

× K o s e m , 26. Nov. Die Weinernte im Gebiete der Mosel entspricht hinsichtlich der Menge etwa derjenigen des Jahres 1917, denn wie diese lieferte sie bis zu einem vollen Ertrag. Die Güte ist weniger zufriedenstellend, wie dies bei Mostgewichten von 50 Grad ansteigend bis zu 70 Grad und wohl auch bei Mosten aus ersten Lagen bis 80 Grad und höher, ganz erklärlich ist. Verkauft wurde wenig, desto mehr aber eingelegt. Der Zentner Trauben kostete hier 70—90 Mk., in Moselkern 60—75 Mk., Zell 55—80—125 Mk., Burgen 60—75 Mk.

Rheinpfalz.

+ Aus der Rheinpfalz, 26. Novbr. Es wird in letzter Zeit nicht viel Wein verkauft. In verschiedenen Bezirken haben die Preise geringen Rückgang erfahren, in anderen sich gehalten, oder sie sind gestiegen. An der oberen Haardt brachte das Fuder 1918er 2850—3500 Mk., an der mittleren Haardt 3700—6000—6500—7500 bis 9000 Mk., an der unteren Haardt 3200 bis 3700 Mk., in den Nebentälern 3200—3500 Mk.

Franken.

* Aus Franken, 25. Novbr. Der Ertrag des 1918er Weinherbstes steht in Franken gegen das Vorjahr zurück, wenn er auch als ziemlich gut bezeichnet werden kann. Der Mengeertrag der Oesterreicher Trauben war besonders zufriedenstellend, während die Rieslingtrauben zu wünschen übrig ließen, denn sie hatten unter der überaus ungünstigen Witterung während der Rebenblüte gelitten. Die überaus starke Fäulnis der Trauben beeinflusste die Menge übrigens sehr nachteilig. In den spät gelesenen Weinbergen ging mehr als die Hälfte der Menge verloren. Der durchschnittliche Herbstertag stellt sich in Franken auf etwa eine Zweidrittel-Menge, während die Güte einem mittleren Jahrgang entspricht. Die Mostgewichte zeigten sich nicht mehr hoch aber auch der Säuregehalt war nicht so bedeutend. So wurden in den Landorten Mostgewichte von 67—75 Grad, in den guten Lagen solche von 80—90 Grad ermittelt, während spätgelesene Rieslingmoste Gewichte von 95—105 Grad aufwiesen.

Baden.

△ Aus Baden, 25. Novbr. Geschäftlich ist es beim Verkauf von Wein ruhig. Verkäufer wie Kaufliebhaber zeigen Zurückhaltung. Bezahlt wurden für die 100 Liter 1918er Weißwein am Kaiserstuhl 250—350 Mk., Rotwein 360—430 Mk., Weißwein im Breisgau 185 bis 280 Mk., Rotwein 300—350 Mk., Weißwein in der Bühler Gegend 300—350 Mk., Rotwein 400—480 Mk., Weißwein im Markgräflerland 275—350 Mk., Rotwein 350—400 Mk., Weißwein am Bodensee 180—250 Mk., Rotwein 250 bis 300 Mark.

* Aus Württemberg, 27. Novbr. Zum 1918er Herbst in Württemberg berichten die Mitteilungen des Württembergischen Weinbau-Vereins: Die Hoffnung, der September und Oktober könnten die Traubenreife so fördern, daß auch die späteren Rebsorten noch einen Wein von besserer Beschaffenheit liefern, haben sich nicht erfüllt; wohl war um die Mitte September ein Anlauf zu warmer Witterung zu verspüren gewesen; die Wärme hielt jedoch nicht lange stand, und der Oktober war durchweg durch Armut an Sonnenschein ausgezeichnet; Nebel und einige Regen beschleunigten an den weichen Rebsorten die Traubensäule. Die vielfach vorhandene Absicht, die Weinlese möglichst lange hinauszuschieben, wurde dadurch vereitelt. Im Unterland begann man etwa am 10. Oktober mit der Lese des Frühgewächses, welcher sich am 14. Oktober die

