

Weingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Adr.: Weinzeitung Oestrich.

Fernsprecher Nr. 6.

Expedition: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9.

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



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

Nr. 29.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 20. Juli 1913.

11. Jahrg.

Die Züchtung der Weinrebe.

Im Anschluß an unsern Bericht über die Tagung der „Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft“ in Straßburg i. E. in Nr. 27 unserer Zeitung, bringen wir in nachfolgendem das Wesentlichste der Rede des Herrn Hofrat Dern in Neustadt über „die Züchtung der Weinrebe“:

Unter den weinbaulich hoch bedeutenden Fragen, die zur Zeit das Interesse der wissenschaftlichen wie praktischen Kreise der Weinbaufachleute in Anspruch nehmen und die dazu angetan sind, dem in den letzten Jahrzehnten schwer bedrängten Weinbau wieder auf die Höhe zu helfen, nimmt zweifellos die züchterische Behandlung der Reben eine der ersten Stellen ein. Wir begegnen zum Teil keiner Neuerung, sondern was vor allem die Auswahl des Sekholzes betrifft, gibt uns die Literatur eine Menge Anhaltspunkte, die zurückgehen in die älteste Zeit. Schon Columella weiß Winke zu geben, wie diese vorzunehmen ist und öfters wiederholten sich im Laufe der Jahrhunderte die gleichen Weisungen.

Trotzdem wird in unserer Zeit in dieser Beziehung noch viel gesündigt und die Auswahl des Sekholzes mehr dem Zufall überlassen. Wie die Erfahrung lehrt, sind nicht alle Rebstöcke gleich fruchtbar, sondern neben den fruchtbaren, ertragreichen Stöcken gibt es auch völlig unfruchtbare. Handelt es sich nun um die Gewinnung von Sekholz, so bevorzugt man in der Regel das kräftigste und gesündeste Holz, nachdem aber die Entnahme des Holzes im Frühjahr zu einer Zeit geschieht, in der die Art oder schlechte Eigenschaft eines Stockes nicht erkannt werden können, wird darauf keine Rücksicht genommen. Das hat zur Folge, daß oft in Neuanlagen viele minderwertige Stöcke vorkommen und dies noch umso mehr, nachdem bei der einseitigen Auswahl des kräftigen Holzes die unfruchtbaren Stöcke zur Holzgewinnung noch besonders herangezogen werden, weil gerade sie imstande sind, infolge ihrer Unfruchtbarkeit ein kräftiges Holz zu produzieren. Auf

dieser Weise haben wir im Weinbau eigentlich seit denkbar langer Zeit Niederkunft betrieben, unbewußt Selektion auf Unfruchtbarkeit. In den letzten Jahren ist hier eine kleine Besserung eingetreten, indem die Leute in vereinzelt Fällen sich die fruchtbaren Stöcke kennzeichnen, und nur von ihnen das Sekholz nehmen. Die Erfolge, die man hiermit im kleinen bereits erzielt hat, lassen deutlich die Wichtigkeit dieser Frage erkennen und fordern zur Verallgemeinerung dieser Maßnahmen auf. Es darf aber die Selektion keine einseitige sein und nur auf Fruchtbarkeit hinielen, sondern rechte Lebenskräfte, gesunde, widerstandsfähige Reben, die fruchtbar sind, müssen ausgewählt und vermehrt werden. Dauernd unfruchtbare Stöcke sind als lästige Schmarotzer aus den Weinbergen zu entfernen. Neben dieser einfachen Methode der Auslese hat der Rebzüchter vor allem Bedacht zu nehmen auf Aenderungen, seien sie hervorgerufen durch Knospenvariationen oder ähnliche Erscheinungen, die zuweilen in einem Teile eines Stockes oder auch im Stock selbst auftreten. Der praktische Weinbauer wird solche oft unscheinbare Aenderungen kaum wahrnehmen. Für den Züchter haben sie aber Interesse und müssen von ihm verfolgt und näher beobachtet werden. Oft sind im Pflanzenreich derartige Abweichungen zum Ausgangspunkt neuer wertvoller Sorten geworden und die Entstehung mancher unserer Rebensorten dürfte darauf zurückzuführen sein. Es ist nach den bisherigen Erfahrungen gar nicht ausgeschlossen, daß auf diese Weise Stöcke ausfindig gemacht und vermehrt werden können, die infolge der ihnen anhaftenden guten Eigenschaften unsere jetzigen Sorten überholen und den Weinbau rentabler gestalten. All diese kleinen Aenderungen, welche bei der ungeschlechtlichen Vermehrung immer wieder vorkommen, müssen genau beobachtet und studiert werden, um sie gegebenenfalls praktisch verwerten zu können. Insbesondere für die Fruchtbarkeit seien hier nur folgende beachtenswerten Eigenschaften genannt: Güte der Trauben, frühe Reife, Widerstandsfähigkeit gegen Frost, Pilzkrankheiten und andere Schädlinge. Die Vorbedingungen einer

planmäßigen Züchtung, Durchkreuzung oder Bastardierung verlangen die genaue Kenntnis der zu vereinigenden Individuen. Sie müssen nach allen Richtungen beobachtet und geprüft, ihre einzelnen Eigenschaften genau festgesetzt werden, dann erst ist Aussicht auf Erfolg gegeben. Die Vererbungsgeetze der Gattung „Vitis“ müssen, wie das seit Jahren auch bei vielen Pflanzengattungen geschehen ist, erforscht und in die züchterische Praxis übertragen werden. Die Pflanzen so zu züchten, daß neue Eigenschaften und Anlagen in die Erscheinung treten, ausgebildet und mit anderen erwünschten Eigenschaften so vereinigt werden, wie es für unsere wirtschaftlichen Zwecke nützlich erscheint, das kann von nur wenigen Fällen abgesehen, nur durch geschlechtliche Fortpflanzung erreicht werden. Groß sind die Erfolge, die man in den letzten Jahren auf diesem Wege bei anderen Kulturpflanzen erreicht hat und es würden diese auch bei den Weinreben nicht ausbleiben, wenn aufgrund der neuen Vererbungswissenschaft und nach einem aufgestellten Zuchtziel gearbeitet wird. Es sind große schwierige Fragen, die hier ihrer Lösung harren. Es muß aber in anbetracht ihrer Wichtigkeit ohne Zögern an sie herangetreten werden und zwar baldmöglichst in allen Weinbaugebieten. Hierfür müssen besondere Stellen geschaffen werden, die ihre Erfahrungen untereinander austauschen und sich in ihrer Arbeit gegenseitig unterstützen, um so rascher zum Ziele zu gelangen.

