

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Adr.: **Weinzeitung Oestrich.**

Fernsprecher Nr. 6.

Expeditionen: **Oestrich** im Rheingau, Marktstraße 9, **Wiesbaden**, Rheinstraße 75, Fernsprecher 4633.

Erscheint Sonntags. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658^a) und der Expedition. Post-Bezugspreis **Mk. 1.00** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von **M. 1.50** in Deutschland, **M. 1.75** im Ausl.



Inserate die 4-gespaltene Petitzeile **25 Pfg.** Reklam. **50 Pfg.** **Beilagen-Gebühr:** 3000 Exemplare **20 Mk.** **Anzeigen-Aannahme:** die Expedition zu Oestrich sowie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pf.**

Nr. 42.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 20. Oktober 1912.

10. Jahrg.

Die Anwendung künstlicher Dünger im Weinbau.

Von Weinbau-Wanderlehrer Carsten-Jensen-Bacharach.

Vortrag, gelegentlich der am 14., 15. und 16. September in Kreuznach stattgehabten Hauptversammlung des „Verbandes preussischer Weinbaugemeinden“.

(Fortsetzung.)

M. H.! Wir mögen nun von dem Wert und der Bedeutung des Stallmistes überzeugt sein, wie wir wollen, die Hauptfrage bleibt doch immer, bekommen denn die Weinberge auch die Mengen, wie sie z. B. Wagner, um einen ausreichenden Nährstoffersatz herbeizuführen, für notwendig hält? Ich glaube, daß man auf diese Frage für viele Weinbaugemeinden mit „nein“ antworten muß. Wenigstens in unserem Mittelrheinischen Weinbaugebiet kommt man bei der Stallmistdüngung, abgesehen von einzelnen Betrieben, im allgemeinen an diese, von Wagner angegebenen Zahlen nicht heran. Bei einer Durchschnittsdüngung wird bei einem 3—4 jährigen Düngungssturnus auf 6—7 Stod eine Last Mist gegeben. Eine Last dürfte ungefähr im Durchschnitt bis 30 kg wiegen, so daß man auf 10 000 Stod ungefähr die Fläche von einem ha umfassend, für 3 Jahre 500 dz und per Jahr und ha 166 dz in Anwendung bringt. Also in verhältnismäßig günstigem Falle wird die von Wagner empfohlene Stallmistgabe nicht erreicht, und zwar fehlen noch per Jahr und ha zirka 36 dz. — In speziellen Fällen wird natürlich oft noch weniger gegeben. — Bekanntlich hat die Viehhaltung in den kleinen Rheinstädten in den letzten 20 Jahren ganz wesentlich nachgelassen. Dadurch ist natürlich auch die Gewinnung eines guten, in der eigenen Wirtschaft produzierten Stallmistes, zum Schaden des Weinbaues, nicht mehr möglich. Die allermeisten Weinbergsbesitzer in den städtischen Orten sind deswegen gezwungen, den für den Weinbau nötigen Stallmist für teures Geld von auswärts zu beziehen. Daß hierbei nun häufig gespart wird, ist, bei Berücksichtigung der

Missernten, die in den letzten Jahren zu verzeichnen waren, so jauch diese Methode auch sein mag, wenigstens menschlich verständlich. Der kapitalkräftige Besitzer wird diesen Fehler, wir wollen annehmen in seltenen Fällen begehen. Dagegen der Kleinwinzerstand, der seine Auslagen aus den jährlichen Einnahmen der Weinernte decken muß, kann oft beim besten Willen nicht allen Anforderungen, die er eigentlich zur Rentabelgestaltung seines Betriebes anwenden müßte, gerecht werden. Hier kommt noch dazu, daß in dem bergigen Terrain, mit den oft mangelhaften Wegeanlagen der Transport des Stallmistes mit Kosten verknüpft ist, die seinem Anschaffungswert gleichkommen. In den Ortschaften der Seitentäler, sowie in den weinbautreibenden Höhengemeinden sind die Verhältnisse nicht ganz so ungünstig. Hier hat sich die Viehhaltung erhöht, so daß Stallmist in größeren Mengen produziert wird. Auch der Transport des Mistes ist hier wenigstens nicht mit so hohen direkten Auslagen verknüpft, weil das Hineinschaffen vom Besitzer selbst oder dessen Familienmitgliedern besorgt wird. Aber infolge des Aufschwunges den der Ackerbau auch in diesen Orten erfahren hat, ist der Bedarf an Mist in den ländlichen Wirtschaften größer als in früheren Jahren, so daß trotz vermehrter Viehhaltung noch lange kein Ueberschuß an Stallmist vorhanden ist. —

Was nun die Qualität des verwendeten Stallmistes anlangt, so spielt diese bei dem Ersatz der verbrauchten Nährstoffe auch eine hervorragende Rolle; denn je nach Art, Herkunft und Aufbewahrung wird seine Zusammensetzung beeinflusst sein. Namentlich, wenn es sich um Dung, der für den Verkauf bestimmt ist, handelt, dürften die von Wagner angegebenen Mengen Kali, Stickstoff und Phosphorsäure nicht immer in dem Verhältnis vorhanden sein, wie es notwendig ist, um den Nährstoffersatz herbeizuführen. Wer zur Herbstzeit einmal Gelegenheit gefunden hat, hinter einer Düngfurche herzugehen, der wird durch die verräterischen Rassepfuren, die ein solcher Wagen hinterläßt, noch in diesem Gedanken bekräftigt. Aus allem m. H. dürfte hervorgehen, daß die dem

Weinberg gegebene Stallmistmenge, wenn wir die Wagner'sche Gabe als Grundlage annehmen, in sehr vielen Fällen weder der Menge, noch der Güte nach, ausreicht, um einen vollkommenen Nährstoffersatz herbeizuführen. Aus diesem Grunde ist es notwendig, daß man entweder die Stallmistgabe erhöht, oder zur Anwendung von Ersatzmitteln schreitet. Da man jedoch aus bereits angegebenen Gründen in sehr vielen Fällen über eine ortsübliche Gabe von 5—6 kg per Stod nicht hinausgehen kann, bleibt nur der letzte Weg offen.

(Fortsetzung folgt.)

