

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Abdr.: Weinzeitung Oestrich.

Verusprecher Nr. 6.

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

Erscheint Sonntags. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658a) und der Expedition. Post-Bezugspreis **Mk. 1.00** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen voriofreie 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 Mk. **Anzeigen-Aannahme:** die Expedition zu Oestrich, sowie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen und honoriert. Einzelne Nr. **10 Pf**

Nr. 52.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 27. Dezember 1908.

VI. Jahrg.

Die rationelle Verwertung der Weintrückstände.

Dr. Goettler, Basel.

Schluß.

Eine weitere sehr gute Methode zur Verwertung der Weintrückstände ist die Bereitung von Tresterwein als Hausstrunk. Die Trester enthalten nicht nur eine ziemliche Menge von Zucker und weinsäuren Salzen, sondern auch eine ansehnliche Menge von denjenigen Stoffen, die dem Wein den eigentlichen Charakter in Bezug auf Geruch und Geschmack verleihen. In verschiedenen Gegenden ist es üblich, die abgepressten Trester mit Wasser zu übergießen, einige Stunden stehen zu lassen und abzupressen. Dies Verfahren giebt einen leichteren herben Wein, der wegen des geringen Alkoholgehaltes nicht haltbar ist, und einen ausgesprochenen Trestergeschmack besitzt.

Nach der Methode, die Petiot im Jahre 1859 in Frankreich eingeführt hat, übergießt man die Trester mit einer Zuckerlösung, die einen ungefähr ebenso hohen Zuckergehalt hat, als der abgepresste Most, und läßt die Zuckerlösung, mit samt den Trestern vergären. Allerdings ist der Rohrzucker um 5 Prozent ausgiebiger als der im Most enthaltene Traubenzucker, aber trotzdem kann der Gehalt des Zuckers in der Zuckerlösung ungefähr ebenso groß sein, als der Gehalt des Mostes an Traubenzucker, denn einerseits enthält der Handelszucker einen gewissen Prozentsatz an Wasser und andererseits geht bei der Gärung ja immer etwas an Alkohol durch Schwund und durch die Bakterien verloren, so daß sich die Verhältnisse ausgleichen. Es ist klar, daß man bei diesem Verfahren die Trester gleich nach dem Pressen verarbeiten muß, und dieselben nicht erst liegen lassen darf, bis sie heiß werden. Auch darf man die Trester bei der zweiten Verwendung nicht zu stark abpressen. Ist man genötigt, die Trester behufs solcher späteren Verwendung aufzubewahren, so müssen sie gespritzt werden. Zur Regulierung des Zuckersatzes dient die Bemerkung, daß zu einem Volumenprozent

Alkohol genau 1,7 Kilo Zucker pro Hektoliter Flüssigkeit erforderlich sind.

Man wird zur Bereitung eines guten Hausstrunkes also folgendes Verfahren einschlagen: 400 Liter Trester, 950 Liter Wasser und 100 Kilo Zucker. Hierzu nimmt man noch 300 Gramm Weinsäure. Das erhaltene Produkt wird ausgezeichnet sein. Es kommt vor, daß der Tresterwein wegen seines hohen Tanningehaltes einen herben Geschmack hat, jedoch ist diesem Uebelstande leicht durch eine scharfe Gelatine-Schönung abzuhelfen. Es ist mir als einem in Deutschland vereidigten Chemiker recht gut bekannt, daß die gewerbliche Herstellung von Tresterwein gesetzlich verboten ist. Das weiß jeder Weinbändler und muß es wissen. Ich gebe nur eine Methode wieder, die zur Herstellung des Hausstrunkes zum eigenen Gebrauche manchem zweckdienlich erscheinen kann. Ich werde später zur Herstellung eines feinen Hausstrunkes aus Hefe ein Rezept angeben, das ich selbst seit 20 Jahren alljährlich anwende. Uebrigens muß die Verwertung der Weintrückstände nicht einseitig nach Maßgabe des Gesetzes, sondern nach allen in Betracht kommenden Gesichtspunkten besprochen werden.

Wenden wir uns nun der Weinhese zu.

Die Hefe, die 5 bis 8 Volumenprocente des vergorenen Traubensaftes ausmacht, ist nach dem Rohweinstein der wertvollste Rückstand bei der Weingewinnung. Die Zusammensetzung der Weinhese ist eine sehr verschiedene, der wertvollste Rückstand sind die beträchtlichen Mengen an weinsäuren Verbindungen. Der Hauptsache nach sind diese Verbindungen Weinstein und weinsaurer Kalk. Ein wichtiger Bestandteil der flüssigen, nicht abgepressten Hefe ist auch der Wein selbst, der die Hälfte des Volumens ausmacht und der wichtigste Bestandteil dieses Weines ist natürlich der Alkohol.

Um den Wert der Weinhese bestimmen zu können, destilliert man ein beliebiges Quantum, z. B. 200 ccm. ab, bis das Destillat etwa 80 ccm. ausmacht. Diese 80 ccm. füllt man mit Wasser wieder auf das ursprüngliche Volumen

also 200 ccm. auf und mißt den Alkoholgehalt. Der Gehalt an weinsauren Verbindungen ist ungefähr ebenso groß als der Alkoholgehalt, so daß auf diese Weise mit Sicherheit auf den Wert der Hefe geschlossen werden kann, denn Alkohol und weinsaure Verbindungen allein sind diejenigen Produkte, die Wert haben.

Soll der in der flüssigen Hefe enthaltene Wein durch Abpressen der Hefe gewonnen werden, so ist es unbedingt notwendig, daß die flüssige Hefe nicht lange lagert. Bei längerer Lagerung ist der abgepresste Wein ein ganz anderes Produkt als der Originalwein. Er schmeckt meist widerlich nach Hefe. In diesem Falle ist er natürlich unbrauchbar. Das Abpressen selbst muß rasch geschehen, es soll nicht länger als 24 Stunden dauern, denn andernfalls ist Essigstich des abgepressten Weines unvermeidlich. Man hat heutzutage tadellose Vorrichtungen, um Hefe ökonomisch abpressen zu können; es soll nur bemerkt werden, daß das Filtrieren der Hefe nichts taugt, denn diese Manipulation geht so langsam vor sich, daß meist Essigstich eintritt. Selbstverständlich muß das Abpressen bei möglichst tiefer Temperatur geschehen, um eben Essigstich zu vermeiden. Ebenso ist klar, daß eine etwa nötige Aufbewahrung der Hefe unter allen Umständen unter Luftabschluß und im kühlen Raume zu geschehen hat. Bei Anwendung einer sogenannten Dezimalweinlagerpresse, die sehr einfach konstruiert und billig ist, erhält man einen Wein, der dem Originalwein fast gleichkommt, indem der Preßwein weder einen Alkoholverlust erleidet, noch Essigstich bekommt, noch auch Hefegeschmack aufweist. Diese Vorzüge werden dadurch erreicht, daß das Pressen einerseits unter Luftabschluß geschieht, und andererseits sehr rasch vor sich geht. Der Wein wird mehrmals abgezogen und dann geschönt. Die Vorrichtungen, welche für den Großhandel in Betracht kommen, wollen wir nicht besprechen.

