



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, 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. Postgeld; durch die Expedition gegen vorrätige 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-Auflage:** die Expedition zu Oestrich, sowie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pf.**

Nr. 26.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 27. Juni 1909.

VII. Jahrg.

Kursus über Weingärung und Kellerwirtschaft.

In der Zeit vom 16. bis 27. August 1909 wird an der pflanzenphysiologischen Versuchstation der Kgl. Lehranstalt in Geisenheim am Rhein ein Kursus über Weingärung und Kellerwirtschaft abgehalten. Der Lehrplan umfaßt alle neueren Erfahrungen über die Gärung und den Ausbau des Weines.

In Vorlesungen und praktischen Übungen werden behandelt: Wesen und Verlauf der Weingärung; die Gärungserreger des Mostes, ihre Tätigkeit und ihr Einfluß auf die Eigenschaften des Weines. Die Gärleitung. Die Gärerzeugung. Die verschiedenen Rassen der Reihesfen, ihre Wirkung und praktische Verwendung bei der Herstellung von Trauben-, Obst- und Beerenweinen. Die Bedeutung der Reihesfen für die Schaumweinbereitung und die Umgärung von Weinen. Die Gärungskontrolle. Die Abstände. Der Ausbau der Weine. Der Säurerückgang. Die Weinfehler und Weinkrankheiten. Die praktische Gärführung unter den Bestimmungen des neuen Weingefetzes.

An die Vorlesungen und praktischen Übungen schließen sich Demonstrationen und Ausflüge an. Besondere Vorkenntnisse sind für die Teilnehmer an dem Kursus nicht erforderlich. Das Honorar beträgt für Preußen 41 Mark, für Nichtpreußen 46 Mark.

Anmeldungen sind an den Vorstand der pflanzenphysiologischen Versuchstation Professor Dr. Kroemer in Geisenheim a. Rh. zu richten.

Kursus über die chemische Untersuchung der Weine und die Weinbehandlung.

In der Zeit vom 4. bis 14. August 1909 wird in der önochemischen Versuchstation der Kgl. Lehranstalt in Geisenheim am Rhein ein Kursus über die chemische Untersuchung der Weine und die Weinbehandlung abgehalten. Täglich wird

2 bis 3 Stunden theoretischer Vortrag gehalten, die übrige Zeit wird zu praktischen Übungen und Demonstrationen, sowie zu Exkursionen verwendet. Chemische Vorkenntnisse sind zu diesem Kursus nicht erforderlich. Eine besonders eingehende Besprechung wird das neue Weingefetz finden. Der Unterrichtsplan umfaßt folgende Gegenstände:

Die chemischen Vorgänge bei der Traubenreife. Zusammensetzung der Moste. Chemische Vorgänge bei der Gärung. Zusammensetzung der Weine. Der Ausbau der Weine. Beurteilung der Weine auf Grund der chemischen Analyse.

Gesetzliche Bestimmungen über den Verkehr mit Wein. Das Einschweifen. Das Imprägnieren mit Kohlensäure. Das Schönen. Rationelle Weinverbesserung. Durch chemische Vorgänge bedingte Weinkrankheiten. Das Pasteurisieren.

Praktische chemische Untersuchung von Mosten und Weinen. Anstellung von Gär-, Schönnungs- und Filtrierungsversuchen. Demonstrationen in Weinbau und Kellerwirtschaft.

Die Herren Teilnehmer können Untersuchungsmaterial selbst mitbringen.

Das Honorar beträgt für preussische Staatsangehörige 41 Mark, für Nichtpreußen 46 Mark.

Anmeldungen sind einzureichen bei dem Vorstand der önochemischen Versuchstation zu Geisenheim a. Rh.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 24. Juni. Die Winzer durchleben wieder eine kritische Zeit. Der sonnigen Tage waren nur wenige, die vielen Gewitter brachten der Umgebung reichlich Regen; im oberen Rheingau fielen nur vereinzelte geringe Niederschläge und ist die ganze Witterung windig,