Die Moselwinzer und das Weingesez.

Die Moselwinzer hatten bekanntlich nach dem Frühjahr 1912 eine Aenderung des Weingesezes verlangt, derart, daß die zeitliche wie räumliche Beschränkung der Zuckung auch noch nach dem 31. Dezember des Erntejahres erfolgen dürfe. In dem jetzt veröffentlichten Jahresbericht der Handelskammer Trier wird zu dieser Frage Stellung genommen, und zwar tritt die Trierer Kammer entschieden für eine Aenderung des Gesezes im Sinne der oben erwähnten Wünsche ein; im Jahresbericht heißt es:

„Das Weingesez vom 7. April 1909 zeitigt immer schwierigere Verhältnisse für das Weinbaugebiet der Mosel, Saar und Ruwer. Wer über die Notwendigkeit einer Aenderung bisher noch im Zweifel war, trotz der nachteiligen Folgen in dem als „gut“ bezeichneten Weinjahr 1911, den dürften die bitteren Erfahrungen in dem Weinmishjahre 1912 doch eines anderen zu belehren geeignet sein. Eine Verbesserung des in diesem Jahre gewonnenen Weines in den höchst zulässigen Grenzen des § 3 des Weingesezes reichte vielfach nicht aus, um ihn für den Genuß brauchbar zu machen. Das Mittel der Entsäuerung durch kohlenlauren Kalk hat sich bisher noch viel zu wenig bewährt, um seine Anwendung allgemein empfehlen zu können. Der Vorschlag des Verschnitts mit fremden, namentlich ausländischen Weinen, muß aber vom Standpunkte der nationalen Wirtschaftspolitik ernste Bedenken erregen, ganz abgesehen davon, daß das Inland ohnehin mit Auslandsweinen überschwemmt wird. Dringend verlangten deshalb die Winzer eine Ausdehnung der räumlichen Beschränkung der Verbesserung bis zu 25 Prozent des fertigen Erzeugnisses, eine, wenn auch nur vorübergehende Aufhebung der zeitlichen Beschränkung und eine Kennzeichnung der Verschnitte aus Weinen verschiedener deutscher Weinbaugebiete, sowie der Verschnitte von ausländischen mit inländischen Weinen. Seitens des Herrn preußischen Landwirtschaftsministers wurden Erhebungen eingeleitet, um festzustellen, in welchem Umfange ein Notstand bestehe, der zu besonderen Maßnahmen der Regierung Anlaß geben könnte. Diese Erhebungen hatten zur Folge, daß der Herr Minister in der Sitzung des Abgeordnetenhauses vom 4. Dezember 1912 sich gegen jede Aenderung des Weingesezes aussprach. Damit war auch das Schicksal der hierauf gerichteten Eingabe des

Weinbauvereins für Mosel, Saar und Ruwer an den Reichstag entschieden. Die Ablehnung erfolgte allerdings unter Angabe von Gründen, die nicht ohne nachdrücklichen Widerspruch aus den Kreisen des Weinhandels geblieben sind. Die Handelskammer wurde behördlicherseits über diese, das Lebensinteresse des Weinbaues ihres Bezirks berührenden wichtigen Fragen nicht gehört. Sie würde sonst für die beantragten Abänderungen nicht nur als eine Notstandsmaßregel, sondern als eine dauernde Gesezesänderung nachdrücklich eingetreten sein.

Nicht minder wie das Gesez selbst gibt auch seine Ausführung zu Klagen Veranlassung. Die Vorschriften des Gesezes sind anerkanntermaßen von besonders einschneidender Wirkung auf die anders gearteten Verhältnisse des Weinbaugebiets der Mosel und Saar. Statt einer ausgleichenden, die Notlage des Bezirks mildernden Auffassung, wurde einzelnen Bestimmungen eine verschärfte Auslegung gegeben, die vom wirtschaftlichen Standpunkt außerordentlich beklagenswert erscheint. Weder für die dem einheimischen Weinbaugebiet nachteilige Trockenzuckerungsvorschrift für die 1911er Weine, noch für die enge Auffassung bei der Feststellung des für die Verbesserung der 1912er Weine maßgebenden Mostgewichtes und Säuregehaltes bietet das Gesez einen zwingenden Grund. Die Trockenzuckerungstheorie ist bereits durch eine Entscheidung des Reichsgerichts berichtigt worden. Bei der notwendigen Nachprüfung der Durchschnittszahlen für Most und Säure erhoffen wir, namentlich für die Obermoseler Weine, eine weitherzigere Auffassung als bisher. Die jetzigen Normen sind zu niedrig gegriffen und bilden deshalb ein Hindernis für eine rationelle Verbesserung. Die Folgen zeigen sich in einer wesentlich erschwerten Absatzmöglichkeit der Obermoseler Weine. Dem Weinhandel, der diese kleinen Weine bisher vertrieben hat, geht ein Absatzgebiet nach dem ändern verloren. Eine weniger ängstliche doktrinaire Auffassung ist, wie die Handelskammer in einer Eingabe an den Herrn Regierungspräsidenten in Trier darlegte, nicht nur wirtschaftlich notwendig, sondern auch sachlich gerechtfertigt und rechtlich zulässig.“

Berichte.

Aus dem Rheingau.

