



Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Abt.: **Weinzeitung Oestrich.**

Fernsprecher Nr. 6.

Expeditionen: **Oestrich** im Rheingau, Marktstraße 9, **Elzville** im Rheingau, Schwalbacherstraße 7.

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



Inserate die 4-gepaaltene Petitzeile **25 Pfg.** **Reklamen** **50 Pfg.** **Beilagen-Gebühr:** 3000 Exemplare **20 Mk.** **Anzeigen-Aannahme:** die Expedition zu Oestrich, so wie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pf.**

Nr. 3.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 19. Januar 1908.

VI. Jahrg.

Der Wein.

Von Professor Dr. Eduard Heyck*)

(Schluß.)

Der Name Wein ist eine Eindeutschung von vinum. Ueberhaupt so gut wie alle Ausdrücke, die mit dem Wein zusammenhängen, sind lateinischen Ursprungs. Denn der deutsche Weinbau und die Weingewinnung sind den Römern in allem wesentlichen abgelernt, von einer Provinz des alten Römerreiches in die andere und an die Grenzen verbreitet worden. Vinum hängt mit vitus, Rebe, zusammen: also der Name haftet richtig an der Weinrebe allein. Erst übertragen spricht man von Obstwein, zum Beispiel Apfelwein, Erdbeerwein. Sie sollen ganz gewiß nicht gescholten werden. Weil sie in vielen Gegenden noch das Getränk sind, das man am ehesten nicht verunachtet erhält. Dann ist ihr Alkohol auch unbeschwerlich, hat etwas Frohes und versüßt doch bald. Sie sollten noch viel mehr in Schwang geraten und beliebt, erhältlich werden. Nur das eine sei gesagt: daß man sie nicht so übersüß vergären lassen sollte, wie wohl bei norddeutschen Obstweinen geschieht.

Wein — in jenem durch Uebertragung des Wortes ausgebreiteten weiteren Sinne — entsteht dadurch, daß Beeren oder Obst ausgepreßt werden und der zuckerhaltige Saft alkoholisch vergärt. Neben dem Zucker — und natürlich Wasser — enthält der Traubensaft, um fortan von ihm im besondern zu sprechen, verschiedene Säuren, enthält Eiweiß, kleine Mineralbestandteile und endlich die undefinierbaren Stoffe unbekannter Zusammensetzung, die für die Beschaffenheit und Feinheit des Weines so wichtig sind. Während die Traube der Lese (dem „Herbst“) entgegenreift, und zwar

e später das Stadium, desto erheblicher und rapider, gehen jene Säuren in ihr zurück und nimmt der Zucker zu.

Im gekelterten Traubensaft, im Most, setzt alsbald durch Einfluß der sich rasend vermehrenden Hefe die stürmische erste Gärung ein. Der Zucker zerfällt in Alkohol und in die Kohlensäure, die in der sich erhitzenden Brühe aufsteigt und rumort; zugleich bilden sich die Stoffe schon durch, die dem Wein seinen Geruch, seinen Charakter und sein Bukett verleihen. Indem dann der fast lehmfarbene Most heller, moussierend, milchig, weißgelb wird und den für die nicht ganz Ungewohnten so anziehenden prickelnden Geschmack des frühesten trinkbaren Weines annimmt, nennt man ihn bezeichnend deutlich im fortschreitenden Stadium „Bisler“ (der noch süß ist, aber schon „bigelt“), Sauer, „Federweißen“.

Die Weinhese ist im Traubensaft enthalten oder vielmehr, sie ist ein sich in vielen Arten scheidender Pilz, der schon auf den Traubenbeeren wuchs. Sie wirkt, je nach ihrer botanischen Gattung, wesentlich auf Geruch und Geschmack des werdenden Weines ein. Deshalb setzt man neuerdings Reinkulturen von Hefe edlerer Rasse bei der Gärung zu, nicht um aus unedlen Weinen große und edle zu erhalten, aber doch um den so behandelten Wein reiner im Geschmack zu machen und ihn nicht unerheblich zu verbessern. — Der Alkohol, der von der Hefe aus dem Zuckergehalt des Mostes erzeugt oder entbunden wird, tötet wieder sie, bringt die Gärung zu Ende. Deshalb bleiben die Weine auch nach der Gärung im gewissen Verhältnis des Zuckers, den sie überhaupt hatten, süß. Oder auch der Zuckergehalt ist rasch erschöpft, und die Weine schmecken nun sauer. Man wird also die Qualität des künftigen Weines schon aus dem frisch gekelterten Saft beurteilen können, wenn man dessen Zuckergehalt mißt. Dies geschieht mit der schwimmend eingetauchten Mostwage (nach Döschle und anderen), die das „Mostgewicht“ an einer Skala ablesen läßt. Schöner Rheingauer und Pfälzer Wein in guten Jahren haben gegen hundertzwanzig Grad Mostgewicht, während namentlich der Moselwein jeweils um zwanzig bis dreißig

*) Wir entnehmen diesen Abschnitt dem kürzlich erschienenen zweiten Bande des groß angelegten Werkes „Moderne Kultur“, herausgegeben von Prof. Dr. Eduard Heyck (Stuttgart, Deutsche Verlagsanstalt. Zwei Bände, Preis 30 Mark.)

Grad zurückbleibt. Bei ihm wird nun wieder die Säure zur Tugend, oder sie wird doch als solche aufgefaßt.

Unsere deutschen Weine können trotz aller aufgetretenen Verwirrung immer zum großen Teil in naturreinem Zustand, also ohne jeden Zusatz, getrunken werden, und der Käufer, der noch etwas hält auf das schönste Inponderabile des Weines, daß er eine edle reine Gabe der Heimat Erde ist, sollte sich nicht scheuen, für sich die Gesetzesbestimmung zu nützen die den Gebrauch des Namens Naturwein nur für unverfälschte, nicht mit Zucker noch Wasser noch mit sonstigen Zutaten versehene Weine zuläßt. Bei jedem mittleren und besseren Flaschenwein müßte der Abnehmer verlangen, daß man ihm ausdrücklich für Naturreinheit bürgt.

Allerdings gibt es auch Jahrgänge und Lagen, deren Erzeugnis größtenteils durch Zucker als leidige Notwendigkeit verbessert werden muß; jedoch nicht wie man ihn in den Tee tut, damit dieser süß schmeckt, sondern schon für die Gärung, damit überhaupt etwas Trinkbares entsteht. Die Weingesetze regeln die zulässigen Verhältniszahlen in der wenigstens erstrebten Absicht, daß die Zuckering als ein oftmals notwendiges Uebel nicht zum Kniff wird; daß sie nicht zur Vermehrung oder „Streckung“ der Weinmenge durch betrügerische Mengen Zuckerwasser führt, entweder als Zusatz zum Most, oder als Aufguß von Zuckerwasser auf die Trester, die schon einmal in der Kelter ausgepressten Trauben. Es wird zwar durch zweites Pressen „Nachwein“, Tresterwein, „Lauer“ oder „Leierwein“ hergestellt, den nicht bloß die Weinarbeiter ganz gerne trinken; aber was das Gesetz verhüten möchte — nicht verhütet —, ist, daß auf solche Weise Flaschenweine hergestellt werden, mit denen ein gewisser Weinhandel das Publikum betrügt. — Viel Moselwein, um gar nicht erst von den Weinen des thüringischen Saaletales, dem aussterbenden Aro oder Kräger der rauhen Jenaischen Studentepoesie, zu reden, könnte also die gesetzlich erlaubte Nachhilfe mit Zucker oder Zuckerköschung zum bloßen Zustandekommen gar nicht entbehren.