trüb und kalt geworden. Da blühen die Reben nur langsam weiter und daß der Boden trocken geblieben, ist wohl das kleinere Uebel, die kühlen Nächte würden noch intensivere Kälte bringen. So nimmt das trockene Erdreich die Wärme besser auf und gibt sie nur langsam zurück. Baldiges sonnig warmes Blütenwetter ist umsomehr erwünscht, als die Weinberge sonst einen sehr guten Stand haben. Haben auch Winter- und Frühjahrskälte manche Lücken geschlagen, so hat sich doch viel Schaden verwachsen und hat sich alles besser gestaltet als im Frühjahr erwartet werden konnte. So werden denn auch die gesamten Arbeiten mit lobenswertem Eifer betrieben. Besonders wird geeilt mit dem Aufheften der Reben. Es wurde damit rechtzeitig begonnen und wird diese Arbeit, welche sich sonst bis Mitte Juli hinein erstreckte, noch diesen Monat zum größten Teil beendet sein. Von den Feinden ist in einigen Lagen der Heuwurm etwas stark aufgetreten und scheinen die Rüdesheimer Berglagen wieder am stärksten davon betroffen zu sein. Dübium wurde in mehreren Gemarkungen beobachtet; man wird also bald wieder schwefeln müssen. Peronospora wurde bis jetzt noch nicht gefunden, gleichwohl säume man nicht bei Zeiten zum zweiten Male zu spritzen, da gerade die jetzige Witterung der schnellen Entwicklung dieses Pilzes sehr günstig ist. Der Sommerbau sollte möglichst bald gegeben werden, damit bei eintretendem Regen sich Tauwurzeln bilden können, welche für den Stock gerade in diesem Jahr sehr notwendig sind.

* **Deßlich, 24. Juni.** Die Traubenblüte ist in vollem Gang. Leider ist das Wetter nicht ganz günstig: windig, kühl und regnerisch. Es ist das sehr schade, denn der Anhang der Weinstöcke ist nach Menge und Größe ein ganz vorzüglicher, so daß Aussicht auf einen großen Ertrag da ist. Hoffentlich bessert sich das Wetter bald und ersehnte Wärme tritt wieder ein.

* **Aus dem unteren Rheingau, 24. Juni.** Die Weinberge befinden sich zur Zeit mitten in der Blüte, deren Verlauf bis jetzt ein normaler genannt werden kann. Der Heuwurm wird ziemlich zahlreich angetroffen. Mit dem empfohlenen Bekämpfungsmittel (Schmierseifebrühe) wollen sich die Winzer nicht recht befremden. Noch stärker tritt in einzelnen, besonders niederen Lagen, der Springwurm auf. Dem Auftreten der Peronospora wurde in diesem Jahre fast allgemein durch eifriges Bespritzen der Stöcke entgegen gewirkt. Auch solche, die hiervon früher nichts wissen wollten, führten, durch Schaden klug geworden, diesmal diese Arbeit aus. Das erstmalige Bespritzen ist jetzt meistens beendet. Man muß immer daran festhalten, daß das Bespritzen mit der Kupferkalkbrühe nur ein Vorbeugungs-, nicht aber ein Bekämpfungsmittel gegen die Blattfallkrankheit ist. Geschäftlich herrscht wenig Leben. Es lagern meistens noch 1907er und 1908er Weine.

Aus Rheinhessen.

* **Bodenheim, 24. Juni.** Die Traubenblüte kann hier in den besseren Lagen als beendet betrachtet werden; selbst in den geringeren und geringsten Lagen geht sie ihrem Ende entgegen. Der Verlauf der Blüte, der bekanntlich auf die Entwicklung der Trauben von allergrößter Bedeutung ist, war recht gut. Nur vereinzelt trifft man den Heuwurm an, der der Traubenblüte so leicht verhängnisvoll werden kann. Es ist schon fleißig gespritzt und geschwefelt worden.

Vom Rhein.

* **Vom Mittelrhein, 24. Juni.** Im Gebiete des Rheintales ist die Blüte der Reben allenthalben im Gange. Die Reben zeigen dabei ein gesundes, kräftiges Aussehen und unterstützen so die Hoffnungen auf ein gutes Weinjahr. Die bekannten Krankheiten der Reben sind noch nicht aufgetreten. Es wurde fleißig gespritzt und geschwefelt. Im freihändigen Weingeschäft ist wenig Leben, auch können

keine großen Abschlüsse gemacht werden, da die Lagerbestände in den Kellern der Winzer nur noch klein sind. Die Forderungen haben sich auf der gewohnten Höhe gehalten.

