

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Nr.: **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*) 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.** Reklamen **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 Pfg.**

Nr. 43.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 27. Oktober 1912.

10. Jahrg.

Zum Herbst 1912.

Wenn man jetzt die Fachschriften und auch die Lokalzeitungen der Weinländer verfolgt, fühlt man sich förmlich zurückversetzt in die Jahre 1905—09, als das Weingesetz in Vorbereitung war. Der Streit um die Zuckerungsfrage ist von Neuem entbrannt und wird tüchtig geschürt. Der leider etwas in der Reife zurückgebliebene Jahrgang 1912 gibt die Veranlassung dazu. Schon im September wurden Stimmen laut, welche mit einem gewissen Ungestüm eine Aenderung des § 3 des Weingesetzes, betreffend die Zuckerungsfrage, für den jetzigen Jahrgang verlangten, und dieser Richtung kam der starke Frost zu Anfang Oktober zu Hilfe. Dieser gab Ursache, den Trauben jeden Reifegrad abzuspochen, um damit den Beweis zu erbringen, daß die gesetzlich gestattete Verbesserung für den jetzigen Jahrgang ganz ungenügend sei. Am meisten wird, wie kaum anders zu erwarten, von der Mosel aus für eine Erweiterung des Zuckerungsparagraphen plaidiert. Die Mosel war von vornherein nicht recht mit dem Gesetz zufrieden, und dies Jahr mag es nun sein, daß die Trauben außerordentlich sauer geblieben, und auch der Frost noch mehr Schaden getan hat, als in anderen Weinbaugenden. Ganz anders denkt man im Rheingau. Hier halten die großen Besitzer in ihrer Vereinigung, bis zum kleinsten Winzer im Winzerverein, an der allhergebrachten Tradition fest, die Moste bleiben Natur. Dies würde auch der Fall sein, wenn die Trauben noch unreifer geblieben wären. Der Rheingauer weiß aber auch ganz gut, was er will, er hat die Nachteile einer erweiterten Zuckerung, aber auch die Vorteile des bestehenden Weingesetzes erfahren; er wird nie zu einer Aenderung des Gesetzes zu haben sein.

Nun muß zunächst erst abgewartet werden, wie sich der Most während der Lese gestaltet. Allenthalben wird in anderen Weinbaugenden bedauert, daß man sich hat verleiten lassen, die Trauben gleich nach dem Froste zu lesen. Der Rheingau blieb fest, er hat Derartiges schon mehr erlebt, und in

den meisten Jahren traf es zu, daß gerade die späte Lese einen voraussichtlich sauren Jahrgang zur annehmbaren Reife brachte und dies wird auch dieses Jahr der Fall sein. Im Ganzen ist aber der zwölfter Jahrgang gar nicht so unreif. Wenn anderwärts Moste von über 90 Grad gewonnen wurden, so wird auch der Rheingauer Most von mindestens mittelguter Reife sein, so daß die jetzige Streitfrage, von technischer Seite betrachtet, für den Rheingau selbst gar nicht von so großer Bedeutung ist. Wirtschaftlich hat sie aber eine eminente Bedeutung, und es ist nicht mehr als recht, wenn unsere Ansichten darüber kräftig kund getan werden. Den Gegnern ist der zwölfter Jahrgang ein trefflicher Vorwand, das Gesetz zu ändern; das ist der Kern des ganzen Streites. Auch andere Weinbauländer hegen die Ansicht, das Gesetz aufrecht zu erhalten. Die Zentralstelle für die Landwirtschaft in Württemberg hat einstimmig die Meinung ausgesprochen, daß eine ausnahmsweise Zulassung weitgehendere als nach dem Reichsgesetz zulässige Zuckerung weder ein Bedürfnis bilde, noch im Interesse der Weinbauern gelegen sei.

Rheinheffen und die Nahe geben Ratschläge, wie der Most behandelt werden muß, um mit Einhaltung der gesetzlichen Grenzen einen Wein zu erzielen, daß er vom Konsum aufgenommen werden kann.

Gerade für den Rheingau ersteht nun die besondere Aufgabe, den Herbst recht sorglich einzuheimsen, sauber zu lesen und den Most mit größter Aufmerksamkeit zu behandeln. Was dabei zu beachten ist, läßt sich kurz zusammenfassen:

Die Trauben, welche sichtlich erfroren sind, lese man für sich, man presse sie in den Haustrunk. Da es aber, besonders bei später Lese, recht schwer sein wird, die Trauben zu unterscheiden und auch eine diesbezügliche Auslese schwierig ist und nicht sicher durchgeführt werden kann, so ist doch folgendes zu beachten:

Alles, was tagsüber gelesen wird, komme sofort am Abend auf die Kelter. Der Most, welcher nach dem Abschneiden der Kelter gewonnen wird, ist möglichst in ein Faß für sich zu

legen. Die Fässer sind vor der Füllung mit Schwefel etwas einzubrennen. Dies kann in jedem kleinen Betrieb geschehen. Die großen Besitzer können aber noch mehr tun. Sie können den geschwefelten Most nach 4—5 Tagen, nachdem sich die Schmutzstoffe gesetzt haben, in ein reines Faß abstechen und Gärung mit Reihese einleiten, welche durch erhöhte Kellertemperatur unterstützt werden muß, daß ein baldiger erster Abstich möglich ist. Damit ist schon viel zur Entfernung der Trüb- und fremden Geschmacksstoffe getan, und bei weiterer sorglicher Behandlung wird sich der Wein doch wohl normal ausbauen. Der zwölfter Jahrgang ist immer noch so gut, daß er sorglicher Behandlung wert ist, und da wir den puristischen Standpunkt vertreten, müssen wir gerade in den geringen Jahren bestrebt sein, der Welt zu zeigen, daß wir dies auch können.

Die Anwendung künstlicher Dünger im Weinbau.

Von Weinbau-Wanderlehrer Carstensen-Bacharach.

(Fortsetzung.)

