

# Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Tel.-Adr.: Weinzeitung Destr. im Rheingau, Marktstraße 9.

Expedition: Destr. im Rheingau, Marktstraße 9. Postfachkonto: Frankfurt (Main) Nr. 8924.

Fernsprecher Nr. 6.

Erscheint Sonntags. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658\*) u. der Expedition. Post-Bezugspreis M. 1.50 pro Quartal exkl. Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einlieferung von M. 1.50 in Deutschland, M. 1.75 im Ausl.

Verlag und Druck:  
Otto Etienne, Destr. im Rheingau.

Inserate die 6-gespalt. Petitzeile 35 Pfg. Reklamen 50 Pfg. Beilagen-Gebühr: 3000 Exemplare 20 M. Anzeigen-Aannahme: die Expedition zu Destr. sowie alle Annoncen-Expeditionen. — Beiträge werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. 10 Pfg.

Nr. 29.

Destr. im Rheingau, Sonntag, den 31. August 1919.

17. Jahrg.

## Beobachtungen über die gefährlichen Pilzkrankheiten des Weinstocks.

Von Adolf Weiderlinden, Rudesheim.

Unterm 18. August 1918 schrieb ich in der Rheingauer Weinzeitung:

„Für das Auftreten der Peronospora wird vor allen Dingen die Witterung des Vorsommers bestimmend sein. Auf einen feuchtwarmen, die Sporenentwicklung begünstigenden Vorsommer, kann mit Bestimmtheit die Peronospora erwartet werden, wenn nicht ein durchweg trockener heißer Sommer folgt, während ein trockenes oder gar außerordentlich trockenes Frühjahr, wie das diesjährige, die Sporen vertrocknen, die Blätter durch das langsame Wachstum kleinzellig und hart werden läßt und so für das ganze Jahr die Ansteckungsgefahr beseitigt, sollte auch der Sommer eine der Peronospora noch so günstige Witterung bringen.“ Was ich damals schrieb, traf ein. Der Nachsommer und Herbst 1918 verregneten total und die Peronospora hätte uns über den Kopf wachsen müssen. Aber nur an ganz wenig und zwar feuchten Stellen zeigte sie sich, dort, wo die Sporen auch der trockenste Vorsommer nicht gänzlich vernichten konnte. Von stärkerem Befall war indessen nirgendwo irgend eine Wahrnehmung gemacht und da fast keine Peronospora vorhanden, so konnten auch nur wenige Sporen 1918 auf 1919 überwintern und so war auch die Gefahr für das Jahr 1919 von vornherein auf ein Minimum beschränkt. Nun wollte es der Zufall, daß die Witterung des Vorsommers 1919 und der Anfang des Sommers und zwar bis Ende Juli der des Jahres 1918 fast auf ein Haar glich. Mai und Juni außerordentlich trocken und im Juli regnerisch, teils bei niedriger, teils bei erhöhter Temperatur, kurz ein Pilzwetter, wie es sich nicht besser hätte machen lassen. Aber die Peronospora blieb aus (genau, wie 1918) weil wiederum die Sporen (und diesmal die nur wenig vorhandenen) durch den trockenen Vorsommer untergegangen waren und wir werden auch in diesem Jahre nennenswerten Peronosporabefall nicht zu befürchten haben, umso mehr, als nach meiner Beobachtung die Peronospora außerordentlich an den Entstehungsort gebunden ist. Das haben uns meines Erachtens die beiden Jahre 1918 und 1919 auch schlagend bewiesen, da nur in unmittelbarer Nähe feuchter Stellen und da, wo