Von der Nahe.

* **Von der Nahe, 24. Juni.** Infolge des warmen Wetters nimmt die Blüte der Reben einen durchaus normalen Verlauf. Die günstigen Aussichten dieses Jahres werden so außerordentlich verbessert. Rebkrankheiten haben sich an der Nahe bis jetzt nirgendwo gezeigt, auch wurde deren Auftreten durch nachhaltiges Spritzen und Schwefeln vorgebeugt. — Im Verkaufsgeschäft aus freier Hand geht es langsam zu; die Keller der Besitzer sind allerdings auch schon ganz bedeutend geräumt. Eine Reihe besserer Gewächse aus verschiedenen Jahrgängen wurde in Kreuznach zu 1000 Mk. das Stück verkauft. Im Guldenbach- und Gräfenbachtal wurde das Stück 1908er zuletzt mit 520—560 Mk. bezahlt. Naheaufwärts kostete das Stück 1908er 550—600 Mk., 1907er 580—640 Mk., 1906er 770—800 Mk.

Von der Mosel.

* Die Aussichten für die Winzer an Mosel und Saar sind bis zur Stunde noch recht günstig. Der Juni hat zwar in seinem ersten Drittel durch den eingetretenen Regen ziemlich kühle Nächte gebracht, sodas die bereits in den besseren Lagen eingetretene Traubenblüte etwas gehemmt wurde; allein, wenn die Witterung so warm bleibt, wie es den Anschein hat, so wird vor Ende des Monats die Blüte überall an Mosel und Saar vorbei sein. Gescheine sind genügend vorhanden und wird es von der Witterung abhängen, ob wir einen guten, mittelmäßigen oder geringen Wein erzielen.

Verschiedenes.

* **Mittelheim, 20. Juni.** Die auf heute Nachmittag in Ruthmann's Saal einberufene Hauptversammlung des „Rheingauer Weinbauvereins“ war nur schwach besucht; wir zählten 51 Teilnehmer. Herr Weingutsbesitzer Burgeff-Geisenheim eröffnete und leitete die Sitzung. Die Zahl der Mitglieder ist auf rund 900 zu veranschlagen; die Organisation ist noch nicht an allen Orten durchgeführt. Die meisten Mitglieder zählt die Ortsgruppe Winkel mit 125, dann folgen: Geisenheim 121, Rüdesheim 104, Eltville 101, (Deßlich zirka 80), Hochheim 92, Nauenthal 52, Hattenheim 47, Mittelheim 41, Eibingen 34, Erbach 27, Riedrich 26, Johannisberg 25, Hallgarten 11, Neudorf 8, Wiesbaden 2. Aus den übrigen Orten fehlen noch die näheren Angaben. Eine längere Debatte entspann sich darüber, ob die anwesenden 39 Ausschussmitglieder berechtigt sind, die Wahl des Vorstandes vorzunehmen. Diese Frage wurde bejaht und die Wahl durch Handaufheben bewerkstelligt. Das Wahlergebnis ist wie folgt: 1. Vorsitzender: Weingutsbesitzer Jos. Burgeff-Geisenheim, Vorstandsmitglieder: Franz Herber-Eltville, Wilh. Haenlein-Hochheim, Rentmeister Ott-Rüdesheim und Graf Matuschka-Greifenklau zu Schloß Bollrads.

* **Geisenheim, 24. Juni.** Herr Peter Bierchenk von hier, der vor ca. 26 Jahren nach Australien wanderte und in Sydney ein von Deutschen, besonders von deutschen Schiffsoffizieren stark besuchtes Weinrestaurant betreibt, hatte heute gelegentlich seines ersten Besuches in der alten Heimat im Kelterhaus der Kgl. Domäne eine Kostprobe australischer Weine aus der Provinz Neu-Süd-Wales veranstaltet. Von Weißweinen waren vertreten 1907er und 1904er Riesling und von Rotweinen 1907er Hermitage, 1907er, 1904er und 1902er Shiraz, 1907er Pedro Ximenes, 1907er Shiraz (süß) und 1905er Muskat (auch süß). Während die beiden Weißweine und die leichteren Rotweine dem Rheingauer Geschmack ziemlich zusagten, waren der Pedro Ximenes zu alkoholreich und die beiden Süßweine für die hiesige Zunge zu süß.