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 18. Okt. Die letzte Woche brachte uns nochmals ein wunderbar schönes Herbstwetter. Es kann dies zwar den Frostschaden nicht ausgleichen, aber es hat sich doch manches gebessert und man hat nicht mehr die trübe Auffassung von der Lage, als unmittelbar nach dem Frost. Die Temperatur ist wieder normal geworden und die dichten Morgennebel bei den milden Wärmegraden fördern die Nachreise sehr wesentlich. Das Beerenfleisch zerfällt sich mehr und mehr; auch die Säure geht zurück. Es ist immer noch nicht ausgeschlossen, daß in einzelnen Lagen die Trauben eine solche Reife erlangen, daß bei sorglicher Lese doch ein selbstständiger Wein erzielt werden kann. Zu dieser Hoffnung ermutigen auch die Resultate, wie sie in anderen Weingegenden, wo die Lese bereits begonnen hat, oder schon vorüber ist, erzielt wurden. Es wurden Mostgewichte von 80—90 Grad Dechle gemeldet, was dem Gehalt eines Mittelweines entspricht. Die Säure ist mit 12—17 pro Mille etwas hoch, aber sie wird sich während der Nachreise noch wesentlich mildern. Der niedergegangene Regen kann der weiteren Reife nur zum Vorteil sein. Im unteren Rheingau ist die Lese zum größten Teil beendet, während man im oberen Rheingau noch nicht davon spricht. Man ist gewillt, den Herbst soweit als möglich hinaus zu schieben und wenn nicht zwingende Umstände eintreten, wird vor Allerheiligen wohl kaum mit der Lese begonnen. Ueber die zu erwartende Menge läßt sich noch immer kein richtiges Urteil bilden. Die Reben sind, wie jetzt zu übersehen ist, reichlich mit Trauben behangen, besonders in den höheren Lagen. Nun kommt es nur noch darauf an, ob die Beeren ergiebig sind. Jedenfalls giebt es mehr als einen halben Herbst. Wenn auch die Rieslingtrauben etwas weniger abgeben, so versprechen doch die Dörrreifer mitunter einen vollen Ertrag. Die Aussichten sind somit immer noch nicht so schlecht und wird der Zwölfer doch noch ein dankbarer Jahrgang werden, als mancher seiner Vorgänger in diesem Jahrhundert. Auch über die Gestaltung der Preise ist jetzt noch schwer etwas zu sagen. Aber auch in dieser Hinsicht sind die Aussichten nicht schlecht. Die in Rheinhessen und im unteren Rheingau gezahlten Preise sind annehmbar und so werden auch unsere Rheingauer Trauben und Moste an den Wert kommen. Wenn nur der Wettergott nicht noch einen bösen Strich macht. Ein harter Sturmregen und nochmals starker Frost können viel Schaden tun. Hoffentlich bewahrt uns ein gütiges Geschick vor diesen Nebeln.

+ Aus dem unteren Rheingau, 18. Okt. Einen äußerst bemerkenswerten Widerstand haben die Trauben allen Witterungseinflüssen entgegengesetzt. Trotz der ungünstigen Witterung in den Monaten August und September schritten sie in ihrer Reife voran. Daß die Reife der Beeren eine bessere war, als sie allgemein angenommen wurde, ist durch den geringen Frostschaden, den die Gemarkungen des Rheingaus erlitten haben, gekennzeichnet. Nur in den sogenannten

Frostlagen sind die Merkmale vorhanden, an denen man erkennen kann, daß der Frost in den Weinbergen gewütet hat, nämlich den roten und fuchsfarbenen Beeren. Da es nach den in anderen Frostjahren gemachten Erfahrungen möglich ist, daß die vom Froste betroffenen Trauben den Frostgeschmack bei längerem Hängen verlieren, ist hier von einem Beginne der Lese wenig zu merken. Im unteren Rheingau hat der Frost etwas größeren Schaden angerichtet. Dort wurde mit den einzelnen Lese begonnen. Geschäftlich ist es still. In den wenigen Gemarkungen, in denen die Lese im Gange ist, herrscht nach den Trauben eine lebhaft Nachfrage. Herbstpreise sind bis jetzt noch nicht gebildet worden.

△ Ahmannshausen, 16. Okt. Die Lese der roten Trauben in der Gemarkung Ahmannshausen hat mit einem Drittel-Herbst abgeschlossen. Der Ertrag ist fast der gleiche wie im vergangenen Jahre. Im allgemeinen war das Erntergebnis zufriedenstellend. Mostgewichte wurden bis zu 85 Grad nach Dechle festgestellt. Dabei betrug die Säure bis zu 14 pro Mille. Die Lese der weißen Trauben in der oberen und unteren Gemarkung ist ebenfalls beendet und der Ertrag hat etwa $\frac{1}{2}$ Herbst ergeben, während vor dem Frost die Ernte auf $\frac{2}{3}$ Herbst geschätzt wurde. Der Most wiegt 75 bis 80 Grad nach Dechle bei 10—11 pro Mille Säure. Bezahlt wurden für 200 Liter Maische aus Trauben der Gemarkung 80—105 Mk. Heute beginnt die Lese im „Berg“. Die allgemeine Lese hat in der Gemarkung Raub bereits begonnen. Die Winzer sind zu dieser frühzeitigen Lese durch die starken Nachfröste gezwungen worden, wenn auch die Trauben ruhig noch einige Zeit lang hängen könnten. Bezahlt wurden für die Dhm (200 Liter) Traubenmaische in Raub 95—100 Mk.

* Lorchhausen, 16. Okt. Die Traubenlese in hiesiger Gemarkung geht ihrem Ende entgegen. Sowohl der Menge, als auch der Güte nach, kann der heutige Herbst befriedigen. Die hohen Mostgewichte von 82 bis 93 und mehr Grad nach Dechle bürgen für eine vorzügliche Qualität des diesjährigen Produktes, was auch der Handel entsprechend zu würdigen wußte, da er Preise anlegte, die den vorigjährigen, bekanntlich besten Preisen, die bislang erzielt wurden, gleichkommen. Bei starker Nachfrage und reger Kauflust war in kurzer Zeit alles zu 125—127 Mk. per Dhm (200 Liter Traubenmaische) in festen Händen.

Aus Rheinhessen.

⊙ Aus Rheinhessen, 18. Okt. Die allgemeine Lese hat in vielen Gemarkungen Rheinhessens ihren Anfang genommen. Der Ertrag ist im allgemeinen zufriedenstellend. Durch die Fröste der letzten Tage haben die Trauben an einzelnen Stellen Schaden erlitten. In anderen Gemarkungen ist dagegen kein Schaden zu verzeichnen. Meist sind es unreife oder kranke Beeren, die vom Froste angegriffen wurden und ausgelaufen sind. Was daher auf der einen Seite an Menge verloren geht, wird auf der anderen Seite durch eine höhere Qualität aufgewogen. Zu befürchten ist, daß in einzelnen, mehr in Niederungen gelegenen Lagen, auch das Rebholz unter den Frösten gelitten hat. Die in den verschiedenen Gemarkungen Rheinhessens ermittelten Mostgewichte stellen sich für Weine geringerer Lagen auf 50—70 Grad, für solche besserer Lagen auf 70—80 Grad und für Weine der besten Lagen auf 90—108 und mehr Grad nach Dechle. Der Säuregehalt der Weine ist im allgemeinen hoch. Es wurden Säuren von 11—14 pro Mille festgestellt. Wenig befriedigend ist die Lese der Spätburgundertrauben im vorderen Selztale ausgefallen. Die geerntete Menge blieb in fast sämtlichen Gemarkungen hinter den Erwartungen zurück. Bei einer Säure von 12—16 pro Mille wurden Mostgewichte von 75—86 Grad festgestellt. Sowohl beim Rot- als auch beim Weißherbst ist das Geschäft lebhaft. Für das Viertel (18 Pfund) Spätburgundertrauben wurden

in Groß-Winternheim 4—4.15 Mk. und in Ingelheim 4.30—4.50 Mk. angelegt. Dieses entspricht einem Preis von 800—900 Mk. für das Stück. Bei der Lese der weißen Trauben wurden für 64 Liter Maische in Oppenheim und Dienheim 25—40 Mk. und im Farrenberg 25 bis 29 Mk., in Büdesheim und in Odenheim für die Mische (50 Liter) 25—30 Mk. und in Bingen 28—40 Mk. bezahlt. Das Geschäft in Weinen älterer Jahrgänge ist, wie alljährlich zur Zeit der Lese, still.