Eine ausgezeichnete Ausbeute der Hefe ist die Destillation von Hefebraunwein. Dieser ist weit aromatischer als Tresterbraunwein. Selbstverständlich ist dabei, daß nur gute, gesunde Hefe gebrannt wird. Manchmal ist es rentabler, die nicht abgepresste Hefe zu brennen, während je nach örtlichen Verhältnissen das Brennen der gepressten Hefe rentabler erscheint. Für alle Fälle ist dringend zu empfehlen, die Hefe vor dem Brennen nicht mit Wasser, sondern mit minderwertigem Wein zu verdünnen. Das Destillat wird auf diese Weise nicht nur entsprechend dem Alkoholgehalte des Weines vermehrt, sondern weist ein bedeutend feineres Aroma auf. Bei abgepresster Hefe beträgt der Zusatz von Wasser resp. Wein das Vierfache des Hefequantums. Ist die Hefe flüssig, so ist der Flüssigkeitszusatz gleich dem Volumen der Hefe zu nehmen.

Die Ausbeute der Hefe ist beim Destillieren eine sehr verschiedene und beträgt bei Preßhefe 1–4%. Wer zu seinem eigenen Gebrauche Hefewein bereitet, verfährt nach Professor Dr. Reßler am besten in der folgenden Weise. Auf ein hl Zuckerwasser nimmt man 15 Liter Weinhefe. Das Zuckerwasser kann verschiedene Stärke haben, je nachdem man alkoholreicheren oder alkoholärmeren Wein wünscht. Im allgemeinen genügt auf ein hl Wasser 14 Kilo Zucker. Da der so erhaltene Wein zu wenig Säure und zu wenig Gerbstoff haben würde, so setzt man vor der Gärung pro hl 400 Gramm Weinsäure und 12 Gramm Tannin zu. Jedoch muß hierbei bemerkt werden, daß das Abbrennen der Weinhefe entschieden die bessere Ausbeute bietet, da ja der Hausbrun in der Regel aus den Trestern hergestellt wird.

Der Denanthäther (Weinöl, Drusenöl) ist ein teurer Artikel und es rentiert sich sehr wohl in mittleren Betrieben, sich mit der Herstellung von Denanthäther zu befassen. Die Hefe wird in ein Faß gefüllt, etwa 300 Liter auf einmal, so daß das Faß nur zu zwei Dritteln voll ist. Durch ein am Boden einmündendes Rohr wird ein lebhafter Dampfstrom eingeleitet, während durch ein am Deckel angebrachtes

Rohr die alkoholischen Dämpfe in einen Kühlapparat geleitet werden. Die Destillation dauert ungefähr 5 Stunden. Aus dem Abflußrohr fließen wässriger Alkohol und schwarze Deltropfen ab. Wenn das Kontroll-Ärömeter keinen Alkohol mehr anzeigt und keine Deltropfen mehr erscheinen, so ist die Destillation beendet. Um den Denanthäther und das alkoholische Destillat getrennt aufzufangen, bedient man sich der Gall'schen Flasche, bei der durch das Trichterrohr das aus dem Kühler abfließende Destillat eingeleitet wird. In der Flasche bleibt das leichte Öl zurück, während der wässrige Alkohol durch das zweite niedrigere Rohr abfließt.

Der so erhaltene rohe Denanthäther ist eine dunkle widerlich riechende Flüssigkeit, aus der man erst durch Rektifikation den reinen wasserhellen Denanthäther erhält. Das stark wässrige Destillat wird ebenfalls einer Rektifikation unterworfen und liefert einen sehr guten Branntwein von normalem Alkoholgehalte. Beim Brennen muß die Hefe dünnflüssig sein, weil sonst der hindurch geleitete Dampfstrom zu langsam durchdringt. Man verdünnt die Hefe mit Wasser und setzt auf 100 Kl. Hefe 130 Liter Wasser und 500 Gramm rohe Schwefelsäure zu. Nach beendeter Destillation wird die Hefenmasse in einen Bottich abgelassen und auf je 500 Gramm zugesetzte Schwefelsäure 1500 Gramm kristallisiertes kohlen-saures Natron (kristallisierte Soda) zugesetzt, um die Schwefelsäure zu neutralisieren. Aus der Schlempe scheidet sich beim Erkalten der Weinstein in Kristallform aus und kann mittels eines Haarsiebes leicht von der Hefe getrennt werden. Auf diese Weise ergibt sich aber kein reiner Weinstein. Es ist daher besser, die heiße Schlempe in Preßsäcke zu füllen und abzapfen. In den Säcken bleibt nur die Hefe zurück, während in der erhaltenen Flüssigkeit aller Weinstein enthalten ist. Die Mutterlauge läßt man nun in einem Bottich erkalten, wobei sich der Weinstein am Boden und an den Wänden in Kristallform absetzt. Ist die Lauge erkaltet, so nimmt man sie zur weiteren Verdünnung der nächsten Hefe an Stelle von Wasser. Auf diese Weise geht der in der Lauge noch vorhandene Weinstein nicht verloren, sondern ist in der nächsten Lauge mitenthalten, die um so konzentrierter sein wird. Die weiteren Laugen läßt man im gleichen Bottich erkalten, wodurch man immer stärkere Schichten von Weinstein erhält. Die letzte Lauge, die nach dem Erkalten einem neuen Brande nicht mehr zugesetzt werden kann, dampft man in einem Kessel ein, bis an der Oberfläche sich eine Kristallhaut gebildet hat. Die eingedampfte Lauge gießt man wieder in den gleichen Bottich, läßt erkalten, dampft wieder ein usw. Nach vollendeter Manipulation klopft man den Weinstein vom Boden und den Wänden ab und läßt ihn möglichst rasch trocknen. Die ausgepresste Hefe preßt man in Formen und läßt sie vollständig eintrocknen. In diesem Zustande ist sie ein gutes Brennmaterial und kann auch zur Herstellung von Frankfurter-Schwarz weiter verkauft werden.

Verwendet man zur Weinsteinbereitung die teigige Hefe direkt, ohne sie erst abzubrennen, so verrührt man sie mit dem anderthalbfachen Gewicht an Wasser und kocht etwa anderthalb Stunden, damit alle darin enthaltenen weinsauren Salze sich lösen. Das weitere Verfahren ist das oben beschriebene. Will man aus trockner Weinhefe direkt Weinstein gewinnen, so muß diese mit dem vierfachen Gewicht Wasser aufgelöst werden, das weitere Verfahren wie oben geschildert.

Will man aus der abdestillierten Hefe alle weinsauren Salze gewinnen und nicht nur den Weinstein, so müssen vor der weiteren Verarbeitung alle weinsauren Verbindungen in weinsauren Kalk umgewandelt werden. Das bei der Fabrikation im Großen angewandte Verfahren übergehe ich hier und beschreibe eine Methode, die in mittleren Betrieben ohne Mühe angewendet werden kann. Man preßt die heiße Schlempe ab und gießt sie in einen mit Rührwerk versehenen und mit Blei ausgelegten Bottich. Durch ein Bleirohr

strömt Dampf ein, um das Ganze zum Sieden zu bringen. Nun gibt man in kleineren Portionen Schlammteide oder pulverisierten weißen Marmor hinzu, worauf jedesmal ein Aufbrausen erfolgt. Dieses Aufbrausen hat seinen Grund darin, daß der Weinstein, d. i. saures weinsaures Kali, sich mit dem kohlensauren Kalk verbindet, woraus neutrales weinsaures Kali, weinsaurer Kalk und Kohlensäure entsteht. Die saure Kohlensäure bewirkt das Aufbrausen. Der Zusatz von kohlensaurem Kalk muß solange geschehen, bis keine saure Reaktion mehr erfolgt, d. h. man beneht blaues Lackmuspapier mit der Flüssigkeit; so lange die Flüssigkeit sauer ist, wird das blaue Papier rot gefärbt. Tritt diese Reaktion nicht mehr ein, so ist der Zusatz von kohlensaurem Kalk beendet. Der bisherige Vorgang läßt sich in folgender Weise ausdrücken: Saures weinsaures Kali + kohlensaurer Kalk = neutral weinsaures Kali + weinsaurer Kalk + Kohlensäure.