* Rüdesheim, 25. Juni. Zu Lokalbeobachtern für die hiesige Weinbergsgemarkung sind ernannt worden: Verwalter Vogel, Verwalter Straßner, Verwalter Jakob Lill, Kaufmann Franz Lauter und Gutsbesitzer Josef Ehrhard. Denselben steht das Recht zu, die Weinberge jederzeit betreten zu dürfen.

* Deutscher Weinbau-Verein. Die heutige General-Versammlung des Deutschen Weinbauvereins soll, wie man hört, im September in Badenweiler in Baden stattfinden.

* Weinernte 1909. Wenn nicht alle Zeichen trügen, verspricht der 1909er ein hervorragender Tropfen zu werden. Bekanntlich sind gute Weinjahre auch gute Honigjahre. In diesem Jahre gibts wieder Honig. Seit 1905, dem letzten guten Weinjahr, war dies nicht mehr der Fall. Die Bienen haben in den letzten Wochen sehr fleißig den köstlichen Nektar eingesammelt, sodaß der Imker vergnügt in die sich mehrenden Honigvorräte blickt. Da die Biene nur bei wirklich gutem Wetter ihrem Fleiß obliegen kann, ist der Honigreichtum ein Zeichen dafür, daß in diesem Frühjahr auch für die Rebe günstige Witterungsverhältnisse obgewaltet haben.

* Mitteilung der Großh. Wein- und Obstbauschule Oppenheim a. Rh. Mit Rücksicht darauf, daß die Vegetation weiter vorgeschritten ist, empfehlen wir die zweite Bespritzung mit einer 2prozentigen Kupferkalkbrühe sofort vorzunehmen und jede Zeile von zwei Seiten sorgfältig zu behandeln. Das Spritzen während der Blüte schadet nichts. Peronospora ist bereits in der Provinz aufgetreten und die letzten Niederschläge dürften deren Ausbreitung außerordentlich begünstigen. Wer mit dem Schwefeln noch im Rückstand ist, hole es alsbald nach dem Spritzen, bei sonnigem Wetter, nach.

* Trier. An der hiesigen „Prov. Wein- und Obstbauschule“ findet in der Zeit vom 30. bis einschließlich 3. Juli der Sommerobstbaukursus statt. Derselbe ist unentgeltlich und kann von jedem Obstbauinteressenten besucht werden. Zur Behandlung kommt sowohl praktisch wie theoretisch; 1. Die Sommerbehandlung der Formobst- oder Spalierbäume. 2. Dufieren. 3. Behandlung ungepfropfter Bäume während des Sommers. 4. Ernte und Versand des Obstes. 5. Die Obstweinbereitung. Anmeldungen sind baldmöglichst an die Direktion der Anstalt mündlich oder schriftlich einzureichen.

* Trier, 24. Juni. (Zum neuen Weingefez). Die Vorstände des Weinhandeler-Vereins der Mosel, des Verbandes der Weinhandeler des Regierungsbezirks Trier und des Weinbauvereins für Mosel, Saar und Ruwer haben gemeinschaftlich Vorschläge gemacht betreffs der Auslegung und Durchführung des § 6 des neuen Weingefezes für das Moselweinbaugebiet. Für die Auslegung des Begriffes „nahegelegen“ möge es in vier Bezirke, eingeteilt werden, nämlich die luxemburgische und preussische Obermosel, das Saargebiet mit seinen Nebentälern, die Ruwer mit ihren Nebentälern, das Gebiet der Mosel mit den Nebentälern von der Mündung der Ruwer bis Koblenz. Innerhalb dieser vier Bezirke wird dann eine Anzahl von Gemarkungs- als Gattungsnamen für gleichartige und gleichwertige Weine vorgeschlagen. Das Reichsamt des Innern hat erklärt, daß Vorschläge betreffend den Schlusssatz des § 6 nur berücksichtigt werden können, wenn sie von Vertretern des Weinbaues und Weinhandels ausgehen.