Die Dauer der ersten Gärung hängt von verschiedenem ab, vom Zuckergehalt wie von der Temperatur der Kelter, die man des rascheren und günstigeren Prozesses wegen künstlich, wenn nötig, ein wenig erwärmt. Nach Beendigung der stürmischen ersten Gärung läßt man den Wein noch einige Wochen, bis er zur Ruhe gekommen ist, in den Fässern liegen, die jetzt nicht fest verschlossen sind, sondern oben den ventilartigen, nur von innen nach außen durchlassenden Gärspund haben.

Die weitere Gärung macht den Wein einigermaßen klarer, wenn auch noch nicht klar. Der ehemalige Federweißer wird jetzt zum „neuen Wein“, als welcher er von den Bewohnern der Weinregionen, in den geringeren Sorten, mit viel Vorliebe getrunken wird. Getrunken wird ja auch der Federweißer schon, aber doch eben als Ausnahmegetränk weniger Tage und von den Kundigen mit geziemender Vorsicht. In der Pfalz, wo die Edelkastanie in Hainen wächst, oft als prachtvolle Bäume, und in guten Weinjahren ihre Früchte vortrefflich reifen, gelten Federweißer und geröstete Kastanien als Inbegriff der Herbstpoesie.

Wie schon flüchtig angedeutet, kommt es fast noch mehr, als darauf, ob der Sommer im ganzen gut war, für die Schönheit und Kraft des Weines auf die letzten Wochen vor der Lese an. Dann ist es wie ein hohes Spiel: bleibt das Wetter noch sonnig und warm, so bedeutet jeder eine Tag eine höhere Reife und mehr: das erwünschte beginnende Morischwerden und Einschrumpfen der Beeren, die Edelsäule; wird aber das Wetter naß und kalt, dann verdirbt es sie in diesem Zustand desto rascher. — Der Zusatz „Auslese“ auf der Etikette der Flasche bedeutet: der Wein ist aus Trauben gewonnen, die im ganzen Weinberg, als besonders schön, für sich herausgelesen wurden. Dagegen „Ausbruch“

bedeutet in Deutschland, daß sogar einzeln die besonders reifen, schon trocknenden Beeren zum Zweck der gesonderten Kelterung aus den Trauben ausgebrochen wurden.

Der Rotwein erhält seine Farbe nicht schon durch den Saft, der beim Keltern aus den Beeren gepreßt wird. Sondern dieser Farbstoff ist fast nur in den zurückbleibenden Schalen der Beeren enthalten. Er muß aus ihnen erst allmählich ausgezogen werden, indem der Most zunächst mit den Schalen zu vergären beginnt. Diese Schalen sowie die Stiele und Beerenkerne ergeben gleichzeitig den Gerbstoff (Tannin), der im Rotwein enthalten ist. Zwischenstufen zwischen Weiß- und Rotwein sind der nur in den Weinregionen bekannte leichttrübe „Schiller“ und der hellrote Bleichert, der zum Beispiel an der Ahr erzeugt wird. —

It der Jungwein ruhig und ziemlich klar geworden, hat sich die Hefe untätig zu Boden gesetzt, so wird er, von dieser hinweg in ein anderes Faß abgezogen. Die Schulung des Weines beginnt, und nach verschiedenen Absichten reift er langsam heran. Er verdichtet sich ein wenig in dieser Zeit, indem er durch die Fäßwände Wasser verdunstet, wird haltbarer und bildet seine „Blume“ aus. Flaschenreif ist er, wenn er nach längerem Liegen klar bleibt. In den Flaschen arbeitet er weiter sein Bukett durch und wird edler, wird andererseits endlich „firn“, entwickelt den eigentümlichen Geschmack des ganz alten Weins. Zurzeit ist man von dem Kultus der sehr alten Jahrgänge oder gar der überalten, ganz unwahrscheinlichen Weine völlig zurückgekommen, die noch vor zwanzig, fünfzehn Jahren exquisiten kleinen hässlichen Herrendiners ihre besondere Weihe gaben. „Du roter Mund, gedenk ich dein, es macht mich stark wie firner Wein“, singt der Spielmannsbegen Volker bei Geibel, dem alten Studenten von Bonn. Es ist sicherlich auch ein Zusammenhang zwischen dem Kultus des firmen Weins und dem Zug dieser Romantiker zum Alten, Geschichtlichen, Erinnerungsvollen gewesen. — Ich habe einmal Gelegenheit gehabt, eine wirkliche Flasche Elfer (1811) von der Mosel — eine Johs. Trojan erwiesene Ehrung, die unserem ganzen Tisch zugute kam — mit entforsten zu dürfen; was wir tranken, war anders als aller bekannter Wein, mahnte auch durchaus nicht etwa auffallend an entstandenen Essig; ein feiner, sehr nobler Oberton ließ sich in diesem eigentümlich neutralen, mehr historisch und literarisch gestimmten Genuß nicht verkennen. . . .

Versuche mit Schlackenbedeckung.

In dem Jahresbericht der Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau Geisenheim veröffentlicht Verwalter G e f n e r die Ergebnisse eines interessanten Versuches mit Schlackenbedeckung. Die Kgl. Lehranstalt besitzt dort einen Weinberg in sehr schwachem, bindigem Tonschieferboden.

Um die physikalischen Eigenschaften der obersten Bodenschicht günstiger zu gestalten, wurde eine Ueberdüngung des Bodens mit Steinkohlenschlacken vorgenommen. Die Lage wurde in drei Parzellen eingeteilt, deren eine 15, deren andere 5 cm hoch mit Schlacken überfahren wurde, während das dritte Stück als Kontrolle unbehandelt blieb. Die beiden letztgenannten Teile wurden regelmäßig wie sonst gegraben, der hoch überschüttete Boden sollte vorläufig ohne Bearbeitung bleiben. Die Schlacken waren von der chemischen Fabrik Winkel gratis erhältlich. Das Anfahren kostete bei einer Entfernung des Feldes von 3 km von der Fabrik für 5 Ar 36 bzw. 108 Mark.

