



Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Adr.: **Weinzeitung Oestrich.**

Fernsprecher Nr. 6.

Expeditionen: **Oestrich** im Rheingau, Marktstraße 9, **Elzville** im Rheingau, Ecke Gutenberg- und Tannusstraße.

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



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

Nr. 44.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 1. November 1908.

VI. Jahrg.

Der neue Weingesetzentwurf.

* Berlin, 24. Okt. Der Entwurf eines Weingesetzes, wie er vom Bundesrat beschlossen worden ist, ist dem Reichstage heute zugegangen. Wir geben nachstehend die wichtigsten Bestimmungen auszugsweise wieder:

§ 1. Wein ist das durch alkoholische Gärung aus dem Saft der frischen Weintraube hergestellte Getränk.

§ 2. Es ist gestattet, Wein aus Erzeugnissen verschiedener Herkunft oder Jahre herzustellen. (Verschnitt.) Dessertwein (Süßwein) darf jedoch zum Verschneiden von Weißwein anderer Art nicht verwendet werden.

§ 3 gibt Bestimmungen für die Zuckung. Bei ungenügender Reife der Trauben darf dem Traubenmost oder dem Weine, bei der Herstellung von Rotwein auch der Traubenmischung soviel Zucker oder Zuckersirup zugesetzt werden, als erforderlich ist, um Wein zu erzielen, der nach seinem Gehalt an Alkohol dem aus Trauben gleicher Art und Herkunft in Jahren der Reife ohne Zusatz erzielten Weine entspricht. Der Zusatz an Zuckersirup darf jedoch in keinem Falle mehr als $\frac{1}{5}$ des in die Mischung gelangenden Mostes oder Weines betragen. Die Zuckung darf in der Zeit zu Beginn der Weinlese bis zum 31. Januar des folgenden Jahres vorgenommen werden. Sie darf innerhalb dieser Frist bei Wein früherer Jahrgänge nachgeholt werden.

Die Zuckung darf nur innerhalb des Weinbaugebietes vorgenommen werden, aus dem die Trauben stammen. Ausnahmen können an den Grenzen der Weinbaugebiete für Erzeugnisse benachbarter Gemarkungen durch die Landeszentralbehörde bewilligt werden.

Die Absicht, Traubenmischungen, Most oder Weine zu zuckern, muß bei den zuständigen Behörden angezeigt werden.

Auf die Herstellung von Wein zu Schaumwein in den Schaumweinfabriken finden die Vorschriften der Absätze 2 und 3 keine Anwendung.

In allen Fällen darf zur Weinbereitung nur technisch reiner nicht färbender Rüben-, Rohr-, Invert- und Stärkezucker verwendet werden.

§ 4 Unbeschädigt der Vorschriften des § 3 dürfen Stoffe irgendwelcher Art den Weinen bei der Kellerbehandlung nur insoweit zugesetzt werden, als diese es erfordert. Der Zusatz von Zucker zurzeit der Umgärung frakter Weine ist nur mit der von Fall zu Fall einzuholenden Genehmigung der zuständigen Behörden zulässig. Im übrigen ist der Bundesrat ermächtigt, zu bestimmen, welche Stoffe verwendet werden dürfen und Vorschriften über die Verwendung zu erlassen.

Die Kellerbehandlung umfaßt die nach Gewinnung der Trauben auf die Herstellung, Erhaltung und Zurichtung des Weines bis zur Abgabe an den Verbraucher gerichtete Tätigkeit. Versuche, die mit Genehmigung der zuständigen Behörden angestellt werden, unterliegen diesen Beschränkungen nicht.

§ 5. Es ist verboten, gezuckerte Weine (§ 3) unter einer Bezeichnung feilzuhalten oder zu verkaufen, die auf Reinheit des Weines oder auf besondere Sorgfalt bei Gewinnung der Trauben deutet. Auch ist es verboten, in der Benennung solchen Weines eine Weinberglage oder den Namen eines Weinbergbesizers anzugeben oder anzudeuten, sofern nicht gleichzeitig der Wein als gezuckert bezeichnet wird.

Wer Wein gewerbsmäßig in Verkehr bringt, ist verpflichtet, dem Abnehmer auf Verlangen bei der Uebernahme mitzuteilen, ob der Wein gezuckert ist und sich beim Erwerb von Wein die zur Erteilung dieser Auskunft erforderliche Kenntnis zu sichern.

§ 6. Im gewerbsmäßigen Verkehr mit Wein dürfen geographische Bezeichnungen nur zur Kennzeichnung der Herkunft verwendet werden. Die Vorschriften des § 16 Abs. 2 zum Schutze der Warenbezeichnungen vom 12. Mai 1894 und des § 1 Absatz 3 des Gesetzes zur Bekämpfung un-

lauteren Wettbewerbs vom 27. Mai 1896 finden auf die Benennung von Weinen keine Anwendung. Gestattet bleibt jedoch, in hergebrachter Weise die Namen einzelner Gemarkungen zu benützen, um gleichartige und gleichwertige Erzeugnisse anderer Gemarkungen des betreffenden Weinbaugebietes zu bezeichnen.

§ 7. Es ist verboten, Wein nachzumachen.

§ 8. Unter das Verbot des § 7 fällt nicht die Herstellung von den weinähnlichen Getränken aus Fruchtästen, Pflanzensäften oder Malzauszügen.

Der Bundesrat ist ermächtigt, die Verwendung bestimmter Stoffe bei der Herstellung solcher Getränke zu beschränken oder zu untersagen.

Die in Absatz 1 bezeichneten Getränke dürfen im Verkehr als Wein nur in solcher Wortverbindung bezeichnet werden, welche die Stoffe kennzeichnet, aus denen sie hergestellt sind.

§ 9. Auf die Herstellung von Wein oder weinähnlichen Getränken als Haustrunk finden die Vorschriften des § 2, Absatz 2 und der §§ 3 und 7 keine Anwendung.

Die Vorschriften des § 4 finden auf die Herstellung von Haustrunk entsprechende Anwendung.

Die Herstellung ist der zuständigen Behörde unter Angabe der herzustellenden Menge und der zur Verarbeitung bestimmten Stoffe anzuzeigen. Sie kann durch polizeiliche Anordnung beschränkt oder unter besondere Aufsicht gestellt werden.

Die als Haustrunk hergestellten Getränke dürfen nur im eigenen Haushalte des Herstellers verwendet oder ohne besonderen Entgelt an die in seinem Betriebe beschäftigten Personen zum eigenen Verbrauch abgegeben werden.

Bei Auflösung des Haushaltes oder Aufgabe des Betriebes kann die zuständige Behörde die Veräußerung des etwa vorhandenen Vorrates von Haustrunk gestatten.