* Das neue Weingefez tritt, wie bekannt, am 1. September 1909 in Kraft. Bei dem lebhaften Interesse, mit dem die Kreise des Weinbaues und Weinhandels die gesetzgeberischen Arbeiten verfolgt haben, darf angenommen werden, daß bei allen in den Geltungsbereich des neuen Weingefezes einbezogenen Personen ein lebhaftes Bedürfnis besteht, sich über die teils sehr einschneidenden Vorschriften des neuen Weingefezes rechtzeitig genau zu unterrichten. Wir können heute darauf hinweisen, daß sofort nach Erscheinen

der Ausführungsvorschriften des Bundesrats zum neuen Weingefez, also spätestens in den ersten Tagen des Monats Juli, im Staatsverlag eine amtliche Handausgabe erscheinen wird, die den Titel führt: Das Weingefez mit Erläuterungen und Ausführungsvorschriften. Die Handausgabe ist im Ministerium des Innern von Landes-Oekonomierat Müller auf Grund amtlichen Aktenmaterials bearbeitet. Bei jedem einzelnen Paragraphen des Gefezes werden die dazu gehörigen Erläuterungen des Gefezentwurfs, die Verhandlungen und Beschlüsse der Reichstagskommission, sowie die betreffenden Reichstagsverhandlungen wiedergegeben sein. Die Handausgabe wird weiter die Ausführungsvorschriften des Bundesrats nebst sämtlichen in Betracht kommenden Formularen enthalten. Schließlich wird sie noch sonstige Erläuterungen, die zum Verständnis des Gefezes dienen, in Form von Anmerkungen, sowie ein Sachregister aufweisen. Es ist vielleicht noch nicht genügend bekannt, daß an der genauen Kenntnis der Gefezvorschriften und aller zu ihrer Ausführung erlassenen Bestimmungen nicht nur Weinproduzenten und Weinhandeler, sondern auch alle diejenigen Personen, die Wein gewerbsmäßig in Verkehr bringen, wie Apotheker, Gast- und Schankwirte, Lebensmittelhandeler, Krämer und sonstige Kleinverköufer, ferner Geschäftsvermittler, Winzergenossenschaften usw. interessiert sind.

* Statistisches. Im Monat April wurden nach Deutschland eingeführt 5990 Dtzr. Wein zur Kognatbereitung, 99 964 Dtzr. anderer Wein, 116 681 Flaschen Schaumwein, 825 Dtzr. stiller Flaschenwein, 10 976 Dtzr. roter Verschnittwein und Verschnittmost, 5164 Dtzr. Arrak, Rum, Kognak, Kirsch- und Zwetschenwasser in Flaschen, 127 Dtzr. in Flaschen, 236 Dtzr. Tafeltrauben und 41 Dtzr. Weinmaische. Ausgeführt wurden 13 158 Dtzr. anderer Wein, 123 053 Dtzr. Schaumwein 8713 Dtzr. stiller Flaschenwein, 648 Dtzr. Arrak, Rum, Kognak, Kirsch- und Zwetschenwasser in Flaschen, 7745 Dtzr. in Flaschen, 20 Dtzr. Tafel- und Keltertrauben.

* Zur Lage des Weinhandels bemerkt die Handels- und Gewerbekammer für Mittelfranken in ihrem Jahresbericht für 1908: Im Weinhandel haben sich die Verhältnisse gegen das Vorjahr noch erheblich verschlechtert. Den deutschen Mißernten von 1906 und 1907 hat sich diejenige von 1908 angereiht, wodurch die Erntepreise in den Produktionsgebieten eine weitere Steigerung erfuhren und eine bisher noch nicht dagewesene Höhe erreichten, obgleich die Qualität der Weine solche durchschnittlich durchaus nicht rechtfertigt. Hierzu kommen die immer höher geschraubten Arbeitslöhne, sowie der nicht zu unterschätzende Mangelstand, daß sich in der gesamten Fabrikation unserer einschlägigen Bedarfsartikel wie Flaschen, Kapseln usw. Ringe gebildet haben, die uns Preise zumuten, welche eine nicht unerhebliche Erhöhung unserer Verkaufspreise unbedingt notwendig machen. Der Konsument steht aber einer Preiserhöhung in den meisten Fällen ablehnend gegenüber, wenn er überhaupt noch Interesse für Wein hat. In letzterer Beziehung macht sich nämlich mehr und mehr fühlbar, daß beim großen Publikum durch die Antialkoholbewegung, sowie nicht zum geringsten durch die in allen Blättern breitgetretenen großen Weinfälscherprozesse eine Abneigung und ein Mißtrauen gegen allen Wein auftreten, die bedauerlicherweise immer größere Kreise ziehen. Wenn man nun ferner berücksichtigt, daß dem so gehemmten Verkehr durch die in Aussicht stehende Weinsteuer und durch die in der geplanten neuen Weingefezgebung vorgesehenen, aller Fachkenntnis hohnsprechenden Bestimmungen neue tief einschneidende Erschwerungen drohen, so ist es wohl leicht begreiflich, daß sich zur Zeit des gesamten Geschäftszweiges eine allgemeine Unlust und Mutlosigkeit bemächtigt. Das Einkaufsgeschäft beschränkt sich nur auf die allernotwendigsten Umsätze, trotzdem fast in den sämtlichen ausländischen Weinbaugebieten die letzten Ernten ein gutes, sehr brauchbares und zum Einkauf einladendes Erzeugnis gebracht haben.