⚡ Aus dem Rheingau, 18. Juli. Etwas günstiger ist das Wetter geworden. Alles freute sich des lange vermischten Sonnenscheines und die Pflanzenwelt belebte sich unter dem Einfluß der wärmenden Strahlen. Freilich folgte schon wieder ein trüber Regentag, aber im ganzen neigt das Wetter doch zum besseren. Leider haben aber die trübfeuchten und dabei auch recht kalten Julitage manche Hoffnung etwas verkümmert, dem Winzer sowohl als dem Landwirt und Obstzüchter, denn auch der reisenden Frucht war die Nässe nicht zum Vorteil, doch kann hier ein gutes Erntewetter noch gut machen, was beim Weinbau doch nicht mehr möglich ist. Alles ist indessen für den Winzer auch nicht verloren. Die vor und während der Blüte erwartete Fülle bringt der Herbst nicht, wenn aber das Vorhandene alles reif wird, dann kann die Ernte immer noch lohnen. Für die Qualität ist immer noch Aussicht da. Mit einer hoch anzuerkennenden Energie arbeiten die Winzer die Krankheiten zu dämpfen, und sind dieselben auch nicht viel über ihren Entstehungsherd hinausgekommen. Freilich ist es jetzt noch schwer, zu konstatieren, wie viele Beeren und Traubenstiele angegriffen sind. Hier können wir nur hoffen und wünschen, daß ein trockener Nachsommer ein wiederholtes Auftreten der Pilze verhindert, denn gegen die

Krankheit im Innern ist all unser Spritzen und Schwefeln vergebens. Auch der Holz- und Laubbildung war das Wetter nicht günstig. Die Triebe bleiben kurz und das Laub wird einige Tage nötig haben, bis es seine gesunde, grüne Farbe wieder erlangt. Wieder wird nun die Frage erörtert: sollen wir dieses Jahr früher gipfeln? Das frühe Gipfeln ist bei den jetzigen Verhältnissen wohl der kleine Fehler. Die Blätter der Triebspitzen sind meistens infiziert. Wenn auch die Krankheit nicht überall sichtbar ist, sie haben dieselbe immer in sich. Der Boden hat dieses Jahr keinen Schatten nötig, im Gegenteil, Sonne muß er haben. Er ist in der langen trüben Periode übernaß geworden. Uebrigens ist ja auch bald Jakobstag, wo nach alter Regel die Gipfeln geschnitten wurden und gerade dieses Jahr dürfte ein längeres Warten kaum von Vorteil sein. Nebst der Bekämpfung der Krankheiten verursacht das Reinigen des Bodens von Unkraut die meiste Arbeit. Wenn aber nun das Wetter günstig bleiben wollte, dann würde bald alles geschafft sein. — Für den Zwölfer steigert sich das Interesse; die Nachfrage ist lebhafter geworden. Abschlüsse sind noch nicht bekannt geworden. Die Forderungen gehen in die Höhe und muß sich nun der Markt auf neuer Grundlage aufbauen.

Aus Rheinhessen.

+ Aus Rheinhessen, 18. Juli. Die ungünstige Witterung während der ersten Hälfte des Monats Juli hat die Aussichten für den kommenden Herbst wesentlich herabgedrückt. Die Blüte wurde durch diese ungünstige Witterung sehr verzögert und ist außerordentlich verschieden verlaufen. Die vielen Regenfälle der letzten Zeit, fast kein Tag verging, an dem es nicht mehr oder weniger ausgiebige Regenfälle gab, ließ die Peronospora in fast erschreckender Weise um sich greifen. Die Winzer taten zwar ihr möglichstes und suchten durch wiederholtes Spritzen der Reben neuen Infektionen vorzubeugen, doch der Regen entkräftete zum großen Teil die Wirksamkeit der Spritzmittel. Wie im Jahre 1910 sieht man auch jetzt schon die für die Peronospora charakteristischen weißen Trauben. Zum viertenmal treten jetzt schon die Spritzen in Tätigkeit und diesmal wird mit einer 2 bis 3 prozentigen Lösung gespritzt. In den letzten Tagen schien es, als ob das Wetter sich bessern wollte. Der Himmel klarte sich auf und es gab einige regensfreie Tage, doch danach wurde es wieder kühler und der Himmel öffnete von neuem seine Schleusen. Zwar sind die Trauben in den besseren und besten Lagen in normaler Weise gewachsen, doch dürfte sich auch hier bald ein Rückstand bemerkbar machen, da es eben sehr an Wärme und Sonne mangelt. Der Heuwurm konnte bei der verzögerten Blüte beträchtlichen Schaden anrichten, der bei anhaltend ungünstiger Witterung wohl noch größer werden wird. In einzelnen Gemarkungen macht sich zudem noch ein starkes Auftreten des Oidium bemerkbar, sodaß sich dort ein wiederholtes Schwefeln nötig macht. Der Behang an den Rebstöcken ist bis jetzt zwar immer noch zufriedenstellend, doch da bei der Ernte erfahrungsgemäß nicht der ganze jetzige Behang eingebracht werden kann, so hängt die Menge jetzt vollständig von der Witterung der kommenden Wochen ab. Die Güte des neuen Jahrganges dürfte, soweit es sich jetzt schon beurteilen läßt, nicht allzu glänzend werden. Die Nachfrage nach 1912er Weinen ist etwas größer geworden. Trotzdem die Preise noch auf dem alten Stande stehen geblieben waren, war es geschäftlich lebhafter. Im Laufe der letzten 8 Tage wurden in Rheinhessen insgesamt 150 Stück 1912er Weine umgesetzt. Bezahlt wurden dabei für das Stück in Wolfenheim 500 Mk., in Stadelken, Nieder-Saulheim, Spiesheim 520 Mk., in Dittelsheim, Udenheim, Wallertheim 525 Mk., in Hefloch 530 Mk., in Döhren 570 Mk., in Bechtheim 600 Mk., in Oppenheim 600—750 Mk., in Alsheim 630

Mk., in Gau-Bickelheim 650 Mk. und in Nierstein 900 Mk. Ferner wurden in Weinolsheim für das Stück 1910er 775 Mk. und in Radenheim für das Stück 1911er 1200 Mk. angelegt.

* Bingen, 17. Juli. Die ersten farbigen Trauben sind in diesem Jahre in Badesheim festgestellt worden. Die Trauben befinden sich an einem Hausstocke des Wirtes Jean Biedenbender.

Vom Rhein.

