



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^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.** 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 Pf.**

Nr. 26.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 29. Juni 1913.

11. Jahrg.

Jahresbericht der Handelskammer Mainz.

In dem soeben erschienenen Jahresbericht der Handelskammer Mainz sind bemerkenswerte Auslassungen über die Preisverhältnisse der 1911er und 1912er Jahrgänge enthalten. Dem vielfach sehr gering eingeschätzten 1912er wird ein gutes Zeugnis ausgestellt; es heißt da: „Der 1912er stellt, soweit frostfrei, einen durchaus brauchbaren Konsumwein dar; denn man darf nicht unterlassen, zu berücksichtigen, daß er seit mehreren Jahrgängen überteuert Wein wieder einer Preisgrenze zustrebt, die dem Handel eine gewinnbringende Verwertung ermöglicht. Ist trotzdem das Weineinkaufsgeschäft bis jetzt ein ziemlich ruhiges geblieben, so ist dafür vor allem die seitherige ungünstige politische Lage verantwortlich zu machen, auch darf nicht unerwähnt bleiben, daß vielfach ein Mißtrauen gegen den 1912er zugrunde lag. Eine schlechte Beurteilung in Bausch und Bogen verdient der Jahrgang in dem rheinhessischen Weinbaugebiet aber keineswegs. Hat die Ungunst der Natur auch vereinzelt die Erzielung gut verwertbarer Produkte nicht gestattet, so verfügt unser Weinbaugebiet durch seine bevorzugte klimatische Lage auch in diesem Jahrgang über ausreichende Bestände von brauchbaren Weinen. Dieser Umstand scheint auch Berücksichtigung zu finden, denn mit der nun endlich eingetretenen Besserung der politischen Lage ist auch die Nachfrage nach dem 1912er lebhafter geworden.“

Ueber die Geschäftslage im abgelaufenen Jahre, die hohen Preise der 1911er und die Verbesserungsmöglichkeiten saurer Jahrgänge wird gesagt: „Das Rheinweingeschäft im Jahre 1912 darf hinsichtlich des Absatzes dank der 1911er Ernte als befriedigend bezeichnet werden. Der Gewinn freilich stand nach den übereinstimmenden Befundungen der Fachgenossen nicht auf gleicher Höhe und nicht im Verhältnis zu den aufgewendeten Kapitalien, Mühen und Sorgen. Die hohen Einkaufspreise für brauchbare, gute Weine werden im Verlaufe nicht bezahlt. Das Publikum kann und will für

hauptsächlich in Betracht kommenden Konsumweine nicht viel anlegen, findet andererseits auch Ersatz in billigen ausländischen Weinen, sodaß der Handel, um das Geschäft nicht ganz aus der Hand zu geben, die billigeren Weine ohne ausreichenden Nutzen hergeben muß. Daß die alten, billigen Preise wiederkehren werden, ist zwar wenig wahrscheinlich, im Interesse der Winzer auch nicht wünschenswert, aber es wäre allen Teilen besser gedient, wenn die Preise die Mitte zwischen früher und jetzt hielten. Die vorjährigen Weine stellten sich zwar annähernd auf dieses Verhältnis ein, aber sie sind im Durchschnitt zu gering. Das Mißverhältnis zwischen Preis und Qualität, zwischen Ein- und Verkaufsmöglichkeit kann nur durch einige hintereinander folgende reichliche Mittelernten beseitigt werden. Diese Perspektive wird den Weinhandel noch lange in Sorge halten. An Vorschlägen, durch Abänderung der gesetzlichen, räumlichen Verbesserungsgrenze die Möglichkeit zu geben, die sauren Jahrgänge dem Geschmade der Allgemeinheit zugänglich zu machen, hat es ebenso wenig gefehlt, wie an Versuchen, im Interesse der kleinen deutschen Weine die Regierung für Einführung des Deklarationszwanges von Verschnitten mit ausländischen Weinen zu gewinnen. Bekannt ist, daß beide Wünsche vorläufig keine Aussicht auf Erfüllung haben. Die Ansichten über die Zweckmäßigkeit genannter Maßregeln sind geteilt. Nur darin herrscht Einstimmigkeit, daß es wünschenswert wäre, ohne neue Belastung des Handels Mittel und Wege zu finden, daß die zu Verschnittzwecken eingeführten Weine schon an der Grenze schärfer als bisher auf Reinheit und Güte kontrolliert werden können.

Der Jahrgang 1911, der dem Weinmarkte des Berichtsjahres das Gepräge gab, wurde lange Zeit nicht allgemein als Treffer anerkannt. In der Tat stehen nicht alle 1911er auf gleicher Höhe, was, wie bekannt, auf die größere oder geringere Bodenfeuchtigkeit während der Reifezeit zurückzuführen ist. Immerhin zählen die verbesserungsbedürftigen Weine des Jahrgangs 1911 in unserer Gegend

zu den Ausnahmen. Auffallend an den 1911er Weinen, die in Rheinhessen und im Rheingau alle naturrein eingelegt wurden, ist ihr niedriger Säure- und Alkoholgehalt. Man wollte daraus die Folgerung ziehen, daß sie schwer zu behandeln und wenig haltbar sein würden, aber die Erfahrung hat das Gegenteil gelehrt. Heute darf man, ohne auf Widerspruch zu stoßen, die 1911er Weine hiesiger Gegend, von Ausnahmen abgesehen, zu den besten zählen, die wir seit 1893 gehabt haben.“

Die Ergebnisse der Versteigerungen 1911er Mosel-, Saar- und Ruwer-Weine

sind soeben in zwei Heften bei der Verlagsbuchhandlung von J. Linz in Trier zum Preise von Mk. 1.50 erschienen. Ein Vorwort aus berufener Feder bewertet den 1911er, berührt kurz den 1912er und wirft dann einen Blick in die Zukunft, auf den kommenden Herbst. Einen großen Raum beanspruchten diesmal die Versteigerungsergebnisse an sich, ließ doch im Herbst des vorigen und im Frühjahr des laufenden Jahres der Trierer Verein allein 2550 Fuder ausbieten; von jedem ausgetretenen Fuder ist Ansteigerer und Preis angegeben. Ein sehr wertvolles Material liefern die Tabellen; diese geben vom 1893er an die Gesamtergebnisse und Durchschnittsnote der Trierer Auktionen nach Flußgebieten, Lagen und Jahren, außerdem noch alle Jahrgänge zusammen in einer Tabelle.