* Wie sich die „Berliner Abendpost“ den Betrieb einer Weinhandlung vorstellt. Die Beratungen über Weingesetz und Weinsteuer gaben in den letzten Monaten der Tagespresse Veranlassung, sich mehr als gewöhnlich mit dem Wein zu beschäftigen. Viele norddeutsche Blätter hielten es für angebracht, ihre Leser in mehr oder minder geistreichen Aufsätzen über die Verhältnisse im Weinfach aufzuklären. Was da manchmal für ein Unsinn zusammengeschmiert wurde, ist kaum zu glauben; denn gewöhnlich stammten diese Aufsätze von Journalisten, die keine blasse Ahnung von den wirklichen Verhältnissen im Fach haben. So heißt es in einem am 12. d. M. veröffentlichten Artikel: „Verschnittene Weine. Ende des billigen Medoc und Rüdesheimer“ der „Berliner Abendpost“ u. a. wie folgt: „Die Weißweintrinker wurden seither von ihren Händlern derart bedient, daß sie nie wissen konnten, ob sie bei Nachbestellungen denselben Wein wie vorher erhielten. Die gute Kellereipflege verlangt, daß ein Stückfaß, wenn es einmal angeschlagen ist, auch in wenigen Tagen geleert wird. Bestellte also ein Kunde 100 Flaschen Rüdesheimer und es war ein Riersteiner Stück im Laufen, so erhielt er einfach von diesem mit Rüdesheimer Etikettierung. Das ist in Zukunft nicht mehr möglich. Der Weinhändler muß genau nach der Bestellung liefern und unter Umständen 3 oder 4 Stück anschlagen, die natürlich an Geschmack verlieren, je länger sie offen stehen müssen. Die Weinhändler wissen zur Zeit noch nicht, wie sie diesem Mißstande begegnen sollen. Die Reellen unter ihnen haben ihrem Kunden früher wohl einen anderen Wein als den bestellten geliefert, aber nie einen geringeren. Jetzt wird der Käufer sicher seine richtige Lage, aber vielleicht aus einem Stück erhalten, das 3 Wochen offen steht und ein gut Teil seines Aromas eingebüßt hat. Es muß daher den Weintrinkern geraten werden, wenn sie Vertrauen zu ihren Lieferanten haben, nicht auf einer bestimmten Marke zu bestehen, sondern zu gestatten, daß ihnen vom laufenden Stück gesandt wird, sofern es dem Charakter der begehrten Lage einigermaßen nahesteht. Der Weintrinker wird sich alsdann von einem Markentrinker zu einem Qualitätsrinker entwickeln müssen; und das ist ein großer Fortschritt.“ — Mit solchen Ausführungen — bemerkt im Anschluß der „Weinb. u. Wein.“ —, wenn sie auch gut gemeint sein mögen, wird dem Weinabsatz wahrlich nicht genügt! Hoffentlich wendet die Tagespresse ihr Interesse bald anderen Gegenständen zu.