+ Vom Mittelrhein, 18. Juli. Die Nebenblüte ist nun endlich allgemein zu Ende. Die Witterung ist nach wie vor für die Entwicklung der Reben wenig günstig. Der Heuwurm konnte bei der verzögerten Blüte größeren Schaden anrichten. Die Peronospora nimmt weitere Ausbreitung. Trotz allen Vorbeugungs- und Bekämpfungsarbeiten ist der Schaden, den die Pilzkrankheiten anrichten, beträchtlich. Freilich muß andererseits auch berücksichtigt werden, daß ohne die durchgeführte Bekämpfung der Schaden beträchtlich größer sein würde. Wenn auch die Aussichten für den kommenden Herbst zur Zeit nicht allzu rosige sind, dürfte sich bei günstiger Witterung, die aber dann alsbald einsetzen müßte, noch manches bessern, sodaß sich der Schaden zum Schluß doch nicht als so beträchtlich erweisen würde. Der Witterungsumschlag müßte aber recht bald erfolgen. Doch dafür sind bis jetzt die Aussichten nicht besonders günstig. Geschäftlich ist es nach wie vor still. Für das Fuder 1911er wurden in Boppard 1100 Mk. und in Remagen 960—1120 Mk. angelegt. Ferner kostete das Fuder 1912er in Oberwesel 600—700 Mk.

* Lorch a. Rh., 16. Juli. Der zweite Reblausherd seit dem Beginne der diesjährigen Untersuchungsarbeiten wurde gestern in einem Weinberge der Witwe Peter Munro in der Lage „Wispergrund“ in der Nähe der vorjährigen umfangreichen Herde festgestellt. Er umfaßt 13 stark verseuchte Stöcke. Die nötigen Vorichtsmaßnahmen sind getroffen worden.

* Oberwesel, 16. Juli. Der erste Reblausherd in der hiesigen Gegend wurde jetzt im „Enghöller Berg“ aufgedeckt. Der recht umfangreiche Herd befindet sich in der Lage „Geisberich“.

Von der Nahe.

□ Von der Nahe, 18. Juli. Die durch das ungünstige Wetter sehr gehemmte Entwicklung der jungen Trauben ist im allgemeinen wenig befriedigend. Den schönsten Stand haben noch die zuerst verblühten Reben aufzuweisen, wenn auch dort manches nicht so ist, wie es sein sollte. Der Sommer hat bis jetzt nur große Enttäuschungen gebracht. Selbst die allgemein vorausgesagte Aenderung im Wetter ist ausgeblieben. Die Pilzkrankheiten, insbesondere die Peronospora, verbreiten sich trotz der Vorbeugungsmaßnahmen — diese werden durch den ständigen Regen zum Teil unwirksam gemacht — in großem Maße. Geschäftlich ist wenig Leben. Bei den abgeschlossenen Verkäufen handelt es sich nur um kleinere Posten. Bezahlt wurden bei solchen Abschlüssen für das Stück 1911er in Langenlonsheim 1000—1200 Mk., für das Stück 1912er in Windesheim 540—600 Mk. und in Wallhausen 530—610 Mk.

□ Bingerbrück, 16. Juli. In der Nähe der Troilmühle wurde in der Gemarkung Dorsheim ein neuer Reblausherd aufgedeckt. Der Herd befindet sich in der Lage „Hipperich“ und umfaßt etwa 200 verseuchte Stöcke.

Von der Mosel.

× Von der Mosel, 18. Juli. Während der letzten Woche hat sich der Stand der Reben nicht nur nicht verbessert, sondern die bis dahin noch immer günstigen Aussichten sind zum Teil zurückgegangen. Alles hängt jetzt vom Wetter ab und wenn dieses weiterhin feucht und kühl bleiben sollte,

so werden die Aussichten für den kommenden Herbst, die schon jetzt nicht allzu glänzend sind, noch mehr zurückgehen. Großen Schaden hat in allen Gebieten der Mosel der Heu-
wurm angerichtet. Die verzögerte Nebenblüte bot diesem
Rebschädling Zeit und Gelegenheit in Menge, sodaß er sein
Zerstörungswerk in aller Ruhe vollenden konnte. Auch die
Pilzkrankheiten können nicht mehr mit großem Erfolge zurück-
gehalten werden. Immer neue Infektionen machen sich be-
merkbar, die ein Fortschreiten der Krankheiten zeigen. Die
einzige Hoffnung die jetzt den Winzern geblieben ist, ist die,
daß sich die Witterung in Bälde ändert, sodaß Sonnenschein
und Wärme die Bekämpfungsarbeiten wirksam unterstützen
und die Entwicklung der Reben und der jungen Traubchen
fördern. Geschäftlich ist es noch verhältnismäßig still. Zwar
ist die Nachfrage nach 1912er Weinen in der letzten Zeit
lebhafter geworden, doch kommen Abschlüsse selten zustande.
Für das Fuder 1912er wurden im allgemeinen 580—800
Mark und für das Fuder 1911er 930—1500 Mk. und mehr
angelegt.

Aus der Rheinpfalz.

○ Aus der Rheinpfalz, 18. Juli. Der erwartete
Witterungsumschlag ist nicht eingetreten. Das wechselnde
naßkalte Wetter hält immer noch an. Im oberen Gebirge
hat der Heu- und Wurm nur geringen Schaden anrichten können,
während der im mittleren Gebirge durch den Wurm — be-
sonders an den Rieslingtrauben — angerichtete Schaden
recht beträchtlich ist. Bedeutend größeren Schaden dürfte
die in der Ausbreitung durch die regnerische Witterung
außerordentlich begünstigte Peronospora anrichten. Zum Teil
geht die Peronospora auch schon auf die jungen Traubchen
über, die dadurch fast vollständig in der Entwicklung gehemmt
werden. Auch das Auftreten des Oidium bereitet den
Winzern schwere Sorgen. Alles zusammengekommen sind
die Aussichten für den kommenden Herbst keine besonders
glänzenden. In einigen Gemarkungen ist zwar der Rebs-
stand gut und die Stöcke sind fast frei von Pilzkrankheiten,
doch zählen solche Bezirke heuer zu den Ausnahmeerscheinungen.
Nachdem es bis jetzt geschäftlich sehr lebhaft war, wird es
jetzt allmählich ruhiger. Der Handel hat sich mit größeren
Posten 1911er und 1912er Weinen versorgt und verhält
sich neuen Einkaufen gegenüber zurückhaltender. Bezahlt
wurden für das Fuder 1912er Rotwein in der Gegend von
Grünstadt und Sausenheim 400—425 Mk., im mittleren
Gebirge 450—500 Mk., für das Fuder 1912er Weißwein
in Landau, Maikammer und Rhodt 360—520 Mk., in
Königsbach, Ungstein und Dürkheim 580—800 Mk., in
Ruppertsberg, Forst und Deidesheim 1000—1350 Mk. und
in Grünstadt 500—525 Mk. Ferner wurden für das Fuder
1911er Rotwein im Bezirke Dürkheim 580—625 Mk., für
das Fuder Weißwein in Deidesheim und Forst 1650 bis
3000 Mk., in Friedelsheim, Königsbach und Wachenheim
960—1500 Mk., in Neustadt 950—1200 Mk., in Landau
und St. Martin 600—650 Mk., für das Fuder 1909er in
Deidesheim und Ruppertsberg 1250—1500 Mk. angelegt.

