



Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Nr.: **Weinzeitung Oestrich.**

Fernsprecher Nr. 6.

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

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



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

Nr. 4.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 26. Januar 1908.

VI. Jahrg.

* Zum neuen Weingesetz.

Der Kampf um das Weingesetz geht in der Stille weiter. Weniger auffallend zwar darum, aber nicht minder ernsthaft. Es sind der Wünsche gar zu viele und diese stehen sich in ihrer Verschiedenheit oft so gegenüber, daß sie nicht alle Berücksichtigung finden können. Man kann es ja niemand verdenken, wenn er seine vermeintlichen Rechte und Vorteile zu erhalten und zu verteidigen sucht. Doch das Interesse des Einzelnen ist nicht immer die Wohlfahrt des Ganzen und so wird das Gesetz in den Augen mancher Einzelinteressenten als zu hart oder zu milde erscheinen.

Die Weingesetzfrage wird nun volle zwei Jahrzehnte umstritten. Zwei Weingesetze sind während dieser Zeit entstanden. Die Streitfragen sind so öffentlich und ausführlich behandelt worden, daß nicht nur die Fachkreise und Regierung, sondern auch das Publikum über die Lage der Sache unterrichtet sind. Die Wirkung der Weingesetze hat überdies Erfahrungen gezeitigt, welche sicher zum Vorteil des neuen Gesetzes zur Verwendung kommen werden.

Obwohl es bekannt ist, daß der neue Gesetzentwurf fertig gestellt ist, hat es der Verband südwestdeutscher Weinhandeler noch einmal versucht, in einer Konferenz mit dem Dezerenten für das neue Gesetz, Freiherrn v. Stein, seine Wünsche durchzusetzen. Es verlautet über die Verhandlungen nichts; es wird ernstes Stillschweigen gewahrt.

Der Entwurf soll in nächster Zeit veröffentlicht und damit einer allgemeinen Erörterung unterstellt werden. Er wird sicher nach dem jeweiligen Standpunkte der Einzelinteressenten einer scharfen Kritik unterzogen werden. So lange der Entwurf nicht veröffentlicht ist, ist eine solche aber überflüssig, denn kein Unberufener weiß genau was darin steht. Wir können uns wohl nach Jahrzehnte langem Streit der Hoffnung hingeben, daß die Weinfrage im neuen Gesetz eine Lösung finden wird, welche den Weinbau fördert, den Handel nicht drückt und somit der Allgemeinheit zum Besten dient.

Der hohe hygienische Wert des Weines.

Nach Gutachten ärztlicher Autoritäten bearbeitet
von Dr. Gotthilf Thraenhart. (Freiburg i. Br.)
(Nachdruck verboten.)

Alles Gute und alles Schlechte, was man vom Alkohol und seinen Wirkungen erfahren hat, pflegt man auf den Wein zu übertragen, weil er eben auch Alkohol enthält. Das ist aber eine ganz falsche Folgerung. Der Wein ist ein so eigenartig zusammengesetztes Getränk, das mit dem Fortschritte der chemisch-physiologischen Forschungen immer wieder neue Stoffe darin entdeckt werden und seine hygienischen Wirkungen entschieden stets auf mehreren derselben und auch „auf noch unbekannten Körpern beruhen“. (Professor Dr. von Leyden).¹ Nur allein bei dem natürlichen Verwandelungsprozeß, der im Faße den Saft der Traube in reifen Wein verwandelt, werden alle charakteristischen wunderbaren Eigenschaften gebildet. Man füge den sogenannten „alkoholfreien“ Weinen Alkohol zu, sie werden nie den Wohlgeschmack und die physiologisch-hygienischen Wirkungen des natürlichen Weines erhalten.

„Der Wein erfreut des Menschen Herz“ (Psalm 104 Vers 15); das ist der Hauptgrund, weshalb er von den meisten „genossen“ wird. Ja „genossen“, nicht nur getrunken. Wasser „genießt“ man nicht. Er ist eben ein edles Genußmittel. Und Genußmittel sind für des Menschen Wohlbefinden durchaus nötig. Sonst schwindet der Appetit, es tritt leicht Widerwille ein, so daß selbst bei ausreichender Nahrung die Ernährung leidet. (Prof. Dr. Liebreich).²

„Solche Anregungsmittel, wechselnd zu den verschiedenen Zeiten und verschieden bei den Völkern, sind so alt, wie die Menschheit selbst.“ (Das Kaiserliche Gesundheitsamt).³ Die Genußmittel sind kein Luxus, sondern gerade so notwendig wie die Nahrungsmittel. „Sie machen die meisten Nahrungsmittel erst zu einer Nahrung; ihre Bedeutung für die Ernährung ist deshalb nicht geringer als die Nährstoffe selbst.“

(Medizinalrat Dr. Camerer.) ⁴ Also schon als Genußmittel, und zwar als das edelste, ist den Wein gesundheitlich von hohem Wert.

Er regt aber auch Muskeln und Nerven des Körpers an, wird dadurch zum Energiespender und steigert die Leistungsfähigkeit in jeder Beziehung. Wenn bei schwerer oder ungewohnter körperlicher Arbeit, auch bei Märschen und Sport, Ermüdung sich einstellt und die Kräfte versagen, dann wird der Wein zur Quelle neuer Muskelkraft. Und wenn nachher auch die Reaktion kommt, was schadet das? Man hat doch sein Ziel erreicht! Ob man nachher etwas mehr oder weniger müde ist, das macht doch nichts. So manche sportliche Maximalleistungen sind schon mit seiner Hilfe ausgeführt worden. ⁵ „Wenn bei Dauerleistungen nur noch eine kurze Strecke uns von dem Ziele trennt, und wir also hoffen dürfen, nur die erregende und heilsame Wirkung des Alkohols auszunutzen, dann wird er uns zur Kraftquelle. Es ist eine bekannte Tatsache daß man Rennpferden oft unmittelbar vor dem Rennen eine Flasche Sekt in den Schlund gießt.“ (Prof. Dr. Junz.) ⁶

„Der Wein erquickt den Ermatteten und gibt ihm neue Kraft“; er ist Energiespender für den Körper und wunderbarer Weise auch für den Geist. Er verleiht Spannkraft der Seele, erhöht Stimmung und Phantasie. „Ich möchte nicht aus meinem Leben streichen das Glas Wein, welches mich in vielen Lebenslagen angeregt, welches mich auch, in geringerer Menge genossen, so oft in trüben Zeiten über das äußerste Gefühl der Depression und der Trauer hinausgebracht hat.“ (Prof. Dr. König.) ³ „Del der Verstandeslampe“ nennt Bürger echten Wein, der dem Geiste Kraft und Schwung verleiht. Dichter und Denker, Künstler und Gelehrte haben ihm von jeher gehuldigt, weil sie ihm unendlich viel Anregung zu hohen Ideen verdanken, weil er ihnen ein „Feuerquell“ (Bodenstedt) „ein Keim des Talents“ (Seegur) geworden. Kein geringerer als Böcklin hat ihn besonders hochgepriesen als den Ansporn zu künstlerischem Schaffen.