§ 11. Getränke, die den Vorschriften der §§ 2, 3, 4, 7, 8 zuwider hergestellt oder behandelt worden sind, ferner Traubenmaische, die einen nach den Bestimmungen des § 3, Absatz 1 oder § 4 nicht zulässigen Zusatz erhalten hat, dürfen nicht in den Verkehr gebracht und nicht eingeführt werden.

§ 15. Schaumwein, der gewerbmäßig verkauft oder feilgehalten wird, muß eine Bezeichnung tragen, die das Land erkennen läßt, wo er auf Flaschen gefüllt worden ist. Bei Schaumwein, der nicht mittels Flaschengärung hergestellt ist, muß die Bezeichnung die Herstellungsart erkennen lassen. Schaumweinähnliche Getränke müssen eine Bezeichnung tragen, welche erkennen läßt, welche weinähnlichen Getränke zu ihrer Herstellung verwendet worden sind. Die näheren Vorschriften trifft der Bundesrat.

§ 16. Trinkbranntwein, dessen Alkohol nicht ausschließlich aus Wein gebrannt worden ist, darf im geschäftlichen Verkehr nicht als Kognak bezeichnet werden.

Trinkbranntwein, der neben Kognak Alkohol anderer Art enthält, darf als Kognakverschnitt bezeichnet werden.

Trinkbranntwein, der in Flaschen oder ähnlichen Gefäßen unter der Bezeichnung Kognak gewerbmäßig verkauft oder feilgehalten wird, muß zugleich eine Bezeichnung tragen, welche das Land erkennbar macht, wo er für den Verbrauch fertiggestellt worden ist. Die näheren Vorschriften trifft der Bundesrat.

§ 17. Wer Wein herstellt, oder Trauben zur Weinbereitung, Traubenmaische, Traubenmost oder Wein gewerbmäßig in Verkehr bringt, ist verpflichtet, Bücher zu führen, aus denen zu erkennen ist:

1. Welche Mengen dieser Stoffe er aus eigenem Gewächse gewonnen oder von anderen bezogen, und welche Mengen er

an andere abgegeben oder welche Geschäfte über solche Stoffe er vermittelt hat.

2. Welche Mengen von Zucker oder von anderen, für die Kellerbehandlung des Weins oder zur Herstellung von Haustrunk (§ 9) bestimmten Stoffen er bezogen und welchen Gebrauch er von diesen Stoffen zum Zuckern (§ 3) oder zur Herstellung von Haustrunk gemacht hat.

3. Welche Mengen der in § 8 bezeichneten, dem Wein ähnlichen Getränke er aus eigenem Gewächse gewonnen oder von anderen bezogen und welche Mengen er an andere abgegeben oder welche Geschäfte über solche Stoffe er vermittelt hat.

Die Zeit des Geschäftsabschlusses, die Namen der Lieferanten und, soweit es sich um Abgaben im Faß oder in Mengen von mehr als ein Hektoliter im einzelnen Falle handelt, auch der Abnehmer, sind in den Büchern einzutragen.

Die Bücher sind nebst den auf die einzutragenden Geschäfte bezüglichen Geschäftspapieren bis zum Ablauf von fünf Jahren nach der letzten Eintragung aufzubewahren.

§ 19. Die Beobachtung der Vorschriften dieses Gesetzes ist durch die mit der Handhabung der Nahrungsmittel-Polizei betraute Behörde und durch Sachverständige zu überwachen.

Für die am Weinbau wesentlich beteiligten Gegenden und für Orte oder Bezirke, in denen Weinhandel in erheblichem Umfange stattfindet, sind zur Unterstützung dieser Behörden Sachverständige im Hauptberufe zu bestellen. Inwieweit sie im übrigen zu geschehen hat, bestimmen die Landeszentralbehörden mit dem Reichskanzler.

§ 22. Die Sachverständigen sind, vorbehaltlich der Anzeigen von Gefährlichkeiten, verpflichtet, über die Einrichtungs- und Geschäftsverhältnisse, welche durch die Aufsicht zu ihrer Kenntnis kommen, Verschwiegenheit zu beobachten und sich der Mitteilung und Verbreitung der Geschäfts- oder Betriebsgeheimnisse zu enthalten. Sie sind hieraus zu beeiden.

§ 23. Der Vollzug des Gesetzes liegt den Landesregierungen ob.

Der Bundesrat stellt die zur Sicherung der Einheitlichkeit des Vollzugs erforderlichen Grundsätze, insbesondere für die Bestellung von geeigneten Sachverständigen und die Gewährleistung ihrer Unabhängigkeit fest und bestimmt die Grenze und die Bezeichnung der Weinbaugebiete. Er ist ermächtigt, Vorschriften für die jährliche Feststellung der Traubenernte sowie über Zeitpunkt, Form und Inhalt der nach § 3, Absatz 4, vorgeschriebenen Anzeigen zu erlassen.

Die weiter erforderlichen Vorschriften zur Sicherung des Vollzugs werden durch die Landeszentralbehörden oder die von diesen ermächtigten Landesbehörden erlassen.

In den §§ 24 bis 28 werden die Strafen für Übertretungen dieses Gesetzes bestimmt. Danach kann für schwere Verfehlungen auf zwei Jahre Gefängnis und daneben auf Geldstrafe bis 20 000 Mk. erkannt werden. Für geringe Verfehlungen sind Gefängnisstrafen von sechs Monaten bzw. Geldstrafen bis zu 3000 Mk., Geldstrafen bis zu 1500 Mk. bzw. Gefängnisstrafen von drei Monaten usw. vorgesehen.

Mit dem Inkrafttreten des vorliegenden Gesetzentwurfes soll nach § 31 das Gesetz betr. den Verkehr mit Wein, weinähnlichen und weinähnlichen Getränken vom 24. Mai 1901 außer Kraft treten.

Weiter bestimmt der letzte — § 31 — daß der Verkehr mit Getränken, die bei der Verkündung dieses Gesetzes nachweislich bereits hergestellt waren, nach den bisherigen Bestimmungen zu beurteilen sind.

Alkoholfreie Getränke.