M. H.! Ich komme hiermit nun zur Besprechung einer schwierigeren Frage: „Wie sind diese Ersatzmittel im praktischen Weinbau in Anwendung zu bringen, und welche Arten benutzt man am besten?“ Während man in rein landwirtschaftlichem Betrieb sich über diese Fragen ziemlich klar ist, bestehen hierüber im Weinbau noch die weitauseinandergehendsten Ansichten. Die Ursache, daß es bisher noch nicht gelungen ist, einwandfreie Zahlen, die überall Gültigkeit haben, aufzustellen, ist nach Ansicht der ersten Autoritäten auf dem Gebiete der Weinbergsdüngung, in der Schwierigkeit aus den Düngungsversuchen genaue, zuverlässige Resultate zu erhalten, zu suchen. Nicht allein die Lage der Weinberge, sondern auch die zu sehr wechselnde Bodenbeschaffenheit kann sehr leicht die Resultate beeinflussen. Die Anzahl der Pflanzen auf einer Fläche im Weinbau ist bedeutend geringer wie sonst bei dem landwirtschaftlichen Pflanzenbau, so daß die Individualität der Einzelpflanze viel mehr in Erscheinung treten kann. Insbesondere ist die Tragbarkeit der einzelnen Stöcke oft sehr verschieden, und wenn diese sich ungleichmäßig auf die Teilparzellen verteilen, können sehr leicht Fehler in der Beurteilung der Versuchsergebnisse unterlaufen. Als weitere Fehlerquellen sind noch die Schädigungen durch ungünstige Witterung, insbesondere in der Blüte, sowie der Einfluß der tierischen und pflanzlichen Schädlinge zu bezeichnen. Auch das abfallende Herbstlaub, das sich oft ungleichmäßig auf die Versuchspartellen verteilt, kann Ursache zu falschen Schlussfolgerungen geben. Wenn man ferner berücksichtigt, daß die Versuchsanstellung oft zu kompliziert und dabei die Parzellen zu klein gewählt worden sind, dann braucht man sich nach alledem eigentlich nicht zu wundern, wenn die Ansichten über die Anwendung der Dünger noch verschieden sind. — In neuerer Zeit kommt bei der Versuchsanstellung im Weinbau mehr die praktische Seite zum Ausdruck. Es werden größere Versuchspartellen gewählt und auch die Fragestellung wird vereinfacht und gerade bei diesen praktischen Versuchen hat man stellenweise sehr beachtenswerte Resultate erzielt. — Am meisten taucht die Frage auf: kann man mit einer einseitigen Düngung, d. h. durch Beigabe von einem einzelnen Nährstoff höhere Erträge erzielen, oder ist es vorteilhafter, eine Volldüngung, d. h. gleichzeitige Anwendung von Stickstoff, Kali und Phosphorsäure vorzunehmen? Für eine einseitige Düngung mit Stickstoff als Beigabe zur Stallmistdüngung sind namhafte Fachleute, wie Geh. Hofrat Wagner und Oekonomierat Oberlin, wirkungsvoll eingetreten. In Heft 124 der Arbeiten der D. L.-G.¹⁾ sagt Wagner z. B., daß durch eine Stallmistgabe von 200 dz per Jahr und ha die Kali-

und Phosphorsäurezufuhr genüge. Auch der in diesen Mengen enthaltene Stickstoff reiche hin, um den Stickstoffbedarf des Weinberges zu decken. Mit Recht fährt er dann fort, daß es in Wirklichkeit in der Praxis doch in vielen Fällen anders sei, denn der Stickstoff im Stallmist sei den Pflanzen sehr schwer zugänglich. Durch die Behandlung, Aufbewahrung und Ausbreitung verdunstet außerdem sehr viel Ammoniak. Auch im Boden ist er in seiner Verbindung ein flüchtiger Geselle, der sehr leicht ausgewaschen wird. Insbesondere in stark abschüssigem Boden ist der Verlust an Stickstoff ein großer. Aus diesen Gründen reiche der Stickstoff auch bei einer von ihm angegebenen Stallmistmenge in seltenen Fällen aus. In der Tat ist in der Praxis wiederholt beobachtet worden, daß, namentlich ärmere Böden, die schlecht im Dünger gehalten worden sind, sofort auf eine Stickstoffgabe, sei es in Form von schwefelsaurem Ammoniak oder Chilisalpeter reagieren. Ich habe wenigstens bei meinen Versuchen und auch bei meinen Beobachtungen während meiner Wanderlehrertätigkeit die Wahrnehmungen machen können, daß eine schwefelsaure Ammoniakgabe fast nie ihre Wirkung, es sei denn, daß sich die Weinberge in einem gewissermaßen gesättigten Ernährungszustand befanden, versagt hat. Ich würde es jedoch als einen Fehler ansehen, wollte man aus der sofortigen, sichtbaren Wirkung der Stickstoffdüngung den Schluß ziehen, daß lediglich Stickstoff gegeben zu werden braucht, um höhere Erträge zu erzielen. Sondern m. E. zeigt dies nur, daß der Stickstoffmangel früher eintritt, als der Mangel an Phosphorsäure und Kali. — In denjenigen Gebieten, in denen sehr häufig der Stallmist in geringeren Mengen und bereits angegebenen Gründen angewendet wird, ist m. E. auch eine Beigabe von Kali und Phosphorsäure am Platze. Dagegen halte ich es für sehr leicht möglich, daß von verhältnismäßig reicher gedüngten Weinbergen, in denen der Kali- und Phosphorsäuregehalt noch ausreicht, auch noch durch einseitige Stickstoff-Düngung reichere Erträge erzielt werden können. — Daß in der Tat die Volldüngung sich hier und in der Rheinprovinz in der Praxis bewährt hat, beweisen beispielsweise die Versuchsergebnisse, die Herr Direktor Braden in seinen Jahresberichten von 1907/08 und 1908/09 über die an der Agr. angestellten Versuche veröffentlicht. Von 21 angestellten Versuchen sprachen die Mehrzahl für die Volldüngung. Außerdem darf ich wohl auf die bekannten Würzner Versuche in Serrig an der Saar hinweisen, die ebenfalls der Volldüngung das Wort redeten. Aber nicht allein in der Rheinprovinz haben Versuchsergebnisse zu Gunsten der Volldüngung gesprochen, sondern auch in anderen Weinbaugebieten haben Fachleute von Ruf die günstige Wirkung der gleichzeitigen Anwendung von Phosphorsäure, Kali und Stickstoff beobachtet. In den Mitteilungen der D. L.-G. vom Jahre 1908 und 1910 berichtet Prof. Windisch über Versuche, die er in Lauffen am Neckar angestellt hat. Bei diesen Versuchen tritt eine günstige Düngwirkung erst bei Anwendung der Volldüngung ein. Auch Prof. Meißner-Weinsberg berichtet im Heft 1. Jahrgang 1910 „Der Weinbau“ über günstige Wirkung, die er mit Volldüngung erzielt hat. —

(Fortsetzung folgt.)

Ein Notgesetz zum Weingesetz.