allgemeine Weinlese anschloß; in der Stuttgarter Gegend und in den Weinorten am Albtrauf begann die Lese acht Tage später. Das Lesegeschäft war durch die ungleiche Beschaffenheit der Trauben, durch das viele Faulige, Schimmelige und Verdorrte ein recht mühsames. Die frühen Sorten drohten bei längerem Hängenlassen durch Zunahme der Fäulnis an Menge einzubüßen; aber auch einige spätere Sorten, so namentlich der Trollinger, nahmen infolge Sauerfäule in merklicher Weise ab. Weitaus am schönsten hatte sich der Limberger gehalten, der in jüngeren Beständen sich recht ausgiebig zeigte und auch hinsichtlich des Reifegrades befriedigte. Größere Güter kamen mit der Lese bis in den November hinein und erzielten aus den Spätlesen recht hübsche Weine. Nach den Mitteilungen des Vorstandes der Kgl. Weinbauversuchsanstalt in Weinsberg zeigte die Hauptmasse der württembergischen Landweine Mostgewichte von 63—68 Grad Dechle; das geringste ermittelte Gewicht war 49 Grad. Größere Güter kamen bei Spätlesen auf 70—80 Grad, in Ausnahmefällen bis zu 90 Grad. Die Säurezahlen sind verhältnismäßig nieder; sie liegen bei den meisten Weinen zwischen 10 und 12 Promille; es ist diese eigenartige Erscheinung auf den ziemlich hohen Prozentsatz fauliger Trauben zurückzuführen, deren Saft durch die Einwirkung des Botrytispilzes säureärmer wurde. In den vergorenen Weinen tritt die Säuregeschmacklich stärker hervor, weil sie arm an Körper und Alkohol sind. Die Zuckeringhalt ist bei sehr vielen Weinen notwendig, doch kann sie sich angesichts des niederen Säuregehalts in vielen Fällen auf Trockenzuckering beschränken. Die 1918er werden sich zu etwas kurzen, im übrigen aber brauchbaren Mittelweinen entwickeln.

Nachdem von einer behördlichen Regelung der Weinpreise abgesehen worden war, konnte man auf die Entwicklung der Preisbildung gespannt sein; war doch schon vor dem Herbst fast das meiste verstellt. Schon die ersten Versteigerungen brachten wilde Auswüchse; das Kriegswucheramt mußte einschreiten, und die weitere Folge der zu Tage getretenen Preistreiberien war die Aufhebung der Versteigerungs-Erlaubnis. An manchen Orten dauerte es lange, bis ein Preis „gemacht“ war; oft waren die Weine gefelkelt, gefast und bezogen, ehe etwas von einem Preis verlautete. Die Nachrichten von einem Preissturz in der Rheinpfalz, die politische Lage und die erstmals praktisch werdende Weinsteuer erzeugten eine vorübergehende Unsicherheit im Handel. Im allgemeinen kostete das Hektoliter Wein Mk. 250—400 ohne Steuer; Gesellschaften und Herrschaftsgüter brachten es zu höheren Preisen. Die ganze Preisbildung war durch höchst ungesunde Verhältnisse gekennzeichnet, deren Wiederkehr hoffentlich in Zukunft vorgebeugt wird.

Verschiedenes.

* Aus dem Rheingau, 26. Novbr. (Kellerwirtschaft.) Während der stürmischen Gärung des Mostes Sorge man in den Gärspunden stets für eine genügende Menge frischen Wassers.

Beginnt der Fäshalt ruhig zu werden, so kann die Hefe mit großem Vorteil aufgeschlagen werden. Durch die Maßnahme wird sie noch einmal mit Luft in Berührung gebracht und so zu neuer Tätigkeit angeregt. Vor allem wird dadurch der Säuregehalt der Weine beeinflusst, denn die Säure nimmt in Weinen, deren Hefe einigemal aufgeschlagen wird, stärker und rascher ab, als bei nichtaufgeschlagenen Weinen. Gerade in diesem Jahre, wo die Trauben vielerorts den gewünschten Reifegrad nicht erreicht haben, wird sich das Aufschlagen in diesem Sinne sehr vorteilhaft erweisen. Gleichzeitig soll der Gärraum durch Nachfüllen etwas verringert werden. Die Temperatur des Kellerraumes darf gegen Ende der Gärung bzw. über die Zeit des Aufrührens und noch 2—3 Wochen nachher auf keinen Fall unter 15° C. sinken. Weine, die aus faulen und oidi-umkranken Trauben, oder aus Mosten mit Rappen- oder Frostgeschmack, überhaupt aus von vornherein nicht ganz gesunden Mosten herrühren, dürfen nicht aufgeschlagen werden. Sobald die Hauptgärung völlig vorüber ist, sind die Fässer spundvoll zu füllen.