Zur Illustration des Besuches gibt die Trierische Zeitung eine Aufrechnung, nach der, gering veranschlagt, die Summe der Probeweine, nach dem Durchschnittspreis veranschlagt, 19 Fuder im Werte von 50 000 Mk. betrug, wobei 120 000 Brötchen gegessen worden sind. Eine besondere Art eingekesselter Gaungäste soll es fertig gebracht haben, alle Versteigerungstage von Anfang bis zu Ende bei Wein und Brot ihrem Sachverständnis zu genügen. Wenn diese Art Gäste in Zukunft zu einem dauernden Stammpublikum auszuarten droht, müßte seitens der Versteigerer doch ein Mittel gefunden werden, die eigentlichen Interessenten und wirklichen Ansteigerer vor Beeinträchtigung bei der Zumessung der Probe und Plätze zu schützen. (Ähnliche Klagen sind bekanntlich auch bei uns im Rheingau laut geworden.)

Die bis jetzt versteigerten 1911er erzielen: Mosel 922 Fuder 2 531 860 Mk., im Durchschnitt 2746 Mk., Saar 1271 Fuder 3 201 130 Mk., im Durchschnitt 2519 Mk., Ruwer 357 Fuder 889 280 Mk., im Durchschnitt 2491 Mk. Zusammen 2550 Fuder Mk. 6 622 270, im Durchschnitt 2597 Mark. Der Durchschnittspreis von 2597 Mk. reißt den Jahrgang zwischen diejenigen von 1908 mit 2096 Mk. durchschnittlich und 1895 mit 2809 Mk. Einen höheren Durchschnittsertrag hatten außer 95 die Jahre 1900 mit 2911 Mk., 1893 mit 3195 Mk., 1897 mit 3412 Mk. und 1904 mit 3419 Mk.

Den besten Durchschnittspreis hatte von der Mosel der Zeltinger mit 4216 Mk., von der Saar der Bawerner Herrenberger mit 5141 Mk., von der Ruwer der Grünhäuser mit 3237 Mk. Der Durchschnittsertrag 1912 vom Hektar für die Moselgebiete betrug 33 Hektoliter, 3 Hektoliter weniger als der Durchschnitt der letzten 7 Jahre. Der Verlust im Jahre 1912 durch den Frostschaden wurde auf $4\frac{1}{2}$ bis 5 Millionen berechnet. Dabei ist der niedrige Mostpreis der allgemeinen Tagen für Herbstkäufe normiert. Für die Versteigerungsgüter mußte man einen weit höheren Wert einsetzen und ermittelte sodann einen verhältnismäßig 4 bis 6fachen Verlust.

Die Gesamteinnahme wurde aber noch nie erreicht: 6 091 210 Mk. Umsatz fürs Jahr 1904 von 1782 Fudern kommt dem Umsatz von 1911 am nächsten. Da aber noch 280 Fuder aus dem Jahre 1911 ausstehen, wird es eine

weitaus höchste Gesamteinnahme mit seinen 2830 Versteigerungsfudern ergeben. Die höchste bisherige Versteigerungsfuderzahl hatte 1904 mit 1782 Fudern, 1896 mit 1779 und 1908 mit 1761 Fuderfassern.

Weinbau-Ausstellung in Mainz.

In Mainz findet vom 6. bis 11. September 1913 der 27. Deutsche Weinbaukongress (1. Kongress des Deutschen Weinbauverbandes) statt. Mit ihm ist eine Ausstellung von Weinen sowie von Gegenständen verbunden, die für den Weinbau, die Weinbehandlung, die Kellereiwirtschaft und den Weinversand in Betracht kommen. Der Ausstellung ist eine fachwissenschaftliche Gruppe und eine Abteilung für Schädlingsbekämpfung sowie für Vogelschutz angegliedert. Die Ausstellung dauert vom 6. bis 14. September 1913.

Die Veranstaltung wird Fabrikanten und Händlern sowie den mit der Weinverwertung zusammenhängenden und verwandten Gewerbezweigen eine seltene Gelegenheit bieten, ihre Erzeugnisse und Handelsartikel einem großen Kreise von Interessenten vorzuführen und anzubieten. Ebenso wird die Ausstellung in ihrer Vielgestaltigkeit jedem Besucher das seinen Wünschen entsprechende bieten und ihm wertvolle Anregungen geben. Die Anmeldungen sind bereits so zahlreich eingegangen, daß die Ausstellung einen großen Umfang anzunehmen verspricht. Weitere Anmeldungen werden bis zum 15. Juli 1913 von dem Vorsitzenden des Ausstellungsausschusses, Herrn Beigeordneten Gündert in Mainz, Stadthaus, entgegengenommen.

Schließlich bürgt der bekannte gute Ruf der Stadt Mainz als Kongressstadt dafür, daß die Tagung des Weinbauverbandes und besonders die Ausstellung für alle Teilnehmer einen befriedigenden Verlauf nehmen werden. Neben dem an sich schon reichhaltigen Programm des Kongresses und der Ausstellung ist durch Konzerte, sonstige Veranstaltungen und Rheinfahrten nach dem weingegneten Rheingau mit seinen sagenumwobenen Burgen und Hügeln und nach den lieblich gelegenen Städtchen Rierstein und Oppenheim für große Abwechslung und Zerstreuung gesorgt. Und Mainz selbst mit seinen heiteren, lebensfrohen Bewohnern enthält soviel Kunstschätze, hervorragende Bauten und sonstige Anziehungspunkte in seinen Mauern, daß jeder Besucher des Kongresses und der Ausstellung auf die hier zugebrachten Stunden mit Befriedigung zurückblicken wird.