Man schreibt dem „N. R.“: An die Reichsregierung ist aus Anlaß der außergewöhnlichen Witterungsverhältnisse dieses Sommers aus dem Weinbaugebiet der Mosel ein Antrag auf Erlass eines Notgesetzes zum Weingesetz vom April 1909 gerichtet. Das preussische Landwirtschaftsministerium hat daraufhin zunächst Erhebungen eingeleitet, um festzustellen, in welchem Umfang ein Notstand besteht, der zu besonderen Maßnahmen der Regierung Anlaß geben könnte. Der Antrag auf Abänderung des Weingesetzes bezieht sich auf § 3 über die Zuckung der Weine, und zwar wird eine Aenderung der

¹⁾ Heft 124 der D. L.-G., Seite 126.

zeitlichen Beschränkung der Zuckering gefordert. Diese Frage war bei den Beratungen eine der umstrittensten des ganzen Gesetzes weil sich in ihr die Interessen der Mosel und der anderen Weinbaugebiete scharf gegenüberstehen. Der erste Entwurf des Weingesetzes sah als Endtermin den 31. Dezember vor; jedoch sollten die höheren Verwaltungsbehörden der Bundesstaaten ermächtigt sein, die Frist bis zum 31. Januar des folgenden Jahres zu verlängern, falls besondere Witterungsverhältnisse es erforderten. Dem einheitlichen Widerspruch gegen diese geplante Gewährung von Ausnahmen gab die Reichsregierung nach, setzte aber in dem endgültigen Gesetzentwurf den 31. Januar als Endtermin der Zuckering fest. Entgegen dem ausdrücklichen Wunsche der Regierung bestimmte jedoch der Reichstag den 31. Dezember als letzten Termin für die Zuckering. Bei dieser Festsetzung unterlagen die Interessen der Mosel denjenigen der anderen deutschen Weinbaugebiete.

Ueber die Notwendigkeit einer zeitlichen Beschränkung der Zuckering und den geeigneten Termin dafür gehen die Anschauungen auch in sachverständigen Kreisen auseinander. Die Regierung stand auf dem Standpunkt, daß ein früher Termin eine Ungerechtigkeit gegen die spätlebenden Weinbaugebiete, vor allem die Mosel, bedeute. Dort würden trotz später Lese oft saure Weine geerntet, die ohne sachgemäße Zuckering unwerthbar wären. Ein früher Endtermin würde aber zum Schaden des Erzeugnisses zu einer frühen Lese führen, um mehr Zeit für die Zuckering zu gewinnen. In den Kreisen der Moselweinbauer wird auch gegen eine zeitliche Beschränkung der Zuckering angeführt, daß ein Winzer, der keine Mittel zum Ankauf von Zucker habe, seine verbesserungsbedürftigen Weine vor dem Endtermin der Zuckeringfrist verkaufen müsse, und sich daher dem Händler gegenüber in einer Zwangslage befinde. Dagegen wird indessen behauptet, daß die Festsetzung der Zuckeringfrist den Preis der kleinen Weine günstig beeinflusse, da der Händler, der selbst zuckert, gezwungen wäre, so früh als möglich seine Einkäufe zu machen. Ob nach den Erfahrungen bei der Beratung des Weingesetzes eine gesetzgeberische Maßnahme zur Verlängerung der Zuckeringfrist im Reichstag Aussicht auf Erfolg haben würde, erscheint noch keineswegs sicher.

Ueber die Ausführung der diesjährigen Lese

läßt uns Herr Rgl. Weinbau-Inspektor Fischer folgende Anweisung zur Veröffentlichung zugehen:

Durch die teilweise Beschädigung der Trauben durch Frost ist in diesem Jahre die Lese mit besonderer Sorgfalt auszuführen. Erfrorene und nicht erfrorene Trauben sind peinlichst voneinander zu trennen. Die vom Frost beschädigten Beeren sollen nicht auf dem Felde, sondern zu Hause zerkleinert, dabei abgerappt und direkt danach abgepreßt werden. Je weniger Zeit zwischen der Zerkleinerung und dem Pressen vergeht, um so günstiger. Was im Tag gelesen wurde, muß noch Abends unbedingt abgepreßt werden. Der Most der ersten Pressung ist von dem der zweiten und dritten zu trennen.

Bei starker Frosteinwirkung wird man den Frostgeschmack noch mehr vermindern können, wenn man die Trauben ganz, also ohne sie vorher zu mahlen, auspreßt. Wenn die Hauptmenge des Saftes gewonnen ist, kann eine nachträgliche Zerkleinerung und erneute Pressung erfolgen. Beide Mostqualitäten müssen aber streng voneinander getrennt werden.

Nach meinen Feststellungen neigen die Rheingauer Moste aus vom Frost beschädigten Beeren zum Braunwerden. Die Gärfässer müssen also schwach eingeschwefelt werden. Erfolgreicher ist ein Verfahren, bei dem man den von der Kelter ablaufenden Most in ein stark eingeschwefeltes Faß (auf das Halbfuß 1½ bis 3 Schnitten) gibt und in diesem in einen kalten Raum bringt, bis sich die Schmutzstoffe abgesetzt haben

— gewöhnlich nach 4—5 Tagen. — Das Abziehen muß erfolgen, bevor der Most unruhig wird.

Erfahrungsgemäß gären Moste in Frostjahren langsam und schlecht. Ein früher Zusatz von Reihese bietet große Vorteile. Die Gäräume, je nach der Witterung sogar auch die Kelterhäuser, sind unbedingt zu erwärmen. Wenn es vielleicht in manchen Jahren trotz der Unterlassung des Heizens „ganz gut gegangen ist“, so sollte man in diesem Herbst die Mühe nicht scheuen. Bei Mosten, die erst gegen Frühjahr hin in Gärung kommen, besteht die große Gefahr einer Erfrankung. Lüften der gärenden Moste beschleunigt die Gärung auch, doch ist hier Vorsicht bei allen jenen Mosten zu beachten, die zum Braunwerden neigen.