Der so erhaltenen Flüssigkeit wird nun eine entsprechende Menge schwefelsaurer Kalk zugesetzt. In Betreff des zuzusetzenden Quantums zieht man am besten, wenigstens das erstemal, einen erfahrenen Chemiker zu Rate. Die Mischung wird nun einige Stunden erhitzt, bis man sicher ist, daß das neutral weinsaure Kali vollständig zerlegt ist. Letzteres wird durch den schwefelsauren Kalk in schwefelsaures Kali umgewandelt und weinsaurer Kalk scheidet sich aus der Flüssigkeit ab. Der chemische Vorgang ist also folgender: Neutralweinsaures Kali + schwefelsaurer Kalk = weinsaurer Kalk + schwefelsaures Kali. Der Prozeß ist jetzt beendet und aller Weinstein ist in weinsauren Kalk übergeführt. Man sperrt den Dampf ab, und wenn die über dem abgeschiedenen weinsauren Kalk stehende Flüssigkeit vollkommen klar geworden ist, zieht man diese mit dem Heber ab. Die Flüssigkeit wird in eisernen Pfannen eingedampft und man erhält schwefelsaures Kali, das verkauft werden kann.

Die beschriebenen Operationen scheinen dem Fernestehenden sehr zahlreich und schwierig zu sein, jedoch ist dies keineswegs der Fall. Die Weinbereitung selbst ist eine viel schwierigere Sache. Freilich erfordert der Anfang Zeit, Geld und auch ein wenig Studium. Bei der heutigen Lage des Weinmarktes ist der Produzent darauf angewiesen, alles zu verwerten, was überhaupt verwertet werden kann. Ein bißchen mehr Eifer nach dieser Richtung könnte übrigens auch vorhanden sein.

Was einer allein nicht leisten kann, das könnten aber viele zusammen. Es müßten Genossenschaften gegründet werden, welche unter fachmännischer Leitung die Weinrückstände der betreffenden Bezirke verwerten. Es gibt ganz analoge Genossenschaften in den Milchverwertungsgenossenschaften. Die Erfolge, welche die genannten Genossenschaften erreicht haben, sind große und sollten die Weinproduzenten zur Nachahmung aneifern. Bei einem richtigen Zusammenschlusse riskiert keiner viel, kann aber eine schöne Summe nebenbei verdienen. Es ist jammerschade, wie miserabel oft Trester behandelt werden, während doch noch Geld in ihnen steckt.

Ein passender Verwertungsplatz muß, wie bereits gesagt und ja auch selbstverständlich ist, mitten im Weinbaugebiet liegen und zwar muß er von allen beteiligten Plätzen per Bahn und per Achse leicht erreichbar sein. Die Raschheit und Billigkeit des Transportes macht hier sehr viel aus. An einen Vertrauensmann, der am besten gar nicht Weinbauer ist, damit er zur Herbstzeit auch Zeit hat, werden die Trester sofort nach dem Pressen abgeliefert, und dieser befördert sie sofort nach dem Verwertungsorte, wo sie von einem Fachmann gewissenhaft abgeschätzt werden. Liefert der Ort Trester genug, so kann am Platze eine entsprechende Zahl Sammelgruben angelegt werden. Der Verwertungsort muß sodann Industrie-Geleise haben können (wenn auch nicht am Anfange) und er muß namentlich ohne große Kosten mit laufendem Wasser bis zum obersten Stock des Gebäudes versehen werden können. Die Bauten (man wird ja nicht neue Ge-

bäude herstellen wollen) müssen freie Einfahrt und Ausfahrt gestatten. Erfüllt ein Platz diese Bedingungen, so ist er als Verwertungsort einer Genossenschaft geeignet. Alles weitere sind technische Fragen, auf die ich hier nicht eingehen will.

Man wird mit Recht zuerst fragen, wie steht es mit dem Absatzgebiet der erzeugten Produkte? Ich kann hierauf nicht ausführlich eingehen, aber ich kann versichern, daß ein rentables Absatzgebiet vorhanden ist. Die für die in Frage stehenden Produkte erzielbaren mittleren Preise sind mir sehr wohl bekannt und eine aufgestellte Bilanz zeigt die Lebensfähigkeit und die Rentabilität eines solchen Unternehmens. Eine Goldgrube ist eine Verwertungsgenossenschaft für Weinrückstände nicht, aber eine genaue Aufstellung hat mir bewiesen, daß ein solches Unternehmen nicht unter dem Durchschnittsertrag anderer industrieller Unternehmen zurückbleibt.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 22. Dez. Es will immer noch nicht Winter werden. Es war aber doch ein Adventwetter, wie es die Winger wünschen: mild, neblig und feucht. Der Weinstock hat sein Holz gut reifen können. Jetzt ist er gänzlich in die Winterruhe gegangen, die Säfte stehen still, mögen sie zu einem fruchtbaren Austreiben erwachen. Nur etwas mehr Regen hätte der Dezember bringen sollen, wohl waren die letzten Niederschläge etwas ergiebiger, aber immer noch nicht hinreichend um den Boden ganz zu durchfeuchten. Es sind in diesem Herbst viele ältere Weinberge ausgehauen worden, und es sind in manchen Lagen, welche vor wenig Jahren noch geschlossen bepflanzt waren, recht große Lücken entstanden. Es wurden bisher nur wenig Neuanlagen vorbereitet, und so wird der Weinbergsbestand auch im Rheingau sehr wesentlich zurückgehen. Es ist weniger der augenblickliche schlechte Geschäftsstand, welcher die Winger zu diesem Vorgehen veranlaßt, es werden mehr die Schwierigkeiten gefürchtet, welche das Gedeihen der Neupflanzungen so unsicher machen. Sehr lobenswert ist das Bestreben, in den bestehenden Weinbergen durch Absenker und Einleger die Lücken auszufüllen und dem vorhandenen Bestand durch intensivste Kultur und Pflege höhere Erträge abzugewinnen. Nach den Gesamtberichten aus den Weinbaugebieten ist die Stimmung auf dem Weinmarke etwas zuversichtlicher. Wenn auch die Preise nicht sonderlich gestiegen sind, so wird doch von Kauf und Verkauf häufiger berichtet, es ist wieder etwas lebhafter geworden. Die Winter-Versteigerungen erbrachten bisher recht befriedigende Resultate und wenn dies auch nicht als volle Gewähr für steigenden Bedarf gelten kann, so ist es doch als ein Zeichen wiederkehrender Besserung aufzufassen. Unser jüngster Jahrgang im Rheingau hat nun recht gut vergoren, die Proben befriedigen allgemein und man zweifelt nicht mehr daran, daß er sich bis zum Frühjahr zu einer recht brauchbaren Handelsware ausbauen wird. Er findet jetzt schon mehr Beachtung und die Preise scheinen etwas anzuziehen.