Ueber alkoholfreie Getränke sagt ein Bericht der chemischen Untersuchungsanstalt der Stadt Leipzig: „Es gibt wohl kein Gebiet des Nahrungs- und Genußmittelgewerbes, das sich von spekulativen Köpfen einer so fleißigen Bearbeitung und kaufmännischen Ausbeutung erfreuen kann, als das der alkoholfreien Getränke. An Stelle von Bier, Wein usw. bevorzugt man Kunstzeugnisse mit vielversprechenden Namen. Es ist schon viel über den Wert der handelsüblichen alkoholfreien Getränke geschrieben und gestritten worden. Wir bleiben nach wie vor bei der Ansicht, daß die Fabrikation der alkoholfreien Getränke mit wenigen rühmlichen Ausnahmen noch nicht den berechtigten Wünschen entspricht, solange das einseitige Bestreben vorherrscht, nur den Alkohol, den Feind der Menschheit, fernzuhalten, dafür aber Stoffe eintauscht, deren Harmlosigkeit in gesundheitlicher Beziehung noch nicht genügend erprobt, deren Schädlichkeit zum Teil voll erwiesen ist. Hierzu rechnen wir die Saponine (Seifenkraut) als Schaumgebenden Stoff, den übermäßigen Zusatz von Teerfarben, Verwendung unvergorener Malzwürze, Konservierungsmittel, Parfümierung mit künstlichen Duftstoffen. Daß die Industrie in der Beschaffung geeigneter Zusatzstoffe für die Gewinnung alkoholfreier Getränke nicht immer sehr wählerisch ist, beweist die Zusammensetzung eines mit viel Reklame angepriesenen Mittels Citrophon, als dessen Hauptbestandteil hochkonzentrierte Phosphorsäure erkannt wurde.“

Die „Neue Bürgerzeitung“ schreibt dazu:

Soweit die Leipziger Untersuchungsanstalt. Es gibt Leute, die in ihrer Unschuld glauben, alkoholfreie Getränke werden von idealen Menschenfreunden lediglich zu dem Zweck erfunden und in den Handel gebracht, um Körper und Seele der Menschen vor dem völligen Untergang zu retten; sie ahnen dabei nicht, daß die eigentliche Hege gegen den Alkohol in der Hauptsache von den Fabrikanten jener Stoffe ausgeht, welche bei Herstellung alkoholfreier Getränke verwendet werden. Schreiber dieser Zeilen kennt Firmen, die derartige Stoffe in Masse herstellen, dafür seit Jahren eine Reklame im großen Stil unterhalten, als sei die Errettung der Welt nur in dem fleißigen Genuße von alkoholfreien Getränken zu erhoffen; dabei aber betreiben die nämlichen Unternehmer, meist unter anderer Firma und mit anderem Reisepersonal, auch die Fabrikation mit schwunghaftem Handel in allen nur erdenklichen Schnapsspezies und ätherischen Ölen. Einer dieser Herren sagte einmal wörtlich: „Man muß die Menschen nehmen, wie sie sind, wenn es nur Geld trägt.“

Noch eine andere Spezies von Menschen gibt es, die den Alkohol als den Urheber alles irdischen Elends nicht genug verdammen können; dies sind solche, die in ihrer Jugend nicht wußten, wo der Anfang und das Ende sei. Im Uebermaß genossen, schadet eben das Beste. Obige Auslassungen der Leipziger Anstalt sind sehr beherzigenswert. Besonders Magen- und Unterleibsranke, wie auch schwächliche, blutarme Menschen sollten in dem Genuße alkoholfreier Getränke, deren Zusammensetzung sie nicht ganz genau kennen, vorsichtig sein. Alkohol ist das Ergebnis der naturgesetzlichen Vergärung von Fruchtsäften, und diese läßt sich nur unterdrücken oder aufhalten durch Anwendung künstlicher Zutaten. Alkoholfreier Traubenwein oder Apfelwein, wie sich ihn das Publikum vorstellt, ist ein Unding. Es ist eine erwiesene Tatsache, daß der fortgesetzte Genuß stark kohlenstoffhaltiger und mancher sogenannten alkoholfreier Getränke nachteilig auf den menschlichen Organismus wirkt und dürfte die Zeit nicht mehr ferne sein, daß das Reichsgesundheitsamt die Sache endlich näher ins Auge faßt, wie solches jüngst bezüglich der Effigien geschah.

Der arbeitsame, schaffende Mensch sollte sich darum nach den Tagesmühen den erfrischenden, anregenden Genuß

eines Glases Bier oder Wein durch die Hege der professionellen Antialkoholiker nicht verkümmern lassen. Er kommt dabei sicherlich weiter als mit schäumendem Sirup. Unserem Reichsschatzmeister aber und seinen übrigen Steuerpolitikern sei der Rat erteilt, einmal auch an die alkoholfreien Getränke, womit die einschlägige Industrie jährlich hunderte von Millionen einstreicht, zu denken. Die ausgleichende Gerechtigkeit verlangt dies!

„Rh. K.“

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 29. Okt. Es ist noch einmal Sommer geworden. Der Vorwinter endete mit leichtem Regen und Schneefall und so hat der Herbst bei denkbar günstigstem Wetter begonnen. Etwas mehr Regen wäre wohl erwünscht gewesen, die Trauben sind durch den Frost und die trockene Luft sehr eingeschrumpft und geben verhältnismäßig wenig Most, sie füllen nicht. Das Mostgewicht ist durch die Konzentration des Saftes höher geworden, es wurden Moste von 87° Dextle erzielt. Es ist somit eine recht gute Qualität zu erwarten. Die Lese beansprucht dieses Jahr etwas Geduld. Die abgestandenen Traubenteile, die eingetrockneten Lederbeeren, müssen entfernt werden, was viel Zeit in Anspruch nimmt, aber zur Erzielung einer besseren, sauberen Qualität erforderlich ist. In das Traubenverkaufsgeschäft ist in den letzten Tagen etwas Zug gekommen, aber es ist noch nicht besonders lebhaft geworden. Als Mindestpreis wurden 18 Pfg. für das Pfd. angelegt, man hofft aber für die besseren Trauben etwas mehr zu erzielen. Im unteren Rheingau war die Lese wenig ergiebig und wurde dorten kaum $\frac{1}{10}$ Herbst geerntet. Wenn es auch im oberen und mittleren Rheingau um vieles besser steht, so wird man sich auch hier in der Menge täuschen, die Trauben haben durch den Frost doch sehr abgenommen. — Im Auftrage der Landwirtschaftskammer hielt in dieser Woche Herr Weinbaulehrer Schilling während der Abendstunden in den einzelnen Ortschaften Vorträge über die Lese und Kelterung der Trauben und Vergärung des Mostes ab. Es waren diese Vorträge insofern interessant, als Redner auf die Verhältnisse in diesem Jahre etwas näher einging und diesbezügliche Ratsschläge gab. Am wichtigsten zu beachten wäre sauberes Lesen, schnelles Keltern und schnelle Gärung. Zu empfehlen sei ein Einbrennen der Fässer vor der Mostfüllung, welches dieses Jahr nötig sei, um den Most zu reinigen.

* Deßlich, 26. Okt. In hiesigen, sowie in benachbarten Gemarkungen wurden diese Woche Vorlesen gemacht. Der allgemeine Herbst beginnt am 2. November. Die Trauben, besonders Riesling, hängen sehr schön. Der Frost hat nicht geschadet. Man hofft auf einen mittleren Herbst, sogar lagenweise auch einen zweidrittel Herbst. Der aus den Vorlesen gewonnene Most hat durchweg 85 Grad Dextle. Die knappen Vorräte und der teilweise geringe Ernteausfall, besonders aber die gute Qualität der Trauben lassen ein gutes Herbstgeschäft erwarten.