△ Bingen, 16. Okt. Hier und in der Umgebung ist die Lese in vollem Gange. Der Ertrag fällt der Menge nach geringer aus, als erwartet wurde und dürfte in einzelnen Gemarkungen den des Jahres 1911 nicht erreichen. Auffallend ist bei den Mosten der hohe Säuregehalt. So wurden in der Gemarkung Bingen Moste mit 11—12 und 15—18 pro Mille, in Büdesheim 11—18 pro Mille und in Rempten 13 pro Mille Säure gemessen. Die Mostgewichte betrugen in Bingen 90—105 Grad, in Büdesheim 90—100 Grad, in Odenheim 80—90 Grad, in Rempten 85—95 Grad und in Bingerbrück 70—90 Grad. Das Herbstgeschäft ist sehr lebhaft. In Rempten ist bereits alles Verkäufliche abgesetzt worden. Bezahlte wurde für die Mische (50 Liter) in Bingen 28—32 Mk., in Büdesheim 25—28 Mk., in Odenheim 22 bis 25 Mk., in Rempten 25—27 Mk. und in Bingerbrück 26 Mark.

⊙ Ingelheim, 13. Okt. Die in den Gemarkungen Ober- und Nieder-Ingelheim vorgenommenen Vorlesen ergaben bei einem Säuregehalt von 17 bis 18.5 pro Mille, Mostgewichte von 54—70 Grad nach Dechle. — In der Gemarkung Uffhofen wurden bei den Vorlesen Mostgewichte von 74—80 Grad festgestellt. — Der in der Gemarkung Jugenheim begonnene Herbst zeigt, daß durch die letzten Fröste größerer Schaden entstanden ist, als anfänglich angenommen wurde. Der Schaden wird auf ein Drittel des Gesamtertrages geschätzt. Die Höhe des Schadens ist durch den Umstand leicht erklärlich, daß die meisten Weinberge der Gemarkung in den Niederungen liegen. Die Trauben waren bei dem ungewöhnlich frühen Frosteintritt noch nicht ausgereift.

= Siefersheim, 14. Okt. Die hier begonnene allgemeine Traubenlese hat bis jetzt ein wenig befriedigendes Ergebnis gezeitigt. Die geernteten Trauben sind dickhäutig und haben eine welke Beschaffenheit. Die Mostgewichte schwanken zwischen 57 und 72 Grad nach Dechle.

* Bornheim, 17. Okt. Der Herbst ist im Gange. Qualität und Quantität lassen zu wünschen übrig. Der Preis ist 18—20 Pfg. pro Pfund. Das Mostgewicht beträgt 65—85 Grad nach Dechle.

* Guntersblum, 15. Okt. Rund 700,000 Mk. Weingelder gelangen in den nächsten Tagen hier zur Auszahlung. Der Handelsmann und Weinkommissionär Albert David hier kaufte die gesamte Kreszenz von über 60 Morgen Weinberge. Bezahlte wurden 2.70 bis 3 Mark pro Viertel.

* Alsheim, 15. Okt. Der Traubenherbst ist beendet. Im allgemeinen war der Ertrag zufriedenstellend, wenngleich in den besseren Lagen der Behang hätte besser sein dürfen. Die Frostmächte der letzten Zeit brachten das Blätterwerk der Weinberge total zum Absterben, ganze Wingerte stehen jetzt schon entblättert da, leider sehr zum Nachteil für das Holz der Reben.

* Nierstein, 13. Okt. Trotzdem erst heute der Herbst beginnt, sind bereits größere Mengen 1912er von verschiedenen größeren Firmen angekauft worden. Bezahlte wurde für 1912er aus dem „Galgenberg“ 28—32 Mk. pro Eiche, während für den eigentlichen Mersteiner aus den Höhenlagen 40 bis 50 Mk. pro Eiche bezahlt wurden.

= Nierstein, 15. Okt. In der Gemarkung Nier-

stein hat sich mit der begonnenen Lese ein lebhaftes Herbstgeschäft entwickelt. Der Ertrag verspricht sowohl der Menge, als auch der Güte nach, zufriedenstellend auszufallen. Bezahlte wurden für die Mische (64 Liter) Traubenmaische aus den besten Lagen 45—50 Mk., aus mittleren Lagen 30 bis 35 Mk. und aus geringeren Lagen 27—30 Mark.

* Fürfeld, 14. Okt. Heute begann hier die allgemeine Lese. Quantität und Qualität sind gut. Man rechnet auf einen guten halben Herbst. Wegen der Höhenlage unserer Weinberge hat der Frost nur wenig geschadet. Auch zeigt sich rege Kauflust auswärtiger Händler.

Vom Rhein.

△ Vom Mitterhein, 18. Okt. Die Lese ist in den Gemarkungen des Mittelrheins im Gange. Hierbei zeigt es sich, daß der durch die Nachfröste verursachte Schaden doch etwas überschätzt worden ist. Die besseren und geschützteren Lagen geben einen zufriedenstellenden Ertrag, während in den Niederungen mit den kleineren Lagen der Frost größeren Schaden angerichtet hat. Das Holz der älteren Reben hat nur in einzelnen Gemarkungen etwas gelitten, in den meisten wurden die älteren Stöcke vom Froste überhaupt nicht berührt. Böse sieht es dagegen in den Jungfeldern aus, in denen die Stöcke sehr unter dem Froste gelitten haben. Früher als sonst ist der Laubfall eingetreten, da das Laub in allen Gemarkungen vollständig abgefroren ist. Die bei der Lese erzielten Mostgewichte stellen sich auf 65—82 und mehr Grad. Mostverkäufe sind noch wenig bekannt. Für die Mische Trauben wurden in Heimbach 28 Mk. angelegt. Die Preise der älteren Weine sind in den letzten Tagen schnell gestiegen. Bei den letzten Abschläffen wurden in Damscheid und Engköhl für das Fuder 1911er 1060—1150 Mk. und in Bacharach für das Fuder 1910er 1200 Mk. und mehr angelegt.