Und wie dieser „Sohn der Sonne“ (Schiller im Fünferlied) den Geist erlöst von den beengenden Ketten des Alltagslebens und in mächtigem Gedankenfluge in höhere reinere Sphären führt, so befreit er auch Gemüt und Seele von Gram und Sorgen im Kampfe ums Dasein. „Gebet Wein den betrübten Seelen, daß sie trinken und ihres Glendes vergessen, und ihres Unglücks nicht mehr gedenken,“ sagt der weise Salomo. (Sprüche 31, Vers 7). Wenn dieser „Sorgenbrecher“, dieser „Glättstein des Trübsinns“ (Nückert) und „Gramverschucher“ auch nur diese einzige gute Eigenschaft besäße, so wäre er vom hygienischen Standpunkt aus schon allein deswegen höchst schätzenswert. Gemütsdepression, Gram, Kummer und allerlei Herzeleid wirken gewaltig hemmend auf alle Körperfunktionen; der Blutkreislauf wird schwach und langsam, der Stoffwechsel stockt, es rottet das Räderwerk des ganzen Organismus. Dagegen Frohsinn und vernünftiger Lebensgenuss erhöhen die Widerstandskraft gegen Krankheiten. Immer mehr hat dies die ärztliche Wissenschaft erkannt, und legt daher hohen Wert auf jede psychische Anregung. Mit größter Freude hat Göttin Hygiea von jeher gesehen, daß Wein, dieser „auf Flaschen gezogene Sonnenschein“, schon Millionen und Abermillionen bekümmelter Seelen erwärmenden Sonnenschein ins Herz strahlen ließ zu des Gemütes und Körpers Gesundung.

Trink ihn aus, den Trank der Labe,

Und vergiß den großen Schmerz!

Wundervoll ist Bacchus Gabe,

Balsam fürs zerrissene Herz.

(Schiller.)

Aber noch mehr! Der Wein bildet ein wirklich wertvolles Heilmittel bei den verschiedensten Krankheiten. „Durch die fortwauernde Darreichung von Wein ist es möglich, in schweren Krankheiten, in denen eine andere Ernährung nicht

durchzuführen ist, einen raschen Kräfteverfall zu verhindern.“ (Prof. Dr. Binz.) ⁷ Der Arzt verordnet ihn im allgemeinen als Eritans (zur Anregung) und als Tonikum (zur Stärkung). Dabei wirken die verschiedenen Weine je nach ihrem Gehalt verschieden; und zwar spielen wohl eine Hauptrolle: Lezithin, ätherische Bouquetstoffe, Säuren, saure Nährsalze, Gerbsäure. Es kommt ganz darauf an, was der Arzt erreichen will: ob es sich darum handelt, die Verdauung anzuregen oder die nervöse Reizbarkeit herabzusetzen, ob einer drohenden Herzschwäche vorgebeugt oder ob genährt werden soll. Durch wissenschaftliche Beobachtung und praktische Erfahrung haben sich als sogenannte „Krankenweine“ hauptsächlich bewährt: Bordeaux, alte feine Rheinweine, gute Portweine, Tokayer. Welche spezielle Eigenschaften diesen verschiedenen Weinen die heilsame Wirkung verleihen, ist noch nicht erforscht. Auch der Alkohol kommt nur nebenbei zur Geltung; denn die Höhe der Heilwirkung der sanitären Weine geht keineswegs parallel mit ihrem Alkoholgehalt. Freilich gebührt auch ihm ein Teil des Dankes von Arzt und Patienten. „Der Alkohol stellt bei der Behandlung mancher Krankheiten ein wertvolles Hilfsmittel des Arzneischatzes dar und kann vom Arzt als Arznei an richtiger Stelle verordnet, zu einem heilkräftigen Mittel werden.“ (Das Kaiserliche Gesundheitsamt.) Er gehört zu den alimentären Arzneimitteln, denen sich die Menschheit seit Jahrtausenden bedient hat. (Prof. Dr. Schmidt-Rimpler.) ³ Die Weine aber sind noch wertvoller; sie bilden, wie wir gleich sehen werden, ein unübertreffliches Diätetikum bei den mannigfachsten Erkrankungen, sie sind eben für eine gute Diätetik nicht zu entbehren. (Prof. Dr. Liebreich.) ¹

Besonders begünstigt wird durch Wein die Absonderung von Speichel- und Magensaft, die Lust zum Essen wird vermehrt, die Verdauungskraft erhöht, die motorische Kraft des Magens angeregt. Jeder weiß, welche Mengen von Speisen man bei einem größeren Gastmahl vertilgen kann, wenn man öfters dazwischen Wein trinkt. Das ist beschleunigter Stoffwechsel. Der erste große Hygieniker, Sanitätsrat Dr. Paul Niemeyer, sagt: „Ein Schöppchen Wein zum Mittagessen genossen, kann im allgemeinen als zuträglich empfohlen werden. Denn Wein fördert nach Art von „Zündern“ die Verbrennung.“ ⁸ Umgekehrt weist schon Plinius darauf hin, daß es mager macht, wenn man während der Mahlzeit nicht trinkt. Wird den Fettleibigen das Trinken zum Essen verboten, so wird ihnen auch ein gut Teil des Genußes am Essen verleidet. Darin liegt mit das Geheimnis der Erfolge des „Schwenningens“.

Da die Verdauung größerer namentlich fettreicher Speisemengen bekanntlich auch durch andere alkoholische Getränke befördert wird, muß wohl der Alkohol hierbei wirksam sein. Dies ist in der Tat durch viele genaue wissenschaftliche Untersuchungen durch Hofrat Prof. Dr. Friedr. Crämer (München) bewiesen worden. ⁹ „Durch kleine Mengen Alkohol wird die Salzsäuresekretion im Magen vermehrt, der Magensaft wird verdauungskräftiger.“ Diese Wirkung tritt besonders einige Zeit nach dem Genuße ein. Daher ist ein Glas Weißwein vor dem Essen sehr beförmlich „bei geschwächter Magenverdauung geradezu empfehlenswert.“ (S. 178.) Aber auch beim Essen selbst schmeckt und bekommt er gut. „Rot- und Weißweine befördern die Verdauung sowohl wenn sie vor als wenn sie während der Mahlzeit genossen werden.“ (S. 137.) „Ganz auffallend ist die Tatsache, daß alkoholhaltiger Weißwein besser verdaut wie alkoholfreier.“ (S. 164.) Es fällt eben die sekretionsfördernde Wirkung des Alkohols fort. Daher überhaupt „die alkoholfreien Getränke etwas schlechter verdauen als die alkoholhaltigen.“ (S. 148.)