Uebrigens will ich noch bemerken, daß infolge der günstigen Witterung der letzten Wochen sich der Frostgeschmack in allen jenen Beeren sehr stark verminderte, die vom Frost nur schwächer betroffen wurden. Nach meinen Feststellungen ging die Säure auch in erfrorenen Trauben seit dem Eintreten des Frostes merklich, zum Teil um 3 und 4 pro Mille zurück.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 25. Okt. Das Wetter hat sich recht herblich gestaltet. Trüb und feucht ist der allgemeine Witterungscharakter; aber es ist dabei mild, und dies ist uns zum Vorteil. Die feuchte Wärme hat den Trauben noch sehr gut getan, denn die Beeren fangen an mürbe zu werden. Vor allem aber ist die Säure zurückgegangen, und so war das Hinausschieben der Lese nur zum Vorteil. Jetzt ist aber dieselbe nicht mehr allzulange zu verschieben; besonders in den niedrigeren Lagen braucht man nicht allzulange mehr zu säumen. So wird den auch bereits zur Lese gerüstet und mit Beginn der nächsten Woche wird dieselbe in verschiedenen Ortschaften ihren Anfang nehmen. Die Aussichten sind während der letzten Woche insofern etwas günstiger geworden, indem die milde, feuchte Wärme die Reife gefördert hat. Ganz verwischen läßt sich der Frostschaden leider nicht, aber derselbe ist doch sehr gemildert worden. Nachdem das Laub abgefallen, ist der reiche Behang erst recht offenbart geworden. Die Oesterreicher bringen fast überreichen Ertrag und sie sind in den Höhenlagen vom Frost weniger betroffen worden. Der nach der Blüte am Riesling ebenfalls reiche Behang hat den Fährnissen des Sommers weniger widerstanden; er ist in manchen Lagen etwas sehr zurückgegangen, und wo sich der Sauerwurm noch eingenistet hatte, da giebt es nur kleine Ernten. Es sind dies aber immer nur kleinere Distrikte, welche wohl den einzelnen mitunter stark treffen, aber das Gesamtergebnis der Ernte nicht viel beeinflussen. Allenthalben wird die Menge doch befriedigen. Die Nachfrage nach Trauben ist jetzt schon etwas lebhaft geworden. Zu wirklichen Abschläffen ist es aber noch nicht gekommen. Die gebotenen Preise stehen nicht im Einklang mit den Forderungen der Winzer. Der Marktpreis wird sich erst während der Lese bilden. Es ist jetzt schwer, über die Güte des Jahrgangs etwas bestimmtes zu sagen. Wie aber in allen Weingegenden der Most besser ausgefallen, als füglich erwartet werden konnte, wird das auch im Rheingau der Fall sein. Jedenfalls wurden zu den jetzigen Geboten nur wenig Trauben verkauft. Hoffentlich gestalten sich die Preise doch noch so, daß die Winzer ihren Lohn dabei finden und der Handel bestehen kann.

☉ Aus dem Rheingau, 24. Okt. Die Lese in der Gemarkung Rüdesheim beginnt in der Lage „Oberfeld“ am Mittwoch, den 30. Oktober. In der Lage „Berg“ der gleichen Gemarkung nimmt die Lese am 5. November ihren

Anfang. — Der Beginn des allgemeinen Weißtraubenherbstes für die Gemarkung Aulhausen ist auf Montag, den 28. ds. Mts., festgelegt worden.

* **Johannisberg**, 24. Okt. Der allgemeine Herbst beginnt am Montag, den 4. November. In der nächsten Woche wird eine Vorlese stattfinden.

* **Geisenheim**, 24. Okt. Der Beginn der allgemeinen Traubenlese ist auf Montag, 28. Oktober, festgesetzt worden.

* **Eibingen**, 24. Okt. Dahier nimmt die allgemeine Weinlese am Montag, den 28. Oktober ihren Anfang.

* **Rüdesheim**, 24. Okt. Die Freiherrlich von Stumm-Halberg'sche Gutsverwaltung kaufte das renommierte Rüdesheimer Weingut (mit der diesjährigen Kreszenz) der Freiherrl. v. Zwieler'schen Erben durch Vermittelung des Herrn Heymann-Levitta zu Rüdesheim. Der Preis für das 8½ Morgen große Gut stellte sich auf 75,000 Mark.

* **Ahmanshausen**, 24. Okt. Der Ertrag der Lese, die in den Lagen Berg beendet ist, hat eine Menge von einem Drittelherbst ergeben. Die Güte war zufriedenstellend. Bei einem Säuregehalt von 16 bis 18 pro Mille wurden Mostgewichte von 72 bis 80 Grad nach Dechsle ermittelt. Die Preise waren hoch. Bezahlt wurden für die Ohm (200 Liter) Most bis zu 160 Mk.

* **Lorch**, 20. Okt. Die Traubenlese in hiesiger Gemarkung ist zu Ende. Hinsichtlich der Menge blieb der Herbst gegen das Vorjahr etwas zurück. Die Qualität kann als gut bezeichnet werden. Es wurden durchweg hohe Mostgewichte festgestellt. Für Trauben aus der Lage „Bodental“ wurden 132 bis 140 Mk. pro Ohm bezahlt.

Aus Rheinhessen.

△ **Aus Rheinhessen**, 25. Okt. Die allgemeine Lese der weißen Trauben hat in sämtlichen Gemarkungen Rheinhessens ihren Anfang genommen. Sowohl die Menge als auch die Güte des geherbsteten Produktes ist geringer als allgemein erwartet wurde. Wenn auch in den besseren und besten Lagen hohe Mostgewichte festgestellt werden konnten, ist der Durchschnitt der Güte der Weine nicht so ausgefallen, wie nach dem günstigen Vorfrühling allgemein angenommen und gehofft wurde. Der Mengeertrag ist ebenfalls stark überschätzt worden. Er ist durch die starken Fröste weit geringer ausgefallen, als erwartet worden ist. In einzelnen Gemarkungen beträgt der durch die Fröste angerichtete Schaden einen Drittelherbst. An Mostgewichten wurden ermittelt in Wöllstein 58—82 Grad, in Oppenheim 60—95 Grad, in Stiefersheim 70—82 Grad, in Bingen 85—105 Grad und in Budesheim 80—95 Grad nach Dechsle. Der Säuregehalt beträgt allgemein 11—15 pro Mille, vereinzelt wurden jedoch bis zu 18 pro Mille festgestellt. Im Großen und Ganzen dürften die Gemarkungen in der Binger Gegend noch den besten Ertrag aufzuweisen haben. Das Herbstgeschäft ist diesmal sehr verschieden. Während es in einzelnen Gemarkungen äußerst lebhaft war, so haben bereits viele Winzer alles verkauft. In anderen Orten dagegen ist der Handel flau und zeigt dort das Geschäft weniger Leben. Bezahlt wurden im Durchschnitt für das Viertel (18 Pfund) Trauben 2.50—3.50 und für das Viertel Trauben aus den besseren und besten Lagen 3—5 Mk. Für 64 Liter Most wurden in Oppenheim 28—42 Mk. und mehr, in Alzen 21.50 bis 24 Mk., in Wöllstein 20 Mk. und für die Aiche von 50 Liter in Bingen 28—34 Mk., in Budesheim 22—28 Mk., in Rempten 25—28 Mk. und in Ockenheim 22—28 Mk. Erlöst. Der Handel in Weinen älterer Gewächse ist still. Nur wenige Abchlüsse kamen zustande.