* Wiesbaden, 28. Novbr. (Errichtung eines vorläufigen Prüfungsamtes für Weinbewertung bei der Handelskammer.) Von der Handelskammer ist im Einvernehmen mit der Landwirtschaftskammer zu Wiesbaden ein vorläufiges Prüfungsamt für Weinbewertung errichtet. Zum Vorsitzenden dieses Prüfungsamtes ist in einer am 1. November in der Handelskammer abgehaltenen Besprechung von Weinhändlern und Weinbauern das Mitglied der Handelskammer Herr Weinhändler Hugo Wagemann, Wiesbaden, und als dessen Stellvertreter Herr Landesökonomierat Ott, Rüdelsheim a. Rh., Mitglied der Landwirtschaftskammer, gewählt. Zum Schriftführer ist Herr Weinhändler Bernhard Haas, Wiesbaden, und als dessen Stellvertreter Herr Weinkommissionär Jakob Heymann, Wiesbaden, bestimmt. Des weiteren sind eine Anzahl Besitzer aus Weinhandels- und Weinbaukreisen aufgestellt. Das Prüfungsamt soll nach Bedarf jeweils mit dem Vorsitzenden, dem Schriftführer und möglichst je zwei Beisitzern des Weinhandels und des Weinbaus in der Handelskammer zusammentreten.

* (Arbeiternachweis für Küfer und Kellermeister.) Der „Bund Westdeutscher Weinhandlervereine“ hat in seinem Büro Köln, Perlendpfuhl 10, für die heimkehrenden Krieger einen Arbeitsnachweis für Küfer und Kellermeister eingerichtet. Der Bund umfaßt die Regierungsbezirke Köln, Aachen, Düsseldorf, Arnberg und sind die Arbeitsgesuche für die dortigen Gegenden an diese Stelle zu richten. Eine gleiche Einrichtung wäre bei den anderen großen Verbänden ebenfalls sehr zu begrüßen.

* (Zur Lage auf dem Weinmarkt.) Betreffs der Äußerungen des Bundes Westdeutscher Weinhandlervereine zum „Preissturze“ von Wein bemerkt die Wochenschrift des Internationalen Hotelbesitzer-Vereins „Das Hotel“ sie könne die Zuversicht des Weinhandels, daß ein Sinken der Preise für die 1917er nicht zu erwarten sei, nicht teilen. Es dränge sich vielmehr die Ueberzeugung

auf, daß im Augenblick des Öffnens der Grenzen, oder wenn sonst Aussicht bestehe, ausländische Weine einzuführen, nicht nur die unnatürlich hohen Preise des letzten Jahrgangs, sondern auch der früheren Jahrgänge, möge ihr Bestand noch so gering sein, erheblich sinken würden. Es werde daher gut sein, wenn der Weinhandel und auch das Hotel- und Gastwirtsgewerbe sich auf die noch im Dunkel der nächsten Zukunft liegenden Dinge einrichteten.

* (Zuckerversorgung.) Ukrainischen Zucker erhalten die Winzer des Landkreises Trier als Weinzucker. Der Doppelzentner kostet ab Trier 300 Mk. Die hiesigen Winzer werden rasch beliefert, da noch alte Bestände vorhanden sind und geringe Zuckermengen benötigt wird. Zur Verbesserung der 1918er Weine werden dem Kreise Kreuznach 9000 Zentner zur Verfügung gestellt.

* (Verkauf der kaiserlichen Weinkeller in Oesterreich.) Nach einer Meldung der „Nar. Listy“ sind die kaiserlichen Weinkeller um 12 Millionen Kronen verkauft worden.

○ Mainz, 27. Novr. (Weinausfuhr.) Nach Mitteilung des Verbandes Rheinischer Weinhandeler hat der Reichskommissar für Aus- und Einfuhrbewilligung im Einvernehmen mit der Reichsbank sich damit einverstanden erklärt, daß künftig von der Verpflichtung, die Zahlung in ausländischer Währung zu vereinbaren, abgesehen werden kann. Da jedoch auch in Zukunft mit einem sehr starken Bedarf an ausländischen Zahlungsmitteln gedeckt werden muß, wird es sich doch empfehlen, insbesondere bei Zug- um Zuggeschäften, daß die Firmen sich nach Möglichkeit Zahlung in ausländischer Währung leisten lassen.