Aus Rheinhessen.

* Aus Rheinhessen, 21. Dez. Das Weingeschäft liegt immer noch sehr darnieder, an Verkäufen wurden in der letzten Zeit bekannt: In Weinolsheim wurden 10 Stück 1907er zu Mk. 6000, in Jugenheim 30 Stück 1908er zu Mk. 14.500, in Wörstadt 8 Stück 1907er zu Mk. 3100, in Dienheim 10 Stück 1908er zu Mk. 6000, in Bodenheim 9 Stück 1908er zu Mk. 5400, in Harheim 10 Stück 1907er zu Mk. 6300, in Alsheim 5 Stück 1908er zu Mk. 3300 und in Bechtheim 20 Stück 1908er zu Mk. 11.500.

Von der Mosel.

* Von der Mosel, 18. Dez. Die milde, frühlings-ähnliche Witterung begünstigt den Fortgang der Weinbergsarbeiten. Die Winzer sind fleißig mit dem Düngen, vielfach auch schon mit dem Schnitt der Reben beschäftigt. Das Holz ist gesund und hat bisher noch keinen Schaden gelitten. Der 1908er hat sich hübsch gehellt. Er probiert sich als ein rassischer, brauchbarer Mittelwein, der dem 1907er qualitativ gleicht, in seinen Spitzen diesen Jahrgang aber noch übertrifft. Das Einkaufsgeschäft geht allenthalben sehr schleppend. Die allgemeinen Weinpreise sind seit dem letzten Herbst noch zurückgegangen. Für die 1908er werden nicht mehr überall die Mostpreise des letzten Herbstes erzielt. An der oberen Mosel werden 1908er nur mit 300—320 Mk. pro Fuder bezahlt. Die Preise für neue Weine stellen sich also an der oberen Mosel um mehr als 100 Mk. pro Fuder niedriger als voriges Jahr die 1907er. Bei geringer Nachfrage und schleppendem Geschäftsgang werden an der Obermosel für 1907er noch 480—520 Mk., für 1906er 500 bis 575 Mk. und für 1904er 600—750 Mk. pro Fuder = 1000 Liter bezahlt. An der Mittelmusel ist es im Weingeschäft noch stiller als an der Obermosel. Die 1904er namentlich sind im Preis erheblich gesunken. Für 1908er werden je nach der Qualität 470—800 Mk. pro Fuder = 960 Liter geboten. An der Untermusel schwanken die Preise für 1908er meist zwischen 450—525 Mk., die der 1906er und 1907er zwischen 500—700 Mk. pro Fuder.

Aus Baden.

* Aus Baden, 22. Dezbr. Der badische Weinmarkt stand in letzter Woche unter dem Zeichen größerer Lebhaftigkeit. Die 1908er Weine haben sich vortrefflich entwickelt. Der Absatz war ein guter. So wurden in den jüngsten Tagen im Breisgau, in Lahr, Dinglingen und Rippenheim 1908er zu Mk. 34—36, in Malterdingen und Munzingen zu Mk. 35—38, in Schmieheim und Gerbolzheim zu Mk. 40—48, in Ehningen und Laufen zu Mk. 40 bis 45, in der Markgräflergegend, in Heitersheim und Krozingen zu Mk. 34—37, in Schliengen bis zu Mk. 42.—, in Auggen zu Mk. 38—44, in Sulzburg und Staufen zu Mk. 40—44, in Müllheim bis zu Mk. 47.—, am Kaiserstuhl, in Eichstetten und Bahligen zu Mk. 35—38, in Bickensohl zu Mk. 40 bis 42, in Burkheim bis zu Mk. 45.—, in Achstetten und Zhringen zu Mk. 45—60, in Ortenau und Bühlergegend 1908er Weiß- und Rotweine zu Mk. 42—65 bzw. Mk. 60 bis 80 und in der Bodenseegegend zu Mk. 28—44 bzw. Mk. 40—60 gehandelt. Alles per 100 Liter.

Aus Elsass-Lothringen.

* Aus dem Elsass, 22. Dez. Trotz der recht guten Entwicklung der elsässischen neuen Weine, will doch kein rechter Zug in das Verkaufsgeschäft kommen und werden heute dieselben viel billiger als im Herbst angeboten. Die Umsätze waren in den letzten zwei Wochen nicht bedeutend. So gingen in den letzten Tagen 1908er in Oberehnheim zu Mk. 14—15, in Ottrott zu Mk. 13—14 bis Mk. 18.50, in St. Leonhardt zu Mk. 14—14.50, in Epfig zu Mk. 12 bis 13, in Wassenheim zu Mk. 14—14.50, in Wolzheim zu Mk. 17—18, Rot- und Rieslingweine zu Mk. 22.75 bis 24, im Weiertal zu Mk. 13.75—14, in St. Pilt zu Mk. 16—17, in Winzenheim und Umgegend zu Mk. 18 bis 18.50 in Aulach, Kayersberg, Sigolsheim, Ammerschweier, Geberschweier, Zellenberg und Beblenheim zu Mk. 18—19.50, in Rappoltsweiler, Kolmar und Umgegend 1908er zu Mk. 20—21 und in Thann, Reichenweier und Gebweiler 1908er Edelgewächse zu Mk. 25—32 in andere Hände über. Alles per 50 Liter.

Verschiedenes.

* Aus dem Rheingau, 21. Dez. (Gläubiger-Versammlung der „Zentral-Verkaufs-Gesellschaft Deutscher Winzervereine“.) Bei dem großen Rheingauer Winzerfrach, der nun seit Jahresfrist die Gemüter in Erregung hält, kommen 3 Vereinigungen in Betracht: 1. die Zentralverkaufsgesellschaft Rheingauer Winzervereine i. L., 2. die Zentralverkaufsgesellschaft Deutscher Winzervereine und 3. die Nasslandwirtschaftl. Genossenschaftskasse, jetzt in Frankfurt. Die Gesamtunterbilanz dieser drei Vereinigungen beträgt zirka zwei Millionen Mark. Die Zentralverkaufsgesellschaft Deutscher Winzervereine befindet sich seit längerer Zeit in Zahlungsschwierigkeiten. Im Mai ds. Js. traten die Gläubiger in Wiesbaden zu einer Versammlung zusammen und bewilligten ein Moratorium auf 12 Monate. Die Geschäftsführung kam inzwischen zu der Ueberzeugung, daß sich die Gesellschaft nicht halten läßt und will deshalb den Konkurs eröffnen. Die Passiva betragen rund 341,000 Mk., denen gegenüber nur 45—50 Prozent Deckung vorhanden ist. Um den Konkurs zu verhüten und damit die hohen Konkurskosten zu ersparen, versucht man die Angelegenheit auf gutlichem Wege zu regeln und schlägt ein Arrangement vor, bei welchem für die Masse 45 Prozent des Guthabens zu erwarten ist. Zur Aussprache dieserhalb fand heute Nachmittag in der „Germania“ zu Rüdesheim eine Gläubiger-Versammlung statt. Vertreten waren 311,000 Mk. Credit, Einberufer der Versammlung war Liquidator und Mitgläubiger Reichert. Er gibt von der Geschäftslage der Gesellschaft Kenntnis und schlägt im Interesse aller Gläubiger die Annahme einer außergerichtlichen Regelung, also einen Vergleich, vor. Rechtsanwalt Dr. Dahlem, der als Vertreter der geschädigten Winzer anwesend ist, führt aus: So wie die Sache jetzt liegt, kann es nicht weiter gehen; es muß die Entscheidung fallen: Konkurs oder Vergleich. Eine volle Befriedigung der Gläubiger ist nicht zu erwarten. Auch ich kann meinerseits nur zu einem Vergleich raten, da hierdurch die hohen Konkurskosten erspart bleiben, zugunsten der Masse. Die Versammlung beschließt einstimmig den Vergleich und wird eine Resolution angenommen, die dahin lautet: „daß die Gläubiger eine Konkursanmeldung ablehnen und die Regelung auf gutlichem Wege wünschen, dergestalt, daß 45 Prozent der Schuldsomme zur Auszahlung gelangen mit den Zahlterminen: 15. Februar 1909 mit 10 Prozent und 15. April 1909 mit 15 Prozent (20 Prozent der Schuldsomme sind in den letzten Wochen bereits zur Auszahlung gekommen resp. zur Auszahlung angewiesen worden). — Öffentlich erklären sich mit diesem Vorgehen auch die heute nicht erschienenen Gläubiger einverstanden.“