Die Wirkung der Schlackenbedeckung war eine ganz überraschende. Der hochaufgeschüttete Teil war besonders üppig gewachsen. Vor allem fiel die grüne Belaubung dieser Stöcke auf. Der mittlere Teil des Weinbergs war unbehandelt geblieben. Das Wachstum dieser Reben blieb gegenüber dem linken Teil offensichtlich zurück, während das 5 cm hoch über-

fahrene, rechts gelegene Stück die Mitte zwischen beiden einnahm. Das zahlenmäßige Resultat des Versuches ist aus folgender Tabelle ersichtlich:

Jahr	15 cm überschottert		5 cm überschottert		Kontrollstück	
	Gipfel kg	Nebholz kg	Gipfel kg	Nebholz kg	Gipfel kg	Nebholz kg
1905 . . .	5,8	80	5,3	69	4	64
1906 . . .	15,0	120	10,2	77	5	74

Wie aus den Zahlen hervorgeht, trat der Unterschied der verschiedenen Behandlung besonders im zweiten Jahr hervor. Qualität und Quantität des Ertrages wurden ebenfalls festgestellt und ergaben:

Jahr	15 cm überschottert			5 cm überschottert			Kontrollstück		
	Ertrag pro Ar kg	Most- gew. ° S.	Säure ‰	Ertrag pro Ar kg	Most- gew. ° S.	Säure ‰	Ertrag pro Ar kg	Most- gew. ° S.	Säure ‰
1905	31	92	8,2	30	94	9,5	25	90	9,5
1906	3,25	105	10,5	3,10	102	10,5	3,5	106	9,8

Die Tabelle zeigt, daß 1905 Ertrag und Qualität der Moste aus den behandelten Parzellen jene aus den unbehandelten übertrafen. Im Herbst 1906 ergab sich das Entgegengesetzte. Diese Tatsache findet ihre Erklärung darin, daß das überschotterte Stück infolge seines üppigeren Wuchses und dichteren Standes unter Sauerwurm mehr zu leiden hatte. Vor Auftreten des Schädling übertraf die Anzahl der Trauben in den überfahrenen Parzellen jene in den nicht behandelten.

Soviel steht heute schon fest, daß die physikalische Beschaffenheit schwerer Böden durch Schlackenbedeckung viel günstiger gestaltet werden kann. Vielleicht vermag man auf diese Weise auch die Lebensdauer alter rückgängiger Weinberge zu erhöhen. Wie bekannt, führt man die Wirkung der Schlacken auf die ständige Offenhaltung sowie auf den erhöhten Feuchtigkeitsgehalt des Bodens zurück. Wie sich die Wirkung nach Jahren gestaltet und wie die Behandlung in leichtem Boden wirkt, wird die Zukunft zeigen.

Verband der Weinändler des Rhein- und Maingaues.

Wiesbaden, 11. Januar.

Gestern fand hier im „Taunus-Hotel“ die Generalversammlung des Verbandes der Weinändler des Rhein- und Maingaues statt. Der „Rh. K.“ berichtet darüber: Nachdem die üblichen Formalien und Wahlen erledigt waren, erfolgten Aussprachen über die Berechtigung der Bezeichnung alkoholfreier Getränke als „Wein“, über Abstellung der langen Borgwirtschaft und über geeignete Mittel zur Werbung neuer Mitglieder. Laut Geschäftsbericht des Vorstandes für 1907 haben von den 46 Mitgliedern, mit welchen der Verband in das Jahr 1907 eingetreten ist, im Laufe des Jahres 8 ihre Mitgliedschaft zum Jahresluß aufgekündigt. Als Grund des Austrittes wurde in fast allen Fällen die Höhe des Jahresbeitrags (M. 40.—) angegeben; hierzu bemerkt der Vorstand: „Von den 7 Vorstandsmitgliedern verfehen 6 ihr Amt unentgeltlich, auch ohne Berechnung ihrer mit dem Besuche der Sitzungen verbundenen Auslagen, nur der Geschäftsführer erhält eine bescheidene Bezahlung, weil er als Nicht-Fachgenosse — der Verband legt Wert darauf, daß sich das Amt des Geschäftsführers in vollständig neutralen Händen befindet — selbst keine Interessen an der Verbandstätigkeit hat. Der Rest der Einnahmen

reicht eben hin, um die anderen Unkosten, sowie die Beiträge zum Bund süddeutscher Weinändlervereine und zum deutschen Weinbauverein zu decken, außerdem M. 300 für Kellametzwecke zu verwenden. Manche sehr wünschenswerte Maßregel — wir erinnern nur an die Bekämpfung der mit großen Mitteln arbeitenden Abstinenzbewegung — mußte wegen Mangel an Mitteln unterbleiben; es ist also nicht angängig, die Einnahmen durch Verminderung der Beiträge zu schmälern, solange nicht durch Zutreten einer größeren Anzahl weiterer Mitglieder Ersatz geschaffen ist. Wir möchten aber auch nicht unerwähnt lassen, daß für eine Weingroßhandlung die Jahresleistung von Mark 40 zu einem Verband, dessen Zweck die Vertretung der Fachinteressen nach jeder Richtung hin ist, nicht ins Gewicht fallen sollte, zumal in einer Zeit, in der diese Interessen in mannigfacher Art bedroht sind. Freilich läßt sich die Wirksamkeit des Verbandes nicht ziffernmäßig ausdrücken, aber es kann auch nicht bestritten werden, daß durch seine Tätigkeit, die teils von ihm allein, zum großen Teil in Verbindung mit den dem Bund angeschlossenen Vereinen ausgeübt wird, manches, namentlich auf dem Gebiete der Gesetzgebung, erreicht bzw. verhütet worden ist, und daß gerade letztgenannte Beschäftigung jetzt und in Zukunft noch viel Arbeit und Kosten verursachen wird. Von dem Wirken des Verbandes hat der gesamte Weinhandel Nutzen; die sämtlichen Weinändler sollten deshalb aber auch den Verband durch Beitritt unterstützen und nicht die unvermeidlichen Kosten auf verhältnismäßig wenige Schultern abwälzen.“ Von den in das Jahr 1908 übergehenden 38 Verbandsmitgliedern wohnen in Rüdesheim 13, in Wiesbaden 12, in Lorch 3, in Winkel 2 und je 1 in Altmannshausen, Biebrich, Eltville, Erbach, Frankfurt a. M., Hochheim, Johannisberg und Schierstein.

Im Jahre 1907 wurden die ordentliche und eine außerordentliche Generalversammlung, letztere hauptsächlich zum Zwecke einer Satzungsänderung betr. Wahl der Vorstandsmitglieder, 7 Vorstandssitzungen und 3 Versammlungen von Vertretern des Bundes süddeutscher Weinändlervereine abgehalten. Alle Fragen von allgemeiner Bedeutung für den Weinhandel sind, nachdem der Vorstand in seinen Sitzungen Stellung dazu genommen hatte, gemeinschaftlich in den Bundesversammlungen behandelt worden; ein Bericht über die Bundesverhandlungen im Jahre 1907 wird demnächst nachfolgen. In den Vorstandssitzungen wurde weiter verhandelt über: 1. die beabsichtigte Revision des Weingesetzes; im Juli wurde eine Eingabe an das Reichsamt des Innern gerichtet, in der unser Standpunkt nochmals klargestellt wurde; 2. Schritte zur Bekämpfung der Antialkoholbewegung, zum Teil gemeinschaftlich mit den Bundesvereinen. Das Buch von Dr. Starke über „Die Berechtigung des Alkoholgenusses“ ist, hübsch eingebunden, an hiesige Hotels und Restaurants zur Auflegung an geeigneter Stelle verteilt worden; 3. Erhöhung der Verkaufspreise für die billigeren Weine wegen starker Preissteigerung derselben; 4. verschiedene Fälle unlauteren Wettbewerbs, namentlich die Geschäftsgebarung der Interessengemeinschaft „Vertriebszentrale Deutscher Winzervereine zu Eltville und Zentrale für Weinvertrieb in Berlin“; 5. Regelung des Ausverkaufswesens; 6. Abstellung der langen Borgwirtschaft; 7. Mittel zur Hebung des Weinkonsums; 8. Alkoholfreie „Weine“; 9. Lohn- und Arbeitsverhältnisse gelernter Rüfer; 10. die neue Weinverschnitt-Zollordnung.