○ **Bingen**, 24. Okt. Das Herbstgeschäft bei der allgemeinen Lese der weißen Trauben ist lebhaft. In einer größeren Anzahl der Gemarkungen der Umgegend sind alle

erhältlichen Trauben bereits verkauft. Bezahlt wurde für die Aiche (50 Liter) in Bingen 28—34 Mk., in Rempten 26—30 Mark, in Budesheim 26—30 Mk. In der Gemarkung Bingen wurden Mostgewichte von 86—108 Grad nach Dechsle und Säuremengen von 9—13 pro Mille ermittelt.

* **Gau-Algesheim**, 24. Okt. Der allgemeine Herbst in hiesiger Gemarkung ist beendet. Die Quantität war doch nicht so zufriedenstellend, wie man erhoffte. Bezahlt wurden von hiesigen Händlern 80—83 Mark.

* **Mainz**, 22. Okt. Herbst in den städtischen Weinbergen. Der allgemeine Herbst in den der Stadt Mainz gehörigen Weinbergen hat seinen Anfang genommen. Schon Ende der vorigen Woche wurde eine kleine Vorlese gehalten und die Mostprobe ergab 92 Grad nach Dechsle, der Säuregehalt beträgt 14 Grad.

* **Nierstein**, 24. Okt. Herr Weingutsbesitzer Sander verkaufte an eine Mainzer Weingroßhandlung 60 Stück 1911er Wein. Der Wein stammte aus den besseren und besten Lagen der Gemarkungen Dienheim, Oppenheim und Nierstein.

* **Nackenheim**, 24. Okt. Da der Weinstock blattlos ist, schreitet die Lese der Trauben rasch voran. Im Verkaufsgeschäft der diesjährigen Kreszenz hingegen geht es sehr langsam, obwohl der Behang aus den Berglagen vollständig gesund, vom Frost nicht geschädigt ist und ein Mostgewicht von 70—85 Grad nach Dechsle hat. Nur eine kleine Partie aus mittleren Lagen wurde zum festen Preise von 30 Mk. für die Aiche verkauft und einige Stück Most zu je 770 Mk. Wer im Besitz von Keller und Keltergeräten ist, lagert seine Ernte und nur Kleinproduzenten liefern ohne festgesetzten Preis. Hinsichtlich des Quantum ist man meistens enttäuscht. Das nächstjährige Fruchtholz hat fast ausnahmslos eine schöne, braungelbe Farbe, scheint also keinen Frostschaden erlitten zu haben. Die 1911er Weine sind jetzt sehr gesucht. 1½ Stück wurden dieser Tage zu 1200 Mk. das Stück verkauft, während ein Stück aus besserer Lage zu 1800 Mk. willig einen Nehmer fand.

* **Groß-Winternheim**, 24. Okt. Die Lese geht ihrem Ende zu; nur einige größere Besitzer haben bis gegen Ende dieser Woche zu herben. Der Ertrag war größer wie im vorigen Jahre, so daß man auf den hiesigen Morgen im Durchschnitt circa 1½ Stück rechnen kann. Die erprobten Kreszenzen ergaben Mostgewichte von 65—80 Grad Dechsle bei 12—16 pro Mille Säure. Die Nachfrage war gut und konnte alles Verkäufliche zu 3.20—3.70 Mk. pro Viertel schlank abgesetzt werden. In mittleren Berg- und Höhenlagen ist das Reibholz ausgereift, so daß ihm die Fröste bis jetzt nicht geschadet haben, dagegen scheinen tiefere Lagen gelitten zu haben.

* **Sahnheim**, 24. Okt. Die Traubenlese ist im Gange. Sie geht rasch von statten, da die Weinstöcke durch die Herbstfröste ziemlich entlaubt sind. Leider ist der Ertrag recht gering. Es gibt durchschnittlich etwa einen Viertelherbst. Die Mostgewichte schwanken zwischen 65—75 Grad. Die Trauben werden größtenteils nach dem Gewicht verkauft und für das Pfund 19—20 Pfg bezahlt. Es entspricht dies einem Preise von 3.40—3.80 Mk. für das Viertel.

Vom Rhein.

△ **Vom Mittelrhein**, 25. Okt. Wenn auch die letzten Fröste in den verschiedenen Gemarkungen des Mittelrheins mehr oder weniger großen Schaden angerichtet haben, so zeigt die jetzt fast beendete Lese, daß der Frostschaden allgemein weit überschätzt wurde. Der Ertrag war im allgemeinen sowohl der Menge als auch der Güte nach zufriedenstellend. Das Ergebnis war in den besseren und besten Lagen durchweg gut. An Mostgewichten wurden in den geringeren Lagen 50—60 Grad, in den mittleren Lagen 60 Grad und in den besseren und besten Lagen 75—93 Grad und mehr ermittelt. Der Säuregehalt stellte sich allgemein auf 10—15 pro Mille.

vereinzelt wurden Säuremengen bis zu 21 pro Mille ermittelt. Das Herbstgeschäft war sehr lebhaft. Es wurden in verschiedenen Gemarkungen fast die gleichen Preise erzielt, als für die Trauben im vergangenen Herbst erlöst wurde. Bezahlt wurden für den Zentner Trauben in Bacharach 20 Mk., in Steeg 20—21 Mk., in Breitscheid und in Braubach 18 Mk., in Filsen 19 Mk. und in Restert 17—18 Mk. Für das Viertel von 8 Liter Most wurden in Oberwesel und St. Goar 3—3.40 Mk. für die Aiche von 50 Litern, in Breitscheid und in Manubach 18 Mk., in Niederheimbach 23 Mk., in Rheinbiebach 20 Mk., für die Ohm von 200 Liter im Bodentale 125—130 Mk. und im Morchenbachtale 100—110 Mk. erlöst.

Von der Nahe.

+ Von der Nahe, 25. Okt. Das Herbstgeschäft in der Gemarkung Norheim ist flott. Bezahlt wurden für das Viertel 3.50—3.60 und 4.— Mk. In der Gemarkung Norheim, in der die Lese am 21. ds. Mts. beginnt, wird das Viertel, nach den jetzt gebotenen Preisen zu urteilen, wohl 3.50 Mk. kosten.

○ Von der Nahe, 25. Okt. Mit Ausnahme der durch den Frost stärker beschädigten tieferen Lagen ist das Ergebnis der allgemeinen Lese, soweit sie bereits im Gange ist, zufriedenstellend. Die Mostgewichte sind im allgemeinen hoch. So wurden in Norheim 60—72 Grad, in Niederhausen 58—72 Grad, in Bosenheim 70 Grad und in Wallhausen 80—93 Grad ermittelt. Die Säure ist recht hoch und betrug in Niederhausen 12—17 und in Norheim 15—18 pro Mille. Wenn der Handel auch in den ersten Tagen der Lese sich mehr zurückhaltend verhält, so hat das Geschäft in der letzten Zeit etwas angezogen. Bezahlt wurden für das Viertel von 8 Liter Maische in Kreuznach 2.75—3.25 Mk., in Norheim 3.50—4.— Mk., in Filsfeld 2.80 Mk., in Bosenheim 2.50—3.— Mk., in Hadenheim und in Niederhausen 3 Mk. In Weinen älterer Jahrgänge herrscht weniger Nachfrage.