* Aus Luxemburg, 24. Novr. Das vorübergehende Ausfuhrverbot für den Wein war einem schnellen Verkauf des 1917er sehr im Wege. Was die Ernte anbelangt, so gab es bei frühzeitiger Lese durchweg saure, unreife Trauben und dementsprechende Weine. An eine genügende Verbesserung ist, da es an Zucker mangelt, nicht zu denken. Die Nachfrage ist gering. Bezahlt wurden für das Fuder 6000—7000 Franken, doch würden genug Winzer auch für den halben Betrag abgeben, wenn nur Verkaufsmöglichkeit vorhanden wäre. Die 1917er sind, da sie nicht schnell genug abgesetzt werden konnten, noch in ziemlichen Mengen, etwa 700—800 Fuder, im Lande. Auch für diesen Jahrgang sind die Preise nicht mehr so hoch.

Geschäftliches.

* Dresden, 25. November. Ein interessanter Streit um die Höhe der Weinpreise in Weinstuben wurde jetzt vor dem Dresdener Schöffengericht, das damit eine wichtige und prinzipielle Frage entschied, ausgefochten. Es sei vorab bemerkt, daß in diesem Prozeß das sächsische Kriegswucheramt eine entschiedene Niederlage erlitt. Das Kriegswucheramt in Dresden hatte den Weinstubeninhaber Karl Hermann Vogt in Dresden mit einer Strafe in Höhe von 1000 Mk. oder

100 Tagen Gefängnis belegt, weil er in seinem Lokale für Weine unangemessen hohe Preise gefordert und dadurch gegen die Bundesratsverordnung vom 23. Juli 1916, den Verkauf von Gegenständen des täglichen Bedarfs betreffend, verstoßen haben sollte. Gleichzeitig mit dem Strafbefehl wurde Vogt mitgeteilt, daß der in Frage kommende Wein im Werte von 4260 Mk. zu beschlagnahmen sei. Mit dem Strafbefehl waren ferner nicht weniger als 110 Mk. Kosten verbunden, so daß Vogt insgesamt ein Schaden von 5370 Mk. entstanden war. Gegen diese Maßregelung legte Vogt Berufung ein. Er hatte mit seinem Antrag auf gerichtliche Entscheidung einen vollen Erfolg! Das Dresdener Schöffengericht kam dabei zu einem ganz anderen Ergebnis als das sächsische Kriegswucheramt. Zwei Sachverständige aus dem Gastwirtsgewerbe und dem Weinhandel, sowie ein Bücherrevisor gingen zur Klarstellung des Sachverhalts dem Gericht zur Hand. Es wurde auf Grund der Bücher Vogts und einer dem Gericht vorgelegten älteren Weinkarte aus dem Jahre 1910 festgestellt, daß Vogt in den letzten Jahren, besonders aber während des Krieges, keine höheren Aufschläge als früher auf seine Weine genommen hatte. Die beiden Sachverständigen befundeten, daß bei den sogenannten „kleinen“ oder Schankweinen schon im Frieden ein Aufschlag von 100 bis 150 Prozent genommen wurde. Bei den „großen“ Weinen richtete man sich nach dem Einkauf, meist nahm man hier weniger wie 100 Prozent, es sei denn, man habe einen besonders wohlfeilen Einkauf bewirkt. Diese Weine werden aber nur von Liebhabern oder Kennern getrunken und gehören nach der Ansicht der Sachverständigen zu den Gegenständen des täglichen Bedarfs, die die oben angezogene Bundesratsverordnung treffen wolle. Die eingehende Beweisaufnahme veranlaßte den Staatsanwalt zu der Erklärung, daß er keinen Antrag auf Bestrafung stelle. Hierauf erfolgte kostenloser Freispruch des Angeklagten und Aufhebung der Beschlagnahme des Weines.

Kleine Chronik.

Vom Rhein, 27. Novr. (Spottnamen für den Wein.) Die Weinpreise sind so habuehüch gestiegen, daß man, wenn die Güte eines Weines nach dem bemeßsen würde, was er kostet, überhaupt nur noch edle und delikate Tropfen trinken würde. Und dann würden die Schimpf- und Spottnamen, die der Deutsche für schlechte Getränke hat, außer Kurs kommen. Denn der Deutsche hat ein persönliches intimes Verhältnis zu seinem Trunk und vor allem zum Wein. Ihn er gut, so findet er für ihn die schönsten Rosenamen, ist er aber schlecht, dann spart er Spott und Hohn für ihn nicht. Und da ein saurer Wein nicht besser dadurch wird, daß er mehr kostet, sondern noch abscheulicher erscheint wie ein Bösewicht, der Brunk treibt und eine Rolle spielen will, so seien von den Spottnamen des Weines hier einige verzeichnet. Billige Weine, die ja darum noch nicht gerade schlecht zu sein brauchen, aber natürlich nie ein Hochgeköch sind, nennt man „Geld aburger“, „Bagenwein“ und wenn sie ganz leicht sind, so führen sie in manchen Gegenden den Namen „Mohrpete“. Gemeine Weine, die einer reinen Zunge nicht behagen, heißen beäantlich „Antscher“, und sie wäherig, so kauft man die „getauften“, „Kaltenbrunner“ oder „Krautwasser“. Schlimmer noch als der „Antscher“, den man zur Not noch trinken kann, ist der „Blümbel“, wie man ihn im Elßay nennt.