* Hattenheim, 29. Okt. Die allgemeine Weinlese beginnt dahier am 2. November.

* Rauenhain, 28. Okt. Der allgemeine Herbst beginnt hier am 2. November, mittags 12 Uhr und sind hierfür 14 Tage festgesetzt.

* Schierstein, 26. Okt. Heute Morgen wurde in unserer Gemarkung mit der allgemeinen Weinlese begonnen. Allein von den „poetischen Reizen“ der Winzerernte ist auch diesmal nur wenig zu merken. Das frische Grün der Blätter ist dahin, öd und kahl stehen meistens die Stöcke. Die

Weinberge bieten im allgemeinen dasselbe traurige Bild wie auch im Vorjahre. Peronospora, Schimmelpilz und Sauerwurm haben auch diesmal wieder recht beträchtlichen Schaden angerichtet. Der Herbst fällt vielfach recht „neidisch“ aus. Manche Weinberge befinden sich in einem derartigen Zustande, daß es nicht der Mühe lohnt, zu „lesen“. Daneben aber erblickt man auch Wingerte, in denen recht schöne Trauben hängen und wieder andere, die einen sehr reichlichen und guten Ertrag liefern. Es sind dies namentlich junge Weinberge und solche, bei denen die bekannten Bekämpfungsmittel sachgemäß und rechtzeitig angewandt wurden. Das günstige Herbstwetter ist der Entwicklung der Trauben noch sehr zu statten gekommen. Wurde doch bei der unlängst vorgenommenen Lese von Portugiesern ein Mostgewicht von über 90 Grad Dechle konstatiert. Infolge der guten Qualität verlangen denn auch unsere Winzer einen durchweg höheren Preis für die Trauben als im Vorjahre, in welchem das Pfund mit 16—18 Pfg. bezahlt wurde. Noch aber ist bis jetzt von Traubenverkäufen nichts bekannt geworden.

* Frauenstein, 25. Okt. Die 1905er Weine des Gräfl. v. Hasfeld'schen Weingutes zu Schloß Sommerberg bei Frauenstein (23 Halbstück naturreine Riesling-Weine) sind von Herrn Ruthe (Kuchhaus zu Wiesbaden) angekauft worden.

* Frauenstein, 25. Okt. Die allgemeine Weinlese begann am Donnerstag, den 29. Oktober. — Der Herbst wird dieses Jahr ein sehr neidischer werden. Während in den Weinbergen, in welchen fleißig und rechtzeitig gespritzt und geschwefelt worden ist, ein halber Herbst geerntet werden kann, verzeichnen die Weinberge, in denen nicht rechtzeitig oder überhaupt nichts getan wurde, eine Mißernte. Eine ernste Mahnung für das kommende Jahr. Die Qualität dürfte eine gute werden; auch dürfte der regen Nachfrage nach zu schließen, bei der Lese ein lebhaftes Animo vorherrschen. Die Bürgermeisterei ist gerne bereit, Interessenten nähere Auskunft zu erteilen.

* Doßheim, 26. Okt. Die heute hier stattgefundenen Weinlese hat in Qualität einen guten, in der Quantität etwa $\frac{1}{5}$ bis $\frac{1}{6}$ Herbst geliefert. Der Behang war da, wo rechtzeitig und regelmäßig gespritzt worden war, ein guter, auch die Traubenentwicklung eine bedeutend bessere wie im Vorjahre. Trotz genügender Nachfrage war bei einem Preis von 12 und 13 Pf. der Geschäftsgang sehr flau.

* Rüdesheim, 26. Okt. Infolge der eingetretenen ungünstigen Witterung wurde die Weinlese in der Gemarkung Rüdesheim bereits am Sonntag gestattet. In quantitativer Hinsicht fällt die Ernte sehr gering aus, dagegen verspricht die Qualität eine ganz vorzügliche zu werden. Es wurden Mostgewichte von 86—112 und mehr Grade festgestellt.

* Almannshausen, 25. Okt. Die Weinlese in hiesiger Gemarkung wurde gestern bei selten schönem Wetter beendet. Der diesjährige Ertrag wird quantitativ auf ein Zehntel Herbst geschätzt, einzelne Winzer haben fast gar nichts geerntet. Bei der Königl. Domäne wurde in roten Trauben ein Fünftel geerntet. Qualitativ sind die Trauben in einzelnen Lagen besser als im Vorjahr. Die sonnigen Herbsttage kamen denselben sehr zu statten und wurde ein Mostgewicht in Roten von 90—102, in Weißen von 67—84 Grad nach Dechle konstatiert. Von Peronospora, Didium und Sauerwurm befallen waren am meisten die besseren Lagen. Der Preis des Mostes bewegte sich in den vorjährigen Bahnen. Die Winzergenossenschaft zahlte ihren Mitgliedern für rote Trauben per Kilogramm 90 Pfg., für weiße Gemarkungstrauben 37 Pfg., Portugieser 35 Pfg. und für Berg 41 Pfg. Diejenigen Winzer, die in der Bekämpfung der Rebschädlinge nicht früh- und rechtzeitig genug vorgingen, oder gar lässig waren, hatten einen bedeutenden Ausfall zu ver-

zeichnen. Dies mahnt wiederum zur fleißigen Anwendung der Vorbeugungsmittel. Viele Winzer scheuen noch immer vor den hohen Anschaffungskosten der nötigen Apparate zurück und ist es mit hoher Freude zu begrüßen, daß der Königl. Kammerherr Landrat v. Heimbürg, Wiesbaden, sich im Laufe des Nachsommers persönlich in den weinbautreibenden Gemeinden seines Kreises von dem gewaltigen Unterschied von behandelten und nicht behandelten Weinbergen überzeugte, und den Winzervereinen und Genossenschaften aus Kreismitteln eine Anzahl Apparate kostenlos zur Verfügung stellte. Dies wäre auch in unserm Kreise sehr nachahmungswert und bedarf es vielleicht nur dieser Anregung.

Aus Rheinhessen.

* Aus dem Ingelheimer Grund, 28. Okt. Die Weinlese ging in diesen Tagen zu Ende. Für das Viertel (= 18 Pfund) Trauben wurden bezahlt in Ober-Ingelheim Mk. 2.80, in Groß-Winternheim und Schwabenheim Mk. 3.—.

* Aus Rheinhessen, 24. Okt. Die Weinlese ist nunmehr in unserer Provinz eine fast allgemeine und werden auch vielfach günstige Verkaufsabschlüsse gemeldet. In Oppenheim wurde die Aiche bis zu Mk. 36 bezahlt, in Dienheim von Mk. 21—36 in Nierstein von Mk. 26—48, in Bechtsheim wurden für das Viertel Mk. 2.60—2.80, in Gunterstblum mit Mk. 24—30 die Aiche, in Nieder-Ingelheim mit Mk. 3.80—4.— das Viertel bezahlt. In Nackenheim wurden Mostgewichte bis zu 120 Grad festgestellt. In Ludwigshöhe kostete die Aiche Mk. 24—26, in Dorchheim Mk. 21—23.