* Kestert, 17. Okt. Die Lese ist beendet. Die Trauben waren meistens reif und hat denselben der Frost nur insofern geschadet, als die Quantität dadurch vermindert wurde, indem die reifen Trauben zusammenschumpften. Für den Zentner Trauben wurden hier 17 bis 18 Mk. bezahlt.

* Filsen, 14. Okt. Die Weinlese wurde mit dem heutigen Tage beendet und ergab etwa ein Drittel einer guten Ernte. Die Qualität ist eine gute, wurden doch Mostgewichte bis 90 Grad nach Dechle gemessen. Der Traubenpreis ist 19 Pfg. pro Pfund.

△ Bingerbrück, 17. Okt. Die Lese der weißen Trauben im Morgenbachtale ist zu Ende. Der Ertrag stellt sich der Menge nach durchschnittlich auf einen halben Herbst. Die Güte ist befriedigend. Das Herbstgeschäft war während der Lese lebhaft. Bezahlte wurden für die Ohm 100—110 Mark. — Im Bodentale begann die Lese am Mittwoch.

△ Bingerbrück, 16. Okt. Die in der Gemarkung Windesheim begonnene Portugieserlese hat einen guten Ertrag gebracht. Das Herbstgeschäft war dort sehr lebhaft. Es wurden für die Mische Most (50 Liter) 16.50 Mk. erlöst. — Die in Siefersheim seit einiger Zeit im Gange befindliche Lese ist jetzt beendet. Der Ertrag stellt sich auf einen halben Herbst. Die Güte ist besser ausgefallen als erwartet worden ist. Es wurden Mostgewichte von 68—86 Grad nach Dechle und ein Säuregehalt von 9,2—18,5 pro Mille ermittelt. Das Herbstgeschäft war lebhaft.

□ Bacharach, 14. Okt. Die hier sich im Gange befindende Lese hat Mostgewichte von 74—90 Grad ergeben.

Von der Nahe.

△ Von der Nahe, 18. Okt. Die letzten Fröste haben im Weinbaugebiet der Nahe größeren Schaden angerichtet als in den ersten Tagen angenommen wurde. Wenn auch die besseren und besten Lagen, in denen die Trauben in der Reife weiter vorgeschritten waren, von den Frösten wenig berührt worden sind, haben doch die Rieslingtrauben in den

kleineren Lagen einen recht empfindlichen Schaden erlitten. Die Auslese der vom Frost beschädigten Beeren, sowie das Entrappen der Trauben, deren Stiele erfroren sind, wird wohl unbedingt gemacht werden müssen, da sich sonst dem Wein leicht ein Frostgeschmack mitteilt. In einzelnen Gemarkungen wurde der Portugieserherbst vorgenommen. Die Mostgewichte schwanken zwischen 60 und 80 Grad. Der Säuregehalt beziffert sich auf 14—21 pro Mille. Auch der Weißherbst ist in einzelnen Gemarkungen im Gange. Die Mostgewichte stellen sich auf 54—77 Grad nach Dechsele bei einer Säure von 11—17,9 pro Mille. Das Herbstgeschäft hat noch nicht begonnen. Preise wurden bis jetzt nicht festgestellt. Für das Viertel Portugiesertrauben wurden 2.70—2.95 Mk. und für das Stück Most 520 Mk. angelegt.

Von der Mosel.

○ Von der Mosel, 18. Okt. Da die Trauben infolge der schlechten Witterung im Sommer in der Reife recht zurückgeblieben waren, konnten die Fröste hier großen Schaden anrichten. Wenn auch allgemein von einer zu frühen Lese abgeraten wird, so kann ein vollständiges Ausreifen der Trauben nicht mehr erwartet werden. Aus diesem Grunde hat in einer größeren Anzahl von Gemarkungen die Lese begonnen. Die Erträge derselben bleiben hinter den Erwartungen zurück. Soweit bis jetzt Mostgewichte bekannt geworden sind, schwanken sie zwischen 63—75 Grad nach Dechsele, während sich die Säure auf 13—16 pro Mille und höher stellt. Für den Zentner Trauben wurden bei lebhaftem Geschäftsgange 16—25 Mk. angelegt. Die Preise für die 1911er Weine gehen schnell in die Höhe. Die Nachfrage nach älteren Weinen ist lebhafter geworden. Bezahlt wurden für das Fuder 1911er in Koblenz 800—1100 Mk. und in Dufemond, vor dem Eintritt der Fröste, 650—1250 Mk.

Aus der Rheinpfalz.

— Aus der Rheinpfalz, 17. Okt. Das Laub ist allgemein abgestorben und fällt ab. In diesem Jahr geschieht dieses so früh, wie selten in einem Jahr zuvor. Mit dem Herbst ist aus diesem Grunde fast überall begonnen worden. Der Ertrag scheint zufriedenstellend zu werden. Nur im unteren Gebirge ist die Güte des Weißweines geringer als erwartet worden ist. An Mostgewichten wurden ermittelt im Bezirk Dürkheim 85—100 Grad und im oberen Gebirge 60—80 Grad. Bezahlt wurden für 40 Liter Most im oberen Gebirge 13—17.50 Mk., in Dürkheim 17.50 bis 22 Mk., in Muckbach 16—17.50 Mk., in Ruppertsberg 25.50 bis 26 Mk., in Ungstein 20—23 Mk. und im unteren Gebirge 15—17 Mk. Für das Fuder gefesterten 1912er Wein wurden in Sausenheim 450 Mk., in Rhodt 460—480 Mk. und in Kallstadt 670 Mk. Erlöst. Auch das Geschäft in Weinen älterer Gewächse ist, wenn es darin in der letzten Zeit auch etwas stiller geworden ist, doch immer noch sehr lebhaft.

Von der Bergstraße.

* Von der Bergstraße, 16. Okt. Bei den Mostverkäufen wurden in Bensheim 38—40 Mk. pro 100 Liter, in Heppenheim je nach Qualität 30—40 Mk. und in Lamsbach sogar über 40 Mk. bezahlt.

Aus Baden.

× Aus Baden, 17. Okt. Die letzten Fröste haben bewirkt, daß die Lese in den meisten Gemarkungen begonnen worden ist. Der Ertrag ist im allgemeinen zufriedenstellend. Das Herbstgeschäft ist in den meisten Gemarkungen sehr lebhaft. Für den Zentner weiße Trauben wurden 16—20 Mk. angelegt. Bezahlt wurden für 100 Liter Most im Breisgau 40—50 Mk., in der Ortenau 45—68 Mk., im Markgräflerland 47—62 Mk. und im Neckartal 54—60 Mk. In der Ortenau wurden für 100 Liter Rotmoste 60 bis 70 Mk. Erlöst.

Aus Franken.