Diese überaus schätzenswerten Eigenschaften des Weines werden natürlich von der Heilkunde bei Magen- und Darmleiden ausgenutzt. Bei Neigung zu Durchfällen wende

man mit Vorteil die gerbsäurehaltigen Rotweine an. Gerade das Gegenteil bewirkt Weißwein, besonders neuer (Most, Federweißer); er „putzt“ sagt man im badischen Weinlande (nämlich den Körper ordentlich rein). Bei Magen und Darm-schwäche, Dyspepsie, auch wenn sie nervöser Natur ist, tut guter Wein vorzügliche Dienste. „Sogar wenn man bei Magenkrebs beobachtet, daß ein kleines Gläschen Wein gut-schmeckt und gut bekommt, so mag es gestattet sein“. (S. 179) „Dies alles gilt aber nur von reinen guten Naturweinen. „Ich bin überzeugt, daß durch die Verordnung der alkohol-freien Getränke bei manchen Magenkrankungen die Beschwerden gesteigert werden können.“ (S. 167.)

Einen sehr günstigen Einfluß übt der Wein auf Blut-gefäßsystem und Herz aus. Die Hautgefäße erweitern sich, wodurch ein angenehmes Wärmegefühl hervorgerufen wird. Die Herzaktivität wird rasch gekräftigt, weshalb er „unübertroffen das wichtigste Mittel gegen alle Zustände von plötzlich ein-tretender Herzschwäche“ bildet. (Prof. Dr. von Leyden) ³ von ihrer leichtesten Art bis zum völligen Zusammenbruch des Körpers (Kollaps), der namentlich im Fieber eintritt. „Der Wein bildet ein mächtiges therapeutisches Mittel, um bei Fiebernden den Verfall von Kräften zu verhindern.“ (Prof. Cloetta in Zürich.) ¹⁰ „In schweren fieberhaften Krankheiten ist er kaum zu entbehren. Zu den ernährenden und herzkärkenden Wirkungen tritt hier noch die allgemeine psychische Anregung durch Geschmack und Blume des Weines hinzu. Man gibt Fiebernden mit Vorliebe schwere gehalt-reiche Weine; alten Rheinwein oder Bordeaux, öfter noch Ungarweine oder Südweine. Man steigt bei großer Schwäche in hohem Fieber bis zu einer Flasche (dreiviertel Liter) ganz schweren Weines“. (Prof. Dr. Leyden.) ¹ „Uebrigens lehrt die Erfahrung, daß in Krankheitszuständen, zumal im Fieber, die Patienten viel größere Quantitäten auch starken Weines ertragen können als in gesunden Tagen, ohne irgend welche Einwirkung auf das Gehirn“. (Prof. Dr. Cloetta.) ¹⁰ Deshalb stimmen dieser therapeutischen Anwendung selbst ab-stinenten Ärzte zu, wie Prof. Dr. Silva in Turin, der seit 10 Jahren Abstinenzler ist. ¹¹

Wenn man die Empfehlungen der hauptsächlichsten Nährmittel (z. B. Bionon) liest, welche bei Kranken und Schwächlichen Blut erzeugen und die Nerven kräftigen sollen, so findet man als etwas besonders wertvolles hervorgehoben den Lezithingehalt. In der Tat bildet Lezithin einen Hauptbestandteil der Nervensubstanz, ist also auch zur „Reparatur“ der Nerven (wenn man so sagen kann), das geeignetste Mittel. Daher war es von großer Bedeutung, als man auch im Wein Lezithin fand. Um die genaueren Untersuchungen hier-bei haben sich besonders verdient gemacht Dr. Weirich und Dr. G. Ortlieb. ¹² Nun läßt sich auch die seit altersher be-kannte und bewährte Wirkung des Weines auf ein krankes oder schwaches Nervensystem erklären. Prof. Dr. Jolly in Berlin, eine Autorität auf dem Gebiete der Nervenheilkunde, sagt in Betreff der Neurastheniker: „Ein Glas Wein am Vormittag, eines bei Tisch, ein weiteres am Abend, oder statt des letzteren ein Glas Bier, wird in der Regel nicht nur gut vertragen, sondern wirkt belebend auf die Herzaktivität und zugleich anästhesierend gegenüber den peinlichen Gefüh-len und Vorstellungen, die dieser Zustand mit sich bringt. Namentlich so lange sich die Kranken in Tätigkeit und Beruf befinden, ist die Wirkung eine sichtbar wohlthätige“. ¹ Wein ist ein nervenhygienisches Labial ersten Ranges! Wein ent-hält im Lezithin direkt Nervensubstanz.

Auch bei der Zuckerkrankheit wird Wein von den be-deutendsten Ärzten, wie Prof. Dr. Crämer und Prof. Dr. von Noorden, empfohlen. „Wer ihn vom Tische des Zucker-kranken verbannen will, hat noch nie der Aufgabe gegen-über gestanden, einen herabgekommenen Zuckerkranken durch

reichliche Fettzufuhr wieder zu Kraft zu bringen.“ (Prof. von Noorden.)

Diese Aufzählung der verbreitetsten Krankheiten möge ge-nügen, um den hohen Wert des Weines in der Heilkunde zu beweisen. Für die Unanfechtbarkeit dieser Tatsache bürgen die genannten ärztlichen Autoritäten. Erwähnt sei noch, daß der Wein auch bei Epidemien eine sehr wichtige Rolle spielen kann, da er tödend auf Bakterien wirkt, z. B. besonders auf den Cholerabazillus. „Für die Praxis ergibt sich daraus das nicht unwichtige Resultat, daß ein mit Cholerabazillen beladenes Wasser ohne Schaden und Gefahr getrunken wer-den könnte, nachdem es im Verhältnis von 1 zu 3 mit Wein vermischt mindestens 5 Minuten lang gestanden hat. An dieser Desinfektionswirkung hat der Alkohol keinen Anteil.“ ¹³