* Aus Rheinhessen, 28. Okt. Gegen die Weinsteuer wurde von der Hessischen Landwirtschaftskammer in ihrer letzten Vorstandsitzung ein Beschluß gefaßt. In diesem Sinne soll bei dem Großh. Ministerium Vorstellung erhoben werden.

Vom Rhein.

* Braubach, 25. Okt. Die Weinlese ist beendet und befriedigend ausgefallen. Die Ernte entspricht einen zweidrittel Herbst. Der Winzerverein hat etwa 44 000 Liter Wein geerntet, gegen 23 000 Liter im Vorjahre. Einen vollen Erfolg haben die Winzer zu verzeichnen gehabt, die energisch den Kampf gegen die Rebschädlinge durchgeführt hatten. Für den Zentner Trauben wurden 16—20 Mk. gezahlt. Gegen das Vorjahr ist bedeutend mehr geerntet worden.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Pfalz, 26. Okt. Bis vor einigen Tagen, wo starkes Frostwetter sich einstellte, war die Witterung für die Weinlese, wie man sie nicht besser hätte wünschen können. Leider haben die Trauben davon nur ausnahmsweise, und zwar in den Hauptweinorten, wie Deidesheim, Forst, Wachenheim, Dürkheim und Friesheim, Vorteil gehabt. Mit der Ernte war nämlich meistens schon frühzeitig, am Ende des September, begonnen worden, weil die Trauben in vielen Lagen faulten oder eintrockneten. Der Ertrag schwankte am Haardtgebirge sehr, je nach der Sorgfalt und dem Fleiß der Winzer. Auch die Güte der Ernte war davon im höchsten Grade abhängig; die Stärke des Mostes schwankte zwischen 60 und 118 Grad. Die ganz hohen Mostgewichte von 100 bis 118 Grad wurden übrigens erst bei der Lese in den letzten Tagen in Deidesheim und Friesheim ermittelt. Das Verkaufsgeschäft machte heuer große Wandlungen durch. Während am Anfang der Lese hohe Preise erzielt wurden, sanken diese nach und nach, so daß man schließlich die 40 Liter Most um 3 Mk. billiger, als beim Anfang der Lese kaufen konnte. Das Geschäft in Most war schließlich im allgemeinen sehr schlecht. An der Oberhaardt erzielte in Bergabern und Umgegend 1908er weißer Most 340 bis

380 Mk., Tokayer und Klevner aber 450—500 Mk., ferner im Landauer Bezirk weißer Most 350—490 Mk., im Edentobener Ranton 370—425 Mk., im Zeller- und Alsenzthal 380—440 Mk., in Grünstadt und Umgegend 360—440 Mk., in Freinsheim, Haardt, Neustadt, Dürkheim und Bachenheim 450—550 und in Königsbach, Ruppertsberg, Deidesheim und Forst 550—650 Mk. die 1000 Liter.

Aus Franken.

* Würzburg, 25. Okt. Die Weinlese befriedigt in Unterfranken in Bezug auf Quantität und Qualität. Von gut behandelten (gespritzten) Weinbergen werden 6—8 Hektoliter, von nicht oder wenig gespritzten ca. 4 Hektoliter per Morgen geerntet; das Gewicht nach Dechse bewegte sich zwischen 65 und 92 Grad. Die Kauflust ist sehr rege, nachdem im vorigen Jahre wenig geerntet wurde. Zu Beginn der Lese wurde der Hektoliter Neuen mit Mk. 38—40 bezahlt, heute kostete der Hektoliter Mk. 50—55.

Aus Elsaß-Lothringen.

* Reiche Ernten und niedrige Anbaukosten. Der „Straßb. Post“ wird aus Epfig im Elsaß geschrieben: Während in vielen Orten, und zwar namentlich in den Weinorten, die Bodenpreise seit einigen Jahren sinken, kann man bei uns gerade das Gegenteil beobachten. Bei Versteigerungen von Grundstücken und zwar besonders solcher, die sich noch einigermaßen zum Rebbaue eignen, werden oft sehr hohe Preise angelegt. Diese Erscheinung hat ihren Grund in der Zunahme des Rebbaues in unserer Gemarkung. Die in den letzten Jahren im besten Feldeboden angelegten Reben bringen sehr reiche Erträge, da dieser Boden nicht, wie vielfach in anderem Gelände, ertragsmüde ist, und so spornt es die Besitzer immer mehr an, solche Feldeboden anzulegen. Die Anbaukosten stellen sich auch bei uns lange nicht so hoch wie im eigentlichen Nebgelände, da die Neuanlagen durchweg mit dem Pflug bebaut werden. Die Folge dieser beiden Umstände — reiche Ernten und niedrige Anbaukosten — ist ein lohnenderer Rebbaue als im Nebgelände und hohe Verzinsung des Bodens, selbst bei nicht allzu hohen Weinpreisen. Unser Weinbauareal hat daher so zugenommen, daß unsere Gemeinde die größte weinbautreibende Gemeinde im Unter-Elsaß geworden ist. Diese im Feldeboden gezogenen Reben haben auch dieses Jahr eine sehr reiche Weinernte gebracht, während die alten Nebgelände am Westabhang des Vinzbuckels gegen die Bahn zu nur ganz wenig abwarfen. Immerhin hat unsere Gemeinde über 50 000 Ohm Wein zum Verkaufe auszubieten und betreibt nebenbei einen großen Ackerbau und eine ausgeübte Viehzucht.

Verschiedenes.

* Mittelheim, 29. Okt. Die allgemeine Weinlese beginnt dahier am 2. Nov. Eine Vorlese war heute gestattet.

* Erbach, 27. Okt. Von hier ist ein Traubendiebstahl zu melden; in dem Waldeck'schen Weinberg hat man in der Nacht von unrufer Seite eine „Vorlese“ abgehalten und mehrere Zentner Trauben gestohlen. — Herr Baron v. Dettlinger hat seine 1907er Weinkreszenz zu unbekanntem Preise an Herrn Ruthe (Kuchhaus) in Wiesbaden verkauft.

* Eltville, 27. Okt. Der hiesige Magistrat hatte in der letzten Stadtverordneten-Versammlung den Antrag auf Bewilligung von 500 Mk. zur Deckung der Kosten für die Vorbereitungen des für 1909 in Aussicht genommenen Wingerfestes gestellt. Das Fest sollte lediglich den Zweck haben, recht viele Fremde hierher zu führen und so die Einnahmen der Bürgerstadt zu vermehren. Die Stadtverordneten fanden die Idee an sich zwar gut, die Zeitverhältnisse jedoch nicht zum Festfeiern angetan; sie lehnten daher den Antrag ab.