* Geisenheim, 20. Dez. Herr Wilhelm Hauffert aus Geisenheim wurde zum staatlichen Kellerkontrollleur für den Reg.-Bez. Wiesbaden ernannt.

* Mainz, 19. Dez. Der Rheinheffische Weinhandlerverein hielt heute Abend im Kasino „Hof zum Gutenberg“ seine ordentliche Generalversammlung ab, der seitens der heffischen Regierung Ministerialrat Dr. Ufinger bewohnte. Es wurden in Bezug auf das Weingesetz und dessen erste Lesung in der Reichstags-Kommission noch verschiedene Wünsche geltend gemacht. Auf Vorschlag des Ministerialrats Ufinger nahm die Versammlung nochmals einen energischen Protest gegen die Weinsteuer an, der dem Reichstag mitgeteilt werden soll. Ministerialrat Ufinger erklärte, daß die heffische Regierung entschieden gegen die Weinsteuer sei und auch die Weinkontrolle im Hauptberuf für das ganze Reich gefordert habe.

* Etwas vom schlechten Weine. Guter Wein ist zu allen Zeiten recht bekannt gewesen — schlechter nicht minder. Nur daß jener allgemein geschätzt und beliebt, dieser allgemein gespöttelt und unbeliebt war. Aber es ist noch eins, was sie unterscheidet: jenem sind die Namen nach den Orten seines Wachstums gegeben; diesem, der ja seinem

Wachstum nach auch nicht an einen bestimmten Ort gebunden zu sein braucht, hat sie der Volkswitz geschaffen. Wenn man will, mit einer Ausnahme, der des Dreimännerweins: das ist eine volkmäßige Entstellung des aus Tramin (Termeno) bei Bozen stammenden Traminers, der später auch am Rhein und sogar an der Saale angepflanzt wurde. Von Haus aus ist er einer der edelsten Weine, nicht zum wenigsten hinsichtlich des Wohlgeschmacks seiner Traube. Wie hätte man ihm auch sonst im 16. Jahrhundert den lieblichen Namen „Traumirerwein“ geben können! Daß dabei freilich auch die rötliche Farbe seiner Beere (rot die Farbe der Liebe) mitgespielt hat, ist natürlich. Er reift etwas spät, wird daher in kälteren Gegenden häufig überhaupt nicht völlig reif und ist nach seiner Kelterung dann allerdings bisweilen so, daß drei Männer dazu gehören, ihn zu trinken: einer, der eingießt, einer der trinkt, und einer, der den Trinkenden halten muß, „damit er ihn bringe zur Gurgel hinein“. Schlimmer noch ist freilich der Apostelwein, bei dem ihrer zwölf an einem kleinen Seidel zu trinken haben. Der Apostelwein eröffnet den Reigen der Sammelnamen, denn das sind diese „Kinder des Volkswitzes“ alle. Ihm stellt sich würdig zur Seite der so bezeichnende Nachenpüßer, von dem man sagt, daß, wer mit ihm schlafen gehe, sich des Nachts wecken lassen müsse, damit er sich umkehre: denn sonst würde ihm der Nachenpüßer ein Loch in den Magen fressen. In Sipplingen am Bodensee wird zu diesem Zwecke nachts zwölf Uhr geläutet: dann drehen sich die Leute auf die andere Seite, ebenfalls damit ihnen der Wein kein Loch in den Magen fresse. Andererseits wird ihm auch eine zusammenziehende Kraft zugeschrieben, und nicht nur hinsichtlich der Löcher in den Strümpfen: ein Tropfen auf die Fahne zieht das ganze Bataillon zusammen; Nebenbei vermag er bekanntlich auch dem Menschenkinde, das ihn genießt, die Stiefel auszuziehen. Auf das Saure geht natürlich auch der bekannte Sammelname Surius. Sehr landläufig für schlechten Wein ist die Bezeichnung Kräßer, der den ebenfalls dem Volkswitz angehörigen, in Anlehnung an Johannisberg geschaffenen „Kräßenberger“ seinen Ahnherrn nennen darf. Nach einem Volksdichter des 17. Jahrhunderts (Melandter) soll seine Wiege bei Kassel gestanden haben. Goethe hat es sogar über sich vermocht, von ihm zu singen, freilich in Worten der Ablehnung:

Trinke nur vom besten Wein:
Doppelt wärest du ein Keger
In Verdamnis um den Kräger.

Zum Schluß: es gibt Volkswitz und sogenannten Gelehrtenwitz, der im Grunde auch nichts anderes ist. Auch dieser hat sich des schlechten (sauren) Weines bemächtigt. Er nennt ihn lacrimae Petrie (Tränen des Petrus), denn Petrus ging bekanntlich hinaus und weinte bitterlich! Wenn der Wein selbst nicht die Stiefel auszöge, der Witz würde es können. Als „Milderungsgrund“ muß freilich angeführt werden, daß er auf Grund der „lacrimae Christi“, des süßen, am Bewußtsein wachsenden Weines, entstanden ist.