— Aus Franken, 17. Okt. Die Lese hat in vielen Gemarkungen des fränkischen Weinbaugebietes ihren Anfang genommen. Wie nach den starken Oktoberfrösten nicht anders zu erwarten war, fällt die Menge allgemein kleiner aus, als gehofft wurde. Zu dem geringen Mengenausfall der diesjährigen Ernte hat die in einzelnen Bezirken sehr stark aufgetretene Peronospora ihr Teil beigetragen. In anderen Bezirken, wie in der Hammelburger Gegend, haben die Winzer mehr geerntet, wie sie hofften. Doch ist dafür die Güte eine geringere. Im Klingenberger Bezirk wurden bei Auslesen von Portugiesertrauben Mostgewichte von 55—90 Grad festgestellt. Der Durchschnitt stellte sich auf 65 Grad nach Dechsele. Im Hammelburger Bezirk wurden Mostgewichte von 55—65 Grad ermittelt. Der Durchschnitt stellte sich dort auf 60 Grad. Das Herbstgeschäft ist sehr lebhaft. Die Preise sind, wie bei einem so geringen Ausfall des Herbstes nicht anders zu erwarten ist, hoch. So wurden für das Hektoliter im Vorbachstale 20—34 Mk. Erlöst.

Zu den Frostschäden

Schreibt der in Neustadt a. d. H. erscheinende „Allg. Anz. der gesamten Wein- und Spirituosenbranche“: „Zweifellos haben die Fröste in den mit Riesling bestandenen Weinbergen — und z. B. die stark mitgenommene Mosel hat viel Rieslingbau, — und in den tiefen, dem Frost zunächst ausgesetzten Lagen, großen Schaden angerichtet, ebenso an der Ahr, wo der Spätburgunder noch nicht ausgereift war; aber dort, wo die Trauben reif waren, — und das war gerade in den besseren und besten, dem Frost kaum ausgesetzten Lagen der Fall, — vermochte die Kälte nicht das Geringste auszurichten. Durch den Frost konnte ja im höchsten Falle das Laub erfrieren und da dies zur Qualitäts- und Zuerbildung unbedingt erforderlich ist, so vermögen die reifen Trauben in der Güte nicht mehr zuzunehmen. Es sind also in den Lagen, wo der Frost gewütet hat, Güteverluste zu erwarten. Auf eine erhebliche Zunahme hat aber ohnehin niemand mehr besonders gerechnet. Wie nun Praktiker beobachtet haben, ist, nachdem die Stöcke das ohnehin meistens gelb oder dürr gewordene Laub verloren haben, etwas recht Angenehmes zu erwarten, nämlich eine Abnahme und Einschränkung des in diesem Jahre abnormen Säuregehaltes. Sofern also nicht die Stiele der Trauben erfroren sind und herumgedreht wurden, ist der Schaden bei Licht besehen, gar nicht so groß. Allerdings, wo die Trauben noch nicht reif waren, — und dies dürfte in den Niederungen meistens der Fall gewesen sein, — ist der Schaden groß. Dort hat wohl auch das Holz, das ja noch voll Saft ist, gelitten. Im übrigen sei darauf aufmerksam gemacht, daß z. B. der Rheingau früher aus seinen „Eisweinen“, d. h. den noch im November hängenden reifen Trauben die hervorragendsten Weine produziert hat.“

Verschiedenes.

* Aus dem Rheingau, 17. Okt. Der Ausschuß des Kreisverbandes der Rheingauer Winzervereine hat sich unter dem Vorsitz des Verbands-Direktors Dr. Kolden und unter Zuziehung von Vertretern der Winzervereine Rüdesheim, Nauenthal, Hallgarten, Niedrich und Oestrich eingehend mit der von verschiedenen Seiten aufgeworfenen Frage der Zuckung eines Teils der diesjährigen Rheingauer Weinproduktion befaßt. Es wurde einstimmig beschlossen, unter allen Umständen auf dem bisher von den Rheingauer Winzervereinen eingenommenen Standpunkt der unbedingten Naturreinheit ihrer Kreszenz zu beharren.

* Rüdesheim, 16. Okt. Die Polizei nahm den Weinbergsschützen die Gewehre ab, da eine Pistole zum Vogelschießen genüge.

* Wiesbaden, 17. Okt. Die Königliche Weinbau- und Kellerei-Direktion in Wiesbaden hat ihre Diensträume von dem Regierungsgebäude Luisenstraße 9, nach Adolfsstraße 4, Erdgeschloß, verlegt.

△ Von der Nahe, 14. Okt. Zur Frage der Verbesserung der 1912er Moste hat jetzt der „Weinbauverein für die Nahe“ und der „Weinhändlerverband an der Nahe“ Stellung genommen. In allen deutschen Weinbaugebieten ist diese Frage von den verschiedensten Gesichtspunkten beleuchtet worden und einzelne Verbände brachten eine Aenderung oder zeitweilige Außerkraftsetzung einzelner Bestimmungen des Weingesetzes in Vorschlag mit der Begründung, daß nur auf diese Weise der 1912er Wein konsumfähig gemacht werden könne. Auf einem weniger weitgehenden Standpunkt scheinen die beiden vorgenannten Verbände nach den von ihnen zur Verbesserung der Moste in Vorschlag gebrachten Maßnahmen zu stehen. Als erster Punkt sieht die Forderung, daß eine sorgfältige Auslese der durch den Frost gelittenen Trauben vorgenommen werde, dann heißt es in den Vorschlägen wörtlich: „Im allgemeinen wirtschaftlichen Interesse sei ausdrücklich darauf hingewiesen, daß in einem Jahre wie 1912 in Bezug auf das Zuckern im Rahmen des Gesetzes verbesserungsbedürftiger Moste so verfahren werden muß, daß ein Produkt erzielt wird, welches Anspruch erheben darf vom Konsum aufgenommen zu werden.“ Vorgeschlagen wird eine Zuckung bei Mosten geringerer Lagen auf 80 Grad, mittlerer Lagen auf 85 Grad und besserer Lagen auf 90 Grad und darüber. Die höchst zulässige Zuckung von einem Fünftel soll möglichst nur bei Mosten von über 14 pro Mille Säure vorgenommen werden. Der Mindestsäuregehalt fertiger Weine reifer Jahrgänge dürfte im Durchschnitt nicht unter 5 pro Mille betragen.

* Darmstadt, 17. Okt. Am Dienstag tagte auf Einladung der Landwirtschaftskammer in Darmstadt eine Versammlung von Vertretern der Landwirtschaftskammer, der Winzervereine, des Rheinhesischen Weinbauvereins, der Großherzoglich. Wein- und Obstbauschule Oppenheim und des Chemischen Untersuchungsamtes Mainz. Die Auffassung dieser Versammlung wird in einem Merkblatte für Winzer niedergelegt. Als die Hauptpunkte des Inhalts seien zusammengefaßt, daß 1. eine Verbesserung der Moste bis zu 20 % als ausreichend angesehen wird und 2. dem natürlichen Säureabbau große Bedeutung beigemessen wird. Auf letzteren Umstand erneut und nachhaltig aufmerksam zu machen und auf die Momente hinzuweisen die diesen natürlichen Säurerückgang wesentlich begünstigen, ist der Hauptzweck des Merkblattes.