* Trier, 25. Okt. Eine große Wingerversammlung des Weinbauvereins der Mosel, Saar und Ruwer in

Zeltingen nahm eine scharfe Resolution gegen die Reichsweinsteuern an.

* Zur Weinsteuerfrage faßte der Fränkische Weinhandlerverein folgende Resolution: „Der Fränkische Weinhandlerverein hält das Projekt einer Besteuerung des Weines, in welcher Form sie auch beabsichtigt sein mag, überhaupt und namentlich unter den gegenwärtigen ungünstigen Verhältnissen im Weinbau und Weinhandel für gänzlich verfehlt und wirtschaftlich im höchsten Grade schädlich. Speziell die Auflage einer Steuer auf Flaschenweine aber wäre eine Maßnahme, die für die fachgemäße Pflege und die qualitative Entwicklung des Weines geradezu rückföhrlich wirken, die ferner den Absatz sowohl von Qualitäts- wie von richtig behandelten Konsumweinen besonders nach den Gegenden außerhalb des Weinbaugebietes ganz außerordentlich erschweren und die infolgedessen den deutschen Weinbau und Weinhandel samt zahlreichen Hilfsgewerben, wie Flaschenfabriken, Korkegeschäfte, Etikettendruckereien, Kapselindustrie, Strohküllsen-, Kisten- und Korbmachereien, gleichmäßig schwer schädigen würde. Gegen die Form der Flaschenweinsteuer sprechen endlich auch die sehr erheblichen Bedenken über die Durchführbarkeit der Steuer; denn sie wird zweifellos zahlreiche Ungleichheiten in der Erhebung und ebenso viele Umgehungsversuche zur Folge haben. Aus allen diesen Gründen ist es entschieden notwendig, daß von dem verderblichen Projekt einer Weinsteuer Abstand genommen wird.“

* Eine gesetzliche Regelung des Alkoholenusses? Die Temperenzler-Vereine haben sich, anlässlich der bevorstehenden Novelle zur Abänderung der Reichsgewerbeordnung in einer Petition an die maßgebenden Stellen gewendet, um, im Sinne ihrer Bestrebungen, eine gesetzliche Beschränkung des Genusses alkoholischer Getränke anzuregen. Die Regierung hat es aber abgelehnt, diesem Vorschlage in irgend einer Form näher zu treten, da eine Durchführung einer derartigen gesetzlichen Beschränkung in der Praxis nicht möglich erscheint, deshalb ein weiteres Eingehen in diese Frage belanglos wird.

* Keine verzinkte Lesegefäße. Aus Franken wird berichtet: Der königliche Landesinspektor für Weinbau sowie die Landwirtschaftliche Kreis-Versuchsstation in Würzburg machen die Weinbergbesitzer darauf aufmerksam, für die Lesearbeiten keine verzinkten Gefäße (Butten, Lesegefäße usw.) zu verwenden, da Zink ein Metall ist, welches durch den Traubensaft angegriffen wird, und somit unter Umständen Zink in den Most gelangt. Zinkhaltiger Wein wird als gesundheitsschädlich beanstandet. Verzinkte Gerätschaften (aus sog. Weißblech) können jedoch unbedenklich Verwendung finden.

* Weinernte Ungarns im Jahre 1907 und Aussichten der diesjährigen Weinernte. Nach kürzlich erschienenen statistischen Ausweisen hat die gesamte Weinernte Ungarns im Jahre 1907: 3 068 427 Hektoliter Neuwine ergeben. Davon entfallen auf: Weißweine 2 027 729 Hektoliter, Schillerwein 711 269 Hektoliter, gewöhnlichen Rotwein 309 107 Hektoliter, weißen Bratenwein 85 916 Hektoliter, roten Bratenwein 15 116 Hektoliter, weißen Dessertwein 17 063 Hektoliter, roten Dessertwein 1264 Hektoliter, Ausbruch 900 Hektoliter. Die Mosternte betrug 3 408 182 Hektoliter. Die Nachrichten über die diesjährige Weinernte versprechen fast durchweg ein befriedigendes, in manchen Weinregionen sogar ein vorzügliches Ergebnis sowohl in Bezug auf Quantität wie auch auf Qualität. Zum Teil hat man bereits mit der Weinlese begonnen.

* Selbsttätiger Flüssigkeitsheber. Eine neue Erfindung, die als deutsches Reichspatent geschützt ist, wurde vom Weinhandlerverein Emil Neugebauer gemacht. Die Erfindung betrifft einen selbsttätigen Flüssigkeitsheber. Die bekannte Art des Anfangens mit dem Munde oder einem Kautschuckballon, ebenso jeglicher sonstiger

Mechanismus kommen bei dem neuen Instrument in Wegfall, und lediglich vermöge einer eigenartigen Biegung der Röhre, woraus der Heber gefertigt ist, tritt letzterer durch bloßes Eintauchen ohne weiteres in Tätigkeit, dabei das Auslaufen der Flüssigkeit über den Gefäßrand bewirkend, ein Vorgang, der scheinbar mit den Naturgesetzen nicht in Einklang zu bringen ist, durch die Gesetze der lebendigen Kraft jedoch seine Erklärung findet.

* Entwicklung des Weinbaues in Mendoza (Argentinien). In der Botschaft des Präsidenten der Provinz Mendoza an deren gesetzgebende Versammlung wird auf die großen Fortschritte im Weinbau dieser Provinz hingewiesen. Vor zwanzig Jahren waren nur 13 250 000 Gallonen Wein produziert worden, während die diesjährige Produktion sich auf 50 850 000 Gallonen im Werte von 11 676 000 S Gold beläuft. Die Weinpflanzungen bedecken ein Areal von 4 266 000 Acres, der Wert der Weinvorräte der Provinz sei auf 125 250 000 S geschätzt. Mehr als die Hälfte der Einnahmen der Provinz werde durch die Weinbesteuerung aufgebracht.

Gerichtliches.

* Landau (Pfalz), 23. Okt. Die hiesige Strafkammer verurteilte den Küfer und Weinhändler Hildenbrand wegen Weinfälschung und Widerstands gegen die Staatsgewalt

zu zehn Monaten Gefängnis. 14,000 Liter Wein wurden eingezogen. Hildenbrand hatte bei einer Kellerrrevision von einem Polizisten, den er tödlich angriff, mit dem Säbel niedergeschlagen werden müssen.

Geschäftliches.