Bei Kranken und Gesunden bewährt sich der Wein auch noch als Nährvermittler, ja sogar als Nährspartstoff. Er ver-dankt dies hauptsächlich seinem Alkoholgehalt. Denn „dieser ist ein Nährstoff, der eine entsprechende Menge anderer Nähr-stoffe dem Organismus spart. Es gelingt oft genug, Kranken (die andere Nährstoffe nicht vertragen) ohne erhebliche Be-schwerden mehr als ein Viertel ihres gesamten Nährstoffbedarfes in Form zweckmäßig verteilter kleiner Mengen Alkohol zuzu-führen.“ (Prof. Dr. Junz.) ⁶ Der berühmte Turiner Physiolo-gie Prof. Dr. Mosso bezeichnet den Wein als einen Nähr-stoff für den Organismus, der dessen Abnutzung verlangsam-t. Er verweist besonders auf die Tatsache, daß der Gesundheits-zustand der deutschen Armee während des Krieges 1870/71 namentlich gut zu der Zeit gewesen ist, als die Truppen ihre Quartiere in Gegenden mit starkem Weinbau hatten. ¹¹ Da man in neuerer Zeit großen Wert auf die Nährsalze legt, so sei hier noch der Nährsalzgehalt der Weine besonders hervor-gehoben. (Prof. Dr. Liebreich.) ¹

„Je älter der Mensch wird und je mehr, als natür-lichen Gründen, seine Leistungsfähigkeit sinkt, in um so höherem Maße prägt sich das Bedürfnis nach derartigen Reizmitteln aus. Mit gewissem Recht ist der Satz entstanden, daß der Wein die Milch der Alten sei.“ (Prof. Dr. Kubner.) ³ Ja wahrlich, mit vollem Recht! Als Nährborn und Kraftquelle bewährt er sich bei den alten Leuten. Immer von neuem verleiht er ihnen Jugendwärme und Lebensfreude. Das be-weisen in Weingegenden die vielen lebensfrischen Alten. Prof. Dr. Murri an der Universität Bologna versichert, ¹¹ daß nach seinen langen und mannigfachen klinischen Erfahr-ungen Leute, die ihr Leben lang Wein getrunken haben, sogar im Greisenalter noch einen hohen Grad von Kraft aufweisen.

Hoch klingt das Lied vom edlen Wein! Bei allen Völkern und zu allen Zeiten, seit Jahrtausenden schon, in der Bibel, bei Homer, bei Horaz, allüberall singen und sagen Dichter und Denker Wunderwirkungen des Traubensaftes! Kein anderes Nahrungs- oder Genußmittel ist auch nur ähnlich gepriesen worden. Das ist kein Zufall. Das ist ein Ergebnis des allmenschlichen Fühlens und Empfindens von der ganz einzig-artigen Wirkung des Weines als Kraftborn, Energiespender, Sorgenbrecher, Feuerquell der Phantasie, Heilbalsam in Krank-heit und Siechtum, Lebenswärmer im hohen Alter. Was man von altersher fühlte und empfand, jetzt wird es von der emsig forschenden Wissenschaft immer klarer erkannt und be-gründet. Immer mehr anerkennt Physiologie und ärztliche Praxis den hohen hygienischen Wert des Weines. Das be-weisen die vielen hier angeführten Gutachten von ersten Auto-ritäten des In- und Auslandes. „Wir haben somit allen Grund, den Wein als eine wertvolle Gabe der gütigen Natur hochzuhalten und zu gebrauchen.“ (Prof. Dr. Harnack.) ³

Wenn nun Einige auf den Mißbrauch, auf die Ueber-treibung warnend hinweisen, so antworten wir: Jeder Miß-brauch selbst von den besten Dingen oder Eigenschaften ist schädlich; übertriebenes Wassertrinken ist schädlich, übertriebene

Liebe ist schädlich. In einem Briefe Friedrichs des Großen heißt es: „Die wahre Philosophie, meine ich, besteht darin, den Mißbrauch zu verdammen, ohne den Gebrauch zu unterlassen; man muß alles entbehren können, aber auf nichts verzichten.“ Beherzigen muß eben Jeder die Worte des weisen Mirza Schaffy:

Aus dem Feuerquell des Weines,
Aus dem Zaubergrund des Bechers
Sprudelt Gift und — süße Labung,
Sprudelt Schönes und — Gemeines:
Nach dem eignen Wert des Bechers,
Nach des Trinkenden Begabung!

Anmerkungen.

1. „Ernährungstherapie“ von Prof. Dr. von Leyden.
2. Therapeutische Monatshefte 1904.
3. Gutachten ärztlicher Autoritäten (in „Alkohol ist das Leben“.)
4. Dr. Boels „Buch vom gesunden und kranken Menschen“.)
5. Prof. Dr. Tissot: Annal. de phys. norm. et path. 1894.
6. „Höhenklima und Bergwanderungen“.
7. Realencyklopädie der Heilkunde. Band I S. 422.
8. „Ärztliche Sprechstunden. Bd. 6 S. 234.
9. „Die Einwirkung der Genußmittel auf den menschlichen Organismus“. 1907.
10. Arzneimittellehre.
11. Giornale vinicolo 1907.
12. Therapeutische Monatshefte 1905.
13. Archiv für Hygiene 1893.

Weinbau in Rumänien.

(Nach einem Berichte des deutschen Generalkonsulats in Bukarest.)

Nach den vom Ackerbauministerium veröffentlichten Zahlen hat die mit Reben bepflanzte Fläche abermals um nahezu 3000 Hektar abgenommen. Der Bestand zählte: 1905 89 890 Hektar, 1906 87 138 Hektar, also weniger 2752 Hektar. Von dem Gesamtareal entfielen auf den Großgrundbesitz 8560 Hektar, auf den Kleinbesitz 78 578 Hektar. Letzterer hatte auch die durch Erkrankung der Reben verzeichnete Einbuße zu tragen. Denn während die Weinberge der Großgrundbesitzer durch ertragsfähig gewordene Neupflanzungen von 6642 Hektar im Jahre 1905 auf 8560 Hektar gestiegen sind, sind die des Kleinbesitzes von 83 248 Hektar auf die obengenannte Ziffer von 78 578 Hektar zurückgegangen. Trotz dieser Abnahme gestaltete sich das Ertragnis der Weinlese von 1906 besser als im Vorjahre: es würde nach Angabe der Weinbergbesitzer noch vorteilhafter ausgefallen sein, wenn nicht Peronospora und Hagelschlag in einigen Gegenden der Moldau, der Donaubene und der Dobrudscha schädigend gewirkt hätten. Es wurden im ganzen Lande geerntet: 1906 . . . 1 761 131 Hkt. im Werte von 41 027 323 Lei*) 1905 . . . 1 759 668 „ „ „ „ 36 232 026 „

Die Weinlese des Jahres 1906 ist in den vorhergehenden fünf Jahren nur von der von 1903 übertroffen worden, die 1 854 055 Hekt. im Werte von 45 593 480 Lei ergab. Der Durchschnittspreis stieg der allgemein vorherrschenden Verteuerungstendenz aller Lebensmittel folgend von 20,59 Lei im Jahre 1905 auf 23,30 Lei für das Hektoliter. Die Weinbaukreditanstalt (credit viticole), die besonders ins Leben gerufen wurde um den kleinen, unbemittelten Winzern Kredite zwecks Wiederanpflanzung ihrer durch die Rebplaus verfeuchten Weinberge zu gewähren, hat ihren ersten Rechenschaftsbericht für das Jahr 1906 herausgegeben, aus dem nachstehende Einzelheiten entnommen sind.