* Weinbau in China. In der chinesischen Provinz Schantung wird, besonders auf den südlichen Abhängen des dem deutschen Schutzgebiet nicht fern liegenden Laushau-Gebirges, Wein in großen Mengen angebaut. Es handelt sich hier um eine Art, die der Tokayertraube sehr ähnlich ist. Auch eine süße, helle Traube, sowie eine „Markobrunner“ benannte Art, wird angebaut; blaue Trauben jedoch sind gänzlich unbekannt. Die Trauben werden nach Schanghai und anderen großen Städten als Tafelobst versandt. Versuche Wein aus ihnen zu kelteren, hat man noch nicht gemacht. Im Tschifudistrikt der Provinz Schantung, auf der nordöstlich von Kiautschou belegenen Halbinsel, hat man auf den Hügeln rund um die Stadt Tschifu terrassenförmige Weinberge angelegt und keltert schon seit etwa zehn Jahren weiße, rote und Schaumweine, von denen aber bis jetzt noch nichts in den Handel gelangt ist. Scientific American erzählt, die angesammelten großen Vorräte sollen noch in diesem Jahre auf den Markt, doch nur in China, gebracht werden. Billig wird der Wein jedenfalls nicht sein, denn der Besitzer der Weinberge, ein reicher Chinese, hat große Kosten gehabt. Er ließ sich Weinstöcke aus den Hauptweinländern Europas kommen und dieselben unter Aufsicht eines sachverständigen Europäers anpflanzen, dem noch jetzt die Leitung der Weinberge und der Kelterei obliegt. Das umliegende Land wird nach und nach gleichfalls in Weinberge verwandelt, ist aber

beträchtlich im Preise gestiegen, da auch andere Chinesen sich dieses Geschäftszweiges bemächtigt haben. Einige Weinstöcke sollen unter den Angriffen der Reblaus zu leiden haben, während die meisten gegen dieselbe immun zu sein scheinen. Die Kelterei liegt in der Nähe von Tschifu. Die Fässer kommen zerlegt aus Oesterreich und werden in Tschifu zusammengesetzt. Jedes Faß wird mit einem Vermerk, betreffend Art und Produktionsjahr des darin enthaltenen Weines, versehen. Die Weinkeller liegen unter dem Meeresniveau und waren daher häufig überschwemmt. Jetzt sind sie aber durchweg mit Beton gefüttert. Ihr Bau nahm zwei Jahre in Anspruch.

Gerichtliches.

* Frankenthal, 24. Juni. Der aus Waldmohr stammende 34 Jahre alte Wirt und Malermeister Karl Popp von Neustadt a. Odt. ist verdächtigt, in den Jahren 1907 und 1908 in seiner Weinwirtschaft zu Neustadt an der Haardt fortgesetzt Wein, der unter Verwendung eines Aufgusses von Zuckerrwasser oder Wasser auf Traubenmaische hergestellt war in Kenntnis dieses Umstandes feilgeboten und verkauft zu haben. Der Angeklagte hatte seit 1904 eine Weinwirtschaft in Neustadt und verbraucht jährlich ungefähr 4000 Liter Wein. Anfangs Oktober 1908 nahm der Weinkontrollleur Weiser bei dem Angeklagten eine Kellerkontrolle vor, wobei zwei Faß Wein beanstandet wurden. Popp behauptet, nur guten Wein bezogen und diesem nichts zugesetzt zu haben. Gezuckert sei der Wein gewesen, jedoch nur zu 10—12 Prozent. Schutzmann Vogelgesang, der am 10. Oktober und 16. November 1908 Proben entnahm, gibt an, daß der Angeklagte den Wein in seiner Wirtschaft und über die Straße zu 30 Pfg. und später zu 35 Pfennig verkauft habe. Weinkommissionär Roth-Neustadt, der den Wein im Dezember 1907 und im Oktober 1908 versucht hat, gibt an, daß dieser zwar verschnitten, aber gut war; nur habe er nach französischem Wein geschmeckt. Käufer Anton Stenz bezeugt, daß er die beanstandeten Weine verschnitten hat. Zugesezt sei ihnen nichts worden. Ob etwas in den Fässern gewesen sei, oder ob der Angeklagte während seiner Abwesenheit etwas in die Fässer getan habe, wisse er nicht. Sachverständiger Professor Dr. Krug-Spreyer bekundet, daß die von ihm untersuchten beiden Proben in Gehalt und Säure einander gleich waren, es müsse also ein gleichmäßiges Verfahren beobachtet worden sein. Die Weine hätten einen hohen Gehalt an Weinsteinsäure, seien abnormal, schmeckten nach Tresterwein und seien gefälscht. Der Entlastungs-Sachverständige Dr. Eckstein-Neustadt, der von dem Verteidiger Rechtsanwalt Laur geladen war, wurde vom Vertreter der Staatsanwaltschaft abgelehnt, vom Gericht jedoch als Sachverständiger zugelassen. Er hat den Wein auch geprobt und bezeugt, daß es sich zwar um einen geringen Wein handle, doch sei dieser nicht zu beanstanden. Was den hohen Gehalt an Weinsteinsäure anlange, so sei dieser bei allen geringen pfälzischen Weinen vorhanden. Die Zungenfachverständigen Heinrich Böckler, Karl Weißbecker und Oskar Stuhlfauts, alle aus Neustadt, bezeichnen den Wein als Tresterwein. Entlastungs-sachverständiger Weinhändler Cron-Neustadt, der den Wein vor drei Wochen probte, kann den Wein nicht beanstanden. Nach Beendigung der Beweisaufnahme beantragte der Vertreter der Staatsanwaltschaft gegen den Angeklagten 8 Tage Gefängnis und 500 Mark Geldstrafe. Der Verteidiger Rechtsanwalt Laur-Frankenthal plaidiert für Freisprechung, da der Beweis, daß sich der Angeklagte eine Weinfälschung habe zu schulden kommen lassen, nicht erbracht sei. Nach kurzer Beratung erkennt das Gericht auf Freisprechung. Die Beschlagnahme des Weines wird aufgehoben.