Deshalb sollte jeder, der es ermöglichen kann, dem Kongress und der Ausstellung einen Besuch widmen.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 26. Juni 1913. Der Bitterungsumschlag, wie er sich jedes Jahr um die Zeit der Sonnenwende einstellt, hat sich auch dies Jahr geltend gemacht. Zu Anfang der Woche schöpfte alles die beste Hoffnung auf einen schnellen Verlauf der Nebenblüte, aber die eingetretene kühle Periode mit den heftigen Gewittern und Regenfällen hat etwas Stockung zur Folge. Gleichwohl darf man nicht allen Mut verlieren. Zunächst müssen wir schon zufrieden sein, daß all die schweren Wetter schadlos über unseren Gau hinweg gezogen sind, haben auch die Wasser manche Furche aufgerissen, so blieben wir doch vom Hagel verschont. Im Ganzen war der Verlauf der Blüte nicht so schlecht. Die wenigen heißen Tage haben doch schon viel vorwärts geholfen, die Trauben haben immer noch besser verblüht als im großen Elfer Jahr. Das anhaltende feuchte Wetter birgt die Gefahr der Pilzkrankheiten in sich, es sind

wieder alle Kräfte tätig, um durch wiederholtes Anwenden der Schutzmittel dem Schaden vorzubeugen. Zahllose Fässer Spritzbrühe werden hinausgeschafft und viele Zentner Schwefel werden verstaubt. Hoffentlich gelingt es, die Krankheiten niederzuhalten, zumal ja auch bald wieder besseres Wetter zu erwarten ist. Der alte Erbfeind, der Heuwurm hat nun doch Zeit gefunden, sich groß zu fressen. Immerhin aber haben die heißen Tage seine Zahl wesentlich vermindert. Das feuchte Wetter macht es dem Winzer recht schwer, mit den Arbeiten nachzukommen. Das Heften geht langsamer, das junge Holz ist bereits ineinander gewachsen und am Boden nimmt das Unkraut überhand. Trockenes sonniges Wetter ist uns jetzt sehr von Nutzen, zum Besten der Trauben und zur Förderung der Arbeiten. Im Verkaufsgeschäft ist es nach den Versteigerungen wieder recht still geworden. Viel Angebot und wenig Nachfrage ist die jetzige Marktlage in Betreff des Zwölfers und dies wird sich während des Sommers kaum ändern, zumal der Handel schon viel mit dem Ausfall der heurigen Ernte rechnet.

□ Aus dem unteren Rheingau, 27. Juni. Im Gegensatz zu dem oberen Teile des Rheingaus, wo die Pilzkrankheiten noch weniger stark auftreten, ist der Stand der Weinberge und der Reben im unteren Teile des Rheingaus weniger zufriedenstellend. Die Pilzkrankheiten treten dort sehr stark auf, sodaß die Winzer eifrig mit dem Spritzen beschäftigt sind. Auch haben einzelne Gemarkungen des unteren Rheingaus unter den Gewitterstürmen der letzten Zeit gelitten. Der Heuwurm tritt im Rheingau sehr ungleichmäßig auf. Während er in einzelnen Gemarkungen sehr stark sich zeigt, sodaß mit einem gewissen Wurmschaden gerechnet werden muß, werden Heuwürmer in anderen Gemarkungen nur in geringer Zahl angetroffen. Die Blüte hat allgemein eingesezt. Das wenig günstige Wetter der letzten Tage verzögert sie jedoch ungemein. Das junge Holz der Reben wächst außerordentlich schnell, sodaß die Winzer mit den nötigen Sommerarbeiten nur sehr schwer auf dem Laufenden bleiben können. Die Versteigerungen sind zu Ende. Für den Weinhandel ist jetzt eine Zeit der Ruhe gekommen. Wenn auch die 1911er Weine immer noch gesucht werden, so kommt es im freihändigen Handel nur selten zu Abschlüssen, da die hohen Preise vom Handel nicht bezahlt werden. Die 1912er Weine, die nicht zu hoch im Preise stehen und durchweg preiswürdige Weine sind, werden weniger gesucht. In der letzten Zeit wurden für das Stück 1911er in Lorch 1450—1500 Mk. bezahlt, während für das Stück 1912er im allgemeinen 650—1100 Mk. angelegt wurden.

Aus Rheinhessen.

— Aus Rheinhessen, 27. Juni. Der Stand der Reben und der Weinberge ist im großen und ganzen gut. Die an den Reben hängenden, bis jetzt noch durchweg gesunden Gescheine stehen allgemein in der Blüte. In den geschützteren und besseren und besten Lagen ist die Blüte bereits beendet, sodaß dort die Aussichten für den kommenden Jahrgang gut sind. Dagegen haben sich die Aussichten für die Lagen, in denen die Blüte erst begonnen hat, in der letzten Zeit verschlechtert. Nach einigen heißen Tagen ist ein abermaliger Witterungsumschlag eingetreten, statt warmes sonniges Wetter, hat es viel Regen gegeben. An manchen Tagen kam die Sonne überhaupt nicht hinter den Wolken hervor. Dieses Wetter verzögert die Blüte ungemein. Außerdem begünstigt diese Witterung das Auftreten und die Verbreitung von Pilzkrankheiten in hohem Maße. In den nicht frühzeitig genug gespritzten Weinbergen hat sich die Peronospora gezeigt, die eine schnelle Verbreitung fand. Überall sind die Winzer mit dem Spritzen beschäftigt, das an einzelnen Orten solche Ausdehnung genommen hat, daß die einheimischen Kräfte nicht mehr ausreichten und Soldaten zu Hilfeleistungen erbeten wurden. Auch konnte man an verschiedenen Orten

während mancher Tage weder einen Spritzapparat noch Kupfervitriol käuflich erwerben, da alles bereits vertriehen bzw. verkauft war. Das Nidium hat sich weniger gezeigt, doch wird trotzdem auch das Schwefeln der Weinberge von den Winzern nicht vernachlässigt. Daneben müssen noch die laufenden Sommerarbeiten, wie das Anheften der jungen Triebe, das Umhacken des Bodens und die Entfernung des Unkrautes aus den Weinbergen erledigt werden. In der letzten Zeit wurden einige Verkäufe von Weinbergsgelände getätigt, wobei durchweg hohe Preise angelegt wurden. So wurden in Nierstein für das Kloster Weinbergsland 30 bis 32 Mk. bezahlt. Im Weinhandel ist es in der letzten Zeit stiller geworden. Die 1911er Weine sind zwar immer noch gesucht, doch kommen Abschlüsse in Weinen dieses Jahrganges seltener zustande, da der größte Teil der 1911er Weine sich bereits in festen Händen befindet und dem Handel hierdurch entzogen ist. Das Geschäft in 1912er Weinen ist immer noch wenig lebhaft, wenn auch diese Weine sich gut ausgebaut haben und nicht allzu hoch im Preise stehen. In den letzten 8 Tagen konnten in Rheinhessen immerhin 130 Stück 1912er umgelegt werden. Dabei wurden in Partenheim 475 Mk., in Nieder-Saulheim 490 Mk., in Dittelsheim, Spiesheim und Stadeln 500 Mk., in Hefloch 535 Mk., in Guntersblum 565 Mk., in Bechtheim 585 Mk. und in Alheim 600 Mk. für das Stück erlöst.