* Trier, 11. Okt. Der preussische Landwirtschaftsminister v. Schorlemer, der mit der Reb-Veredelungskommission die Mosel und Saar bereist, hat in Berncastel einer Weinprobe des 1911er Gewächses beigewohnt und die Begrüßungsansprache, die der Bürgermeister Simonis an ihn richtete, mit einer kurzen Rede beantwortet. Er kam bei dieser Gelegenheit auf die schweren Schäden zu sprechen, die der Frost in den Weinbergen angerichtet hat. Der Minister bat die Winzer, den Kopf nicht zu verlieren, und er gab die Zusicherung, daß die Staatsregierung alles aufbieten werde, um den Winzern in dieser Notlage beizustehen. Diese Zusicherung des Ministers hat auf die Winzer, die sich in sehr gedrückter Stimmung befanden, einen guten Eindruck gemacht.

* Von der Mosel, 13. Okt. Eine von mehr als 500 Winzern besuchte Versammlung in Enkirch, an der u. a. die Reichstagsabg. Astor und Pauly, sowie die Landtagsabg. Engelsmann und Beltin teilnahmen, beriet über Maßregeln, um die 1912er durch Frost geschädigten Moste zu verbessern und verbrauchsähig zu machen. Die Abgeordneten der Weinbaugebiete des Rheins, der Mosel und Ahr

werden in den nächsten Tagen zusammenkommen um eine Eingabe an den Bundesrat und Reichskanzler zu beschließen.

* Trier, 15. Okt. Infolge der schweren Frostschäden im Weingebiet hat der Abg. Bassermann auf Anregung aus Interessentenkreisen von Mosel und Saar dem Staatssekretär des Innern Anträge auf Erlass eines Notgesetzes über Erleichterungen des Weingesetzes gestellt.

* Mülheim i. B., 14. Okt. In der bekannten Marktgräfer Weingroßhandlung von Hermann Blankenhorn brach gestern Abend bald nach 7 Uhr Feuer aus. Der Schaden ist recht beträchtlich, aber durch Versicherung gedeckt. Es wird Brandstiftung vermutet.

* Stuttgart, 15. Okt. An die württembergische Regierung ist das Ersuchen gerichtet, angesichts der außergewöhnlichen Verhältnisse des Weinjahres 1912 bei der Reichsregierung sofortige Maßnahmen anzuregen, um ausnahmsweise für das diesjährige Wachstum eine 20 Prozent übersteigende Zuckung zu ermöglichen. Oberbürgermeister Gauß hat im Auftrag des Landesausschusses über die Eingabe eine Unterredung mit dem Minister des Innern gehabt, in der festgestellt wurde, daß nur durch eine wenn auch vorübergehende Abänderung des § 3 des Weingesetzes der heutige Herbst überhaupt verwertet werden kann.

* Was geschieht mit dem Alkohol des alkoholfreien Weines? Bei der Herstellung von alkoholfreiem Wein wird von den Brennereien Alkohol gewonnen. Solche Brennereien wollten einzelne Steuerstellen als Kognatbrennereien ansehen. Der Staatssekretär des Innern hat darüber ein Gutachten des Kaiserlichen Gesundheitsamtes veranlaßt. Dieses geht von den Erläuterungen zu dem Entwurf des Weingesetzes aus. Darin wird festgestellt, daß der Name Kognat nur solchem Weinbrandwein beigelegt werden darf, der nach Art der Herstellung und Beschaffenheit der bekannten Erzeugnissen der Weindestillation in Kognat entspricht. Bei der Herstellung des Kognats gehen die Aromastoffe oder Bukettstoffe, der Alkohol und ein Teil des Wassers in das Destillat über. Die Aromastoffe sind seine wichtigsten Bestandteile. Auf ihnen beruht die Eigenart und der Wert des Kognats gegenüber anderen Brandweinen. Der Alkohol ist im wesentlichen nur Träger der Aromastoffe. In reinem Zustand unterscheidet er sich nicht von dem aus anderen Rohstoffen, z. B. Kartoffeln. Bei der Gewinnung der alkoholfreien Weine werden dagegen die Aromastoffe des Weines gesondert aufgefangen und für den Wein verwendet. Der Rest ist kein Kognat und darf dazu nicht verarbeitet werden.

* Vergangenes vom Weinbau am Main. Nach den Mitteilungen alter Chronisten war einstmal vor Jahrhunderten das Ufergelände des Mains bis hinauf an die Taunuswälder ein blühendes Nebengefilde, dessen Erzeugnisse weithin im Reiche eines achtbaren Rufes sich erfreuten. Im 16. Jahrhundert, so erzählt Erasmus Albertus, war fast jeder Ort von Seligenstadt am Main von Weinbergen umkränzt. Auf den Vorbergen des Taunus bei Oberursel, Cronberg, Neuenhain, Hofheim usw. war der Weinbau ein Haupterwerbszweig, wenn auch hier und dort die Qualität der Quantität recht weit nachstand. So heißt es vom Oberurseler Wein:

„Wenn ein'm der Urfeler nicht gefällt,
So wird ihm Rhein'scher fargestellt.“

Dagegen wird dem Neuenhainer von Erasmus Albertus warmes Lob gespendet:

„Ein'n Neuenhainer kann man finden,
Der darf ein'n Rhein'schen überwinden.“

Jeder Ort am Main, Griesheim, Nied, Höchst, Sindlingen, Flörsheim, Kriftel, Eddersheim, und am linken Ufer,

Finck Cabinet



Josef Finck & Co., Mainz a. Rh.

Telefon 4005. Hoflieferanten. Obstschäumweinkellerei. Telefon 4005.

Bie Bezug von 24 Flaschen liefern wir an Wiederverkäufer auf Wunsch gratis: ein viel-farbiges Plakat, 2 kleinere Plakate, 50 farbige Reklamekärtchen, 50 ärztl. Gutachten und Anerkennungsschreiben sowie 6 Ausstellflaschen.

Durch Qualität u. Umsatz Deutsch-lands führender Flaschengar-Obstschaumwein.

Garantiert französische Flaschengärung.
Kein mit fremder Kohlensäure moussierend gemachter Apfelwein

Weinähnlicher Charakter, energisches lang-andauerndes Mousseux, relativ geringer Al-koholgehalt, daher fast unbegrenzte Beköm-lichkeit, sind Eigenschaften, die bei gleich billigem Preis kein anderer Sekt aufweisen kann.

Unerreicht im Glase, so-wie in Bowlen und Mischungen.