* Winkel, 27. Okt. Der hiesige „Winzerverein“, der keiner Genossenschaft angeschlossen, veröffentlicht seinen Geschäftsbericht über das verflossene Jahr. Der Verein zählt 24 Mitglieder und hatte in 1907/08 einen Gewinn von 299,63 Mk. zu verzeichnen. Die Bilanz weist am 30. Juni 1908 folgende Zahlen auf: Aktiva: Kassenbestand 180,07 Mk., Inventar 2274 Mk., Fässer 1701 Mk., Immobilien 10 197 Mk., Ausstände 8145,24 Mk., lagernde Weine 1665 Mk. Passiva: Schuld bei Spar- und Darlehensverein Winkel 22 834,40 Mk., Geschäftsanteile der Mitglieder 1327,91 Mk. Gesamtsumme in beiden Feldern 24 162,31 Mk.

Beilagen-Hinweis.

Der Gesamt-Auflage unserer heutigen Nr. liegt eine Beilage der Firma **Jakob Machemer I., Spandlingen**, Rheinhessen, bei, die wir gefl. Beachtung empfehlen.

Die Expedition.

Druck u. Verlag von Julius Etienne Bwe. (Otto Etienne), Destr. d. Verantwortlich: Otto Etienne, Destr. d. Rh.

Gründung eines Rheingauer Weinbauvereins.

Auf Einladung des „Rheingauer Vereins für Wein-, Obst- und Gartenbau“, des „Vereins für die wirtschaftlichen Interessen des Rheingau“ und der „Vereinigung „Rheingauer Weingutsbesitzer“ fanden sich, veranlasst durch den Weinsteuerentwurf, am 23. d. M., etwa 40 Herren aus fast allen Orten des Rheingau im Ruthmann'schen Saale zu Mittelheim ein. Man war sich darüber einig, dass eine Flaschenweinsteuer den Ruin des Rheingauer Weinbaues bedeute und man beschloss die Gründung eines Rheingauer Weinbauvereins, der in dieser, sowie in allen anderen wichtigen Weinbaufragen den Standpunkt des Rheingau zur Geltung bringen soll. Gleich nach der Weinlese wird in der konstituierenden Versammlung gegen die Weinsteuer Protest erhoben werden. Mit den Vorbereitungen zu der Versammlung wurden die Herren J. Burgeff, Geh. Reg.-Rat Prof. Dr. Wortmann, Fr. Herber, Pfarrer Weil, Pfarrer Zimmer, W. Haenlein, Ad. Lay und U. v. Stoch betraut und ferner wurde die Veröffentlichung folgenden

beschlossen:

Aufrufs

„Rheingauer! Schwere Zeiten sind über unsern rheinischen Weinbau hereingebrochen. Die Bekämpfung der vielen Rebkrankheiten und Rebenschädlinge stellt von Jahr zu Jahr höhere Anforderungen und dabei wachsen die Aufwendungen für Arbeitslöhne und die notwendigen Materialien ständig. Nur die Hoffnung auf bessere Zeiten hat den Winzer bisher ausharren lassen; denn von einem, wenn auch noch so bescheidenen Verdienst, konnte man in den letzten Jahren nicht reden.“

„Und nun droht uns auch noch eine Weinsteuer! Für unsern Rheingauer Weinbau wäre die Einführung der geplanten Flaschenweinsteuer ein vernichtender Schlag; denn die Abgabe würde unbedingt auf den Produzenten abgewälzt werden und der Winzer ist nicht imstande irgend eine neue Belastung zu tragen.“

„Es muss alles versucht werden, um die drohende Gefahr abzuwenden und dies dürfte uns am ehesten gelingen, wenn wir uns zu einem grossen

Rheingauer Weinbauverein

zusammenscharen, der möglichst alle Rheingauer Winzer und Weinbauinteressenten umfasst. Der Jahresbeitrag wird so niedrig gestellt werden, dass auch der kleinste Winzer Mitglied werden kann. In allen anderen deutschen Weinbaugebieten bestehen bereits solche Vereine, die schon viel Gutes gewirkt haben. Soll der Rheingau, das hervorragendste deutsche Weinbaugebiet allein zurückstehen und die Hände in den Schoss legen, wenn es sich um Sein oder Nichtsein handelt? Wir fordern deshalb alle Rheingauer Winzer und alle Freunde des heimischen Weinbaues dringend auf, ihren Beitritt zum Rheingauer Weinbauverein zu erklären und so mitzuhelfen, unsern Weinbau vor schwerem Schaden zu bewahren.“

Unterzeichnet wurde der Aufruf von folgenden Herren:

Jos. Burgeff, F. Herber, Geh. Reg.-Rat Prof. Dr. Wortmann, v. Stosch, Rentmeister Kögler, Kommerzienrat Krayer, Ad. Herber, Bürgermeister Hirschmann, Bürgermeister Hess, Ed. Messmer, v. Oetinger, Schwarz, Fr. Siebert, Ad. Lay, Ad. Nass, I. Iffland, Hch. Hess, E. Engelmann, C. Krayer, Hch. Mehl, R. Wittmann, K. Koch, J. Hufnagel, Pfarrer Zimmer, Pfarrer Weil, H. Kohlhaas, G. Herber (Fa. Herber Sohn), Redakteur Otto Etienne, E. Hirschmann, M. Horz (Fa. Jak. Horz), M. Berg, G. Reinhardt, C. Heimes, M. Nikolai, A. Ettingshausen, W. Haenlein.

Alkoholfreie Weine

(unvergorene Trauben- und Obstmoste)

in vorzüglicher unerreichter Qualität,
reintönig im Geschmack,
das Beste in diesem Genre,
empfehlen

(auch in neutraler Aufmachung)

Nektar Worms a. Rh.

(und Meilen Zürichsee).



Zu verkaufen

aus einem bestgepflegten arrondierten Gut in **Hallgarten**
im Rheingau (zirka 11 Morgen) die diesjährige Kreszenz

zirka 8 Stück Most.

Die Trauben, zur Hälfte Riesling und Gesteirer, sind
vollständig gesund und edel, ferner die 1907er Kreszenz
6 Stück aus demselben Gut.

Näheres im Verlag unter **№. 75.**

Interessante Neuheit

Jochen's Hochzeit

Scherzdichtung von V. Bittmann.

Mit Illustrationen von W. A. Bombach u. A.

Preis in modernem Umschlag broschiert 2 M., eleg. geb. 3 M.

Dies im unterzeichneten Verlag erschienene, elegant ausgestattete Werk wird allen Freunden geistvollen Humors willkommen sein. In flotten Reimen und in leichtem Plauderton erzählt der junge Verfasser die Geschichte eines kleinbürgerlichen Brautstandes. In der leichten Hülle des Witzes bergen sich Anregungen tiefer sozialer und sittlicher Probleme. Nirgend wird der Verfasser trivial oder indecent; selbst den Alltäglichen gewinnt er eine interessante Seite ab.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung oder direkt vom Verlag:

Verlags-gesellschaft Quickhorn m. b. H. Berlin-Friedenau.