die Peronospora auch sonst zu finden war, sich Pilz zeigte. Meiner Ansicht nach entstehen die Sporen dem Boden, fallen die Blätter von unten an und entwickeln sich dort bei günstigem Wetter zu Pilzen, während sie weite Wanderungen nicht machen können. Der Befall von unten wäre ja dann auch gänzlich unmöglich. Anders beim Schimmelpilz. Da er die Stöcke von oben befällt, so muß er sich in höheren Luftschichten entwickeln. Von hier aus wandert er weiter und befällt innerhalb kurzer Zeit kilometerweit auseinanderliegende Stellen. Meist sind es zwar ebenfalls feuchte Stellen, in der Nähe von Wiesen und Quellen (auch unterirdischen) und in Niederungen, aber häufig auch trockene Lagen, wenn sie vorher längerer Nebelwirkung ausgesetzt waren, wie z. B. der Rudesheimer Berg 1916, der damals auch einer stark nebeligen Augustnacht, der ein kühler Vormittag folgte, schneeweiß von Didium war. Aber auch für solch gefährlichen Schimmelbefall sind für das Didium günstige Vorsommer nötig. Auch die Erstererscheinungen dieses Pilzes werden durch trockene Vorsommer bis auf ein Minimum vernichtet und deshalb brauchen wir von ihm ernstliches auch in diesem Jahre nichts zu befürchten.

Man kann sich nun mit dem Bekupfern nach Beobachtung des Wetters einrichten. Aengstliche, die in diesem Jahre nicht ganz darauf verzichten wollten, konnten damit bis in den Juli warten und dann auch nur unter geringem Zusatz von Vitriol (vielleicht nur  $\frac{1}{2}$  Prozent) spritzen, denn das Kupfer ist dem Stock durchaus nicht zuträglich und es ist gut, wenn man Jahre hat, wo man nicht so scharf zu spritzen braucht.

Anders beim Schwefeln! Hier bin ich der Ansicht, daß man Schwefel frühzeitig und unbeschränkt dem Winger zuführen darf, ja soll. Denn der Schwefel tötet, wenn die Witterung der Entwicklung von schwefeliger Säure günstig ist, meiner Ansicht nach alle Pilze. Er hat den großen Vorzug, daß er für den Stock und alle Pflanzen vollkommen unschädlich ist und ebenso für alle dem Weinstock nützlichen Tiere. Ich behaupte, daß man mit Schwefeln allein auch die Peronospora fern halten und unterdrücken kann, nur darf man ein recht häufiges Schwefeln bei regnerischem Wetter nicht scheuen. Beweis: meine hiesige Anlage in der Rheinebene, woselbst schon seit 1911 kein Vitriol mehr verspritzt, hingegen

so oft geschwefelt wurde, wie erforderlich, womit ich schon vor der Blüte beginne. Die Peronospora hat mir in diesem Laubrauschneß seit der Zeit nichts mehr anhaben können.



## Die Zahlung der Weinzölle in Gold.

Vor dem Kriege kostete ein Fuder Wein, das zur Einfuhr ins Reich bestimmt war, durchschnittlich 300 bis 400 M. Der Zollsatz betrug etwa 220 M. Das waren 50 bis 75% vom Werte. Heute kostet ein Auslandsfuder 3000 bis 4000 M. Der Zoll darf nach dem Friedensvertrag nicht höher sein als im Jahre 1914; er beträgt demnach nur rund 5 bis 7 $\frac{1}{2}$ % vom Werte. Das Reich hat das Nachsehen.

Vor dem Kriege kostete die Herstellung von 1000 Ltr. Wein in Kleinwinzerlagen ca. 600 Mark. Heute ist der Herstellungspreis auf ca. 2400 M. gestiegen. Ursache ist hauptsächlich die teure Arbeitskraft. Im Auslande, wo der Wein, wie z. B. in Italien, sozusagen wild wächst, sind die Herstellungskosten fast gar nicht gestiegen. Nun soll der Schutz Zoll aber die Differenz der Herstellungskosten zwischen Inland und Ausland ausgleichen, damit unser Weinbau konkurrenzfähig bleibt. Diese Aufgabe erfüllt der alte Zoll durchaus nicht. Der Winzer hat das Nachsehen.

Vor dem Kriege wurde der Zoll in Goldwährung gezahlt. Damals war eine Mark noch eine Mark, heute zahlt man den Zoll in Papierwährung, also nur 25 Pfg., anstatt einer Mark.