Der Bericht sagt zum Schluß: „Auch in das neue Jahr treten wir mit wenig erfreulichen Ausichten ein. Die teuren Einkaufspreise, namentlich für die Konsumweine, mit welchen die Verkaufspreise nicht gleichen Schritt halten konnten, die fortgesetzte Beunruhigung des Publikums durch die vielen Weinproteste und die ungeschwächte Agitation der Abstinenzler, die in Aussicht stehenden schädigenden, wenn nicht ruinös wirkenden Vorschläge zur Aenderung des Weingesetzes, als

deren Folge das Gespenst der Weinsteuer auftaucht, die immer krasser auftretenden Formen unlauterer Angebote — alles dieses lastet schwer auf dem realen Weinhandel, und es wird großer Mühe und des einmütigen Zusammenwirkens aller bedürfen, um das Schlimmste wenigstens abzuwenden.“

Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer.

Die großen Rheingauer Weinversteigerungen der Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer finden in diesem Jahre in den Tagen vom 15. bis 30. Mai statt. 23 Güter bringen etwa 750 Halbtuch Weine zur Versteigerung und zwar hauptsächlich der Jahrgänge 1903—1907. Der jüngste Jahrgang ist bei weitem am stärksten vertreten, doch kommen auch noch ansehnliche Mengen des guten 1905ers und mehrere Partien des trefflichen 1904ers zum Ausgebot. Mit der Entwicklung des 1907ers ist man allgemein zufrieden. Die Kreszenzen der Mittellagen haben sehr viel Säure verloren, und aus ersten Lagen bauen sich die Weine sehr schön. Es konnten auch hervorragende Auslesen erzielt werden, die jedoch noch nicht so weit sind, daß sie schon an den Markt gebracht werden könnten.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 16. Jan. Der Januar gestaltete sich bis jetzt zu einem echten Wintermonat. Die Kälte hat halb wieder eingelekt und angehalten. Der Frost ist jetzt tief in das Erdbreich eingedrungen und hat die Bodenbearbeitung, mit Ausnahme der größeren Erdbewegungen unmöglich gemacht. Die sonnigen, wärmeren Tagesstunden locken aber den Winzer schon hinaus zum Schnitt der Reben und zum Aufreißen der alten Stroh- und Weidenbänder. Es wird damit für das Frühjahr wesentlich vorgearbeitet, man kann ja nicht wissen, was der Winter noch für Wetter bringt. Jetzt scheint wieder Tauwetter einzutreten. Geschäftlich ist es jetzt sehr ruhig. Zu den Frühjahrsversteigerungen sind wieder recht erhebliche Mengen angemeldet und so wird die Geschäftsstille bis dahin auch weiter anhalten. Der Abstieg der neuen Weine wird bei Eintritt milderer Wetters vorgenommen werden und dabei dürfte es doch zu manchen Verkaufsabschlüssen kommen.

Vom Rhein.

○ Vom Rhein, 14. Jan. Eine Uebersicht über den Stand des Weinbaues und Weingeschäftes in den Weinbaugebieten Rheinhessen, Rheingau, Nahe, Mittelrhein und Mosel ergibt das folgende Bild: Die letzte Weinernte kann im allgemeinen als zufriedenstellend bezeichnet werden. Das in den Herbstmonaten so milde Wetter hat einen sehr günstigen Einfluß auf die Trauben ausgeübt. Ende September, Anfang Oktober war die Weinlese überall im Gange. Leider fiel die Lese sehr unterschiedlich aus. Während in besseren Lagen reicher Behang zu verzeichnen war, ließen die geringeren Lagen in dieser Hinsicht zu wünschen übrig. Doch die kleineren Winzer können sich ebenfalls zufrieden geben; wenn die Ernte auch nicht so groß war, so haben sie doch wieder gute Ausfichten, denn das Holz ist gut ausgereift und durchaus kräftig. Die tierischen Schädlinge haben im Grunde genommen wenig, d. h. nur vereinzelt Schaden angerichtet. Durch die trockene Witterung konnte der Verbreitung des Pilzes Einhalt getan werden. Was die Qualität des Weines anbelangt, so kann der Winzer damit zufrieden sein. Von einem übermäßigen Säuregehalt konnte nichts festgestellt werden, im

Gegenteil, man konnte bei der letzten Ernte eine sehr schöne Süße bemerken. Was das Weingeschäft anbelangt, so war kurz vor der Ernte ein merklicher Stillstand eingetreten, denn alles wartete auf den Ausfall des letzten Herbstes. Erst nach der Lese entwickelte sich das Geschäft wieder zu einem regeren Fortgang. Die Mostpreise bewegten sich fortdauernd in aufsteigender Richtung. Auch in älteren Jahrgängen kamen vielfach größere Verkäufe zustande, wobei schöne Preise erzielt wurden. In einzelnen Gegenden konnte man von Weinen älterer Jahrgänge gar nichts mehr kaufen, da die Weine schon in anderen Besitz übergegangen waren. Mitten in die Zeit fielen auch die Weinversteigerungen, welche durchschnittlich einen guten Verlauf nahmen. Verschiedentlich wurde die angegebene Tare um erhebliche Beträge überschritten. Nach der Zeit der Weinversteigerungen wurde es im Weinhandel wieder schleppender. Es kamen in den letzten Wochen wohl immer Verkäufe zu stande, doch ist das Geschäft nicht sehr ausgedehnt, aber dies ist in jedem Jahre um diese Zeit der Fall. Nach dem ersten Abstieg des „Neuen“ dürfte hier ein Aufschwung eintreten. Wenn auch manchmal Unterbrechungen vorgekommen sind, so sind die Arbeiten doch trefflich gediehen. Jetzt sind die Winzer mit dem Roden beschäftigt. Viele Weinberge mußten in diesem Jahre des schwachen Holzes wegen ausgehauen werden. Die Jungfelder waren infolge des rechtzeitig gefallenen Schnees vor der Kälte geschützt. Der jetzige Stand der Reben ist vorzüglich.

Von der Nahe.

* Waldhiltersheim 15. Jan. Mit dem Abstieg des neuen Weines hat man begonnen. Verkauft wurde hier eine Partie 1904er zu Mk. 650 und in Schweppenhäusen 2 Stück 1907er zu Mk. 580.

Von der Mosel.