* Unglaubliche Fruchtbarkeit. Das fruchtbarste Weingut Frankreichs und Italiens, vielleicht ganz Europas, dürfte sich im Besitz eines Grafen Gazzola in Italien befinden, dessen Pächter Guazzini die Rebe in einem ganz eigenartigen Verfahren zu einer fast unglaublichen Fruchtbarkeit treibt. Ein französischer Weinzüchter Fontgalland hat das Weingut kürzlich bewundert und berichtet darüber im „Comtois“ wie uns geschrieben wird: Ein Weingut, wie das oben erwähnte, hat man in Frankreich noch nicht gesehen; das Gut ist nur einen Hektar groß und hat kaum 400 Weinstöcke, aber viele Rebzweige haben eine Länge von mehr als 10 Metern und sind mit 850 bis 950 Gr. schweren Trauben voll behangen, einige Stämme bedecken die Erdoberfläche bis zu einer Ausdehnung von 40 Geviertmetern. Es ist die Ansicht des Herrn Guazzini, daß man die Rebe

hier ganz gegen die Gesetze der Natur anpflanze, indem man ihr das Erdreich zumesse, ihr sprunghaftes Wachstum durch zu kurze Verschneidung hemme. Der Besitzer gibt sich auch im ersten Jahre mit dem Weinstock gar keine Mühe, im zweiten Jahre beschneidet er im März, indem er besonders kräftige und gesunde Ranken, die er auf ein Drittel ihrer Länge kürzt, verschont. Im dritten Jahr entfernt er das schwächere Holz, kürzt die zwei Hauptranken auf die Hälfte ihrer Länge und vernichtet die Beeren beim ersten Erscheinen. Auch im vierten Jahre vernichtet er diese und führt dann nur Neben mit je zwei mächtigen Ranken, denen er alle tragende Zweige, auf drei Augen verschnitten, läßt. Als Düngemittel verwendet er auf diesem Hektar im Herbst 800 Kilogramm Superphosphat und im März 300 Kilogramm Nitrat (salpetersaures Salz). Die 400 Weinstöcke sind von riesiger Größe; es gibt unter ihnen fünfjährige, die man für zwanzigjährige halten möchte, so groß und kräftig sind sie. Guazzini übernahm das Gut im Jahre 1895. Es hatte damals 10,000 Weinstöcke, die kaum 20 Hektoliter Wein lieferten. Er vernichtete sogleich die Hälfte und wandte seine Züchtungsreform auf die übrigen an, von denen er nach und nach die fehlerhaften beseitigen ließ. Das Bild der erzielten erstaunlichen Erträge ist: 1896 lieferten auf dem Hektar 5317 Stöcke 77 Hektoliter Wein. 1897 4545 Stöcke 103 Hektoliter, 1898 2147 Stöcke 169 Hektoliter, 1899 1435 Stöcke 209 Hektoliter, 1901 1059 Stöcke 236 Hektoliter, 1904 390 Stöcke 243 Hektoliter, 1906 390 Stöcke 250 Hektoliter, 1907 390 Stöcke 311 Hektoliter. Im letzten Jahre erntete Guazzini auf einem abgesonderten Stück des Gutes von 12jähriger Kultur 2165 Trauben im Gesamtgewicht von 652 Kg., die 452 Liter Wein lieferten; der Ertrag des Gutes hat sich nach obiger Tabelle um das 15fache gesteigert. Die italienische Regierung verlieh dem Pächter des Gutes für seine Verdienste verschiedene Auszeichnungen und Belohnungen.

* Mächtiger Weinstock. Von einem riesigen Rebstock wissen französische Blätter zu berichten, welche in einem Weinberg der Gemeinde Pompadou im Departement Lozère steht. Leider erfahren wir nichts von dem Alter dieses Giganten, dessen Umfang einen Flächenraum von ungefähr 500 qm bedecken soll. Selbstverständlich ist der jährliche Ertrag nicht stets derselbe. Doch gewinnt man durchschnittlich 850 bis 900 kg. Trauben von ihm, welche gefeilt etwa 5 hl Wein entsprechen. In guten Jahren wurde oftmals unverhältnismäßig viel mehr erzielt. Immerhin wird man von einem Veteranen sprechen dürfen, dem wir noch ein langes Leben wünschen.

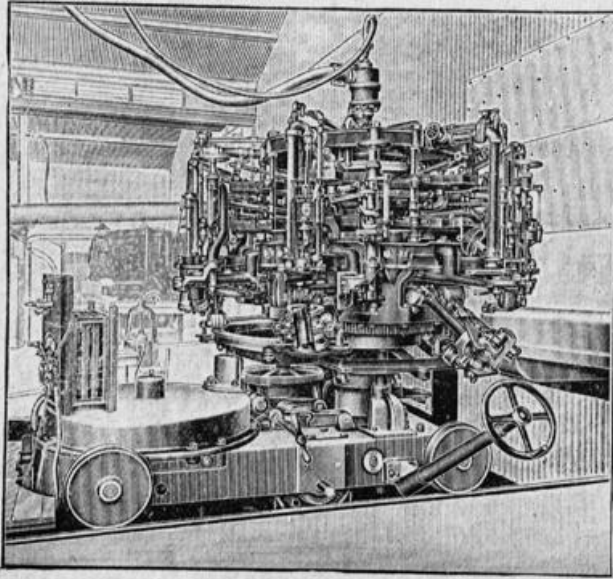
Gerichtliches.

* Wiesbaden, 19. Dez. Die Strafkammer Wiesbaden verhandelte während fünf Tagen gegen den Weinhändler Karl Friedrich Altenkirch aus Lorch a. Rh., als früheren Rendanten der dortigen Spar- und Darlehnskasse, die dem Kreisverbande nassauischer ländlicher Genossenschaften angehört. Die Anklage lautet auf Untreue, Unterschlagung, Betrug und Urkundenfälschung. Die Unterschleife betrugen 16,000 Mk. Die gesamte Unterbilanz, die durch die Mißwirtschaft Altenkirchs entstand, beläuft sich, soweit sich übersehen läßt, auf 140,000 Mk. Das Urteil lautete auf zwei Jahre einen Monat Gefängnis abzüglich vier Monate der vor zwei Jahren schon verbüßten Untersuchungshaft und auf 1300 Mk. Geldstrafe eventuell weitere 130 Tage Gefängnis.

* Nürnberg, 19. Dez. Der Kaufmann Martin Worzer hatte an einen Wirt 10 Liter Rotwein und 52 Liter Weißwein verkauft. Diese Weine waren total stichig und wurden als vollständig verdorben erachtet. Das Urteil lautete auf 5 Tage Gefängnis und auf eine Geldstrafe von 100 Mark; gleichzeitig wurde die Einziehung des beschlagnahmten Weines ausgesprochen.

Die Owensmaschine für Flaschenfabrikation.

Die Owensmaschine ist das Ergebnis jahrzehntelanger Ingenieurarbeit, um das schwierige Kunsthandwerk der Flaschenfabrikation nutzbringend durch Maschinenfabrikation abzulösen. Der amerikanische Ingenieur Owens hat durch seine Erfindung das Problem gelöst, eine wirklich automatisch selbständig arbeitende Maschine zu schaffen, welche aus eigener Kraft und unabhängig von Menschenhand die Flasche von Anfang bis zu Ende fertigstellt mit einer Leistungsfähigkeit von ungefähr 15000 Flaschen pro Tag und zu einem billigeren Herstellungspreis wie im Handbetrieb.



Die Owensmaschine in den Gerresheimer Glashüttenwerken.

Die Owensmaschine fällt vor allem durch ihren leichten Gang auf. Um einen mittleren senkrechten massiven Eisenzylinder gruppiert sich der Maschinenbau in der Hauptform wagerecht ausgreifender Arme, deren Enden in die Saugformen, die Vorformen und die Fertigformen ausmünden. Der ganze Koloss dreht sich wagerecht um seine eigene Achse, um in einer Umdrehung aus jedem der sechs Arme eine fertige Flasche abzuliefern. Die Zuführung der flüssigen Glasmasse geschieht aus einer fortwährend rotierenden und unter Feuer gehaltenen Zwischenwanne, in die das heiße Glas aus der Hauptwanne überläuft. Aus dieser Zwischenwanne entnimmt die Maschine die erforderliche flüssige Glasmasse, indem sie abwechselnd niedertauchend und sich wieder erhebend ihre Saugarme in die flüssige Glasmasse eingreifen läßt. Separate Gebläse und Saugmaschinen betätigen den Sauger und den Kompressor.