Die Jahresbilanz hat mit einem Defizit von 110 185,09 Lei abgeschlossen. Von den 336 Darlehnsge suchen im Betrage von 2368 955 Lei wurde n 118 Anträge geprüft und erledigt. Darauf wurden als Darlehnsbetrag 991 200,— Lei bewilligt und den Darlehnsnehmern im Jahre 1906/07 der Betrag von 376 660,50 Lei ausgezahlt. Das Saldo von 614 539,50 Lei wird dem Geseß und den Ausführungsbe-

*) 1 Lei = 80 Pfg.

bestimmungen entsprechend nach und nach im Verhältnis zum Fortschritt der Arbeiten an die Empfangsberechtigten auszuliefern werden.

Von den 991 200 Lei wurden für Verbesserungen auf 122 Hektar 5915 Quadratmeter schon bepflanzten Weinlandes 164 800 Lei, für die Neubepflanzung von 359 Hektar 1555 Quadratmeter Weinlandes 826 400 Lei bewilligt. Im Durchschnitt ist für ein bereits angepflanztes Hektar die Summe von 1345 Lei, für Neuanpflanzungen eines Hektars 2300 Lei zugestanden worden.

Zur Deckung der bewilligten Darlehen sind bis zum 31. März 1907 Schuldverschreibungen im Nennwert von 941 500 Lei ausgegeben worden.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 25. Jan. Es ist jetzt nur wenig aus den Weinbergen zu berichten. Es ist alles vom Frost erstarrt und dicker Naureiß haftet an den Reben. Eine alte Bauernregel sagt, daß am Sebastianstage der Saft zu steigen anfängt. Dies Jahr ist dies aber nicht der Fall und für unsere Reben ist es auch besser so. Der Weinstock hat seine Winterruhe und eine zu frühe Saftbewegung ist den Reben immer zum Schaden gewesen. Außer den großen Grund- und Erdarbeiten ist in den Weinbergen nichts zu verrichten, auch das Roden mußte eingestellt werden, nachdem nach kurzem Tauwetter die schützende Schneedecke weggeschmolzen war. Während der sonnigen, warmen Nachmittagsstunden wurde bereits in den Weinbergen geschnitten. Diese Arbeit geht bei der meist normalen Beschaffenheit des Holzes ohne Schwierigkeiten von statten. Das Holz hat dem Frost recht gut widerstanden und hat einen festen, gesunden Schnitt. — Die neuen Weine sind soweit entwickelt, daß sie abgestochen werden können und man wird diese Arbeiten vornehmen, sobald das Wetter milder geworden ist. Im Handel ist es sehr ruhig, es sind in letzter Zeit kaum Abschlüsse zustande gekommen. Der Handel rechnet schon mehr mit den kommenden Verteigerungen, zu welchen noch immer ganz erhebliche Vorräte angemeldet sind.

* Lorch, 23. Jan. Der „Bonner Bürgerverein“ erwarb hier 10 Stück und 12 Halbstück 1905er und 1906er Weine. Darunter befindet sich die 1906er Kreszenz des hiesigen Winzer-Vereins. Die Preise blieben unbekannt. Vermittelt wurde der Kauf durch das Weinkommissionsgeschäft Peter Perabo, hier.

Von der Nahe.

* Von der Nahe, 20. Jan. Eine Winterperiode liegt hinter uns. Die Kälte hielt lange an und kam zeitweise an 18 bis 20 Grad Celsius unter Null. Das Holz und die Rebaugen sind noch frisch und gesund. Es war ein Glück für die Winzer, daß das Rebholz so gut ausgereift war. Der Boden wurde durch das Frostwetter gehörig gelockert, was für die Frühjahrsbearbeitung von Vorteil ist. — Mit dem ersten Abstieg des 1907er ist man vielfach schon fertig geworden. Der „Neue“ hat sich hübsch gehellt und gut entwickelt. Er probiert sich meist als reinschmeckender, brauchbarer Mittelwein. Geringere Sachen sind etwas hart und haben noch ziemlich Säure. Im Einkaufsgeschäft regt sich wieder einiges Leben.

Von der Mosel.

* Von der Mittelmosel, 20. Jan. Mit der qualitativen Entwicklung des 1907er ist man recht zufrieden; nach den Proben dürfte er einen guten Mittelwein abgeben.

Auf den Frühjahrsweinversteigerungen in Trier und Cues-Berncastel kommen etwa 1000 Fuder 1906er Weine aus den Weinbaugebieten der Mittelmosel, Saar und Ruwer zum Ausgebot. Das freihändige Einkaufsgeschäft geht noch immer sehr schleppend. Es werden nur vereinzelte Verkäufe abgeschlossen. Die Preise der 1904er sind erheblich gesunken. Die 1907er werden je nach den Produktionsorten mit 600 bis 900 Mark das Fuder bezahlt.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Pfalz, 20. Jan. Die in den beiden letzten Wochen vorherrschende, sehr kalte Witterung, welche zu Besorgnissen hätte Anlaß geben können, ist an den Weinbergen schadlos vorübergegangen, wie Versuche bestätigen. Die neuen Weine haben sich gut entwickelt; infolgedessen sind die Preise gestiegen. So erbrachten in Königsbach, Wachenheim, Ruppertsberg, Forst und Deidesheim 1907er Weine Mk. 700—1150, 1906er Mk. 725—1600, 1905er Mk. 850—2100, in Neustadt, Muffbach, Hambach und Saardt 1907er Mk. 500—650, 1905er Mk. 600—775, 1907er und 1906er Rotwein Mk. 425—450, in Ungstein, Dürkheim usw. 1905er Mk. 700—900, 1906er Mk. 550—650, 1907er Mk. 540—675, 1906er und 1905er Rotwein Mk. 450—500, in Grünstadt und Umgegend 1907er Mk. 460—510, in Freinsheim, Erpolzheim usw. 1905er Mk. 600—660, 1907er Mk. 530—600, im Zeller- und Alsenzthal 1906er und 1907er Mk. 490—600, bzw. Mk. 470—550, im Edenkoberer Ranton 1906er Mk. 480—500, 1907er Mk. 470—490, im Landauer Bezirk 1907er Mk. 460—475, ferner in Bergabern und in den an der elsässischen Grenze gelegenen Reborten 1907er Mk. 450—470 und Tokayer, Klevner und Muskateller Mk. 500—575 die 1000 Liter.

Aus Baden.