□ Bingen, 25. Juni. Die Peronospora hat in der letzten Zeit in den Weinbergen der Gemarkungen des Kreises Bingen wesentliche Fortschritte gemacht und die Winzer wurden dadurch zu energischerer Bepflanzung veranlaßt. Ganz besonders haben sich in diesem Jahre die Pestvorrichtungen bewährt, weil durch diese die Winzer in der Lage waren, die Reben in kurzer Zeit aufzuheften. Durch das Aufheften wird aber die Peronosporagefahr verringert, auch läßt sich die Bepflanzung besser ausführen. In den letzten Tagen hat die Gr. Weinbauschule in Oppenheim die Winzer aufgefordert, mit dem dritten Spritzen zu beginnen und zwar soll diesmal eine zweiprozentige Kupferalkaliflösung angewandt werden. Die Weinbauschule hat dabei gleichzeitig empfohlen für den hessischen Morgen ($\frac{1}{4}$ Hektar) mindestens 300 Liter Spritzflüssigkeit zu verwenden. Wenn die Winzer den gegebenen Ratsschlüssen folgen, dann dürfte es in diesem Jahre gelingen, trotz des starken Befalls der Reben mit der Peronospora, den Kampf erfolgreich durchzuführen. Der Stand der Weinberge und der Reben ist im allgemeinen gut. Die Blüte ist in den Gemarkungen des Kreises Bingen zum größten Teil beendet und nur hier und da sind einige Spätblüher anzutreffen. Der Heuwurm macht sich diesmal in den Gemarkungen des Kreises, mit Ausnahme der Gemarkung Bingen, stärker bemerkbar als in den Vorjahren, sodaß wohl mit einem gewissen Wurmschaden zu rechnen sein wird.

* Gau-Bickelheim, 27. Juni. Im Wiesberg tritt in den letzten Tagen infolge des lang anhaltenden Regenswitters die Peronospora sehr stark auf. Obwohl die hiesigen Winzer durch mehrfaches Spritzen und Schwefeln ihre volle Schuldigkeit tun, dürfte dem Uebel nicht gesteuert und trotz geboten werden, wenn nicht bald Sonnenschein und klares, für die Weinberge zuträgliches Wetter eintritt.

Vom Rhein.

× Vom Mittelrhein, 27. Juni. Die Reben konnten bis jetzt durch sachgemäßes und frühzeitiges Spritzen und Schwefeln durchweg gesund erhalten werden, wenn sich auch schon in einzelnen Gemarkungen die Peronospora bemerkbar gemacht hatte. Die Gescheine der Reben, die ebenfalls durchweg gesund sind, sind kräftig entwickelt und stehen in sämtlichen Gemarkungen in voller Blüte. Da jedoch das Wetter, das die Blüte in der ersten Zeit stark begünstigt hat, jetzt umgeschlagen ist, so dürfte diese etwas verzögert

werden, was ohne Zweifel von keinem besonderen Vorteil ist. Im Handel herrscht fast gänzliche Ruhe. Nur 1911er Weine, die immer noch gesucht werden, können abgesetzt werden. Dabei wurden in der letzten Zeit für das Fuder 1911er 960—1250 Mk. angelegt.

Von der Nahe.

⊙ Von der Nahe, 27. Juni. Der allgemeine Stand der Weinberge und der Reben, der bis vor kurzer Zeit noch sehr gut gewesen ist, hat sich in der letzten Zeit unter dem Einfluß der ungünstigen Witterung um manches verschlechtert. Die Blüte ist allgemein geworden. Einzelne begünstigte Lagen haben die Blüte bereits durchgemacht. In den anderen Lagen dürfte sich die Blüte hinausziehen, da der täglich niedergehende Regen für die weitere Entwicklung der Reben von keinem besonderen Vorteil ist. Bis jetzt konnten die Reben immer noch gesund erhalten werden, ob dies auch weiterhin möglich sein wird, werden die nächsten Tage zeigen. Neben den Bekämpfungsarbeiten werden die laufenden Sommerarbeiten ausgeführt. Im Handel herrscht wenig Leben. In der letzten Zeit wurden für das Stück 1911er aus geringeren und mittleren Lagen 825—910 Mk. und für das Stück 1912er 550—700 Mk. angelegt.

△ Laubenheim (Nahe), 25. Juni. Der erste Reblausherd in unserer Gegend wurde in der Gemarkung Laubenheim und zwar in der Lage Sponsheimer Berg entdeckt.

Vom Main.

* Wicker, 26. Juni. Die Peronospora ist in den Weinbergen hier auf der ganzen Linie aufgetreten. Da die Winzer mit den übrigen Feldarbeiten noch weit zurück waren, so wurde wieder der alte Fehler gemacht und mit dem Bespritzen erst begonnen, als die Krankheit sich schon zeigte.

Von der Mosel.

+ Von der Mosel, 27. Juni. An der Obermosel ist der Stand der Reben und der Weinberge zur Zeit wenig zufriedenstellend. Der Behang ist nicht allzu reichlich. Die Winzer haben schwer gegen die Reblkrankheiten und die Rebschädlinge zu kämpfen. Im Gegensatz hierzu ist der Stand der Weinberge und der Reben an der mittleren und unteren Mosel durchaus zufriedenstellend. Das heiße Wetter der letzten Zeit hat die Blüte stark beschleunigt, so daß die jetzt durch den letzten Witterungsumschlag eingetretene Verzögerung nicht allzuviel zu bedeuten hat. Während das Didium sich nicht weiter verbreitet hat, macht sich eine stärkere Ausbreitung der Peronospora bemerkbar, so daß die Winzer wiederholt die Reben spritzen. Geschäftlich war es in der letzten Zeit weniger lebhaft, da die 1911er Weine sehr hoch im Preise stehen, während bei den 1912er Weinen der Handel sich zurückhaltend verhält, da nach einem günstigen Ausfall der Blüte, wozu immer noch große Aussichten vorhanden sind, ein Zurückgehen der Preise befürchtet wird. Bezahlt wurden an der unteren und mittleren Mosel für das Fuder 1912er 580—730 Mk., an der oberen Mosel 300—400 Mk. Das Fuder 1911er kostete 880—1500 Mk.