• • • Sämtliche Druckfachen • • •

liefert prompt und billigt

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung.“

Stephan Dries, Kisten-Fabrik,

Wiesbaden, Oranienstrasse 21.

Telefon 788

Telefon 788

Spezialität:

Weinkisten mit und ohne Verschluss.

➔ Preisliste gratis ➔

Hydraulische Weinpressen.

Neue Modelle

auf Grund 15jähriger Erfahrung und nach Einrichtung von mehreren Hundert der grössten

Musteranlagen

neu konstruiert.

Stärkste Ausführung.

Ganz in Stahl und

Schmiedeeisen.

Vollkommenste Pressen für Gross- und Kleinbetrieb

schon von Mk. 480.— ab.

Spindelpressen :: :: Obst- und Traubenmühlen.

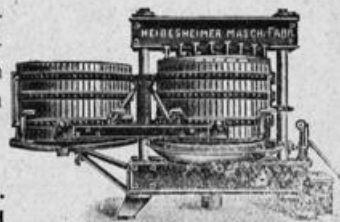
Fass-Dampf- und Brüh-Apparate

in nur erstklassiger, bester Ausführung.

Heidesheimer Maschinenfabrik,

Meinke, Krebs & Wegener

Heidesheim bei Mainz.



Brühl & Weinberg

Baumaterialien-Handlung,

Telefon 181, **WIESBADEN**, Herderstr. 10.

Lieferung sämtlicher Baumaterialien.

Kanalisationsartikel, Isolierplatten etc.

Spezialität:

Ausführung von **Bodenbelägen** aus Ton und Mosaikplatten;

Wandverkleidungen für Bäder, Läden, Küchen, Entrees etc.
in glasierten Wandplatten, von den einfachsten bis zu den reichsten Mustern;

Glasdecken in jeder beliebigen Ausführung.

Ausstellungsladen: Ecke Herder- und Körnerstrasse.

Inserate finden in der
„Rheingauer Weinzeitung“
die weiteste Verbreitung.

2 Halbstück 1905er

Original-Rheingauer Winzer-Wein
zum Verkauft an der Hand.

Off. erbittet die Expedition
unter Z. Z. 1260.

Wegen Geschäftsaufgabe
10/2 u. 2/4 Stückpreis
nebst Lager abzugeben.

Heuss Söhne, Wiesbaden.

Kreuznacher Maschinenfabrik Filter- und Asbest-Werke

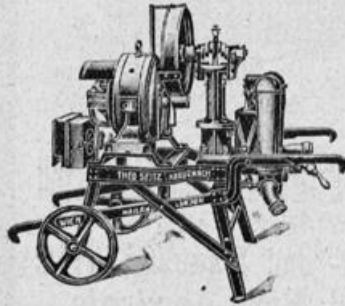
Theo Seitz, Kreuznach, Rheinland

Zweigniederlassungen: Wien, Mailand, London.

Lager: Paris und Buenos-Aires.

41 nur **höchste**
Auszeichnungen

Wien 1905: Staatspreis. Béziers 1906: Grand Premier Prix.
Bologna 1907: Staatspreis. Catania 1907: Goldene Medaille.
Rom 1908: Einziger Grand Prix. Verona 1908: Goldene Medaille
und Ehrenpokal.



Seitz'sche Pumpen mit Hand-, Maschinen- und Motor-Betrieb.

Neu!!

Seitz'sche

Neu!!

Elektromotor-Kolben-Pumpen

„Nava“ mit Sicherheitsventil und Einrichtung zum Vor- und Rückwärtspumpen und zur Regulierung der Fördermenge. Modell 1908. 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.

Sackaufhalter



Ges. gesch.

Unübertrefflich
Einfach u. dauer-
haft. In kurz. Zeit
an Arbeitslohn er-
spart. In jeder
Höhe u. Br. auch
schräg verstellb.
u. zusammenlegb.

Otto Krüger
Maschinenfabrik
Berlin SW. 13

Wiederverk. boh. Rab.

- Preis 15 Mk. gegen Nachnahme. -

Vergessen Sie es nicht!



Lehmann & Assmy

Tuchfabrik
Spremberg 32
verkauf. direkt ab Fabrik
Anzug-, Paletot-,
Joppen-, Hosen- und
Westen-Stoffe, jedes
Mass an Private zu un-
erreicht billigen Preisen.

Muster an Jedermann frei.

Schöner Herrschaftssitz

im Rheingau, direkt am Rhein
gelegen, mit herrlicher Aussicht, ca.
12 Morgen Weinbergen in den vor-
züglichsten Lagen des mittleren
Rheingau's, wegzugshalber unter
günstigen Bedingungen zu verkaufen.
Gefl. Offerten unter J. G. 3901
befördert die Expedition dief. Zeitung.

Für Weinhändler!



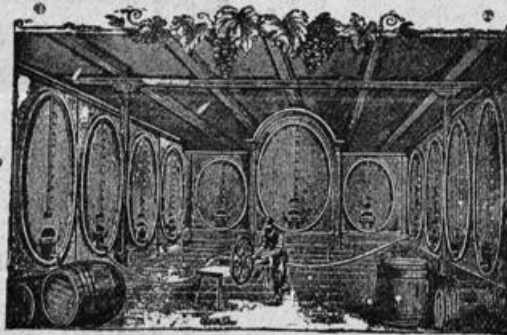
Haus

im Rheing.

zu verkaufen. Keller, ca. 25
Stück haltend, Bureau, und
Pachhallen, Elektr. Licht, Bade-
zimmer, schöne Aussicht auf
den Rhein. Preis 24,000 Mk.
Offerten unter A. B. C. 2135
befördert die Expedition der
Rheingauer Weinzeitung.

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
(Schweiz.)

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.

Wein- und Likör-Etiketten

liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Weingut

im mittleren Rheingau zu verkaufen,
(zirka 5 Morgen, vorzügliche
Lagen). Offerten unter C. A.
2136 an die Expedition der
„Rheingauer Wein-
zeitung“ erbeten.

Wein-Etiketten

in grosser Auswahl.

Lager und Extraanfertigung

Rob. Hesse & Co.

Magdeburg

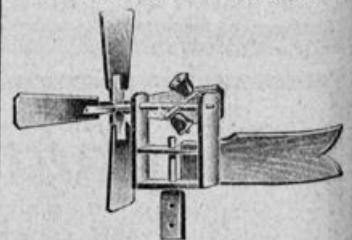
Kostenfreie Zusendung des
Muster-Sortimentes A.

Trockne deutsche Marke.

Vogelscheuche

(Klingelwindmühle)

mit lauttönenden Glöckchen.



Geräte für

Obst-Ernte,

Versand-Aufbewahrung

Billige Nistkästen.

Carl M. Kempf,

Neusorg im Fichtelgebirge.

Katalog kostenfrei.