Schutz-Mark

Schwanheim, Kellsterbach, Raunheim, Rüsselsheim, Bischofsheim, sie alle waren früher bedeutende Weinorte. Rühmend aber wird schon in jenen Tagen der Güte des Hochheimer Ge-wächses gedacht. Hochheim, „die Perle am Main“, hatte sich dank der Fürsorge des Mainzer Domkapitels und der Stadt Frankfurt schon frühzeitig zum Mittelpunkt des mainischen Weinbaues entwickelt und hat diese ragende Stellung bis heute bewahrt. Von dem einst so blühenden Weinbau haben sich in die Jetztzeit nur noch Reste gerettet. In allen oben angeführten Orten erinnern nur noch Flur- und Straßen-namen an die versunkene Herrlichkeit. Obst- und Gemüsebau herrschen heute dort, wo einst die goldene Traube lockte, und wo früher die Wingerlieder erklangen, rauscht jetzt die Sense durchs Getreidefeld. Nur Kronberg, Hofheim, Wicker, und Hochheim bergen noch Weingelände. In Cronberg ver-drängt neuerdings die Erdbeerenkultur die Reben von den sonnigen Hängen und wie lange währt's, dann sind auch in Hofheim und Wicker die Rebberge verschwunden. Und nur Hochheims Gewächse erinnern noch an verklungene Tage, da der Wein am Main heimisch war.

* Dppenheim, 17. Okt. (Niesenweinfässer.)

Die letzten Ueberreste aus dem Wirken Schobers stehen zur-zeit hier zum Verkauf. Es sind darunter Fässer mit 10 000 Liter Inhalt. Sie waren nach dem Schober'schen Rezept und unter der früheren Gesetzgebung leicht zu füllen. Heute, wo wieder die Traube die Rolle spielt, hält es schwer, ein solches Niesenfaß zu füllen. Deshalb wird der Versteigerer dieser Fässer Mühe haben, sie an den Mann zu bringen. Ein solch großes Faß trug einmal in einer anderen, seinerzeit rühmlichst bekannt gewordenen Weinfabrik den folgenden Vers:

Als Moses an den Felsen klopfte,
Geschah's, daß Wasser ihm entropfte.
Viel größer muß das Wunder sein,
Man klopft ans Faß und es fließt — Wein!

Gott sei gedankt, daß diese Zeiten vorbei sind, sowohl im Interesse der Konsumenten, wie der realen Weinhändler, die sich langsam des neuen Weingesetzes zu freuen beginnen.

* Der „Montenegriner“. Gewöhnlich wird der Wein eines Jahres getauft, das heißt weniger mit Wasser vermischt, als ihm ein Name beigelegt. Dieser Name deckt sich dann in der Regel mit irgend einem Ereignis, das ge-rade im Vordergrund der öffentlichen Aufmerksamkeit steht. So hieß und heißt der 1911er „Marokkaner“, der 1912er aber hat den Namen „Montenegriner“ erhalten, weil er gegen die Versprechungen zu Beginn des Frühlings im Herbst wenig gehalten hat. Ob's seinem Namensvetter am Balkan auch so gehen wird, darüber wird wohl die nächste Zeit Aus-kunft geben können.

Druck u. Verlag von Julius Etienne Wwe. (Otto Etienne), Destrich.
Verantwortlich: Otto Etienne, Destrich a. Rh.

Eingegangene Bücher.

* Gebh. Kraft, „Der Reform-Obstbau.“ Kurze und zeitgemäße Abhandlung über die wichtigsten Gebiete des technisch praktischen Obstbaues für Obstzüchter, Landwirte und Gärtner. Mit 45 Abbildungen. Preis 1.20 Mk. Zu beziehen durch die Verlagsbuchhandlung Alfred Mich a e l t s in Leipzig.

* Blumenschmidt's Abreißkalender mit täglichen Ratsschlügen für den Garten- und Blumenfreund (für 1913, 24. Jahrgang), Verlag J. C. Schmidt, Erfurt.

Bereits zum 24. Male ist dieser wertvolle Kalender fertiggestellt und zwar wiederum in vollständig neuer Bearbeitung. Die alltäg-lichen Anweisungen, Ratsschlügen und nützlichen Belehrungen sind aus langjährigen praktischen Erfahrungen geschöpft und bringen in allge-mein verständlicher Form Interessantes, Anwendbares, Praktisches für die Gemüse-, Blumen-, Obst- und Pflanzenzucht für Haus und Hof, Garten und Feld. Er ist ein wertvolles Hilfsmittel für den Kleingartenbau, welcher in ganz Deutschland mehr und mehr zunimmt. Eine Menge belehrender Abbildungen, lesbarer Druck, saubere Aus-führung und anmutige praktische Ausstattung zeichnen ihn vorteilhaft aus. Die neue Rückwand ist nach einem Künstlerentwurf sehr an-sprechend ausgeführt und findet allgemeine Anerkennung. Blumen-schmidt's Abreißkalender ist in hunderttausenden deutschen Familien heimisch und unentbehrlich geworden, seine Beliebtheit vergrößert sich von Jahr zu Jahr, wozu noch wesentlich die Tatsache beiträgt, daß jedem Besitzer Gelegenheit geboten ist, durch Lösung einer originellen Preisaufgabe eine hübsche Prämie zu erlangen. Auch werden seitens des Verlages noch besondere Geschenke an einen Teil der Löser des Preisrätsels zur Verteilung gebracht. Man beachte, daß sich um den Kalenderblock ein rosafarbenes Umband mit dem Aufdruck „Abreiß-kalender mit Preisaufgabe“ befindet. Der Kalender kostet wie bisher 50 Pf. und ist dafür in den Buchhandlungen oder wo nicht vom Ver-lage J. C. Schmidt „Blumenschmidt“ Erfurt zu haben.

Berichtigung!

In unserer letzten Nummer (41) ist uns insofern ein bedauerlicher Fehler unterlaufen, als beim Druck der Zeitung die beiden Seiten 374 und 375 miteinander verwechselt wurden. Unsere verehrl. Leser werden bei der Lektüre die Ver-wechslung bemerkt und die richtige Fortsetzung gefunden haben.

Heinrich Fuchs junior,

Kistenschreinerei

Eltville im Rheingau

Boller-Chaussee No. 1.

Spezialität:

WEINKISTEN

mit und ohne Verschluss.

Auf Wunsch mit eingebrauntem, versand-fertiger Signierung und Firmenbrand.

Preisliste gratis und franko.

Rebenbindegarn

mit verzinktem Draht und Papier umwickelt, auf Spulen zum Anhängen sehr praktisch.

Ferner
Gertweiden
und
fertiges Heftstroh

liefert jedes Quantum sehr billig

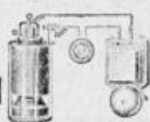
Heinrich Blaser
Sattenheim i. Rheingau.



ohne
Centrale,
mit Elementen
von 200
Brennstunden.

Lehrmittel.