Von der Mosel.

= Von der Mosel, 24. Okt. Die Lese ist allgemein im Gange. Wenn die Frostschäden zum Teil auch groß sind, so wurden sie in den ersten Tagen nach den Frösten doch stark überschätzt. Den geringsten Schaden dürfte die Mittelmosel davongetragen haben. An Mostgewichten wurden an der mittleren Mosel 70—80 Grad ermittelt. Bezahlt wurden für den Zentner Trauben in Zell 16—17 Mark, in Bremm 20 Mk., in Mesenich 25 Mk., in Bruttig und in Fankel 15 Mk. In Weinen älteren Datums hat sich das Geschäft wesentlich gehoben. Bezahlt wurden für das Fuder 1911er in Traben-Trarbach 780—820 Mk., in Dufemond 830—1250 Mk. und in Zeltingen 1000—1450 Mk.

Aus der Rheinpfalz.

□ Aus der Rheinpfalz, 25. Okt. Die Lese ist allgemein noch im Gange. Im Bezirke Dürkheim geht sie allerdings dem Ende entgegen, da dort der Mengeertrag ein recht kleiner ist. Im unteren Gebirge ist dagegen die Menge wesentlich größer, als erwartet wurde. An Mostgewichten wurden in der letzten Zeit ermittelt im mittleren Gebirge 90—100 Grad, im unteren Gebirge 60—82 Grad und im oberen Gebirge 60—76 Grad. An Säuren wurden im Bezirke Dürkheim 12—17 pro Mille gemessen. Das Herbstgeschäft gestaltet sich nach wie vor flott. Die Mostpreise sind in der letzten Zeit in die Höhe gegangen. Bezahlt wurden für 40 Liter im oberen Gebirge 11—20 Mk., im unteren Gebirge 10—15.50 Mk. und im Bezirke Dürkheim 16—25 Mk. Für das Fuder gekelterten Rotwein wurden im oberen Gebirge 420—480 Mk. und für Weißwein 500 Mark angelegt. Das Geschäft in Weinen älterer Jahrgänge hat in der letzten Zeit nachgelassen.

Aus Baden.

△ Aus Baden, 24. Okt. Der allgemeine Herbst ist im Gange. Der Ertrag ist befriedigend, wenn auch in einzelnen Gemarkungen die Güte und in anderen die Menge des 1912er zu wünschen übrig lassen. Der Herbstverkauf war in der ersten Zeit der Lese lebhaft, ist jedoch jetzt etwas abgeklaut, da die Signer mit den Verkäufen sehr zurückhalten. Die Mostgewichte betragen im allgemeinen 55—85 Grad nach Oechsle. Bezahlt wurden in der letzten Zeit für 100 Liter 1912er Weißmost im Breisgau 35—43 Mk., am Kaiserstuhl 42—55 Mk., im Markgräflergebiet 42—60 Mk., an der Bergstraße 45—60 Mk., in der Ortenau 60—70 Mk., für Rotmost an der Bergstraße 50—62 Mk., in der Ortenau 70 Mk. und im Rheintal 34—40 Mk.

Ausland.

Rußland.

* Der Weinbau in Rußland im Jahre 1912. Der „Wjestnik Winodjelija“ („Vote für Weinhandel“) teilt die auf Grund einer Umfrage eingegangenen Daten über den russischen Weinbau im Jahre 1912 mit. Der verfloßene Winter kann als vollkommen günstig für den russischen Weinbau angesehen werden, zumal bei Eintritt der starken Fröste die Weinberge mit Erde zugedeckt waren und unter einer mehr oder weniger starken Schneedecke sich befanden; in den Gegenden jedoch, in der Krim und im Kaukasus, wo die Weinberge nicht zugedeckt zu werden pflegen, war der Winter milde und ohne scharfe Temperaturschwankungen. Was dagegen das Frühjahr anbelangt, so war dieses in seinen Witterungsverhältnissen im ganzen nicht günstig für den Weinbau: die Kälte verursachte den Neben bedeutende Beschädigungen. Die zweite Hälfte des Februar war fast überall so warm, daß dadurch in Bessarabien, der Krim und dem Kaukasus bei vielen Weinbauern Befürchtungen entstanden; der darauf folgende Witterungsumschlag brachte Schnee und Frost, wodurch viel Schaden in den Weingärten entstand. Die Vegetation trat früh ein, aber die Kälte im März und in der ersten Hälfte des April verzögerte die Entwicklung der Weinstöcke; sie wuchsen namentlich nicht gleichmäßig. Die Entwicklung der Knospen, die schon um Mitte März angefangen hatte, wurde ebenfalls infolge der Kälte aufgehalten und setzte erst wieder Mitte April ein. Die Blüte des Weins wurde vor Ende Mai, mit Ausnahme von Transkaukasien, wo sie an einzelnen Stellen um den 15. Mai begonnen hatte, nirgends beobachtet. An den Weinstöcken bildeten sich in den meisten Fällen nur wenige Trauben. Pilzkrankheiten kamen infolge der kalten Witterung im Frühling fast gar nicht vor. Auch andere Schädlinge, abgesehen von der Reblaus, die in Bessarabien eine ständige Erscheinung bildet und in den letzten Jahren auch an einigen Stellen Transkaukasien auftritt, wurden verhältnismäßig nur wenige beobachtet. Was den allgemeinen Stand der Weinberge anbelangt, so war das Wachstum der Weinstöcke im allgemeinen gegen Ende Juni gut, und zwar infolge der warmen Witterung und der ausreichenden Menge Feuchtigkeit im Mai. Die Ernteaussichten sind jedoch, mit Ausnahme Transkaukasien, wo man eine gute Weinernte erhofft, und eines Teiles der Krim, im ganzen recht schlecht; man erwartet in diesem Jahre eine bedeutend unter mittlere Weinernte.

Oesterreich-Ungarn.

* Aus Oesterreich-Ungarn. Das Wetter war, wie auch in Deutschland, für die Lese überaus ungünstig und tritt vielfach die Grünfäule der Trauben auf, welche die Qualität des Weines auch noch verschlechtert. Die Schätzungen des diesjährigen Ergebnisses fallen geringer gegen-

Finck Cabinet



Josef Finck & Co., Mainz a. Rh.