Ausland.

Frankreich.

* Paris, 14. Juli. Die „Revue de Viticulture“,
die bedeutendste Weinbauzeitung Frankreichs, berichtet von
einem allgemeinen Auftreten der Peronospora in Südfrank-
reich, vor allem in den Departements Gard und Hérault.
Trotz eifrigen Spritzens zeigte sich am 15. Juni überall die
Krankheit auf den Blättern und einige Tage später auf den
Gescheinen. In einzelnen Gegenden ist der Herbst gänzlich
in Frage gestellt; in den meisten ist jetzt schon mit einem

Verlust von $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{2}$ zu rechnen. In den letzten Tagen
wird auch aus Burgund ein allgemeines Auftreten der Krank-
heit gemeldet. Interessant sind die Anweisungen, die in der
Zeitschrift den Winzern gegeben werden. Es heißt darin:
„Man darf nicht vergessen, daß die Bespritzungen mit Flüssig-
keit nur auf den Blättern, die Bestäubungen mit Kupfer-
pulver nur auf den Trauben wirken. Wir haben immer
empfohlen, beide Behandlungen abwechselnd vorzunehmen,
da wir konstatiert haben, daß ein Schutz der Trauben in
der Tat nicht anders, als durch kupferhaltige Pulver er-
reicht werden konnte. Die Flüssigkeiten gelangen nicht an
die unter den Blättern versteckten Trauben.“ Möge dies
ein Ansporn für unsere Winzer sein, in der Bekämpfung
nicht nachzulassen, um ihrerseits vor ähnlichem Mißgeschick
bewahrt zu bleiben.

* Die Herbstaussichten im Bezirke Bor-
deaux. Ueber den Stand der Weinberge berichtet der
Kaiserl. Konsul in Bordeaux unterm 27. Juni: Der Früh-
ling war feucht und kalt. Am 13. und 14. April traten
Nachtfroste ein, die jedoch in hiesiger Gegend keinen großen
Schaden angerichtet haben. Der Weinstock zeigte seine ersten
Blätter in der ersten Hälfte April und entwickelte sich infolge
der ungünstigen Witterung nur langsam und kümmerlich.
Erst gegen Ende Mai wurde das Wetter anhaltend warm
und sonnig. In den von Feuchtigkeit gesättigten Weinbergen
entfaltete sich nun ein kräftiges Wachstum und bald war
die Verspätung wieder eingeholt. Die Blüte begann gegen
den 8. Juni; sie ist jetzt nahezu beendet und hat einen
normalen Verlauf genommen. Die Fruchtansätze sind nicht
besonders zahlreich, lassen aber immerhin noch einen be-
friedigenden Ernteertrag erwarten. Leider ist diese Hoffnung
neuerdings durch das zahlreiche Auftreten des Rebschädlings
Cochylis getrübt worden und da die Nächte im Juni zeit-
weise kühl und neblig-feucht waren, macht sich auch hier und
da in den Weinbergen Mildew bemerkbar. Die Winzer
wenden gegen diese Uebel alle üblichen Schutzmaßregeln an,
die aber, um erfolgreich zu sein, auch einigermaßen von der
Witterung unterstützt werden müssen. Man pflegt vom
Höhepunkt der Blüte bis zur Lese unter normalen Verhält-
nissen 100 Tage zu rechnen. Es würde das für dieses
Jahr den 20./25. September als ungefähres Datum der
Weinernte ergeben. Die 1913er Lese von Château Pontet-
Canet ist bereits zum Preise 1300 Fr. für 4 Orhoft ge-
handelt worden. Ein großer Teil der 1912er Weine liegt
noch unverkauft auf dem Lande.

Verschiedenes.

* Nieder-Engelheim, 17. Juli. Zum Bezirks-
fachverständigen für den Reblaus-Aufsichtsdienst der Ge-
markungen Frei-Weinheim, Heidesheim, Nieder- und Ober-
Engelheim, Wackernheim ist der Landwirt Rudolf Saal-
wächter von hier vom Kreisamt Bingen ernannt worden.

* Weinkostprobe auf dem 27. Deutschen
Weinbaukongress. Wie uns der Ausschuss zur Vor-
bereitung der Kostprobe von hessischen Weinen für den im
September stattfindenden Deutschen Weinbaukongress mitteilt,
sind die Anmeldungen von auszustellenden Proben so zahl-
reich eingegangen, daß nunmehr alsbald die Anmeldungsliste
geschlossen werden muß. Interessenten, welche noch Weine
anzumelden wünschen, müssen dies spätestens bis zum 20.
Juli tun.

Zur Reblausbekämpfung. Vom 22. Juli
an beruft das Reichsamt des Innern zu Berlin eine Kom-
mission nach Bingen, bestehend aus Weinbau- und Reblaus-
fachverständigen, zur Bekämpfung der Reblaus. In Winzer-
kreisen wird das Vorgehen der Reichsregierung mit Genug-
tuung aufgenommen.