* Aus Baden, 22. Jan. Der badische Weinmarkt stand in letzter Zeit unter dem Zeichen größerer Leblosigkeit. Infolge der vorherrschenden strengen Kälte, wohl aber auch infolge der zusammengeschmolzenen Weinvorräte war der Verkehr mit Wein in letzter Woche nicht bedeutend. Mittlere Gewächse, die nur noch vereinzelt anzutreffen sind, wurden in kleineren Posten im Breisgau, in der Markgräfler- und im Kaiserstuhl zu Preisen von Mk. 47—50, bessere und beste zu Mk. 55—60 und in der Ortenau und in der Bühlergegend von Mk. 65—85 und Rotweine von Mk. 80 bis 115 gehandelt; alles per 100 Liter.

Aus Württemberg.

* Aus Württemberg, 22. Jan. Der neue Wein hat sich reich gehellt und zeigt sich als sehr kräftig. Es macht sich größere Kauflust bemerkbar, in der Bodenseeregion werden Preise von Mk. 50—60 per 100 Liter notiert.

Aus Elsass-Lothringen.

* Aus dem Elsass, 22. Jan. Die Reben haben im Elsass durch die Kälte nur wenig gelitten. Infolge eingetretener milderer Witterung wurde mit dem Schneiden der Reben begonnen. Im Weinhandel war es in den letzten zwei Wochen wenig belebt. 1907er Weine wurden von auswärtigen Firmen in verschiedenen Orten zu hohen Preisen gekauft. So gingen in Eichenzweiler, Habsheim, Nixheim und Niesesheim 1907er zu Mk. 21,50—24, in Malhausen bis zu Mk. 30, in Wingenheim, Rufach, Hallstatt, Kiensheim, Siegfolsheim, Kayfersberg, Kasental, St. Pilt, Bergheim und Zellenberg zu Mk. 23—24,50, in Pfaffenheim, Geberschweiler, Türkheim, Kolmar und Rappoltswiller zu Mk. 24—25, in Beblenheim, Thann, Reichenweier und Gebweiler Edelweine zu Mk. 27—30, im Weilertal, Oberehnheim und Umgegend, Schlettstädter Bezirk, im Barrer-Ranton und in der Mosig- gegend zu Mk. 22—25 und in Weißenburg zu Mk. 24 in andere Hände über; alles per 50 Liter.

Verschiedenes.

* Oestrich, 23. Jan. Die „Erste Vereinigung Oestricher Weingutsbesitzer“ bringt am 13. Mai und 11. Juni d. J. ca. 130 Rummern 1905er, 1906er und 1907er Weine zur Versteigerung, worunter sehr schöne Gewächse sich befinden.

* Geisenheim, 23. Jan. Der Verwalter der hiesigen Domaniälweingüter, Herr Josef Hefner, erhielt die Stelle eines Inspektors des Julius-Hospitals in Würzburg. Möge dem jungen Manne, den man hier ungern scheiden sieht, auch an seiner neuen Stelle viel Freude und Erfolg beschieden sein. — Herr Direktorialassistent Löfflermann wurde an Stelle des verstorbenen Herrn Prof. Dr. Christ zum Oberlehrer für Naturwissenschaften an der hiesigen Königl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau ernannt.

* Mainz, 22. Jan. (Zur Revision des Weingesetzes.) Die Handelskammer Mainz hat an die an der Weinfrage hauptsächlich interessierten Körperschaften ein Rundschreiben gerichtet, in welchem unter Hinweis auf die demnächst zu gewärtigende Veröffentlichung eines neuen Weingesetzentwurfes und den Umstand, daß dieser Entwurf bestimmten Nachrichten zufolge sich im wesentlichen an die in der „Deutschen Weinzeitung“ veröffentlichte Fassung anlehnen, sonach zweifellos eine Reihe schwerwiegender Bestimmungen für Weinbau und Weinhandel enthalten werde, die Anregung gegeben wird, alsbald nach Bekanntwerden des neuen Weingesetzentwurfes eine gemeinsame große Interessenten-Versammlung abzuhalten.

* Vom Weingesetzentwurf. Nach Mitteilung der „D. W.-Z.“ wurden die Delegierten des Bundes süddeutscher Weinhandlerverbände in Berlin vom Geh. Rat Stein im Reichsamt des Innern, dem Verfasser des Weingesetzentwurfes, empfangen. Der Verband rheinhessischer Weinhandlender hatte Herrn Syndikus Meesmann delegiert. Weiter hatten Vertreter entsandt der Verein Mannheimer Wein- und Spirituosen-Händler, der Frankfurter Weinhandlerverband, die Weinhandlender an der Mosel, der Oberbadische Weinhandlerverband, die Weinhandlender von der Nahe und der Verein für Weinbau und Weinhandel der bayerischen Pfalz. Die Unterredung dauerte 4 Stunden; die einzelnen Delegierten trugen ihre Wünsche vor und wiesen besonders auf die großen Gefahren hin, die der neue Weingesetzentwurf in sich birgt. Der Regierungsvertreter gab keine positive Erklärung ab, sondern nahm lediglich die Wünsche der Interessenten entgegen.

* Mainz, 23. Jan. Die „Mitteilungen des Weinbauvereins der Provinz Rheinhessen“ schreiben zum neuen Weingesetz: „Durch die Tagesblätter geht die Nachricht, daß am 15. Januar. Erz. Frhr. v. Stein in Berlin die Vertreter der süddeutschen Weinhandlerverbände im Reichsamt des Innern zur Besprechung über das neue Weingesetz empfangen hat. Dieses Ereignis muß in den Winzerkreisen die lebhafteste Beunruhigung hervorrufen. Das neue Weingesetz soll gleichmäßig den Weintrinker, den realen Winzer und den realen Weinhandlender schützen, dem Weinschmücker, einerlei wo und was er ist, das Handwerk legen. Die Weinbauern sind im Interesse der Sache gewillt, den strengsten Kontrollmaßnahmen sich zu unterwerfen, um eine Gesundung der Verhältnisse herbeizuführen. Infolge der oben erwähnten Besprechung, die zu einer Zeit stattgefunden hat, in welcher jede Beeinflussung durch eine Interessengruppe durchaus vermieden werden mußte, müssen die Winzer mit einem gewissen Mißtrauen einem Gesetzentwurf entgegensehen, der möglicherweise während seiner Entstehung einseitig vom Weinhandel beeinflusst wurde.“

* Trier, 21. Jan. Zum Nachfolger des verstorbenen Weinbaudirektors Höpp an den fiskalischen Mosel- und

Saarweinbau-Domänen ist Dekonomierat Chant von der königl. Domäne Bütgebach bestimmt.