Von der Bergstraße.

* Von der Bergstraße, 26. Juni. Die gefürchtete Peronospora tritt überall in den Weinbergen so stark auf, daß jedenfalls leider wieder die Hoffnungen auf eine erträgliche Weinernte zunichte gehen. Selbst auch in den Weinbergen, in denen schon zweimal gespritzt und geschwefelt worden ist, ist das verheerende Uebel anzutreffen.

Verschiedenes.

* Aus dem Rheingau, 25. Juni. Die „Gedenswirtschaften“, die in den letzten Jahren nur ganz vereinzelt auftauchten, öffnen in diesem Jahre wieder überall ihre Pforten.

Finck Cabinet

Der Preisgekrönte
An Fürstenthöfen gereichte
Aerztlich sehr empfohlene
Viel tausendfach nach-
bestellte
Deutsche Flaschengär-
Obstschaumwein.
Garantiert französische
Flaschengärung.



Schutz-Märke

Kein mit fremder Kohlensäure moussirend gemachter Apfelwein.
Weinähnlicher Charakter, energisches langandauerndes
Mousseux, relativ geringer Alkoholgehalt, daher fast un-
begrenzte Bekömmlichkeit, sind Eigenschaften, die bei
gleich billigem Preis kein anderer Sekt aufweisen kann.
Hervorragend im Glas. Unerreicht zu Bowlen und Mischungen.
Selbst vom Kenner als Traubensect getrunken.

Josef Finck & Co., Mainz a. Rh.

Hoflieferanten. Obstschaumweinkellerei G. m. b. H.
Telefon 4005.

Lieferanten fürstl. Hofhaltungen, K. Theater, Casinos u. erster Kreise der Gesellschaft
Preisgekrönt Gr. internationale Ausstellung Aachen 1912.

Bei Bezug von 24 Flaschen liefern wir an Wiederverkäufer
au Wunsch gratis: ein vielfarbiges Plakat, 2 kleinere Plakate,
50 farbige Reklamekärtchen, 50 ärztliche Gutachten und An-
erkennungsschreiben sowie 6 Ausstellflaschen und 2 grosse
Schaufensterreklamestreifen.

Es hat dies seinen Grund darin, daß für den 1912er wenig
Kauflust herrscht und die gebotenen Preise nur sehr mäßige
sind, auf welche die Winzer nicht eingehen können. Da die
Winzer durch den Weinverzapf im Hause besser ihre Rechnung
finden, hat man allenthalben wieder zu dem alten Brauche
gegriffen. Für den Schoppen (½ Liter) 1912er werden je
nach der Qualität 35, 40 und 50 Pfennig verlangt.

+ Aus Rheinhessen, 26. Juni. Eine Lohn-
bewegung ist seit einiger Zeit unter den Winzern von Oppen-
heim, Mierstein und Dienheim im Gange. Die Winzer
hatten korporativ ihre Wünsche, die in der Hauptsache in
der Forderung nach höherem Lohn bestanden, dem Wein-
bergsbesitzerverein eingereicht, wurden jedoch von dem Vereine
abgewiesen. Der Verein begründete dieses mit seinen
Satzungen, die es nicht gestatten mit den Winzern als
eine Korporation in Unterhandlung zu treten. Gleichzeitig
wurde jedoch in Aussicht gestellt, daß die einzelnen Weinguts-
besitzer mit ihren Winzern unterhandeln würden. Die Winzer
haben sich vorläufig mit dieser Erklärung zufrieden gegeben,
jedoch angekündigt, zu geeigneter Zeit abermals bei
den Weinbergsbesitzern in Gesamtheit vorstellig zu werden.
Die Lohnbewegung ist demnach nicht beendet, sondern nur
aufgeschoben worden.

* Zur Abänderung des Reblausgesetzes.
Die Petitionskommission des Reichstages beriet in der Sitzung
vom 19. d. Mts. Petitionen aus dem rheinischen Winzer-
gebiet, welche Aenderungen der scharfen Ausführungsbestimm-
ungen des Reblausgesetzes fordern. Der Regierungsvertreter
teilte mit, daß die vom Reichstag gewünschte Kommission,
zu der auch Vertreter aus den interessierten Winzertreibern
zugezogen werden sollen, bald zusammentreten werde, um die
Abstellung der etwa zu Tage getretenen Mängel zu beraten.
Die Kommission überwies die Petitionen zur Berücksichtigung.

* Ertrag der Schaumweinsteuer im Mai
sowie 1. April bis 1. Juni 1913. Im Monat
Mai betrug die Solleinnahme der Schaumweinsteuer Mk.
941 615, die Isteinnahme Mk. 794 658. In der Zeit vom
1. April bis Ende Mai betrug die Solleinnahme Mk. 1 728 296,
die Isteinnahme Mk. 1 368 238.

Resultate von Weinversteigerungen.

* Aschaffenburg, 26. Juni. Durch Weinkommissionär Adalbert Roth dahier wurde kürzlich die 1912er Kreszenz des Bergwerksdirektors und Weingutsbesitzers Phil. Reifert von Dettingen versteigert. Erlöst wurden 46—71 Mark pro Hektoliter.

* Mainz, 21. Juni. Alte Weine, die das Entzücken so manches verständnisvollen Kenners der alten Schule, aber auch des modernen Weingenießers sind, gelangten in der Weinversteigerung des Herrn Kommerzienrats Gottlob Meuschel, Weingutsbesitzers in Würzburg und in Rudesheim, 83 Nummern weiße und rote Faß- und Flaschenweine aus Würzburger und Rudesheimer Lagen, sowie Schloß Johannisberger und Ahmannshäuser, zum Ausgebot. Darunter befanden sich sogar Kabinettweine aus den Jahren 1862, 1865 und 1874 von Schloß Johannisberg, und 1874er, 1886er und 1893er Rudesheimer Beeren-Auslese-Weine. Für das Halbstück 1910er weißen Würzburger Naturwein (Stein) wurden 560 Mk., 1907er desgl. 780 Mk., 1911er desgl. Pfaffenberg 890—1000 Mk., das Viertelsstück 1912er weißen Rheingauer Naturwein (Rudesheimer) 250 Mk., das Halbstück desgl. 650 Mk. Erlöst. Die Flasche bzw. der Bodbeutel weißer Würzburger Naturwein kostete: 1911er 1.30—1.60 Mark, 1904er 1.60—3.50 Mk., 1900er 1.90—2.30 Mk., 1897er 1.90 Mk., 1862er 2.00 Mk., 1865er 2.20 Mk., 1893er 6 Mk., die Flasche weißer Rheingauer Naturwein: 1883er 1.60 Mk., 1886er 1.70—6.00 Mk., 1862er 2.00 bis 9.50 Mk., 1899er 2.10 Mk., 1874er 2.20—8.10 Mk., 1893er 8.00—8.60 Mk., 1865er 9.50—10.60 Mk., roter Naturwein: 1889er Ahmannshäuser der Domäne 3.00 bis 3.80 Mark.