Die Reichsregierung hat, um unsere Finanzen und unsere Wirtschaft vor Schaden zu bewahren, angeordnet, daß die Zölle wie vor dem Kriege in Gold bezahlt werden müssen. Das ist nicht mehr wie recht und billig. Würde sie anders handeln, dann wäre praktisch der Zoll auf 25% der früheren Summe herabgesetzt. Solche Ausfälle kann weder die Reichskasse noch unsere Wirtschaft ertragen. Nun läuft man in Hamburg und Bremen gegen die neue Anordnung Sturm und verlangt Aufhebung der Verordnung der Regierung. Das wundert uns nicht, denn in Hamburg war man niemals Freund der Zölle. Wird Hamburg wieder Recht behalten, trotz wirtschaftlicher Not des Reiches und trotz der Gefahr, daß ein großer Erwerbsstand in seiner Existenz gefährdet wird? Wir wollen es nicht hoffen!


**Berichte.**
**Rheingau.**

⊙ Aus dem Rheingau, 29. August. Die Witterung war in letzter Zeit so warm, daß die Entwicklung der Trauben sehr schnell voranging. Unter diesen Umständen darf man mit einer guten Ernte immerhin rechnen, und allerdings muß dann auch die Witterung in der nächsten Zeit günstig sein. Die Pilzkrankheiten sind zum Stillstand gekommen und auch der Sauerwurm wird wohl eine weitere Verbreitung nicht erlangen. Im freihändigen Weingeschäft herrscht im allgemeinen Ruhe. Vereinzelt wurde für das Stück 1918er 11 000 Mk. und mehr angelegt.

⊙ Aus dem unteren Rheingau, 29. Aug. Die Trauben haben in den letzten 14 Tagen recht gedeihliche Fortschritte gemacht und an Dike erheblich zugenommen. Stellenweise findet man schon ausgewachsene Trauben, die dazu neigen, in Wein überzugehen und hell zu werden. Die Regenperiode ist rechtzeitig zum Stillstand gekommen und wenn die Bluthitze der letzten Tage weiter so anhält, kann der Heurige noch zu einem recht brauchbaren Jahrgang heranreifen, der auch der Menge nach befriedigen dürfte. Die stellenweise aufgetretenen Krankheiten haben sich nicht weiter ausgebreitet und auch der Sauerwurmschaden dürfte diesmal nicht belangreich werden. — Im freihändigen Geschäft hat die Nachfrage fast gänzlich aufgehört und die Kauflust scheint angesichts der neuen Ernte nicht mehr groß zu sein. In vereinzelt Fällen lagern in den Produzentenkellern noch die ganzen lehtjährigen Kreszenzen, da die Eigner sich bisher entweder zu einem Verkaufe überhaupt nicht verstehen konnten, teilweise aber auch das Geschäft an den hohen Forderungen der Winzer scheiterte. Die seitherigen Preise von 9500—10 000 Mark für das Stück 1918er dürften auf ihrem Höhepunkt angelangt sein und aller Wahrscheinlichkeit nach kann mit einem baldigen Abbau gerechnet werden.

⊕ Rüdesheim, 29. Aug. Im allgemeinen stehen die Reben sehr gut. Sie sind gesund und weisen ausgewachsene, dicke Traubenbeeren auf, die bald in den Wein übergehen dürften. Das warme Wetter in letzter Zeit war im Uebrigen für die Trauben äußerst günstig. Anscheinend ist es auch gelungen, die Peronospora und das Didium mit Erfolg zu bekämpfen, denn diese Krankheit hat bis jetzt eine weitere Verbreitung nicht erlangt. Auch der Sauerwurm hat bis jetzt keinen großen Schaden angerichtet. Der freihändige Weinverkehr ist ohne Belang und nur selten kommen Abschlüsse zustande, zumal die Forderungen der Eigner sehr hoch sind. Verschiedentlich wurde für das Stück 1918er 9500 bis 11 000 Mk. angelegt.

**Rheinhessen.**

△ Aus Rheinhessen, 29. August. Die Trauben haben bei der heißen Witterung in letzter Zeit den Rückstand, in den sie ge-

kommen waren, immerhin zum großen Teile eingeholt. Farbige und weiße Trauben gibt es schon in ziemlicher Anzahl. Die Rebstöcke stehen dabei gut und sind gesund. Geschäftlich ist es ruhig. Das Stück 1918er kostete 6800 bis 9000 Mk. und mehr.