* Augsburg, 21. Jan. Mit dem 1. Januar hat sich hier ein „Verband der Weinändler Augsburgs“ konstituiert. Zweck des Verbandes ist die Wahrung gemeinsamer Berufsinteressen und die Bekämpfung im Weinhandel auftretender Mißstände, insbesondere solcher, welche gegen die Gesetze wider den unlauteren Wettbewerb und das Weingesetz verstoßen.

* Hammelburg, 21. Jan. Gemäß Beschluß der Generalversammlung wurde die Auflösung und Liquidation der G. m. b. H. Weingut Schloß Saaleck-Hammelburg beschlossen. Als Liquidator wurde H. Straßburger dafelbst bestellt.

* Metz, 21. Jan. Im Jahre 1907 wurden hier eingeführt an Wein 2578 958 Liter, und Schaumwein 69 497 und Alkohol 464 276 Liter. An Bier wurden getrunken 13681 391 Liter, an Fruchtsäften 13 603 Liter.

* Königsberg i. Pr., 21. Jan. Der Verein der Großdestillateure Ostdeutschlands hat eine Resolution gegen jede Form eines Branntweinmonopols einstimmig angenommen.

Gerihtliches.

* Mainz, 20. Jan. Der Landwirt H. Jos. Ruder aus Budesheim hatte sich dadurch eines Vergehens gegen das Reblausgesetz schuldig gemacht, als er von der Gemarkung Rempten, in der ein Reblausherd sich befand, in die Gemarkung Budesheim zur Weiterarbeit in die Weinberge hinüberging, ohne seine Schuhe und Gerätschaften in vorschriftsmäßiger Weise desinfizieren zu lassen. Er muß diese Unterlassung mit 10 Mark Geldstrafe und den Kosten büßen.

* Landau, 20. Jan. Johannes Müller, 33 Jahre alt, Küfer und Winger von Rosbach, war beschuldigt in den Jahren 1902—1907 Wein unter Verwendung wässeriger Zuckerlösung auf Hefewein und Zusatz von Chemikalien hergestellt und verkauft zu haben. Am 12. Februar lief bei der Genbarmerie ein Brief ein, daß der Angeklagte Tresterwein herstelle, die er mit Naturwein verschneide. Das zum Aufweichen der Trester benötigte Wasser lasse er aus dem Dorfbach in seinen Keller einschlauen. Als Briefschreiber entpuppte sich der im Juli v. J. von der hiesigen Strafkammer wegen Weinfälschung zu 3 Monaten Gefängnis und 100 Mk. Geldstrafe verurteilte Winger Emanuel Brutscher von Rosbach. Die Weinverkäufe des Angeklagten lassen sich nicht feststellen, die Preise, zu denen er seine Weine loschlug, waren sehr niedrig, sie betrugen 170—280 Mk. für 1000 Liter. Im Jahre 1906 verkaufte er an Ludwig Stern in Landau 3600 Liter Wein zu 280 Mk. das Fuder, der ihm aber nicht abgenommen wurde. Er setzte diesem Wein trockenen Zucker zu und verkaufte ihn zu 250 Mk. das Fuder an Weinändler Engel in Hainfeld. Der Angeklagte soll nach den Aufstellungen des Brutscher von dem Kaufmann Julius Baumann in Edenkoben Milchsäure bezogen haben, er will ihm hierzu die nötigen Korbfässer geliehen haben. Baumann kennt den Angeklagten nicht, er kann nicht sagen, ob er bei ihm Chemikalien geholt hat. Die früher bei dem Angeklagten bedienstete Margaretha Pioth hat öfters gesehen, wie Angeklagter Wasser aus dem Dorfbach in seinen Keller geschlaucht hat. Müller habe ihr mit Schlägen gedroht, wenn sie etwas verrate. Das Gleiche bestätigt der Maurer Jakob Walthert von Rosbach. Zeuge Dr. Lampert hat für den Angeklagten öfters Analysen gefertigt, auf deren Ergebnis er sich nicht mehr entsinnen kann. Die übrigen Zeugenaussagen sind weniger von Belang. Gelegentlich der im Juni v. J. bei dem Angeklagten vorgenommenen Kellerkontrolle wurden 1700 Liter Wein beschlagnahmt. Oberinspektor Dr. Krug und Kontrolleur Weiser bezeichnen diesen Wein als

Hefewein, dem Chemikalien zugesetzt worden sind. Sachverständiger Gutsbesitzer Eckerle von Frankweiler will den Wein als Haustrunk passieren lassen. Der Staatsanwalt beantragte 2 Monate Gefängnis und 1000 Mk. Geldstrafe, das Gericht erkannte auf 2 Monate Gefängnis und 600 Mk. Geldstrafe, wobei als strafsicherend die Verwendung des Dorfbachwassers angesehen wurde. Der beschlagnahmte Wein wird freigegeben.

* Frankenthal, 23. Jan. Der große Strafprozeß gegen den Weinändler Emil Deutsch von Neustadt wird, nachdem das Reichsgericht der Revision des Verteidigers Rechtsanwalt David-Frankenthal stattgegeben, das Urteil der Strafkammer aufgehoben und die Sache zur nochmaligen Verhandlung an das hiesige Gericht zurückverwiesen hat, heute Donnerstag, den 23. Januar, zur Verhandlung gelangen. Die Verhandlung wird sich diesmal nur gegen Deutsch, nicht mehr gegen den früher mitangeklagt gewesenen Weinkommissionär Friedrich Krämer von Neustadt a. H. richten, da dieser sich bei dem ergangenen Urteil beruhigt hat, sodaß dieses rechtskräftig ist. In der in der Zeit vom 4. bis 7. April 1907 stattgehabten ersten Verhandlung, die bei Vernehmung von 17 Sachverständigen und 68 Zeugen 3 volle Tage in Anspruch nahm, wurde Deutsch zu 1 Monat Gefängnis und 500 Mk. Geldstrafe oder weitere 15 Tage Gefängnis verurteilt.

Letzte Nachrichten.

* Aus dem Rheingau, 25. Jan. Seine königliche Hoheit, der Großherzog Adolf Friedrich von Mecklenburg, welcher im vergangenen Sommer das königliche Domänial-Weingut „Steinberg“ und die Domänen-Kellereien zu Eberbach besichtigte, geruhte dem königlichen Weinbau- und Kellereidirektor Herrn Landes-Dekonomierat Czéh das Ehrenkreuz des Mecklenburgischen Greifenordens, dem königlichen Weinbau-Verwalter Herrn Weber zu Steinberg, dem königlichen Kellerei-Verwalter Herrn Weiß und dem Domänial-Küfermeister Herrn Mentges zu Eberbach die Verdienst-Medallien in Silber zu verleihen.