× Mainz, 26. Juni. Die „Winzergenossenschaft Esenheim“ brachte heute in Mainz 50 Nummern 1910er, 1911er und 1912er Weißweine zur Versteigerung. Auch 3 Nummern Rotweine befanden sich darunter. Die 1911er Weißweine waren naturrein. Für 22 Stück 1911er Weißwein wurden 800—870 Mk., zusammen 18010 Mk., durchschnittlich 819 Mk. Erlöst. 4 Stück 1910er Weißwein erbrachten 690—730 Mk., zusammen 2800 Mk., durchschnittlich das Stück 800 Mk., 5 Stück 1912er Weißwein 510—530 Mk., zusammen 2580 Mk., durchschnittlich das Stück 516 Mk., 1 Halbstück 1912er Rotwein 380 Mk. 25 Nummern wurden nicht verkauft. Das Gesamtergebnis stellte sich auf 23 770 Mark ohne Fässer.

Geschäftliches.

○ Mainz, 25. Juni. Die Firma Josef Fink u. Co. Hoflieferanten, Obstschäumweinkellerei, Mainz a. Rh. wurde in eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung mit einem Stammkapital von vorerst Mk. 70 000 umgewandelt. Die Firma König u. Co. Hochheim a. Main wurde von der neuen Firma übernommen. Kaum sind drei Jahre verflossen, seit die Firma Josef Fink u. Co. Hoflieferanten, Obstschäumweinkellerei, Mainz a. Rh. mit der Einführung der bis dahin bei der Herstellung von Obstschäumwein unbekannten Neuheit auch diesen Schäumwein genau wie französischer Champagner, durch Flaschengärung herzustellen begonnen hat und schon gibt es kaum einen Platz in Deutschland, in welchem nicht die Firma Josef Fink u. Co. bereits festen Fuß gefaßt und ihrer Marke in allen Kreisen Eingang verschafft hat. Es ist dies zweifelsohne ein Beweis, daß das Publikum sofort den Unterschied zwischen den durch Einpumpen künstlicher Kohlensäure innerhalb einer Stunde hergestellten Kunstfabrikate auch Imprägniersekt genannt, und diesen durch Flaschengärung während langem Lager aus sich heraus entwickelten und ausgereiften Schäumwein erkannt ist. Es ist aber auch eine unbestrittene Anerkennung, daß es der Firma Josef Fink u. Co. gelungen ist, ein Erzeugnis auf den Markt zu bringen, das allen Ansprüchen gerecht wird, die man bei Schäumwein

an Aroma, Mousseur und Bekömmlichkeit stellen kann. Der von Tag zu Tag steigende Umsatz führte nun dazu, daß die Firma Josef Fink u. Co. in eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung mit einem Stammkapital von vorerst 70 000 Mk. umgewandelt wurde. Von der neuen Gesellschaft wurde noch die seither unter der Firma König u. Co. Hochheim a. M. bestandene Obstschäumweinkellerei übernommen, wodurch naturgemäß die Leistungsfähigkeit der Firma Josef Fink u. Co. Hoflieferanten, Obstschäumweinkellerei G. m. b. H. ganz bedeutend gewachsen ist und die Firma in die Lage versetzt wird, dem täglich steigenden Umsatz gerecht zu werden. Wir wünschen der Firma Josef Fink u. Co. zu diesem Erfolg das Beste.

Kursus über die chemische Untersuchung der Weine und die Weinbehandlung.

In der Zeit vom 29. Juli bis 9. August wird in der oenochemischen Versuchsstation der Königl. Lehranstalt in Geisenheim a. Rh. ein Kursus über die chemische Untersuchung der Weine und die Weinbehandlung abgehalten. Täglich 2 bis 3 Stunden theoretischer Vortrag. Außerdem praktische Übungen, Demonstrationen und Exkursionen. Chemische Vorkenntnisse sind nicht erforderlich. Der Unterrichtsplan umfaßt folgende Gegenstände: Die Traubenreife, Zusammensetzung der Moste und Weine, der Ausbau der Weine, Gesetzliche Bestimmungen; das Einschwefeln, das Schönen, die Weinverbesserung, Weinkrankheiten, das Pasteurisieren, Praktische chemische Untersuchung von Mosten und Weinen, Anstellung von Gär-, Schönungs- und Filtrierungsversuchen. Die Herren Teilnehmer können Untersuchungsmaterial selbst mitbringen. Das Honorar beträgt für preussische Staatsangehörige 41 Mk., für Nichtpreußen 46 Mk.

Anmeldungen sind einzureichen bei dem Vorstand der Oenochemischen Versuchsstation zu Geisenheim a. Rh.

Kursus über Weingärung u. Kellerwirtschaft.

In der Zeit vom 11. bis 23. August ds. Js. wird an der pflanzenphysiologischen Versuchsstation der Königl. Lehranstalt in Geisenheim a. Rh. ein Kursus über Weingärung und Kellerwirtschaft abgehalten, der Weingutsbesitzern, Weinhandlern, Obst- und Beerenweinfabrikanten, Kellermeistern und Küfern Gelegenheit bietet, alle neueren Erfahrungen über die Gärung und Gärführung des Weines, die Anwendung von Reihesfen und die biologische Betriebskontrolle in der Kellerwirtschaft kennen zu lernen. Zur Teilnahme an dem Kursus sind besondere wissenschaftliche Vorkenntnisse nicht erforderlich. In dem Lehrplan sind neben den täglichen Vorlesungen und praktischen Übungen Demonstrationen im Weingut der Königl. Lehranstalt sowie Besichtigungen von Fabriken, Kellereien und größeren Weingütern vorgesehen.