**Rhein.**

△ Vom Mittelrhein, 29. Aug. Die Trauben sind in ihrer Entwicklung bis jetzt gut vorangekommen und machen einen gesunden Eindruck. Bei den günstigen Wetterverhältnissen dürfte es mit der Reife schnell vorangehen. Im freihändigen Weingeschäft ist es ziemlich ruhig und selten kommen Abschlüsse zu Stande.

**Rahe.**

— Von der Rahe, 29. Aug. Man konnte in letzter Zeit einen immerhin günstigen Fortschritt in der Entwicklung der Trauben feststellen. Ausgewachsene, reife Trauben sind keine Seltenheit mehr und das Laub befindet sich in frischem Grün. Das heiße Wetter der letzten Zeit hat für die Entwicklung der Trauben sehr viel ausgemacht. Das Weingeschäft ist allerdings ruhig. Für das Stück 1918er wurden bis 10 000 Mk. verlangt und bezahlt.

**Mosel.**

— Von der Mosel, 29. Aug. Das heiße Wetter der letzten Zeit hat der Verbreitung der Rebkrankheiten und wohl auch dem Sauerwurm Einhalt getan und auf alle Fälle stehen die Reben gegenwärtig günstig und schreiten in ihrer Entwicklung sehr gut voran. Reife Trauben sind bereits in bevorzugten Lagen zu finden. Geschäftlich herrscht nicht viel Leben. Für das Fuder 1918er wurde zuletzt 7000—9000 Mk., 1917er bis 15 000 Mk. bezahlt.

**Rheinpfalz.**

+ Aus der Rheinpfalz, 29. August. Man kann mit der Entwicklung der Reben in letzter Zeit nur zufrieden sein, denn die Witterung war der Entwicklung sehr günstig. Auch die Krankheiten und der Sauerwurm haben sich nicht weiter verbreitet. Das Weingeschäft ist im allgemeinen ruhig. Bezahlt wurden für das Fuder 1918er Weißwein an der oberen Haardt 5700 bis 6500 Mk., an der mittleren Haardt 7200 bis 16 000 Mk., Rotwein 6300—6800 Mk., an der unteren Haardt für das Fuder 1918er Weißwein 6500—7000 Mk., Rotwein 6000—6400 Mk.

○ Aus der Rheinpfalz, 29. Aug. Ein Reblausherd wurde in der Gemarkung Gönheim entdeckt. Es handelt sich um 15 stark verseuchte Rebstöcke. Im Jahre 1909 wurde in der gleichen Gemarkung ein Reblausherd von 644 Stöcken gefunden, und 1911 wurde ein weiterer Herd von 7 Stöcken freigelegt. Der jetzige Herd befindet sich in der Nähe der zweiten Stelle. Anscheinend handelt es sich bei den beiden letzten Herden um kleinere Verschleppungen.

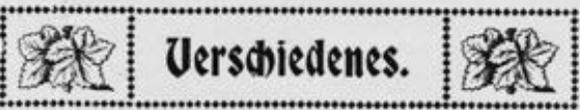
**Franken.**

⊙ Aus Franken, 29. Aug. Die Reben erweisen sich als gesund und die Trauben schreiten in der Reife langsam voran. Die heiße Witter-

ung ist der Entwicklung günstig. Die 100 Liter 1918er kosteten 850—1300 Mk.

**Baden.**

+ Aus Baden, 29. Aug. Der Stand der Trauben ist günstig, denn sie konnten in der Entwicklung schnell voran kommen. Reife Trauben sind durchaus keine Seltenheit. Geschäftlich ist es bei hohen Preisen ruhig. Für 100 Liter 1918er stellten sich die Preise bis 800 Mark.


**Verschiedenes.**

\* Eltville, 28. Aug. In Eltville und Destrach stehen die Winzer in Lohnbewegung. Trotz wiederholter Besprechungen und Verhandlungen konnten die Bewegungen bisher nicht zum Abschluß gebracht werden, weil immer nur wenige Arbeitgeber zur Verhandlung erschienen, die wohl für sich verhandeln konnten, aber keinerlei Vollmacht von den übrigen Herren bekommen hatten. Der Schlichtungsausschuß Wiesbaden, der angerufen ist, wird in diesen beiden Fällen entscheiden.