Die neue Maschine bedeutet einen Wendepunkt in der altherwürdigen Glasindustrie.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

* Mainz. Dienstag, den 29. Dezember, vormittags 11 Uhr, im Saale des Konzerthauses der Niedertafel, läßt Herr Franz Jos. Sander, Weingutsbesitzer in Nierstein am Rhein, seine 1907er Kreszenz 5/1 und 35/2 Stück, worunter feinste Spätlesen, öffentlich versteigern. Tage: Mk. 750—800 bzw. Mk. 410—1500.

Resultate von Wein-Versteigerungen.

* Mainz, 17. Dez. Herr Reinhold Senfter, Weingutsbesitzer in Nierstein, brachte heute seine 1907er Kreszenz, bestehend aus 30 Nummern Naturweinen aus besseren und besten Lagen der Gemarkungen Nierstein, Oppenheim und Dienheim, bei sehr gutem Besuche und lebhaftem

Geschäftsgang zur Versteigerung. Die ausgetretenen Weine wurden sämtlich zugeschlagen. Vier Stück 1907er kosteten 820—1000 Mk., 26 Halbstück 440—1360 Mk. Das Gesamtergebnis betrug 23440 Mk. Die Weine wurden ohne Fässer versteigert.

* Bingen, 21. Dez. Die Herren J. Landau & Söhne versteigerten heute 55 Rn. Weiß- und Rotweine der Jahrgänge 1905, 1906 und 1907. 4 Rn. wurden zurückgezogen. Die 1907er Weißweine erbrachten 640—660 Mk. per Stück. 20 Stück 1905er Weißweine wurden zu 650—1190 Mk. zugeschlagen. 12 Halbstück 1906er Rotweine erbrachten 360—500 Mk. Für 9 Halbstück 1907er Rotweine wurden 360—630 Mk. erlöst.

* Mainz, 22. Dez. Frau B. Herz Witwe., Weingutsbesitzerin in Oppenheim, versteigerte heute hier 50 Nummern 1905er und 1906er Weine. Die ausgetretenen Sachen wurden sämtlich zugeschlagen. Für 13 Stück 1905er wurden 650 bis 770 Mk., für 5 Halbstück 440—580 Mk. erlöst.

Geschäftliches.

* Raunenthal, 21. Dez. Der hiesige Winzerverein veröffentlicht folgende Bilanz (30. Juni 1908): Aktiva: Kassenbestand am Jahreschluß 110,42 Mk., Ausstehende Forderungen 4379,96 Mk., Wert der noch lagernden unverkauften Weine 45495,90 Mk., Wert der Mobilien, Fässer, Kisten und Flaschen 21099,30 Mk., Wert der Immobilien 50960 Mk., Verlust nach der vorjährigen Bilanz 21245,78 Mk., Summe 143291,36 Mk. Passiva: Anlehen in laufender Rechnung 136872,50 Mk., Geschäftsanteile der Mitglieder 2880 Mk., Ausgabereise 328,38 Mk., Summe 140080,88 Mk.; mithin Gewinn 3210,48 Mk. Als Rückstellung für etwaige Verluste bei der Zentralverkaufsgesellschaft Eltville 70000 Mk., bei der Nass. landw. Genossenschafts-Kasse Frankfurt a. M. 16000 Mk., zusammen 86000 Mk. Mitgliederzahl 69.

* Aus Rheinhessen, 21. Dez. Im Gegensatz zu mehreren Rheingauer Winzervereinen, die mit erheblichen Verlusten abgeschlossen haben, erzielten die rheinhessischen Winzergenossenschaften Bechtheim und Nieder-Engelheim einen ganz bedeutenden Reingewinn. Der Bechtheimer Winzerverein hat mit seinen 39 Mitgliedern 9051 Mk. Reingewinn, der Nieder-Engelheimer Winzerverein mit 129 Mitgliedern 10792 Mk. Reingewinn erzielt.

* Oberwesel, 21. Dez. Der Winzerverein in Oberwesel am Rhein hat für das letzte Jahr folgenden Abschluß zu verzeichnen: Vermögen: Kassenbestand 68,91, Ausstände 8762,80, Weinlager 28103,00, Gerätschaften 5850,00 Mk. Verbindlichkeiten: Schulden 12536,32, Rücklagen 12803,54, Traubengeldfonds, Guthaben der Mitglieder und Betriebsrücklagen 9049,38, Gesamtsumme der Einnahmen 40784,71, der Ausgaben 34389,24 Mk. Gewinn 6395,47 Mk. Die Zahl der Mitglieder betrug 41.

Landwirtschaftliches.

Viel Geld gibt der Landwirt für Kunstdünger aus; diese Ausgaben machen sich zwar durch erhöhte Ernten gut bezahlt, jedoch nur dann, wenn die Kunstdünger richtig angewendet werden. Vor allem beachte man, daß die teuren stickstoff- und phosphorsäurehaltigen Düngemittel ohne gleichzeitige Kalibildung nur unvollkommen ausgenutzt werden. Die Kalisalze sind sehr billig im Vergleich zu den anderen Kunstdüngern. Deshalb empfiehlt es sich, in erster Linie mit den billigen Kalisalzen zu düngen, damit das Geld für die andern teuren Kunstdüngerarten nicht unnütz wegwerfen wird. Gibt man auf den Morgen 3 Zentner Kalinit oder auf schwere Böden 1 Zentner 40%iges Kalisalz, so ist damit das Kalibedürfnis der Pflanzen gedeckt und der Erfolg der Kunstdüngung so weit als möglich sicher gestellt.

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

Stephan Dries, Kisten-Fabrik, Wiesbaden, Oranienstrasse 21.

Telefon 788

Telefon 788

Spezialität:

Weinkisten mit und ohne Verschluss.

Preisliste gratis

**Elliot
Räder** 1900
Das denkbar Beste!

Für Jeden,
der ein Rad braucht,
gibt mein illustriert.
Hauptkatalog

neue
wertvolle
Aufschlüsse

An Jedermann gratis u. franco!

Adolf Rosenau, Berlin
Scharrenstrasse 12-13.

Wein-Versteigerung in Mainz.

Dienstag, den 29. Dezbr. 1908, vorm. 11 Uhr,
im Saale des Konzerthauses der Liedertafel, läßt Herr
Franz Jos. Sander
Weingutsbesitzer in Nierstein a. Rhein
seine 1907er Kreszenz 5/1 und 35/2 Stück
worunter feinste Spätlesen, öffentlich versteigern.

Allgemeine Probetage am 21., 22., 23., 24. und 28.
Dezember in der Behausung des Versteigerers zu Nierstein,
Oberdorfstraße 26^{1/10}; im Mainzer Konzerthausaal vor und
während der Versteigerung.

Verfauf

eines
Weinlagers und einer Weinkellerei
in Rudesheim.