* Von der Mosel 15. Jan. Dem der ersten Frostperiode folgenden Tauwetter hat sich nun eine zweite Kälteperiode angeschlossen, die aber noch Arbeiten in den Rebefeldern gestattet. Allerdings ist heuer so viel zur Verbesserung des Bodens getan worden mit Schiefer und Stalldünger, daß man schon weit zurückgreifen müßte, um ein ähnliches Jahr zu finden. Der Rebenschnitt ist ebenfalls schon emsig betrieben worden und in Anbetracht des überaus schönen Holzbestandes an der ganzen Mosel werden viele Sezreen pro 1000 zu 10—12 Mark angeboten, gerottet wird dagegen nicht sehr viel. In den Winzerkellern schickt man sich nun mehr und mehr zum ersten Abstieg an, nachdem die Hefe sich gesetzt hat, und damit beginnt auch das Geschäft sich etwas mehr zu beleben, als es bisher der Fall war. Für die 1907er werden meistens pro Fuder Mk. 600—700 gefordert.

Verschiedenes.

* Winkel, 15. Jan. Der Kurjus über Weinbau- und Kellerwirtschaft hierselbst findet vom 20. bis 25. Januar statt. Es werden nicht allein Vorträge über alle mit dem Weinbau zusammenhängenden Verrichtungen, Bekämpfung der Rebschädlinge usw. gehalten, sondern es finden auch praktische Übungen in Weinbergen, sowie in der Behandlung des Weines statt.

* Altmannshausen, 15. Jan. Der hiesige Winzerverein hat sich aufgelöst. Die bisherigen Vorstandsmitglieder Bröder und König sind zu Liquidatoren ernannt worden.

* Stadelken, 16. Jan. Am Sonntag hielt Herr Willich von der Großh. Weinbauschule Oppenheim einen stark besuchten Vortrag. Er referierte über Rebschädlinge, besonders Peronospora, über die neuesten Erfahrungen der Heftvorrichtungen und Pflugarbeiten in den Weinbergen. Kommendes Frühjahr wird Herr Willich hier im Auftrage der Großh. Wein- und Obstbauschule zu Oppenheim in einigen zur V.r.

fügung gestellten Weinbergen Anlagen mit den neuesten Gesteinseinrichtungen ausführen.

* **Nackenheim, 16. Jan.** Die Obst- und Weinbauschule schloß am Samstag ihren diesjährigen Informationskursus für Weingutsbesitzer und Weinhändler mit einer Besichtigung der hiesigen Domänekeffereien. Nach einem mit Ansprachen und Gesangsvorträgen gewürzten Abschiedstrunk im „Löwen“ reisten die Teilnehmer in ihre Heimat zurück.

* **Berlin, 15. Jan.** Diskontermäßigung der Reichsbank. Die Deutsche Reichsbank setzte den Diskont von $7\frac{1}{2}\%$ auf $6\frac{1}{2}\%$, und den Lombardzinsfuß von $8\frac{1}{2}\%$ auf $7\frac{1}{2}\%$ herab.

* (Die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz zur Weingeseßfrage.) Nach dem letzten Geschäftsberichte hat der Ausschuss für Weinbau zur Weingeseßfrage folgende Forderungen aufgestellt: Beschränkung des Zuckerzusatzes auf 20 Proz. der Mostmenge, Beschränkung der Zuckermenge vom Beginn der Lese bis 31. Dezember, Kellerkontrolle durch Beamte im Hauptamte, Verbot des Verschnitts von Weißwein und Rotwein, und falls dies nicht zu erreichen ist, Deklaration des Verschnitts.

* Zum neuen Weingeseßentwurf. Am Donnerstag fand im Reichsamte des Innern in Berlin nochmals eine Besprechung über das neue Weingeseß statt. Es handelte sich um eine Audienz der Vertreter des „Bundes südwestdeutscher Weinhandlervereine“ bei Herrn Freiherr von Stein, dem die Ausarbeitung des Weingeseßentwurfes untersteht. Die Veröffentlichung des Entwurfs selbst dürfte jetzt bald zu erwarten sein. Derselbe soll nach der „D. Wtg.“ in einzelnen Punkten wesentliche Änderungen gegenüber dem ersten Entwurf erfahren haben, auch soll die Lagerbuchführung, entgegen den bisherigen Vorschlägen, in etwas einfachere Formen gekleidet werden.

* Dank für Mathews Müller. Auf eine Gratulation der Firma Mathews Müller-Eltville zu seinem 70. Geburtstag dankte Johannes Trojan in folgenden launigen Versen:

Mathews Müller und der Flaschen
Ein Dugend — o das klingt nicht schlecht!
Damit läßt' gern sich über-assen
Ein Alter, der noch fröhlich zecht.

Was perlt und schäumt, das hab ich gerne,
Denn lieb' ich auch so sehr die See,
Nur als Getränk steht sie mir ferne,
Wenn ich bewundernd vor ihr stehe.

Ich bin gewiß auch nicht ein Hasser
Der Flut, die glänzen macht den Rhein,
Doch lieber noch als süßes Wasser
Trinkt ich selbst säuerlichen Wein.

Nun gar ein süßer Becherfüller,
Der schäumt und glänzt; — das ist mein Trank!
Und schlürfend den Mathews Müller
Sag' ich dafür von Herzen Dank.

Johannes Trojan, zur Zeit am Seestrand.

Gerichtliches.

⊙ **Mainz, 15. Jan.** Vor der hiesigen zweiten Strafkammer hatte sich der Landwirt W. Dücker wegen Weinfälschung zu verantworten. In den Jahren 1906 und 1907 soll der Angeklagte Weine durch übermäßigen Zuckerzusatz überstreckt haben. Er hatte denselben, angeblich mit dem Bewußtsein, daß der Wein verdorben war, verkauft. In der Verhandlung teilte der Angeklagte mit, er habe von Dr. Schlamp-Nierstein durch den Makler Schwamm ein Stück Naturwein gekauft. Dieser Wein habe jedoch einen Schimmelgeschmack gehabt. Der Geschmack sei jedoch verschwunden und er habe hierauf den Wein mit seinen 1906er Weinen verschnitten. Nach

einiger Zeit sei der Geschmack jedoch wieder aufgetreten und er habe denselben hierauf dem Makler Schwamm zu 500 Mark das Stück angeboten. Es waren im ganzen 5 Stück Wein, die der Angeklagte verkauft hatte. Herr Kellerkontrollleur Bierschenk beschlagnahmte den Wein und ließ ihn untersuchen. Der Staatsanwalt beantragte in der Verhandlung 14 Tage Gefängnis und 1500 Mark Geldstrafe. Das Gericht erkannte auf 600 Mark Geldstrafe und die Kosten des Verfahrens. Das Urteil wurde dadurch begründet, daß eine Ueberstreckung und ein wissentlicher Verkauf des verfälschten Weines vorliege. Die 5 Stück des beschlagnahmten Weines wurden eingezogen.

* **Landau, 15. Jan.** Der Weinhändler Gutting aus Diedesfeld wurde von der Strafkammer wegen Weinfälschung zu 1 M. Gefängnis und 500 Mk. Geldstrafe verurteilt.