der „Ordinariusberger“, mit einem Worte der „Kräher“. Er zeichnet sich gewöhnlich durch Säure aus und das gibt zu Spezialbenennungen Anlaß, wie „Nachenpuger“, „Eßig“, Bezeichnungen, die sich selbst erklären. Ausgelegt müssen dagegen Worte werden, wie „Strumpfwein“, „Reißbeier“ und „Wendewein“. Das erste trägt, daß der Wein durch seine Säure Löcher zusammenzieht, also gut zum Strumpfstopfen zu verwenden ist, das zweite, daß er die Reffen zerfrisst, welche die Fassbäuer zu ammenhalten, und Wendewein im Magen zwingt den Trinker auf seiner Lagerstatt sich alltündlich umzudrehen, weil er sonst ein Loch in den Magen bohrt. Auch sonst hat solcher Wein viele Folgen, er wird darum nicht umsonst „Darmreißer“, „Hirnreißer“ oder „Bidenorecher“ gescholten. Baumzack nennt ihn einmal schlechtweg „Magenquitt“. Tavor lüßt sich nun jedermann und kommt so einer auf den Tisch, von den man in Oesterreich sagt: „Wenn einer reinkt, müssen neun zahlen“ (d. h. der Wirt wird ihnen so auseinandergezogen, daß die Zähne sichtbar werden, dann wird er ein „Dreimännerwein“). Zwei Männer müssen den Trinker halten und der dritte gießt ihm den Wein in den gewaltig geöffneten Mund. Nur den unglücklichen Mann aber wird dieser Trunk zum „Kattel di Wand nuff“. Mehr kann er fider nicht leiden.

Schriftleitung: Otto Etienne, Oestrich am Rhein

Korken!

³/₄ lange, gerade und

I. Modelos

liefert preiswert

Franz C. Hilsdorf,
Bingen a. Rh.

Lagerfässer

in verschiedenen Größen, mehrere Keller voll, geben ab

Peter Wagner u. Komp.,
Flörsheim a. Main.

OTTO ETIENNE

Druckerei und Verlag

OESTRICH i. Rheingau

empfehl ich zur Herstellung von

Drucksachen

für den geschäftlichen und privaten
Verkehr, für Handel, Gewerbe und Vereine
als:

Empfehlungskarten	Dankkarten
Avisbriefe	Weinlisten
Postkarten	Flaschennummern
Briefbogen, Kuverts	Steigscheine
Mitteilungen	Etiketten
Konto-Auszüge	Preislisten
Fakturen, Notas	Weinkarten
Rechnungen	Speisekarten
Quittungen	Kataloge
Wechselformulare	Broschüren
Lohnlisten	Zeitschriften
Zirkulare	Mitgliedskarten
Prospekte	Statuten
Einladungen	Lieder, Programme
Visitkarten	Theaterzettel
Verlobungskarten	Geschäftsberichte
Hochzeitszeitungen	Diplome
Trauerbriefe	Plakate
Trauerkarten	etc. etc.

Zum Herbst

noch vorrätig:

Steingutgärtrichter, Mostwagen.

Weinpumpen, Weinschläuche
und Verbindungen.

Reinhefe

Hauptvertretung des Instituts von
Hofrat Dr. Schmitt, Wiesbaden.

Carl Jacobs,
Mainz.

Fabrik und Lager aller in's Weinfach
einschlagenden Artikel.
Telefon Nr. 164.