△ Erbach, 25. Jan. Morgen, Sonntag, den 26. Januar, nachmittags 4 Uhr, wird hieselbst im „Gasthaus zum Engel“, Herr Landes-Obst- und Weinbaulehrer Schilling, Gießenheim, einen Vortrag über „Obstbau“ halten. Interessenten kann der Besuch der Versammlung sehr empfohlen werden.

Druck u. Verlag von Julius Etienne Bwe. (Otto Etienne), Deitrich.
Verantwortlich: Otto Etienne, Deitrich a. Rh.

Weinbergs-Draht,
Drahtspanner und Weinbergsstäbe
aus L und T-Eisen liefert von 40 Pfg. an
B. Strieth, Winkel.

Winzer! Fachleute!
empfehlen im Interesse unserer rheingauer Weinverhältnisse überall das Abonnement auf das einzige heimische Weinsachblatt „Rheingauer Weinzeitung“ welches unparteiisch für das Wohl des Winzerstandes und reellen Weinhandels eintritt.

Vorläufige Anzeige.

Der Unterzeichnete läßt

Montag, den 16. März ev.,

vermittags 11^{1/2} Uhr, seine selbstherbauten und selbstgekelterten Naturweine, im **Gasthause zum Steinsteiner 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.

Vorläufige Anzeige.

Unsere diesjährige

Weinversteigerung

findet statt:

Freitag, den 10. April 1908.

Louis Engelsmann & Sohn

Weingutsbesitzer, Kreuznach.

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.

empfehlen ihren anerkannt preiswerten

vorzüglich bekommenen

Sekt

nur Flaschengärung.

Preisliste franko.



Vor- und Rückwärts

nähen, sticken, stopfen unsere vorzüglichen Nähmaschinen

Sturm-vogel

Vollkommenste Nähmaschine der Gegenwart für Familiengebrauch, Schneiderei, Stickerei. Viele Verbesserungen, hochvollendete Konstruktion. 3

Fahrräder, Motorräder, Zubehörteile.

Deutsche Fahrradwerke „Sturm-vogel“

Gebr. Grütner.

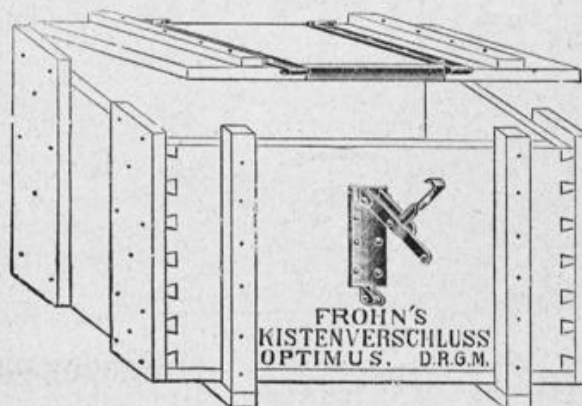
Berlin-Halensee 152.

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 Faßbrand, sowie alle anderen Qualitäten in nur Prima arsenikfreier Ware, fabriziert 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 bzw. 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-Zeilenspreise 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.

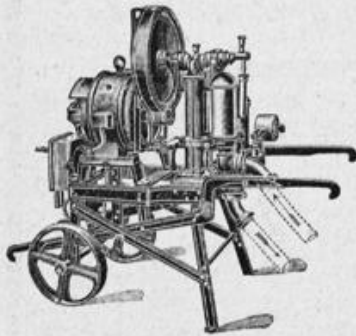
Kreuznacher Maschinenfabrik Filter- und Asbest-Werke

Theo Seitz, Kreuznach, Rheinland

Zweigniederlassungen: Wien, Mailand, London.

Lager: Paris und Buenos-Aires.

36 nur höchste Auszeichnungen Wien 1905: Staatspreis. Béziere (Frankr.) 1906: Grand Premier Prix, Bologna 1907: Staatspreis.



Seitz'sche Pumpen

Neu!! Seitz'sche Neu!!
Elektromotor-Kolben-Pumpen

„Nava“ mit Sicherheitsventil und Einrichtung zum Vor- und Rückwärtspumpen und zur Regulierung der Fördermenge. Modell 1907. Grösster Fortschritt!! Vollkommenste Kellerpumpe. Fremdkörper wie Steine, Holz, Traubenkämme etc. können sie weder beschädigen noch im Funktionieren stören.

Trotz der soliden, vollendeten Konstruktion schon von M. 730 an.

Neu!! Seitz'sche Neu!!
Handpumpen „Aetna“

in solidester Ausführung, mit äusserst leichtem Gang und grösster Leistungsfähigkeit, schon v. M. 90 an.

Werner's-Universal-Weinhändler-Adressbuch,

neuerschienen 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,

Hallesche Str. 15.

Spezial-Auskunftei 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).

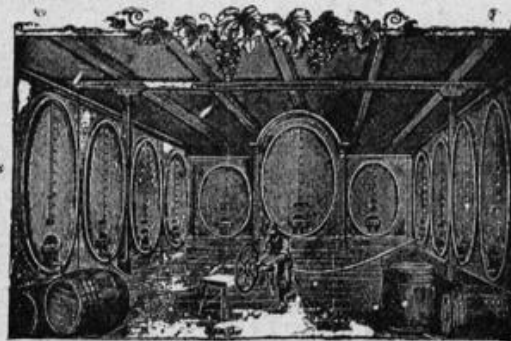
1. Kurse für Destillateure. Dauer 2 Wochen.
2. Kurse für Weinhändler. Dauer 2 Wochen.
3. Kurse für alkoholfreie Industrie. Dauer 2 Wochen.
4. Spezialkurse zur Herstellung alkoholfreier Weine aus vergohrenen Naturweinen und alkoholfreier Liqueure. Dauer 1 Woche.

Das Verfahren ist bisher geheim. Prospekte gratis.

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

Zementfässer mit Glasausfütterung

vorzüglich zur Lagerung von Wein, Brantwein, Sprit, Obstwein, Oel, Petrol usf.



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei

Borsari & Co., Erfinder u. Zollikon-Zürich
Erbauer, (Schweiz.)

Vervielfältigungen

jeder Art in Schreibmaschinenschrift sowie alle Schreibmaschinenaarbeiten werden sauber und diskret angefertigt von

Josef Adolf Schmitt, Bingen

Rathausstrasse 22. Fernsprecher 262.

Adressen aller Branchen u. Wissenschaften des In- u. Auslandes liefert billigst unter Portog. **Richard Kühn**, Verlag in Leipzig, Kantstr. 41, gegr. 1894.

Katalog gratis.



Trockne deutsche Marke.

Henn's patent.

Keller-Oefen.

Für Zollkeller: Oefen mit

Aussenfeuerung.



Monatlang auf Probe!

Prospekte u. Gutachten stehen zu Diensten.

E. Henn, Ofenfabrik.
Kaiserslautern.