* **Rhodt, 13. Jan.** H. Schneider, Winzer und Metzger in Rhodt, ist beschuldigt, im Herbst 1906er Weine überstreckt und solchen Chemikalien zugesetzt zu haben. Die Strafkammer Landau hält jedoch den Beweis, daß der Angeklagte den Wein zum Verkauf hergestellt habe, nicht genügend erbracht und spricht denselben unter Überbürdung der Kosten auf die Staatskasse frei. Als zweiter Angeklagter hatte sich J. Stief 3., Mühlenbesitzer, wegen des nämlichen Vergehens zu verantworten. Es wurde ein Faß als verdächtig unter Siegel gelegt. Auf Grund der Beweisaufnahme hält der Staatsanwalt erwiesen, daß Stief den fraglichen Trinkwein, der Chemikalienzusätze hatte, verkauft habe. 3500 Liter werden eingezogen, da ein bestimmter Täter nicht ermittelt sei. Im übrigen wird Stief zu 1500 Mark Geldstrafe oder 100 Tagen Gefängnis und den Kosten verurteilt.

Ausland.

Von den italienischen Märkten.

O.W. Rom, 10. Jan. (Eigenbericht; Nachdruck verboten.) Das Geschäft lag im allgemeinen nach ruhig, die Feiertage übten immer noch ihre Nachwirkung aus. In Sizilien herrschte ein wenig Nachfrage, aber nur für den lokalen Konsum, für die Ausfuhr wurde nichts entnommen. Die Preise sind unverändert, aber fast nominell zu nennen. Es herrschte prachtvolles Wetter, sodaß die Arbeiten in den Weinbergen ungehindert vor sich gehen konnten. In Apulien kamen ebenfalls nur geringe Umsätze zustande und zwar fast ausschließlich in roten Tischweinen von hohem Spiritusgehalt, die laufenden Qualitäten sind vernachlässigt, obgleich sie viel und zu niedrigen Preisen angeboten werden. Im Neapolitanischen sind die Eigner sehr bemüht, Abschlässe herbeizuführen, finden aber wenig Geneigtheit zu Ankäufen bei den Großhändlern. In der Basilicata ist diesmal viel Wein gekeltert worden, da es an Käufer für die Trauben fehlte. Die Produktion ist sehr reichlich und die Qualität gut. Ruhig ist auch in Toscana der Verkehr, trotzdem die Weine ausgezeichnet sind. Man meint jedoch, daß der Begehr für den Export bald erwachen werde. — Die Weinbörse von Verona meldet, daß die disponible Quantität noch groß und der Markt still ist. Die Weine sind gut und so hofft man doch über kurz oder lang Käufer dafür zu finden. — Wenig Leben ist bis jetzt auch in Piemont bemerkbar, die Abgeber geben sich aber große Mühe, um Umsätze herbeizuführen und so meint man, daß bald mehr Regsamkeit eintreten wird.

Von den französischen Märkten.

O.W. Paris, 11. Jan. (Eigenbericht. Nachdruck verboten.) Auch während der letzten Berichtszeit sind zahl-

reiche Geschäfte nicht zustande gekommen, da sie durch das Neujahrsfest unterbrochen wurden und die Inventuren die Aufmerksamkeit in Anspruch nahmen. Sehr belebt war in den Weingegenden der Verkehr ebenfalls nicht, besonders in der ersten Hälfte der Berichtszeit. Trotzdem behaupteten die Preise sich fest und im Midi wurden für laufende Qualitäten Rotweine 1 Fr. per Grad bezahlt, für die besseren bis zu 15—16 Fr. per Hektoliter. Weißweine erzielten 12—20 Fr. je nach Sorte. Im Bordelais haben die Umschlungen gezeigt, daß die Weine der letzten Ernte einen Spiritusgehalt von 10—11 Grad. Der Umsatz war nicht groß und das Gleiche ist vom Centre, von Dordogne, Burgund u. zu sagen. Immerhin kamen im Bordelais in Weißweinen nicht unbedeutende Abschlüsse zustande. Im Blayais sind die Weine besser geraten als man dachte. Die Preise stellten sich auf 250—260 Fr. per Tonne für Rotweine, weiße erbrachten Fr. 3.50—4.50 per Grad. Recht ruhig lag im Beaujolais der Markt. Die Weine werden niedriger angeboten als zum Beginn der Ernte. — In Algier wird der Ertrag d. J. auf zirka 8 Millionen Hektoliter geschätzt, von denen $\frac{2}{3}$ guter Qualität und $\frac{1}{3}$ zweiter Sorte sind, also umgekehrt wie im Midi von Frankreich, den Hauptproduktionszentren. Die Preise stellen sich auf 0,80—0,90 für die zweiten Sorten, auf 1,10—1,30 für die besseren Fr. 1.50 und darüber für die Qualitäten erster Wahl.

O.W. (Eigenbericht; Nachdruck verboten). Im Jahre 1901 wurde im Kanton Genf eine Gesellschaft begründet, deren Hauptzweck darin besteht, den Winzern zu helfen ihren Wein zu verkaufen. Diese Gesellschaft hat in der Stadt Genf eine Anzahl Handlungen errichtet, wo die Erzeugnisse ihrer Mitglieder verkauft werden. Vom 1. Juli 1906 bis zum 30. Juni 1907 fanden dort 135,000 Liter Abf. Die Detailpreise waren immer etwas niedriger als die in den anderen Etablissements, Restaurants und Cafes und überstiegen 50—60 Centimes per Liter nicht. Das finanzielle Resultat war günstig, es wurden im letzten Jahre eine Dividende von 5% verteilt und eine Summe als Reserdefonds beiseite gesetzt. Die Gesellschaft beabsichtigt nun auch in der deutschen Schweiz derartige Weinhandlungen zu errichten und so dem Unternehmen eine größere Ausdehnung zu geben.

Geschäftliches.

* Das Weingeschäft in 1907. Ein Rückblick der Weingroßhandlung C. F. Eccardt, Kreuznach, besagt unter anderem: „Was nun die Marktlage anbetrifft, so standen wir seit Anfang des Jahres in einer seltenen Hausseperiode für Konsum- und Tischweine, das tägliche Brot des Weinhandels. Nicht wenige Weinändler hatten gehofft, daß die bereits in 1906 stark gestiegenen Preise für die am meisten verlangten Konsumweine kaum mehr höher gehen könnten, das war aber ein gründlicher Irrtum. Die total vorigjährige Mißernte machte sich bedenklich bemerkbar, die schärfere Handhabung des Gesetzes gegen die Weinpantfcherei schnitt die sogenannten „billigen Bezugsquellen“ ab, und als es zur Gewissheit wurde, daß 1907 auch wenig Tischweine brächte, dabei die Moste so teuer waren, da schnellten die Preise nochmals empor. Alles was von jungen und älteren billigen Weinen noch bei Produzenten war, selbst fehlerhafte Lagerhüter, wurden vom Handel zusammengekauft, so, daß wir jetzt den seit langen Jahren höchsten Preisstand erreichten. Vom Tiefpunkte im Juni 1906 sind Konsumweine tatsächlich auf's Doppelte gestiegen, dabei bleiben diese Art Weine nach wie vor hauptsächlich gefragt und es mangelt daran überall. Nur einige große Weinernten können da Abhilfe bringen. — In besseren älteren Weinen wurde durch die zahlreichen Versteigerungen und die großen freihändigen Verkäufe das ganze Jahr hindurch aufgeräumt, infolge dessen auch darin die Verhältnisse in erster Hand bedeutend zusammengeschmolzen sind.