Nähere Auskunft erteilt der Vorstand der Pflanzenphysiologischen Versuchsstation zu Geisenheim a. Rh., der auch Anmeldungen entgegennimmt.

Das Honorar beträgt für preussische Staatsangehörige 41 Mk., für Nichtpreußen 46 Mk.

Letzte Nachrichten.

* Geisenheim, 26. Juni. Die zur Konferenz der Vorstände der preussischen Landwirtschaftskammern in Wiesbaden versammelten Herren besichtigten gestern die Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau dahier. Der Herr Landwirtschaftsminister Herr v. Schorlemer war durch Krankheit an der Teilnahme verhindert. Es weilten in hiesiger Stadt u. a. Freiherr v. Wangenheim, der Vorsitzende der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern; Freiherr von Falkenhäusen, Geh. Ober-Regierungsrat, Berlin; Dr.

Oldenburg, Geh. Regierungsrat; Eggert, Geh. Regierungsrat; Freiherr von Hammerstein-Lortzen, Geh. Regierungsrat, Berlin; Erzell, von Hengstenberg, Oberpräsident der Provinz Hessen-Nassau; v. Meißner, Regierungspräsident, Wiesbaden, Krefel, Landeshauptmann in Nassau; Dr. Tolkiehn, Hauptgeschäftsführer der Landwirtschaftskasse, Hartmann-Luebcke, der Vorsitzende der Landwirtschaftskammer Wiesbaden. Von hier ging es dann auf den Niederwald und zurück nach Geisenheim. Von da per Schiff nach Destrach, wo der Herrschaften eine Anzahl Automobile harrten, um sie zur Domäne Eberbach zu bringen. Die Rückfahrt nach Destrach erfolgte um 10 Uhr ohne Aufenthalt in Destrach. Vor Lichter der Anker des Extra-Dampfers wurde von seiten der Gemeinde Destrach ein brillantes Feuerwerk abgebrannt. Die Turner stellten Gruppen bei magischer Beleuchtung und hoch oben zwischen einer Flut von elektrischen Lampen erhob sich „Bacchus“ auf einem Fasse „1911er“, den gefüllten Römer edlen Destracher Nasses bis zur Reige leerend. Unter stürmischen Hochrufen seitens der Festteilnehmer schwamm der stolze Dampfer von dannen gen Viebrich zu, bei den vielen Schaulustigen am Ufer aber den zufriedenen Gedanken hinterlassen zu haben, wenigstens einmal wieder hohe Herrschaften im Orte gesehen zu haben.

* Rüdesheim, 26. Juni. Bei der Bürstenbekämpfung des Heuwurms hat sich herausgestellt, daß noch eine Unmenge mikroskopisch kleiner Würmer vorhanden sind, die sich mit der Nadel niemals mit Erfolg bekämpfen lassen. Nur eine raue Bürste ist dazu imstande. — Man verwende auch zu der Arbeit nicht Kinder unter 12 Jahren, da die Arbeit jüngere Kinder zu sehr anstrengt. Nur das energische vollständige Ausbürsten der Gespinste gewährt vollen Erfolg. Wenn auch beim Bürsten Durchfall entsteht, so ist zu berücksichtigen, daß die durchfallenden Beeren sowieso durchfallen würden, weil sie nicht befruchtet sind oder der Wurm schon an ihnen gearbeitet hat. — Das wird dadurch bestätigt, daß bei solchen Gescheinen, in denen der Wurm sitzt, aber noch nicht lange genug arbeiten konnte, oder deren Beeren kräftiger sind, der Durchfall beim Bürsten und wenn 15mal durch das Geschein gefahren wird, gleich Null ist. Es kann noch mit Erfolg 8—10 Tage die Bürstenbekämpfung in der Rüdesheimer Gemarkung vorgenommen werden. Das Gescheinbürsten geht sehr schnell, schneller als das Besen. Wer mit dem Heuwurm, der in manchen Lagen enorm auftritt, nicht Abrechnung hält, mit dem wird der Sauerwurm gründlich Abrechnung halten, das ist bei dem Befall unausbleiblich.

Verantwortlich: Otto Etienne, Destrach a. Rh.

Druck u. Verlag von Julius Etienne Wwe. (Otto Etienne), Destrach.

**Kreuznacher Spezialhaus für
Kellereiartikel, Kellereimaschinen u. -Utensilien.**

Emil Stern, Kreuznach (Rheinland).
Vertreter überall gesucht.

Wein- und Likör-Etiketten

liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Nachlaß-Weinversteigerung.

Donnerstag, den 3. Juli, vormittags 11 Uhr, werden in der Behausung des verlebten Weinhändlers Herrn **Friedrich Lederhos in Ober-Ingelheim** (Edelgasse) die zu dessen Nachlaß gehörenden Weinvorräte, als:

13 St. 1911/12 Ober-Ingelheimer Weißwein
13 St. 1912 Elsheimer Weißwein
7/2 St. Ober-Ingelheimer Rotwein
3/4 St. Ober-Ingelheimer Rotwein und eine
Partie Flaschenweine

öffentlich meistbietend versteigert.

Probetage am 30. Juni, sowie am Tage der Versteigerung.

Ober-Ingelheim, den 13. Juni 1913.

Der Großhl. Notar: Dupont.

Weinbau-Ausstellung in Mainz

vom 6. bis 14. September 1913

in Verbindung mit dem **27. Deutschen Weinbau-Kongress** (1. Kongress des Deutschen Weinbauverbandes) umfasst **Gegenstände des Weinbaues, der Weinbehandlung der Kellerwirtschaft und des Weinversands.** — Auch **fachwissenschaftliche und auf die Schädlingsbekämpfung bezügliche Gegenstände** und solche des **Vogelschutzes** werden zur Schau und zum Verkauf gestellt.

Anmeldefrist für Aussteller bis zum

15. Juli 1913.

Anmeldungen und Fragen wollen an den Ausstellungsausschuss, zu Händen des Herrn Beigeordneten Gündert in Mainz, Stadthaus gerichtet werden.

Rheingauer Nebspriße D. R. G. M.

Vorzüglich bewährte

Neb- und Baumpriße mit den neuesten Verbesserungen.

Größte Einfachheit, große Druckentwicklung.

Mit und ohne Rührwerk. Mit Rührwerk und selbsttätigem Schlußhahnen zur Heu- und Sauerwurm-Bekämpfung. Mit Ventrohr zur Bestäubung der Blätter von unten.