Kaufmännische Drucksachen

Adress-Karten — Fakturen — Tratten-Avise
Reise-Avise — Rechnungen — Briefbogen
Mittellungen

sowie alle übrigen Formulare, die für Handel und Gewerbe
gebraucht werden, liefert in feinsten Ausführung schnellsten

Otto Etienne

Druckerei und Verlag der „Rheingauer Weinzeitung“

Telefon 6 Oestrich i. Rhg. Telefon 6

Franz Jos. Schmitt

Weinkommissions-Geschäft

BINGEN AM RHEIN

Rüdesheimerstraße Nr. 19

Einkauf

von Trauben, Weinstein und
gepreßter Weinhefe.

Firma Georg Schmitt,

Nierstein u. Oppenheim

Büro in Nierstein, Wilhelmstr. 3 :: Fernruf 19

Holzhandlung — Kyanisierungsanstalt
empfiehlt

Ia. kyanisierte Reb-, Baum-

und Rosenpfähle

in allen Längen und Stärken.

Die Anstalt untersteht der Kontrolle des
chem. Laboratoriums der Gr. Wein-
und Obstbauschule in Oppenheim
am Rhein.

Lieferant erster Güter.

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

Die nächste Nummer dieser Zeitung
erscheint am 15. Dezbr.

Draht-Anlage mit Bimsbetonpfosten

ist die billigste, sie kostet in 35 Jahren
nur 391 Mark, Holzpfähle kosten in der-
selben 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 Schwei-
feln

können genagelt werden

faulen nicht wie Holz

rosten nicht wie Eisen

zu beziehen durch

JOS. RAAB & Cie. G. m. b. H. NEUW ED.

Vertreter in allen Orten gesucht.

Cellulose- Reben-Binde-Garn

mit 1/2 mm starkem

verzinkten

Spiraldraht

gegen eidesstattliche Erklärung,
dass das Garn als Rebenbindegarn Verwen-
dung finden soll, in grossen Mengen
lieferbar. Bestellungen für die Binde-
zeit 1919 sind

schon jetzt

zu erteilen.

J. D. Cordts Wwe.

Segeberg (Holstein).

Vertreter werden für einige Plätze noch
angenommen.

N. B. Dieses Rebenbindegarn wurde von
dem leitenden Sachverständigen
eines süddeutschen Weinbau-Gebietes als
geeignet für das Rebenanbinden befunden.

Hugo Brogsitter, Weinvermittlung Wiesbaden.

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 Höchst-
betrage von Mk. 1.— pro Kilo.

Billigste Prämien und zeitgemässe Bedingungen
durch

Jacob Burg, Eltville a. Rh.

Fernsprecher Nr. 12.

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

Otto Etienne

Druckerei und
Verlag der Rheingauer
Weinzeitung

Oestrich a. Rh.

liefert Drucksachen aller
Art schnell gut und billig.

Massenaufgaben
in kürzester Zeit.

Für den Frachtbriefdruck
bahnamtlich konzess.
Man verlange Offerte.

Stichige Weine und Weinstein

kaufe stets!

Ferdinand Kern

NEUSTADT A. HAARDT,
Maximilianstraße Nr. 21.

Erstklassige

Vertretung

für Ruhrrevier sucht
Agenten m. b. H.

Essen,

Handelshof 3. 42.

Stichige

u. defekte Weine
zur Essigfabrikation,
kaufen und erbitten An-
gebot

E. Wolff & Co.,

Weinessigfabrik

Kreuznach.

Rüdesheimerstr. 15.

Wein- Stifetten

Liefert die Druckerei
der
„Rheingauer
Weinzeitung“.

Reinzuchthefer

des Hofrat Dr. Schmitt'schen Laboratoriums
in Wiesbaden aus sämtlichen Weinbauge-
bieten Deutschlands, um einen gesunden,
haltbaren Wein zu erzielen. Ferner Most-
waagen, Säuremesser, Natronlauge, Lackmus-
tinktur, Tinktur für den Dr. Jourdan'schen
Weinsäuremesser, echten Keltern-Glasur-
lack, weiss u. naturell, Fasstürdichte, Fass-
schwefelspahn, Transport-Gährspunde, Gähr-
trichter aus Steingut, Gährrohren aus Glas,
sowie alle weiteren Kellerei-Artikel em-
pfehlen:

Erste

Mainzer Metallkapsel-Fabrik Franz Zahn

Spezial-Abteilung II Kellerei-Artikel
Mainz.

Obst- und

Traubenweinhefe

kauft jedes Quantum gegen Kassa
Jul. Oftermann,
Andernach, Fernsprecher 305.

Tüchtige Küfer und Kellerarbeiter

gegen guten Lohn gesucht von
H. Wilhelmy G. m. b. H.,
Hattenheim i. Rhg.