Feinere Weine wurden nicht in dem Maße gesucht. Hört man indessen auch öfters sagen, daß die Nachfrage für hochfeine Flaschweine nachgelassen hat, so dürfte das doch nicht ganz zutreffend sein, denn, wo wirklich perfekte Reussiten an den Markt kommen, sind stets Liebhaber da, die hohe Preise bewilligen. Eine Ausnahme machen Mosel-, Saar- und Ruwer-Weine, deren Preisstand 1906 derart unnatürlich in die Höhe getrieben worden war, daß ein Rückschlag unbedingt kommen mußte; dieser trat bei den diesjährigen Frühjahrsversteigerungen bereits in Erscheinung und hat sich mittlerweile noch verschärft. Die Lage des Weinhandels kann gegen das Vorjahr nicht als besser bezeichnet werden, im Gegenteil, sie ist viel schwieriger geworden, allein schon durch den Mangel an billigen Weinen und die hohen Preise im allgemeinen; letztere bedingen größeres Betriebskapital, was besonders bei dem knappen Geldstand und hohen Zinsfuß sehr empfindlich ist. Die Wiederverkäufer und Konsumenten sträuben sich möglichst lange, die durch den großen Aufschlag bedingten höheren Preise zu bewilligen, der Weinhandel kann nur langsam und in Bruchteilen hinausgehen und sein ohnehin bescheidener Gewinn wird dadurch weiter geschmälert. Unter solchen widrigen Verhältnissen sind kleinere Weinändler oftmals nicht mehr existenzfähig und gehen ein. Mit der Erkenntnis der Solidarität des vollen Weinbaus und des vollen Weinhandels, sowie nach dem durch die Justiz geförderten Ausschluß unlauterer Elemente kommt man wieder zum Bewußtsein der Standesehre, das Vertrauen des weintrinkenden Publikums kehrt zurück, Weinbau und Weinhandel gehen auf gesunder, reeller Basis einer besseren Zukunft entgegen. — Ueber das Geschäft während des zu Ende gegangenen Jahres konnten größere Betriebe nicht klagen. In den letzten Monaten wurde allerdings das Inlandsgeschäft ruhiger infolge des Nachlassens der Hochkonjunktur in der Industrie, ebenso das Exportgeschäft nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika wegen der daselbst herrschenden finanziellen Krisis. Es ist anzunehmen, daß diese Nachteile vorübergehender Natur sind.“

Druck u. Verlag von Julius Etienne Wwe. (Otto Etienne), Destr. ch.
Verantwortlich: Otto Etienne, Destr. ch. a. Rh.

Vorläufige Anzeige.

Der Unterzeichnete läßt

Montag, den 16. März ev.,

vormittags 11 $\frac{1}{2}$ Uhr, seine selbstgebauten und selbstgekelterten Naturweine, im **Gasthause zum Arnsteiner Hofe in Lorch** zur öffentlichen Versteigerung bringen u. zwar

50/1 und 5/2 Stück

aus den Jahrgängen 1905 und 1906.

Näheres später.

Lorch am Rhein, 10. Januar 1908.

Philipp Ketzer, Weingutsbesitzer.

Winzer! Fachleute!

 empfiehlt im Interesse unserer rheingauer Weinverhältnisse überall das Abonnement auf das einzige heimische Weinsachblatt „Rheingauer Weinzeitung“ welches unparteiisch für das Wohl des Winzerstandes und vollen Weinhandels eintritt.

Spezialität: Wein-Kisten

mit und ohne Patentverschluss

Probekistchen * Strohhlößen * Ueberfässer

Mainzer Kistenfabrik, G. m. b. H., Braß & Buder, Mainz a. Rh.



Verkehr mit dem Weingrosshandel.
Champagner-Kellerei
C. Eickemeyer

gegründet 1855. Mainz gegründet 1855.

empfiehlt ihren anerkannt preiswerten

vorzüglich bekommenden

Sekt

nur Flaschengärung.

Preisliste franko.

Weinbergs-Draht,

Drahtspanner und Weinbergsstäbe

aus L und T-Eisen liefert von 40 Pfg. an

B. Strieth, Winkel.

Blaue Setzkartoffel „Deutsche Kaiserin“.

Die früheste aller Frühkartoffeln!

Schon Anfang Juni reifend, früher noch als die besten Sorten des In- und Auslandes, ist sie die gesuchteste und bestverkaufteste Frühkartoffel, welche sich in kurzer Zeit den Weltmarkt eroberte und für längere Zeit auch gesichert hat.

Von mehligem hochfeinem Geschmack und weissem Fleisch wird sie, wenn andere Frühkartoffeln auf den Marktplätzen angeboten werden, diesen demnach wegen ihrer vorzüglichen Koch-Eigenschaften vorgezogen und erzielt den höchsten Verkaufspreis, eine ganz vorzügliche Treibkartoffel, welche widerstandsfähig gegen ungünstige Witterungsverhältnisse in allen Bodenarten gute Ernten bringt.

Da die Nachfrage nach dieser Frühkartoffel stark ist, empfehle ich frühzeitige Bestellung.

Frostfreie Verpackung.

5 kg. Mk. 3.—, 10 kg. Mk. 5.—, 50 kg. Mk. 15.—.

Kulturanweisung wird jeder Sendung beigelegt.

E. M. Bogenhardt, Erfurt

Kartoffel- u. Getreide-Export



Turmhoch

stehen unsere vorzüglichen Fahrräder,
Motorräder, Nähmaschinen und
Zubehörteile

Sturm-vogel.

Vertreter an allen Orten gesucht.
Katalog umsonst und portofrei.

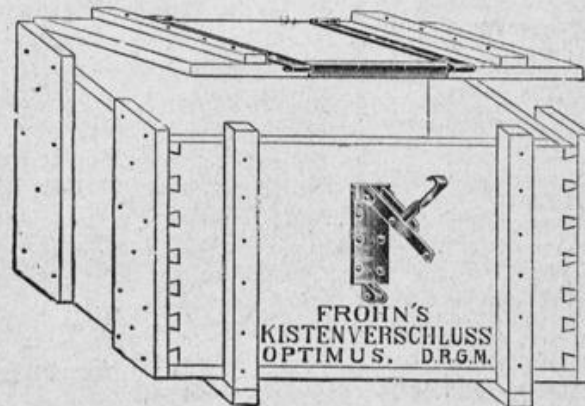
Deutsche Fahrradwerke „Sturm-vogel“
Gehr. Grütner. Berlin-Halensee 152.

Kisten-Fabrik E. Frohn,

Wiesbaden, Oranienstrasse 21.

Telefon 788

Telefon 788.