* **Gewerbsmäßiger Weinhandel der Offizier-Kasinos.** Die Handelskammer Mannheim richtete in dieser Angelegenheit an das Ministerium des Innern eine Eingabe, in der es heißt: „In der letzten Zeit werden wieder von verschiedenen Seiten Klagen laut, welche sich mit dem zunehmenden Weinhandel der Offizierkasinos befassen. So lange die betreffenden Kasinos nur in ihren eigenen Räumen und nur an die aktiven Offiziere des betreffenden Truppenteils Wein abgeben, ist dagegen nichts einzuwenden. Es kommt jedoch immer häufiger vor, daß auch an Reserve-Offiziere, ja selbst an Verwandte und Freunde von Offizieren, welche in gar keinem direkten Verhältnis zum Regiment stehen, Weine abgegeben werden und dadurch dem Weinhandel auf das empfindlichste Konkurrenz gemacht wird. Im gegenwärtigen Zeitpunkte, in welchem von der Allgemeinheit für Heereszwecke bedeutende Opfer verlangt werden, die zu einem großen Teile auch von der Handelswelt zu tragen sind, ist es wohl nicht unbillig, zu verlangen, daß auch aus Heereskreisen keine Schritte unternommen werden, welche den Handel zu schädigen geeignet sind und zur gleichen Zeit, wo er Opfer zu bringen bereit ist, in ihm das bittere Gefühl einer Beeinträchtigung in seiner geschäftlichen Tätigkeit erwecken müssen. Es wird auch aus den Kreisen unseres Weinhandels dringend gewünscht, von diesen Beschwerden den zuständigen Stellen Kenntnis zu geben, damit eine derartige Konkurrenz künftig unterbleibt. Verschiedentlich ist schon eine Abhilfe zugesagt worden; doch blieb es bei diesen Versprechungen, denn die Weiterentwicklung des Weinhandels der Offizierkasinos zeigt, daß eine wirklich nachhaltige Beeinflussung nicht stattgefunden hat. Die Handelskammer bittet deshalb Großh. Ministerium in obigem Sinne bei den zuständigen Stellen vorstellig zu werden.“

Die „Malzwein“-frage. Das neue Getränk, der sog. „Malzwein“, das hauptsächlich in Elsaß fabriziert wird, scheint sich als ein ganz lukratives Fabrikationsprodukt entwickeln zu wollen; wenigstens erfährt man, daß der Absatz desselben in Zunahme begriffen ist und daß sich immer mehr geschäftskundige Leute finden, welche sich der Fabrikation des Malzweines zu widmen gedenken und damit große Gewinne einzuheimsen hoffen. Selbstverständlich kann man in den Kreisen der Weininteressenten diesem Spiel nicht untätig zusehen und man rüstet sich, der weiteren Verbreitung des Malzweins Einhalt zu gebieten, womöglich dessen Produktion überhaupt zu verhindern. Die Weininteressenten im Elsaß haben schon entschieden Stellung gegen den Malzwein genommen und im Reichstag ist es zu einer Interpellation gekommen, deren Beantwortung aber die Weininteressenten nicht befriedigt zu haben scheint. Nun wird eine gemeinsame Protestversammlung der elsässischen, badischen und württembergischen Weinfachleute und Winzer am 20. Juli in Breisach (Baden) stattfinden. Es ist neuerdings festgestellt worden, daß eine Fabrik von Malzwein ein Angebot versendet, in welchem dem von dieser Firma hergestellten Malzwein ausdrücklich nachgerühmt wird, daß er vom Nebenwein kaum zu unterscheiden sei. Das Getränk besteht aus Wasser, Malz und Zucker, es besitzt weinähnlichen Geschmack und zeigt auch in der Analyse eine dem Wein ähnliche Zusammensetzung.

Gerichtliches.

* **Laubenheim, 16. Juli.** Bei einer Kellerrevision, die bei einem Wirte in Wehlar vorgenommen worden war, wurde ein Fäßchen Wein beanstandet, das mit Zuckerlösung überstreckt war. Der Wein war von dem Herrn Heinrich Kirisch von hier bezogen worden. Bei Kirisch wurde hierauf von dem Weinkontrolleur Lechner eine Untersuchung vorgenommen. Kirisch hatte sich deshalb vor der Strafkammer zu verantworten. Er behauptete, daß ein bei ihm beschäftigter

Finck Cabinet



Der Preisgekrönte
An Fürstenthöfen gereichte
Aerztlich sehr empfohlene
Viel tausendfach nachbestellte
Deutsche Flaschengär-Obstschaumwein

Garantiert
französische Flaschengärung.

Kein mit fremder Kohlensäure
moussirend 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.

Hervorragend im Glas. Unerreicht zu
Bowlen und Mischungen. Selbst vom
Kenner als Traubensekt getrunken.

Josef Finck & Co.,
MAINZ am Rhein

Hoflieferanten.

Obstschaumwein-Kellerei G. m. b. H. :: Telefon 4005.
Lieferanten fürstl. Hothaltungen, K. Theater, Casinos u. erster Kreise der Gesellschaft
Preisgekrönt Grosse internationale Ausstellung Aachen 1912.

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

Küfermeister, der inzwischen verstorben ist, den Wein anscheinend
falsch behandelt habe. Das Gericht nahm an, daß der An-
geklagte verantwortlich sei und verurteilte ihn zu 100 Mk.
Geldstrafe. Der Wein wird eingezogen.

* **Koblenz, 16. Juli.** Vor der Strafkammer hatte
sich der Wirt und Winzer Jakob Hammes aus Alken
zu verantworten, der angeklagt war, seinem 1912er Moste
zu viel Zucker zugesetzt zu haben. Er gab zu, da die Säure
15—18,5 pro Mille betragen habe, und die Trauben schlecht,
zum Teil erfroren, gewesen seien, 200 Pfund Zucker zugesetzt
zu haben. Er habe sich an vielen Stellen nach der geeigneten
Zuckerung erkundigt und überall eine solche Auskunft erhalten.
Bei amtlichen Stellen oder Chemikern hat er nicht angefragt.
Weinkontrolleur Hoffmann bekundete, das Buch A sei nicht
richtig geführt gewesen. Im übrigen liege eine Ueberzuckerung,
keine Ueberstreckung vor. Sachverständiger Chardon ist
der Meinung, daß die Umstände in der Praxis in diesem
Falle verantwortlich zu machen seien. Bei der Beschaffenheit
des Mostes sei in der Verwendung von zwei Zentnern Zucker
nichts Unrechtes zu erblicken. Dr. Petri erklärte, hier sei bis
zu 100 und 113 Grad gezuckert worden, was unstatthaft sei,
da die Alkenener Weine nicht so hoch kämen. Die sonstigen
Zeugenaussagen zc. sind ohne Belang. Das Urteil lautete
auf 50 und 30 Mk. Geldstrafe. Von der Einziehung wurde
abgesehen.