Am Mittwoch, den 30. Dezember ds. Js.,
mittags 1 Uhr,

in der Turnhalle zu Rudesheim kommt das zur Nachlassmasse des
verstorbenen Weinhändlers Engelberth Ammelburger (Firma
John Wallmach) in Rudesheim gehörende Weinlager unter den
hierorts üblichen Bedingungen zum Ausgebot und zwar

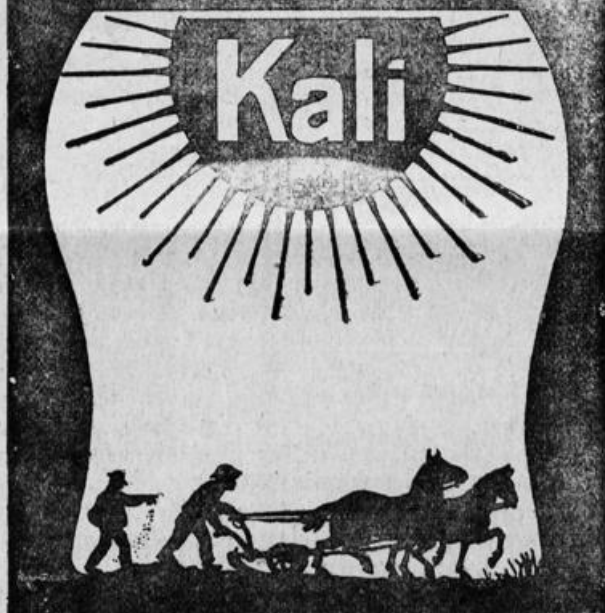
18/2, 3/1 und 4 Doppelstück Weißweine der Jahr-
gänge 1900 bis 1907 einschl. aus guten und besten
Rheingauer und Rheinhessischen Lagen und
6/2, 3/4 und 2/1 Stück Rotweine in Fässern,
ca. 10 000 ganze Flaschen und ca. 600 halbe
Flaschen Weiß- und Rotweine.

Nach Schluß der Weinversteigerung findet das Aus-
gebot der zur Masse gehörenden Kellerei-Anlage an der
Geisenheimer Landstraße statt. Sie besteht aus Weinkeller,
Kellerhaus mit Pack- und Versandhalle und Bureau und
eignet sich zur Errichtung eines Wohngebäudes. Alles
in gutem Zustande, der Keller ist ausgezeichnet und faßt
ca. 80 Stück Faß.

Allgemeiner Probetag am 21. Dezember von morgens
9 Uhr bis abends 5 Uhr.

Der Verwalter:
van der Heyde, Justizrat,
Königlicher Notar.

Unentbehrlich
zur
rationellen Düngung



Auskunft und ausführliche Broschüren kostenlos
durch die Landwirtschaftliche Auskunftsstelle
des Kalihandels G. m. b. H.,
Cöln a. Rh., Komödienstr. 71/73.

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).



Kreuznacher Maschinenfabrik Filter- und Asbest-Werke

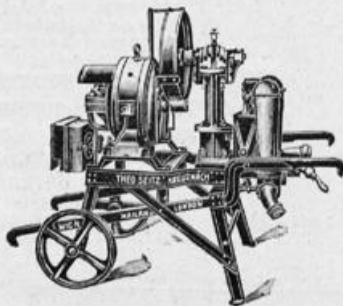
Theo Seitz, Kreuznach, Rheinland

Zweigniederlassungen: Wien, Mailand, London.

Lager: Paris, Buenos-Aires und Melbourne.

Seit 1905.

43 nur höchste Auszeichnungen **3 Staatspreise** | **2 Ehrenpokale**
3 Grands Prix | **12 Gold-Medaillen**
1 Staatsmedaille.



Seitz'sche Pumpen für 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. Grösster Fortschritt! Vollkommenste Kellerpumpe! Fremdkörper wie Traubenkämme, Steine, Holz 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. 85 an

Für Weinhändler!



Haus

im Rheing.

zu verkaufen. Keller, ca. 25 Stück haltend, Bureau, und Pächhallen, Electr. Licht, Badezimmer, schöne Aussicht auf den Rhein. Preis 24.000 Mk. Offerten unter A. B. C. 2135 befördert die Expedition der Rheingauer Weinzeitung.

Henn's patent.

Keller-Oefen

Für Zollkeller: Oefen mit

Aussenfeuerung



Monatelang auf Probe!

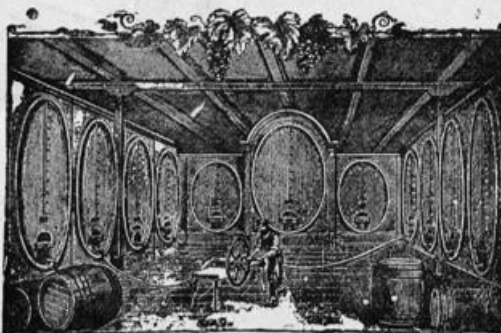
Prospekte u. Gutachten stehen zu Diensten.

E. Henn, Ofenfabrik
Kaiserslautern.

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.)

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 Alltäglichkeiten gewinnt er eine interessante Seite ab.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung oder direkt vom Verlag:

Verlags-gesellschaft Quickborn m. h. H. Berlin-Friedenau.

Ein schönes

* Gesicht *

ist eine Empfehlungskarte an alle Herzen, welche Mutter Natur ihren Lieblingen mit auf den Weg gegeben hat. Leider können sich dieses Vorzuges nur sehr wenige erfreuen. Eine rosige Haut und einen feinen Teint, kann sich jedoch — Dank der Fortschritte der Kosmetik — heutzutage jede Dame selbst, durch Anwendung der geeigneten Mittel verschaffen. Ein solches Mittel ist

GROLICH'S HEU- BLUMENSEIFE ::

:: AUS BRÜNN,

erzeugt aus dem Extrakte wertvoller Wald- und Wiesenblumen, verflüchtigt und verschönt dieselbe die Haut. Das Haar wird nach Gebrauch von Grolich's Heublumenseife voll und wellig. Weiters leistet Grolich's Heublumenseife als Kinderseife unschätzbare Dienste. Preis eines Stückes für mehrere Monate ausreichend 50 Pfg. Käufl. in Apotheken, Drogerien, und Parfümerien.

Oestrich: Geschw. Nägler.

Winkel: R. Klärner Kaufmann, Joh. Andr. Allendorf.

Zucht- u. Legehühner



beste Eierleger
 verdient gut u. billig

M. Becker,

Geflügelhof

Weidenau 72 a (Sieg).

Telephon 679, Amt Siegen.

Preisliste gratis und franko.

**2 Halbfüß und
 1 Viertelstück 1905er
 Original-Rhein-
 gauer Winzer-Wein**
 zum Verkaufe an der Hand.

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

Eine formvollendete Figur,



blühendes
 Aussehen,
 erzielt man durch
 meine ärztlich
 präparierten
 aderten
**Hessalin-
 Cakes**

Pr. p. Cart. M. 4
 und Hessalin-
 Nährmehl

Pr. p. Cart. M. 2

Für Magere u. Schwache ein hervorragendes
 Kräftigungsmittel, hoch einwirkend, gebiend,
 Gewicht allerschnellste Gewichtszunahme,
 Erfolg verblüffend, Zahlreiche Anerkennungen,
 Versand per Nachnahme. Wissenswerte Bros-
 schüre mit ärztlichen Gutachten an Jedem
 mann umsonst und portofrei.

Ernst Hess, Klingenthal i. Sa.
 Nr. 1143