Spezialität: Weinkisten für den Export.

Leihkisten

mit

Frohn's Kistenverschluss „Optimus“.

Man verlange Spezial-Offerten.

Schwefel-Schnitten

mit Asbest-Einlage, D. R. G. M.

Spezialität: Nichtabtropfend

anerkannt bester Fabrikant, sowie alle anderen Qualitäten in nur
Prima arsenitfreier Ware, fabrikt und offeriert

Rob. Drexhage, Wiesbaden

Kraftbetrieb.

la. Referenzen von hervorragenden Fachleuten. Muster kostenlos

Die Annoncen-Expedition

Josef Adolf Schmitt

Hauptvertreter der Kölnischen Zeitung

Rathausstr. No. 22. Bingen a. Rh. Fernspr. No. 262

geht von dem Gedanken aus, dem inserierenden Publikum Zeit, Geld und Arbeit zu ersparen und empfiehlt deshalb einem Jeden, der eine Anzeige oder mehrere, ob klein, ob gross, an irgend eine Zeitung oder Zeitschrift aufzugeben hat, sich mit ihrem Büro in Bingen oder in Koblenz, Löhrrstrasse 70.I., Fernsprecher 565 in Verbindung zu setzen.

Alle mir zur Ausführung bezw. Vermittlung übertragenen Anzeigen — der kleinsten wie der grössten — werden durchaus zuverlässig, fachmännisch und diskret erledigt. Alle Preisaufstellungen, Anzeigenentwürfe, Inseratenpläne werden gern und mit grösster Bereitwilligkeit, ohne, dass der Auftraggeber eine Verbindlichkeit hat, geliefert.

Allen Berechnungen werden die Original-Zeilenpreise der Zeitungen zugrunde gelegt, wie auch je nach dem Umfange eines Auftrages Rabatt gewährt wird.

Allezeit stehe ich zu jeder kostenlosen Auskunft in Anzeigen-Angelegenheiten schriftlich und mündlich zur Verfügung.

Kreuznacher Maschinenfabrik, Filter- und Asbestwerke

Theo Seitz,

Kreuznach (Rheinland).

99 nur höchste
99 Auszeichnungen.Wien 1905: Staats-
preis des k. k. Minist.
f. Ackerbau u. d. k. k.
Minist. f. Handel.Béziers (Frankreich)
1906:
Grand Premier Prix.Bologna 1907:
Staatspreis des k.,
ital. Ackerbauminist.
gold. Medaille u. gold.
Ehrenpokal, höchst
Preis d. ganz. Aus-
stellung.Zum direkten Durchpumpen
eingrichtet u. unter Luftabschluss
arbeitend.Zweigniederlassungen:
Theo Seitz, Wien I, Postgasse eet.
Theo Seitz, London S. E.
45 Hop Exchange Southwark Str 11.
Theo Seitz, Mailand,
Via Andrea Verga 4-6.
Lager in: Paris und Buenos-Aires.

Die

Seitz'schen Patent-Asbest-Filter

stehen auf der höchsten Stufe der Vollkommenheit
und sind alle anderen Systemen weit überlegen.Ueber 28 000 Apparate für alle Betriebs-
arten geliefert.Allein nahezu 900 „Asbest-Riesenfilter Seitz“
in circa 5 Jahren verkauft und mehr als 150 grosse
Filter der verschiedensten Systeme dagegen um-
getauscht.Glänzende Anerkennungen erster Häuser
aus allen Ländern der Erde.

Werner's-Universal- Weinhändler- Adressbuch,

neu erschienen in 2 Bänden
in zehnter Auflage

Band I (Deutschland)

enthält die Weinhändler und
sonstige nebenher mit Wein
handelnden Firmen Deutschl.

Band II (Ausland)

umfasst die grösseren Wein-
Firmen der anderen Länder
Europas. — Jeder Band hat
ausserdem einen Anhang der
Cognak-, Likör- und
Schaumweinfabriken.Preis per Einzelband Mk. 15.—
Gesamtpreis
für beide Bände Mk. 25.—

= Prospekte gratis. =

Zu beziehen vom Verleger

Benno Werner

Berlin S. W. II,

Halleschestr. 15.

Spezial-Auskunft
der Weinbranche.Sie brauchen kein Geld,
um sich selbstständig zu machen.

Näheres gratis.

Industrie-Gesellschaft Urania
in Bad Mondorf (Mosel).

Bestes Product.

Cognac Asbach
Weinbrennerei
Asbach & Co.
Rüdesheim Rheingau.

Destillateurschule Basel (Schweiz).

1. Kurse für Destillateure. Dauer 2 Wochen.
2. Kurse für Weinhändler. Dauer 2 Wochen.
3. Kurse für alkoholfreie Industrie. Dauer 2 Wochen.
4. Spezialkurse zur Herstellung alkoholfreier Weine
aus vergohrenen Naturweinen und alkoholfreier
Liqueure. Dauer 1 Woche.

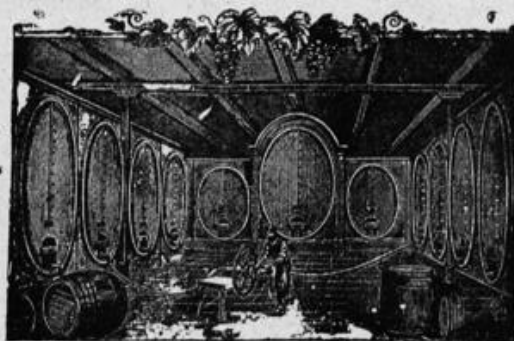
Das Verfahren ist bisher geheim. Prospekte gratis.

GARANTIRTE NATURWEINE!
Originalfüllungen der
Central-Verkaufs-Gesellschaft m.b.H.
DEUTSCHER WINZERVEREIN
ELTVILLE/RH.

Zementfässer mit Glasausfütterung

vorzüglich zur Lagerung von

Wein, Branntwein, Spirit, Obstwein, Oel, Petrol usf.

Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei
Borsari & Co., Erfinder u. Zollikon-Zürich
Erbauer,
(Schweiz.)Adressen aller Branchen u.
Wissenschaften des In-
u. Auslandes liefert billigst
unter Portogar. **Richard
Kühn**, Verlag in Leipzig,
Kantstr. 41, gegr. 1894.
Katalog gratis.

Trockne deutsche Marke.

Henn's patent.

Keller-Oefen.

Für Zollkeller: Oefen mit

Aussenfeuerung.

Prospekte u. Gutachten
stehen zu Diensten.**E. Henn**, Ofenfabrik.
Kaiserslautern.

Für unsere weltbekannten

Petroleum-Glühlucht-Tabletten

(der beste Winter-Massenartikel,
den es giebt) suchen wir überall
Orts- und Bezirksalleinverkäufer.
Reise- und Gewerkekarte gratis.
Den bisherigen Einkaufspreis von
18 Mark per 100 Cartons à 24
Tabletten ermässigen wir auf 16 M.

Man adressiere:

Petroleum - Glühlicht - Industrie
jetzt in Bad Mondorf (Mosel).

Monatelang auf Probe!