Firmen- und Personalsnachrichten.

* **Rüdesheim.** In das Handelsregister Nr. 51
ist bei der Firma Wilhelm Dahlen-Schaller in
Lorch heute eingetragen worden: Die Firma ist erloschen.

* **Mainz, 14. Juli.** Herr Georg Merz, Wein-
großhändler dahier, ist im 69. Lebensjahre verstorben.

Aus Winzer-Vereinen.

* (Berichtigung!) Die in letzter Nummer ge-
brachte Notiz ist dahin zu berichtigen, daß das Konkursver-
fahren nicht eröffnet ist über das Vermögen der neu konsti-

tuerten Gesellschaft „Vereinigte Weingutsbesitzer e. G. m. u. H. zu Hallgarten“, sondern des in Liquidation befindlichen „Vereins Hallgarter Weingutsbesitzer e. G. m. u. H. zu Hallgarten.“

* Dürkheim. Der Winzerverein Dürkheim hatte im abgelaufenen Jahre einen Umsatz von 700 000 Mk., wobei 13 650 Mk. Reingewinn erzielt wurden. Die Reserven betrugen 10 500 Mk., die Mitgliederzahl 155. Die Gewinnverteilung erfolgt in 2 Prozent für Portugiesermostanlieferung, in 5 Prozent für Weißweinanlieferung, 1. und 2. und in 3 Prozent für Weißweinanlieferung 3. und 4. Sorte. Dem Reservefonds wurden 2000 Mk. überwiesen.

Vom Büchertisch.

* **Wie mache ich mein Testament ohne Rechtsanwalt und ohne Notar? Das Erbrecht.** Gemeinverständliche Darstellung des Gesetzes nebst zahlreichen Testamentsentwürfen und Beispielen. (Verfasser Hans Lustig, kaufmännischer Sachverständiger. Baumgartens Verlagbuchhandlung, Saarbrücken 3; Preis Mk. 1.10) 4. Auflage.

Jeder, sei er jung oder alt, arm oder reich, verheiratet oder ledig, hat die moralische Pflicht, sein Haus zu bestellen und zu verwalten, in welche Hände sein Hab und Gut nach seinem Tode gelangen soll. Das Gesetz hat die Errichtung von Testamenten ohne Mitwirkung von Notar und Gericht einerseits sehr leicht gemacht, andererseits sind ganz bestimmte Regeln und Vorschriften zu beobachten, wenn das Testament gültig sein soll. Der Verfasser gibt in dem Schriftchen eine gemeinverständliche Darstellung des bürgerlichen Rechts, soweit dasselbe das Erbrecht behandelt. Besonders beschäftigt er sich mit dem Testamentsrecht und den einzelnen Testamentsarten, berührt aber auch die gesetzlichen Erbfolge, unter Berücksichtigung der Vorschriften über den Pflichtteil. Den breitesten Raum widmet er seinem Ziele gemäß, dem eigenhändigen Testamente, das jeder ohne Hinzuziehung eines Notars oder einer sonstigen Urkundsperson errichten kann. Für diese Form der Errichtung des letzten Willens enthält das Werkchen eine Anzahl von Entwürfen und Mustern, welche für alle Verhältnisse zutreffen. Freilich darf nicht vergessen werden, daß die Gültigkeit gerade des eigenhändigen Testaments von der peinlichen Beobachtung gesetzlich vorgeschriebener Formen abhängig ist, so daß jeder, der in dieser Weise über sein Vermögen für den Todesfall verfügen will, sich eingehend über diese Bestimmungen erkundigen muß. Einen Weg dazu bietet ihm das Lustig'sche Büchlein. Es trägt dazu bei, daß beim Tode eines der Gatten die Rechtsverhältnisse des überlebenden Gatten bzw. Gattin in jeder deutschen Familie kostenlos geregelt sind und viele Kosten, Sorge, Kummer und Zwist vermieden werden.

* Panax-Pasta in der K. und K. österr.-ungar. Armee. Wer die Verhältnisse beim Militär gut kennt, dem wird es gewiß auffallend sein, wie rasch Panax-Pasta in der österr. Armee eingeführt wurde; der Grund liegt in der Tatsache, daß Panax-Pasta das beste Mittel gegen Schweißfüße und Wundlaufen ist. Sämtliche Militär-Ärzte empfehlen heute dieses Mittel, sodaß bei sämtlichen österr. Infanterie, Kavallerie, Artillerie- und Gendarmerie-Regimentern Panax-Pasta in steter Verwendung ist. — Fabrik Fr. Witten u. Co., Prag. — Versand für Deutschland: Lindenapothete Leipzig.

Verantwortlich: Otto Grienne, Destrach a. Rh.

ETIKETTEN für WEIN, LIKÖR, SEKT,

KONSERVEN, MARMELADEN, HONIG etc.

Conkurrenzlose Preise - Grossbetrieb.

Lagerbestand
ca.
60 Millionen
Stück.

JLLERT & EWALD
GROSS-STEINHEIM-HANAU

Rheingauer Rebsprize D. R. G. M.

Vorzüglich bewährte
Reb- und Baumsprize mit den neuesten Verbesserungen.

Größte Einfachheit, große Druckentwidelung.

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

Prospekt gratis und franko von

Wilhelm Edel Söhne Fabrik für Rebsprizen
Geisenheim a. Rhein.

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 bereitwillig auf Anfrage.