\* Rüdesheim, 28. Aug. Dem Herrn Thomas Nikolai von hier wurde von der Landwirtschaftskammer des Reg.-Bez. Wiesbaden für gute Pflege seiner Weinberge ein Preis von 20 Mark und ein Diplom zuerkannt.

\* Wiesbaden, 28. Aug. Wie das „Badeblatt“ meldet, ist das Hotel „Rassauer Hof“ am Kaiser Friedrichplatz für 1 750 000 Mark von französischer Seite angekauft worden.

\* Aus Rheinhessen, 28. Aug. Große Weindiebstähle wurden in Nierstein bei den Weingroßhandlungen von Gärtner und Blum und dem Weingutsbesitzer Georg Strub ausgeführt. Es handelt sich in diesen Fällen um den Diebstahl großer Mengen besten Flaschenweines. Ein umfangreiches Diebslager wurde in der Gemeinde Schwabsburg aufgedeckt. Schon seit längerer Zeit wurde die Einwohnerschaft des Dorfes durch häufige Diebstähle in Häusern, in Gärten und auf dem Felde in Aufregung gehalten. Jetzt hat man den Spitzbuben in der Person eines Einwohners ermittelt.

\* Nierstein, 28. Aug. Bei der Weinbergsversteigerung des Weingutsbesitzers Gg. Reichardt-Mainz wurde für 1166 Kaster Weinberg ein Gesamterlös von 128 630 Mk. erzielt. Einzelne Lagen wurden mit noch nie erhörten Preisen bezahlt. So stellte sich im „Fuchsloch“ das Kaster Weinberg im Durchschnitt auf 104,75 Mk., so daß darnach ein einziger Morgen Weinberg etwa 42 000 Mk. kosten würde.

\* Von der Rahe, 29. Aug. Ueber 200 Morgen Weinberge sind im Laufe der letzten Jahrzehnte in den Nahegemarkungen Langenlonsheim, Laubenheim, Bingerbrück usw. der Reblaus zum Opfer gefallen. Das Gelände lag zum Teil brach, zum Teil war es mit Feldfrüchten bebaut. In Münster b. B. war für einen Teil der Gemarkung der Anbau mit Reben verboten. Dadurch ging bisher viel Geld verloren. Nunmehr wurde das ganze Gelände zur Rebanpflanzung freige-

geben, und zwar soll die amerikanische Rebe zur Verwendung kommen, in der man die beste Waffe gegen die Reblaus besitzt.

\* **Simmern (Hunsrück), 25. Aug.** Bei einer hier abgehaltenen Versteigerung von leeren Fässern wurden überaus hohe Preise bezahlt. Ein Stückfaß, 1200 Liter haltend, wurde z. B. mit 1300 Mk. bezahlt. Die Preise für die übrigen Fässer bewegten sich in gleicher Höhe.

\* **Aus der Rheinpfalz, 26. August.** (Weinbergsschluß.) In der Gemarkung Wachenheim werden bereits am 1. September die Weinberge geschlossen.

\* **Aus der Pfalz, 26. Aug.** Mit der für den gesamten Weinbau wichtigen Frage der Abänderung des geltenden Weingesetzes, die namentlich von der Mosel her immer erörtert wird, beschäftigte sich in seiner letzten Ausschußsitzung auch der Weinbauverein der Rheinpfalz und kam zur Ablehnung jeder Umgestaltung des erst zehn Jahre in Kraft befindlichen Gesetzes. Diese Auffassung deckt sich übrigens mit der kürzlich auch vom hessischen Weinbauverein auf seiner Mainzer Tagung kundgegebenen. Die Hauptpunkte, um die es sich für die Befürworter einer Abänderung handelt, sind die neue Reform des über die Zuckering handelnden § 3 des Gesetzes. Gefordert wird die räumliche Erweiterung der Zuckering von 20 auf 25 Prozent der Gesamtlöslichkeit und entweder die völlige Aufhebung der zeitlichen Zuckeringsschranke oder wenigstens ihre Hinausschiebung bis in das der Ernte folgende Jahr, ferner die unbeschränkte Herstellung von Nachweinen als Handelsware und zu Brennzwecken. Auf Grund eines von sachverständiger Seite erstatteten Gutachtens kam man zur einhelligen Auffassung, daß die Erhöhung des Zuckerwasserzusatzes von 20 auf 25 Prozent keine besondere Verbesserungsmöglichkeit, wohl aber eine erhöhte Vermehrungsmöglichkeit schaffe, die Erweiterung oder gar Beseitigung der zeitlichen Zuckeringsschranken eine Erschwerung, wenn nicht eine völlige Lahmlegung der Kontrolle zur Folge hätte. Allerdings war man sich darüber klar, daß namentlich für kleine Winzer die kurze Zuckeringsspanne von der Lese ab große Gefahren für eine richtige Behandlung der so behandelten Moste in sich schließt. Bezüglich der Tresterweinerstellung, die eine sehr scharfe und kostspielige Kontrolle erfordert, wäre die Ueberwachung nur möglich, wenn die Herstellung einer beschränkten Anzahl von Betrieben vorbehalten würde, womit dem kleinen Winzer die Selbstverwertung seiner Trester aus der Hand genommen würde. Gefordert wurde die Beseitigung des Weinsteuergesetzes, weil die Reichsregierung die in diesem Gesetze zugesagte höhere Bezollung der Auslandsweine infolge des Friedensvertrages nicht durchführen könne, mithin die Voraussetzungen für die hohe Weinsteuer nicht erfüllt werden könnten.