Telefon 4005. Hoflieferanten. Obstschäumweinkellerei. Telefon 4005.

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

Durch Qualität u. Umsatz Deutschlands führender Flaschengär-
Obstschäumwein.

Garantiert französische
Flaschengärung.

Kein mit fremder Kohlensäure
moussierend gemachter Apfelwein

Weinähnlicher Charakter, energisches langandauerndes Mousseux, relativ geringer Alkoholgehalt, daher fast unbegrenzte Bekömmlichkeit, sind Eigenschaften, die bei gleich billigem Preis kein anderer Sekt aufweisen kann.

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



Schutz-Mark

über dem des 1911er Jahrganges aus und was die Qualität des Neuen angeht, so tröstet man sich mit einem Wein, vom Typus des Jahres 1902. Das nördliche Weinbauggebiet hat durch den regnerischen und kalten September wieder sehr stark gelitten, so daß im weitaus größten Teile Niederösterreichs, in Mähren und Böhmen nunmehr mit einer Mißernte gerechnet werden muß. Die Traubensäule gewinnt in den genannten Ländern sowohl als auch in Steiermark trotz der zumeist noch völlig ungenügenden Traubenreife zusehends an Ausbreitung und drängt in den meisten Gebieten zu einer vorzeitigen Lese. In den südlichen Ländern war die Weinlese zu Ende des Monats nur in ganz wenigen Gebieten beendet. Bisher wurden trotz der zumeist ungünstigen Witterung im Küstenlande und in Dalmatien verhältnismäßig gute, ja in Südtirol sogar sehr gute Moste gefeilt. Im Küstenland und in Tirol hat der Ertrag bisher den hochgespannten Erwartungen nicht ganz entsprochen.

Verschiedenes.

× **Oestrich**, 25. Okt. Von Montag den 28. Oktober ab, findet in der Unter- und Mittellagemarkung Oestrichs bis zum Sterzelpfad eine Vorlese von 4 Lesetagen statt. Der Beginn der allgemeinen Lese ist auf Montag den 4. November, der Schluß auf den 25. November festgesetzt. Von letzterem Tage ab ist der Gemarkungsschluß allgemein aufgehoben. Während der Lesezeit sind alle Arbeiten in den Weinbergen außer dem Traubenlesen verboten. Das Heimbringen von Gemüsen und anderen Bodenerzeugnissen sowie das Zuschlagen von Jungfeldern und das Säen von Korn ist während der für die Lese bestimmten Stunden gestattet. Beginn und Schluß der täglichen Lesezeit wird durch die Glocke bestimmt. Das Betreten der Weinberge außerhalb dieser Zeit ist verboten.

* **Haustrunk**. Der Regierungspräsident macht darauf aufmerksam, daß nach einem in diesem Jahre ergangenen Urteile des Reichsgerichts der aus den Rückständen der Weinbereitung gewonnene Tresterwein, der als Haustrunk bestimmt und als solcher bezeichnet ist, auch nachträglich nicht mit Obstwein vermischt werden darf.

* **Geisenheim**, 24. Okt. (Nebenveredelungskonferenz.) In vergangener Woche fand die preussische Nebenveredelungskonferenz in Geisenheim a. Rh. und eine Besichtigungsreise der Konferenzmitglieder nach den Nebenveredelungsanlagen an der Nahe, Saar und Mosel statt, sowie eine Schlußbesprechung im Kreishause in Berncastel. An der Konferenz und der Reise nahmen nicht nur Vertreter preussischer Weinbaugebiete teil, sondern auch Vertreter der deutschen weinbaureisenden Bundesstaaten. Professor Dr. Kroemer-Geisenheim referierte über die bisherige Tätigkeit Preußens auf dem Gebiete der Nebenveredelung. Uebereinstimmend war man der Ansicht, daß das bis jetzt bewährte Ausrottungsverfahren zur Verhinderung der Ausbreitung der

Reblaus nach wie vor unentwegt beizubehalten sei. Das plötzliche Aufgeben dieses auf gefeilter Grundlage ausgeübten Verfahrens würde unter der weinbaureisenden Bevölkerung eine wirtschaftliche Krise hervorrufen, für welche eine weisse Staatregierung die Verantwortung nicht übernehmen könnte. Das Nebenveredelungsverfahren setzt eine langjährige Vorarbeit hinsichtlich der Ermittlung der für jede Bodenart und besondere lokale Verhältnisse geeigneten amerikanischen Unterlagsrebe voraus, eine Arbeit, die viel Zeit, Aufmerksamkeit und Kosten verursacht. Hinzu kommt noch, welche amerikanischen Unterlagsrebe unseren einheimischen edlen Rebsorten, Riesling, Dextereicher, Spätburgunder, eventuell auch Frühburgunder, Orleans-Rebe usw. wahlverwandt ist, eine Ermittlung, die ebenfalls nur durch jahrelange Versuche möglich. In ermangelnder Wahlverwandtschaft (Affinität) wird aber eine gepfropfte Rieslingrebe auf einer ihr nicht zusagenden amerikanischen Unterlagsrebe nicht gut verwachsen oder falls sie gut verwächst, keine fruchtbaren Neben von längerer Lebensdauer liefern. Auch wurde der mißliche Umstand betreffend der amerikanischen Veredelungsrebe ganz besonders hervorgehoben. Die Anpflanzung mit veredelten amerikanischen Neben ist äußerst kostspielig, demzufolge die kleineren und mittleren Winzer kaum in der Lage sein werden, so kostspieligen Weinbau fortzusetzen. Immerhin muß dieses Verfahren als ultimo ratio, wenn es auf die Dauer nicht gelingen sollte, durch das Ausrottungsverfahren der Reblausverheerung Herr zu werden, betrachtet werden. Anschließend an die Sitzung wurden die Anlagen der Königlichen Lehranstalt besichtigt.

* **Koblenz**, 23. Okt. Heute tagte hier der Weinbau-Ausschuß der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz. Von Interesse war der Punkt der Tagesordnung „Die Frostschäden“. Die anwesenden Weinbauwanderlehrer berichteten über die in allen Weinbaubezirken entstandenen Frostschäden, wobei sich ergab, daß die Saar und die obere Mosel am schlimmsten zu Schaden gekommen sind, sodann auch die meisten Seitentäler am Rhein und an der Mosel. Hauptächlich besteht der Schaden in der Verringerung der geernteten Quantität. Nach eingehenden Darlegungen gelangte man zu dem Beschlusse, zur Linderung der entstandenen Winzernot an den Bundesrat und Reichstag das Gesuch zu richten, der Reichsanwalt möge eine Notstandsgesetzbestimmung erlassen, daß in allen Weinbaubezirken Rheinlands für das Jahr 1912 die erlaubte Verzuckerung statt zu $\frac{1}{2}$ bis zu $\frac{1}{4}$ des Raumgehaltes und für die Zeit bis zum 1. Februar 1913 gestattet werde. — Einer Einigung des Preuß. Weinbauverbandes mit dem Deutschen Weinbauverein wurde dringend zugestimmt.