92 Ratten lagen am Morgen tot da:

Getötet in einer Nacht. Durch unser Meerzwiebel-Ratten-Vertilgungsmittel. Unschädlich für Menschen. Unschädlich für Haustiere, Wild, Geflügel; kann also in Pferde-, Schweine-, Hühnerställen, in Küche und Keller, überall ausgelegt werden. Tötet nur Ratten und Mäuse, aber in einer bisher wohl kaum dagewesenen Weise, auch alle Wasserratten, Erdratten und Wühlmäuse. Gutsbesitzer von S. in Szr Posen schreibt: „Gestern wurde Ihr Mittel ausgelegt. Resultat heute 92 tote Ratten, grosse und kleine. Mit Bestimmtheit ist anzunehmen, dass ausserdem noch eine grosse Anzahl in Verstecken verendete.“ Revierjäger Sch. Wiegeschütz schreibt: „Ihre letzte Sendung hat unter den Ratten sehr aufgeräumt. Ich fand an einem Tage 86 tote Ratten.“ Ulrich v. K. Schlokow schreibt: „Ihr Vertilgungsmittel habe ich gestern ausgelegt. Heute morgen grossartiger Erfolg: 57 tote Ratten wurden verendet gefunden, davon 25 unter einem Strohbund. Wieviel mögen noch in den Gängen stecken? — 1 Kilo dieses Rattenvertilgungsmittels mit genauer Gebrauchsangweisung 175 Mark 2 Kilo M 2.85 — 5 Kilo M 6.—, 10 Kilo M 10.—. Zu beziehen durch die Blumengärtnereien Peterseim-Erfurt von Behörden, Schulen Universitäten, Königlichen Gartenverwaltungen, von Fürstlichkeiten und Tausenden von Privatpersonen benutzte Bezugsquelle für Sämereien, Blumenzwiebeln, Obstbäume, Rosen, Palmen, Lorbeerbäume: Hauptkatalog umsonst.

Heidesheimer Maschinenfabrik

Meinke, Krebs & Wegener

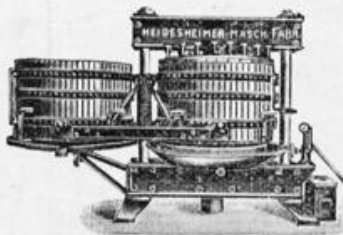
HEIDESHEIM bei MAINZ

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.

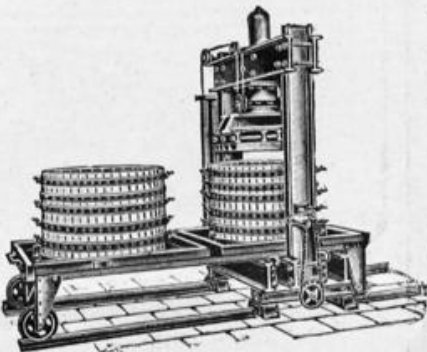
Duchscher & Co. in Wecker

Grossh. Luxemburg, im deutschen Zollverein.

Eisengiesserei. Spezialfabrik für Wein- u. Obstpressen.

Hydraulische
Unterdruckkeltern
mit ausfahrbaren oder
ausschwenkbaren
Presskörben.

Differenzial-
Hebel-Pressen.

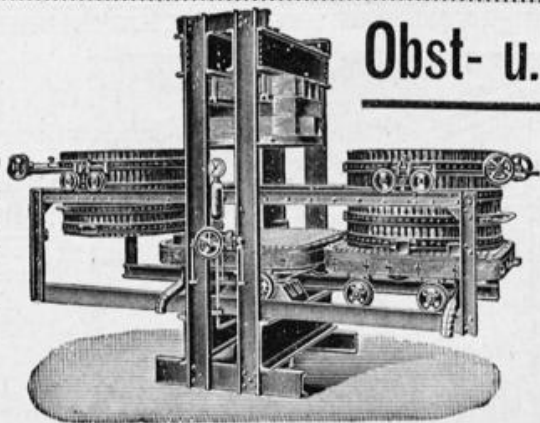


Hydraulische
Oberdruckpressen
mit Eichenholzbie.

Kontinuierliche
Wein-Pressen.
Trauben- und Obstmühlen.
Balgmühlen.

—— Illustrierte Kataloge gratis und franko! — Vertreter gesucht! ——

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).

**Wer grau ist,
sieht alt aus!**

Bestes Haar- und Bart-
färbemittel ist

Vitek's

Panax - Haarfarbe

1 Flac. à 1 Mk.

Allein echt von:
Fr. Vitek & Co., Prag.

Ueberall zu haben.

Versand für Deutschland:
Lindenapothek Leipzig.

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.**

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

Wein-Preislisten

sowie alle Druckarbeiten
für die Weinbranche
liefert als SpezialitätDruckerei d. Rheingauer Weinzeitung
Oestrich. — Tel. Nr. 6.**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.

Wein- und Likör-Etiketten

liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

SEITZ-WERKE

Theo & Geo Seitz
Kreuznach Rheinland.

59 nur höchste Auszeichnungen.

Seitz'sche
Filtriermaterialien
„Theorit“, „Brillant Theorit“ und „Komet-Theorit“
Ohnegleichen
in Bezug auf Reinheit und Filtrierfähigkeit.



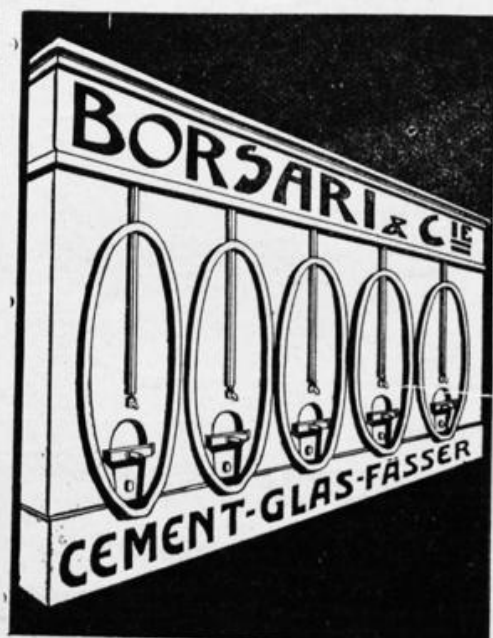

Persönliche Einkäufe in Oporto.

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, Preislisten
und illustrirter
Katalog kosten-
los.

Hugo Brogsitter, Weinvermittlung, Wiesbaden.