\* Zur Frage der Weinpreise schreibt man: „Die Ausichten auf die diesjährige Weinernte sind im rheinischen Weinbaugebiet im großen ganzen günstig zu nennen. Auch aus dem Auslande kommen von überall Berichte über günstige Weinernteaussichten. Dies hat vorläufig noch keinen nennenswerten Druck auf die Preise für frühere Jahrgänge ausgeübt, weil die

Vorräte außerordentlich klein sind, wogegen ein ungeheuer gesteigerter Verkauf steht. Namentlich die kleinen Weine sind nach wie vor sehr hoch im Preise, und der Preisunterschied zwischen kleinen Gewächsen und Hochgewächsen ist nicht mehr so groß wie in früheren Zeiten. Immerhin haben die guten Ernteaussichten eine Stöckung in dem weiteren Preisausschlag herbeigeführt und man kann sagen, daß gerade in den letzten Monaten so außerordentlich große Steigerung sich für Weißwein um etwa 10 und für Rotwein um 20 Prozent vermindert hat. Es ist zu hoffen, daß die neue Ernte doch etwas billigere Preise bringt, umsomehr als es an leeren Fässern fehlt und die Anschaffung neuer Fässer zu teuer wird; kostet doch z. B. ein Halbstückfaß von 600 Litern jetzt Mk. 500 gegen früher Mk. 30—50. Sobald aber einmal die neue Ernte eingeheimst und in Fässern gelagert sein wird, dürfte kaum ein weiterer Abschlag zu erwarten sein, es sei denn, daß die Einfuhr aus Frankreich und dem übrigen Ausland nicht kontingentiert bleibt, sondern in beliebiger Höhe frei wird. Solange aber die Markvaluta so ungünstig bleibt, dürfte der Druck auf die Preise der einheimischen Weine durch die Einfuhr ausländischer Weine nicht allzu groß sein. Erst dann dürfte ein wesentlicher Preisabschlag der kleinen Konsumweine zu erwarten sein, wenn wieder einmal gutes trinkbares Bier in reichlichen Mengen gebraut werden kann.“

\* Zum Schutz der deutschen Weine, hauptsächlich um zu verhüten, daß als elsass-lothringische oder luxemburgische Weine andere ausländische eingeführt werden, hat die Handelskammer in Trier folgende Maßnahmen vorgeschlagen: Die Auslandsweine dürfen nur unter Beibringung von Ursprungszeugnissen eingeführt werden, die von dem zuständigen deutschen Konsulat beglaubigt sind. Sie müssen den Anforderungen des deutschen Weingesetzes entsprechen. An allen Uebergangsstellen hat eine Untersuchung der Weine durch Zeugenfachverständige stattzufinden.