* Die „Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim a. Rh.“ besichtigte heute mit circa 70 Herren das neuerbaute Mainkur-Werk der Frankfurter Firma Ph. Mayfarth und Co., die als Fabrik landwirtschaftlicher Maschinen längst Weltruf genießt und deren Fabrikate für die Wein- und Obstweinbereitung ebenfalls in der ganzen Welt Anerkennung gefunden haben. Das besondere Interesse der Besucher erweckten die musterhaften Kelterei-Einrichtungen, deren Gebiegenheit man in gleicher Weise bewunderte, wie den praktisch und modern angeordneten Fabrikbetrieb des ausgedehnten Werkes.

Verantwortlich: Otto Etienne, Oestrich a. Rh.

ETIKETTEN für WEIN,
LIKÖR,
SEKT,
KONSERVEN, MARMELADEN, HONIG etc.
Conkurrenzlose Preise - Grossbetrieb.
Lagerbestand
ca.
60 Millionen
Stück.
JILLERT & EWALD
GROSS-STEINHEIM-HANAU

Georg Reichardt junior, Nierstein a. Rhein
Holz-Handlung empfiehlt Kyanisierungsanstalt
Weinbergspfähle u. Stückel
kyanisiert nach staatlicher Vorschrift unter Kontrolle des
chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Worms.
— Ausserordentlich haltbar. —
Lieferant staatlicher Weinbaudomänen und
hervorragender Privatgüter.

Jakob Burg
Spedition — Rheinschiffahrt — Agenturen
Eltville am Rhein
Telegr.-Adr.: Spediteur Burg. Telefon No. 12.
Spezialität:
Weintransporte
nach allen Plätzen der Welt. Besorgung aller Dekla-
rations-, Konsulats- und Verzollungsangelegenheiten für
den Export und Import. Zuverlässige, sachgemässe und
prompteste Bedienung. Offerten und Frachtübernahmen
gerne bereitwillig auf Anfrage.

Heinrich Fuchs junior,
Kistenschreinerei
Eltville im Rheingau
Boller-Chaussee No. 1.

Spezialität:
WEINKISTEN
mit und ohne Verschluss.

Auf Wunsch mit **eingebannter**, versand-
fertiger **Signierung** und **Firmenbrand**.
Preisliste gratis und franko.

JOSEF SCHMITT
Baumschulen
Hauptkatalog gratis Kiedrich b. Eltville (Rheingau) Beste Referenzen

Altbewährte Bezugsquelle für erstklassige Obstbäume in al-
len Formen. Beeren-Obst Coniferen, Rosen, Schlinggewächse etc.
Inhaber hoher Staats-, Ehren- u. Erster Preise.

Für Filtrier- und Wasch-Apparate
empfehle meine extra starken

Drahtgewebe in Messing und Kupfer

Aufspannen d. Gewebe a. Apparate w. gewissenhaft ausgeführt.

— Drahtbürsten. —

Fertige Sieb-Durchwürfe, Drahtseile u. Drahtgeflechte aller Art
Konkurrenzgeflecht, 50 mal 1 m, von 8 Mk. an.

Gg. Müller, Inh. C. Berger, Neustadt a. Hdt.
Sieb- und Gitterfabrikation — Telefon 665.

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.

Fass- und Büttenhölzer
sowie
Lager- und Versandfässer
— jeder Größe —

empfehlen billigst
Georg Adolph Brück,
Bingen a. Rh. — Gaustraße 25.

Anfertigung aller
Schreibmaschinenarbeiten
und Vervielfältigungen. Unter-
richt im Maschinens Schreiben.

Jos. Adolf Schmitt
Bingen a. Rh. — Rathausstr. 22.
Fernsprecher 262.

Katalog
gratis! Direkt an Privat

In Chevreau-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
Pirmasens.

ohne
Centrale,
mit Elementen
von 200
Brennstunden.

Lehrmittel,
Schwachstromartikel

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

Lichtmüller
H. R. Müller, Weimar 156.

Pet. Perabo,
Wein-Kommissionsgeschäft,
Lorch im Rheingau.

Rebenbindegarn
mit verzinktem Draht und Papier
umwickelt, auf Spulen zum An-
hängen sehr praktisch.

Ferner
Gertweiden
und

fertiges Heftstroh
liefert jedes Quantum sehr billig

Heinrich Blaser
Hattenheim i. Rheingau.

Johann Egenoff,
Wein-Kommissions-Geschäft
Lorch im Rheingau.

Wein- und Likör-Etiketten

liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“

SEITZ-WERKE

Theo & Geo Seitz
KREUZNACH (Rheinland).

Neue
Flaschenspülmaschine „FRAM“

Reinigung aller Flaschenformen
Selbsttätige Nachspülung
Geringster Kraft-, Wasser- und Raumbedarf.

Nur 1 Mann Bedienung.



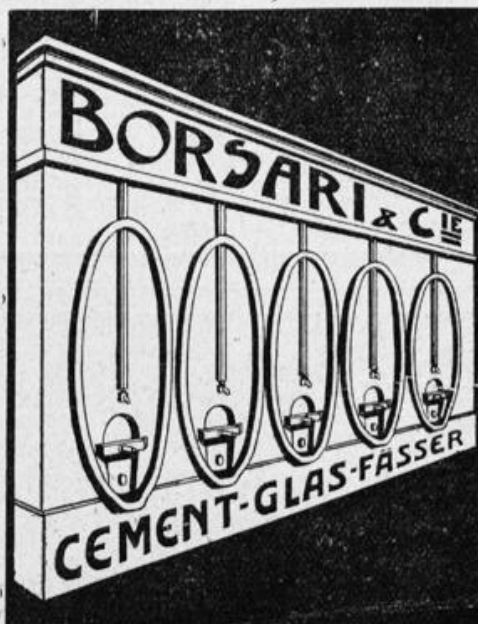
Persönliche Einkäufe in Oporto.

Wir offerieren unter
unseren üblichen Bedingungen sowie 3⁰/₁₀ 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.



**ZOLLIKON
ZÜRICH**
(Schweiz).

Zur Aufhe-
wahrung von
Wein und
Spirituosen.

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

ungefähr 3 500 000 Hektoliter im Betrieb.

Hugo Brogsitter, Weinvermittlung, Wiesbaden.