Prospekt gratis und franko von

Wilhelm Edel Söhne Fabrik für Nebsprißen
Geisenheim a. Rhein.

Georg Reichardt junior, Nierstein a. Rhein

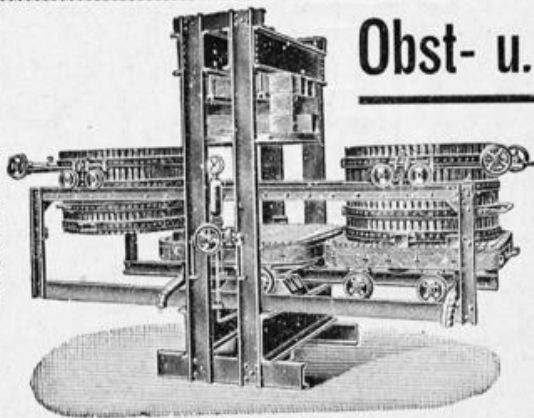
Holz-Handlung empfiehlt **Weinbergspfähle u. Stükel** Kyanisierungsanstalt

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

Ausserordentlich haltbar.

Lieferant staatlicher Weinbaudomänen und hervorragender Privatgüter.

Pressbiete aus ganz altem Eichenholz
Pressgut kommt mit Eisen nicht
in Berührung.



Kein Oberdruck!

Obst- u. Traubenpressen

D. R.-Patent.

Höchster Druck : Grösste Ausbeute
Hochvollendete Konstruktion

**Obstmühlen
Kleemann's**
Vereinigte Fabriken
Obertürkheim 15
(Württemberg).

▣ **Heidesheimer Maschinenfabrik** ▣
Meinke, Krebs & Wegener

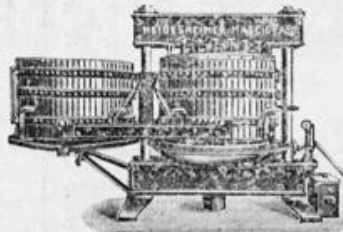
▣ **HEIDESHEIM bei MAINZ** ▣

bauen **Hydraulische Weinpressen**
als (Ober- und Unterdrucksystem)

Spezialität in nur erstklassiger Ausführung.

Spindelpressen, Trauben-, Obst- u. Trestermühlen.

Fass-Dämpf- und Brüh-Apparate.  Beste Referenzen. Katalog gratis und franko.



Unterdruckpresse.

Ein Beweis für die unumstrittene Leistungsfähigkeit unserer **Hydraulischen Weinpressen** ist der, dass wir nachweislich im vergangenen Jahre 1912 abgeliefert haben

121 Stück.

Merrem & Knötgen, Maschinenfabrik, G. m. b. H.

Wittlich 7 (Rhld.).

A

Hydraulische Pressen

mit Oberdruck
mit 2 ausfahrbaren Pressbieten
aus Eichenholz.

Hyd.aul. Unterdruckpressen.

Kataloge gratis und franko.



Joh. Bapt. Sturm

Weingutsbesitzer

Rüdesheim a. Rhein.

Grösste eigene Weingüter
in Rüdesheim, Johannisberg
:: und Assmannshausen ::

Spezialität:

Eigene Gewächse.

Für Wiederverkäufer billigste
Engrospreise.

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

! Wer **Stellung** sucht, ver-
lange die
Zeitung „Deutsche Stellen-Post“
Hamburg 36, F 258.
Es genügt Postkarte.

Flaschengestelle

und Flaschenschränke
mit genauer Einteilung und
Lagerübersicht,

liefert als Spezialität:

B. Strieth,

Eisenkonstruktionswerkstätte

Winkel (Rheingau).

Fernruf Nr. 27, Amt Oestrich

Zeichnung und Kostenanschlag
auf Wunsch.

Prima Referenzen.

Großer Keller

ca. 36 Stück haltend, mit
guter Anfahrt, direkt am
Bahnhof Eltville gelegen, so-
fort zu vermieten.

B. Fabisz, Eltville.

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 bereitwilligt auf Anfrage.

ETIKETTEN für WEIN,
LIKÖR,
SEKT,

KONSERVEN, MARMELADEN, HONIG etc.

Gonkurrenzlose Preise - Grossbetrieb.

Lagerbestand
ca.
60 Millionen
Stück.

JLLERT & EWALD
GROSS-STEINHEIM-HANAU

SEITZ-WERKE

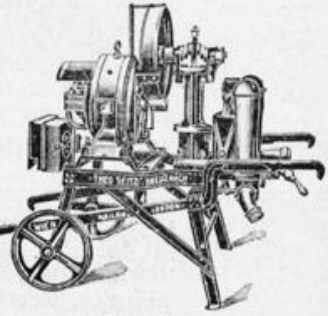
Theo & Geo Seitz
Kreuznach (Rheinland).

59
nur höchste Auszeichnungen.

**Vollkommenste
Kellerpumpen**
für Hand- und Motorbetrieb.



„Handpumpe Aetna“, D. R. P.



Elektro-Nava.

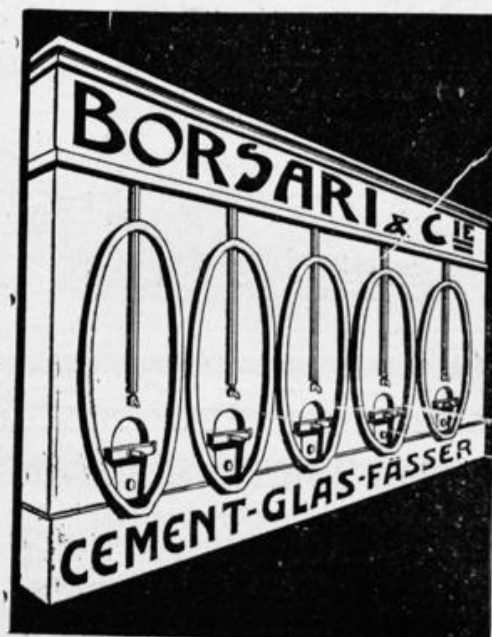
Persönliche Einkäufe in Oporto.

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.



ZOLLIKON
ZÜRICH

(Schweiz).

Zur Aufbe-
wahrung von
Wein und
Spirituosen.

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

Hugo Brogsitter, Weinvermittlung, Wiesbaden.