**Geschäftliche Mitteilungen.**

\* **Mathews Müller** Komm.-Ges. auf Aktien, Eltville a. Rh. Die außerordentliche Generalversammlung beschloß, das Aktienkapital vorbehaltlich der behördlichen Genehmigung um 1 Million Mk. auf 3 Millionen Mk. zu erhöhen. Die neuen Aktien werden den Besitzern der alten zu 120 Proz. angeboten. In den Aufsichtsrat wurde an Stelle des ausscheidenden Herrn E. von Eckardsberg Justizrat Dr. A. Berg (Frankfurt a. Main) gewählt.

Schriftleitung: Otto Etienne, Destrach am Rhein.

Die nächste Nummer erscheint am 14. September.

**Inserate** haben in der „Rheingauer Weinzeitung“ **den besten Erfolg!**

Nach Rheinland, Westfalen, Nordwest- und Norddeutschland übernimmt

**Weintransporte**  
einschliesslich Versicherung gegen Bruch, Diebstahl, Leakage und Aufruhrgefahr

Firma **Jacob Burg, Eltville a. Rh.**  
Spedition — Schiffahrt — Agenturen  
Telegr.-Adr.: Spediteur Burg. Fernspr. Nr. 12.  
Vertreter an allen Plätzen für sachgemässe Verteilung.  
Langjährige Erfahrung in der Weinverfrachtung.

**Hugo Brogsitter, Weinvermittlung**  
Wiesbaden.

**Franz Jos. Schmitt**  
Weinkommissions-Geschäft  
BINGEN AM RHEIN  
Büdesheimerstraße Nr. 19

**Einkauf**  
von Trauben, Weinstein und gepreßter Weinhefe.

**J. ROVIRA & Co.,**  
Korkstopfenfabrik  
San Feliu de Guixols, Spanien  
**Mainz**  
Kaiser Friedrich-Strasse 3.  
Haupterzeugnisse: Sekt- und Weinkorken.

**Stichweine zur Essigfabrikation**  
kauft jede Menge.  
Offerten mit Probe erbeten.  
Binger Weinessig-Fabrik  
**A. Racke**  
Bingen a. Rh.  
**Stichige u. defekte Weine**  
zur Essigfabrikation kaufen und erbitten Angebot  
**E. Wolff & Co.,**  
Weinessigfabrik  
Kreuznach.

# Sehr Wichtig!

Bei den hohen Weinpreisen ist bei Versendungen durch die Schifffahrt sowohl als auch durch die Bahn und sonstigen Beförderungsmittel (Fuhre) die

## Versicherung gegen Diebstahl, Bruch, Leakage und Verlust

unter allen Umständen dringend geboten. Bei begründeten Schadenersatzansprüchen haften die Schifffahrtsgesellschaften z. B. nur bis zum Höchstbetrage von Mk. 1.— pro Kilo.

Billigste Prämien und zeitgemässe Bedingungen durch

**Jacob Burg, Elville a. Rh.**  
Fernsprecher Nr. 12.

Vertreter für Transport-, Reise-, Unfall-, Haftpflicht-, Glas- und dergl. Versicherungen.  
**Auskünfte bereitwilligst.**

# Fass-Schwefel

chemisch rein und arsenikfrei  
in allen Stärken und Sorten fabriziert die  
**Schwefelspanfabrik**

**Georg Issel**

Horehheim b. Worms.

Fernsprecher Amt Worms Nr. 1105.

Lager in Kellerei-Artikel u. Pflanzenschutzmittel.

Offerierte freibleibend:

## Flaschen-Einwickelpapier

(Seidenpapier) farbig gestreift, fortirt, 38x50 cm, in Ballen à 20 Ries **Mk. 100.—**

1a. Strohhalben mit und ohne Kopf für

1/1	Bordoflaschen	Mk. 52.—	per Mille
3/4	Literflaschen	53.—	" "
1/1	"	54.—	" "
1/1	Rheinweinflaschen	54.—	" "
1/1	Woselflaschen	54.—	" "
1/1	Setzflaschen	55.—	" "

**C. Kadetsch, Elberfeld.**

Zur Leitung eines großen Kellereibetriebes im Rheingau wird ein durchaus erfahrener

## Kellermeister

per 1. Septbr. oder 1. Oktober ds. Js. gesucht. Der Betreffende muß vollkommen selbständig disponieren und einem größeren Personal vorstehen können, eine gute Probe besitzen und wird auf einen zielbewußten, energischen Herrn reflektiert, der auch kleine Weinbestimmungen machen kann. Angebote mit lückenlosem Lebenslauf, Zeugnis-Abschrift, Gehalts-Angebot und möglichst mit Photographie unter **N. N. S.** an die Exp. d. Ztg. erbeten.