Schwachstromartikel



Lehrreicher Katalog, grösst. der Branche, auf Wunsch sofort.

Lichtmüller
H. R. Müller, Weimar 156.

Vogelnistkästen, Futterhäuschen

in grosser Auswahl.

Wilh. Streck, Bonn.

Umsonst reichhaltiges
Musterbuch Nr. 10.

Weinkisten

mit Band-Rundeisenverschluss ges. gesch. Das Beste u. Billigste im Handel. — Einmal versucht, führt zum ständ. Gebrauch. — Firmenbrand gratis.

Man verlange Preiskourant, evtl. Besuch und Muster.

Joh. Erlemann, Kistenfabrik,
Coblenz-Lützel.

Gegründet 1864.

Johann Egenolf,
Wein-Kommissions-Geschäft
Forch im Rheingau.

Fah- und Büttenhöcker

sowie

Lager- und Versandfässer
— jeder Grösse —

empfiehlt billigt

Georg Adolph Brüd,
Bingen a. Rh. — Gaustrasse 25.



Oberdruckpresse,
ges. gesch.

Heidesheimer Maschinen-Fabrik

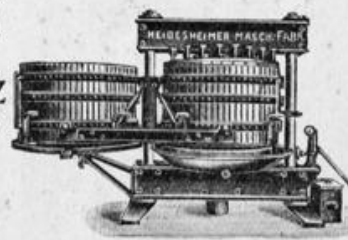
Meinke, Krebs & Wegener
HEIDESHEIM bei MAINZ
Fernsprecher Amt Ingelheim No. 268

Hydraul. Weinpressen

Spindelpressen, Obst- und
Traubenmühlen,
Fass-Dämpf- und Brüh-Apparate
in nur erstklassiger Ausführung.

Ehrenvolle Auszeichnungen. Beste Referenzen.

Einige Vertretungen sind noch abzugeben.



Unterdruckpresse,
ges. gesch.

Jakob Burg

Spedition — Rheinschiffahrt — Agenturen
Eltville am Rhein

Telegr.-Adr.: Spediteur Burg. Telefon No. 12.

Spezialität:

Weintransporte

nach allen Plätzen der Welt. Besorgung aller Deklarations-, Konsulats- und Verzollungsangelegenheiten für den Export und Import. Zuverlässige, sachgemässe und prompteste Bedienung. Offerten und Frachtübernahmen gerne bereitwilligt auf Anfrage.

LÜTZEL-GUANO

ist als Beidünger oder Ersatz von Stallmist ein
anerkannt vorzüglich wirkender, preiswerter, organischer
Weinbergsdünger.

Die Nährstoffe sind leicht löslich. — Für Gehalt wird garantiert.

Sehr empfehlenswert auch für Garten- und Feldbau,
Rasen und Gemüse, Spargel und Hopfen, Obstbäume,
Halm- und Hackfrüchte.

Der Lützel-Guano war 1911 bereits im November
ausverkauft. Eine zeitige Vorausbestellung ist da-
her zu empfehlen.

Nähere Auskunft erteilt der Generalvertreter der Fabrik:

Jakob Machemer I., Weingutbesitzer,
Sprendlingen i. Rheinhessen.

Georg Reichardt junior, Nierstein a. Rhein

Holz-Handlung

empfiehlt

Weinbergspfähle u. Stücker Kyanisierungsanstalt

kyanisiert nach staatlicher Vorschrift unter Kontrolle des
chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Worms.

— Ausserordentlich haltbar. —

Lieferant staatlicher Weinbaudomänen und
hervorragender Privatgüter.

Trock. gefacht
Düngerwollstaub
Gehres & Schmidt,
Karlsruhe.

Weinkeller in Wiesbaden

mit Aufzug, Hof, Lagerraum u.
allen Bequemlichkeiten sehr billig
zu vermieten.

Ausk. Wiesbaden, Adolfsstr. 8.

Katalog
gratis! Direkt an Privat

In Chevreaux-Boxleder Schnür-
und Knopfstiefel mit und ohne
Lacktappe für
Damen u. Herren Paar Mt. 5.50
Luxusausführung „ „ 7.50

Paarweise Nachnahme.

— Umtausch gestattet. —

Deutsche Schuhzentrale
Birmasens.

Kelleröfen



Monatelang auf Probe!

Bei event. Anlegung v. Dampf-
od. Wasserheizung stehe mit
kostenloser Anfertigung v. Pro-
jekten und Kostenanschlägen
gerne zu Diensten.

E. Henn, Ofenfabrik
Kaiserslautern.

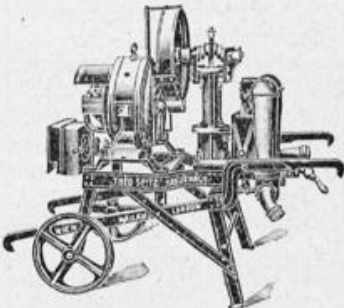
SEITZ-WERKE

Theo & Geo Seitz
Kreuznach (Rheinland).

Vollkommenste
Kellerpumpen
58
nur höchste Auszeichnungen.



„Handpumpe Aetna“.



Elektro-Nava.

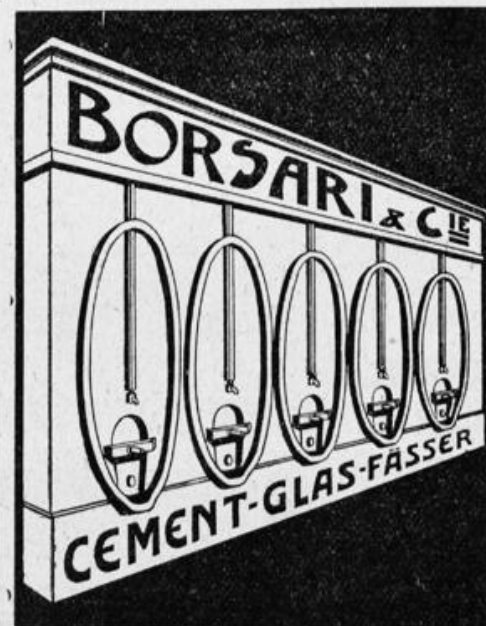
Persönliche Einkäufe in Oporto.

Wir offerieren unter
unseren üblichen Bedingungen sowie 3% Kassa-Skonto:



Für Abschlüsse von 5 Pipen an Extra-Rabatt.
verladung ab Oporto ohne Berechnung der Analyse u. Zertifikate.

Inserate finden in der
„Rheingauer Weinzeitung“
die weiteste Verbreitung.



ungefähr 3500000 Hektoliter im Betrieb.

ZOLLIKON
ZÜRICH

(Schweiz).

Zur Aufbe-
wahrung von
Wein und
Spirituosen.

Technische Be-
suche, Preislisen
und illustrierter
Katalog kosten-
los.

Hugo Brogsitter, Weinvermittlung, Wiesbaden.