# BORDOLA

## Pasta u. Schwefel.

Vollwertiger Ersatz für Kupferultriole und Weinbergschwefel.

Grosse Vorteile in Preis, Wirkung u. Anwendung, langjährig bewährt. Behördl. geprüft u. empfohlen. Unbeschränkt lieferbar.

Nikotin-Harz-Seife u. alle sonst. Präparate f.

## Pflanzenschutz.

**A. Dupré G. m. b. H., Köln-Kalk**

Chem. Fabrik. Gegr. 1884. Abt. Pflanzenschutz.

# Stichweine

kauft laufend

**Carl Kühne, Weinessig-Fabrik**

Berlin N 31

Brunnenstr. 111.

Tel.-Adr.: Essigkühne.

Fernspr. 3664 u. 3665.

# Klebestoff

unerreicht klar und satzfrei — klebt alles

M. 75.— per 100 Kg.

Fabrik chem. Produkte, Köln, Postfach 40.

# In atemlose Spannung

versetzen den Leser mit ihren

## Enthüllungen u. Erinnerungen

nachstehende Bücher:

Das Privatleben Kaiser Wilhelm II. und seiner Gemahlin Preis M. 5<sup>50</sup>

Ein Günstling des Kaisers Preis M. 3<sup>30</sup> mit Teuerungszuschlag.

Erhältlich in jeder Buchhandlung oder zu beziehen vom Verlage

**Gustav Ziemschen, Berlin SW. 48**  
Wilhelmstrasse 123

(Postscheckkonto Berlin NW. 7 Nr. 170 78).

Die Nachfrage wächst täglich!

## Wichtig für Wirte u. Weinhandel!

### Amtliche Weinsteuerformulare

sowie

### Weinsteuerbücher

für Fass- und Flaschenweine  
gebunden in jeder Stärke

liefert schnellstens

Geschäftsst. der „Rheingauer Weinzeitung“  
Oestrich i. Rhg.

Marktstrasse 9

Telefon 6.

# Draht-Anlage mit Bimsbetonpfosten

ist die billigste, sie kostet in 35 Jahren nur 391 Mark, Holzpfähle kosten in derselben Zeit 1700 Mark der Morgen.

## Bimsbetonpfähle

kosten nur

**200 Pf.**

das Stück

reissen nicht, geben also den Motten keine Unterkunft wie Holz

erleichtern das Heften, Binden, Schneiden, Spritzen und Schwefeln

können genagelt werden

faulen nicht wie Holz

rosten nicht wie Eisen

zu beziehen durch

**JOS. RAAB & Cie. G. m. b. H. NEUWIED.**

Vertreter in allen Orten gesucht.

## Weinbergsweiden

trocken, p. Ct. 29.— M. geben ab

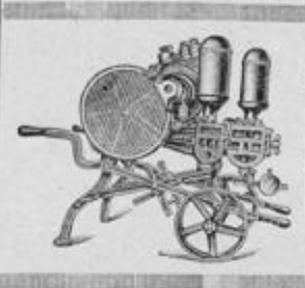
**Gebrüder Pauson**

Lichtenfels, Bayern.

## Erstklassige Flaschen- u. Faßlacke

(garantiert Friedensqualität) äusserst ausgiebig, i. jed. gewünschten Farbe, wie elfenbeinweiss, rosa, gelb, orange, hell- u. dunkelrot, blau, grün etc. etc. in 1/2 Pfundstücken u. Stangen à Mk. 5.— p. Pfund incl. Verp. (Bei Abnahme v. 20 Pfd. u. mehr mit 10% Nachlass.)

**Ernst Weber,**  
Siegelackfabrik,  
Nierstein a. Rh.



## Philipp Hilge, Mainz

gegr. 1862.

Spezialfabrik aller prakt. Weinpumpen

liefert nach wie vor

**Elektromotorpumpen :: Handpumpen**

**prima Weinschläuche**

in Ia. Friedensausführung.