* „Gleichwertige Weine verschiedener Ge-
markungen“. Wie verschieden Gerichte über Etikettierungen

denken und urteilen, beweist eine Gerichtsverhandlung vor der Trierer Strafkammer. Der Winzer und Weinhändler Josef Clerings aus Liefen annoncierte und verkaufte 1904er Erdener Treppchen, den er in Wirklichkeit als 1905er Liefen Niederberger für za. 750 Mk. pro Fuder erstanden hat. Er stützte sich hierbei auf die Gepflogenheiten des Weinhandels, was zwei Sachverständige auch bestätigten, „gleichwertigen Weinen verschiedener Gemarungen den Namen einer bekannten Lage zu geben“. Das Trierer Gericht kam hierauf zu einer Freisprechung. Anders urteilte am 15. März die Hamburger Strafkammer, welche die Weinhändler Julius und Rudolf Schmidt wegen falscher Etikettierung mit je 300 Mk. bestraft hat. Auch ein Leipziger Urteil vom 22. Mai bestrafte Dr. Karl Aug. Engel zu 3000 Mk. und seinen Stiefsohn zu 1500 Mk. wegen falscher Etikettierung. — Wenn sich der Urteilspruch der Trierer Strafkammer aufrecht erhält — bemerkt hierzu der „Weinmarkt“ — ist dem Etikettenschwindel wieder Tor und Tür geöffnet und kann sich der Weinhandel das Einlegen verschiedener teurer Marken sparen: denn man darf alsdann ja etikettieren, wie man will! — Die Fachpresse bemächtigte sich dieses Vorkommnisses, urteilt jedoch verschieden darüber. Eine Zeitung, welche den Wert seiner Annoncenwirkung erhöhen will, brüstet sich, es habe bereits im Herbst 1907 5000 Flaschen Erdener Treppchen des Jahrganges 1904 von Mk. 1.25 per Flasche in einer Annonce offeriert. Nach erhaltener Probe bestellte ein Weingroßhändler 2000 Flaschen, erhielt aber 1905er Liefen Niederberger, statt 1904er „Erdener Treppchen“. — Wenn die Anschauung, auf welcher dieser Freispruch basiert, in dem neuen Weingesetz und seinen Ausführungsbestimmungen Platz greift und von den Gerichten Deutschlands akzeptiert wird, so darf man nächstens an der Mosel „Gülser Wein“ als „Winninger Uhlen“, „Nachtiger“ als „Zeltlinger Schloßberger“, „Neumagener“ als „Brauneberger“, „Conzer“ als „Scharzhofberger“ und „Niederleukener“ als „Bocksteiner“ verkaufen.

Ausland.

Schweiz.

* Man hat hier allgemein eine Periode schlechter Witterung hinter sich; Regen, Sonnenschein und Regen, dabei eine verhältnismäßig sehr niedrige Temperatur. Die Rebe ist naturgemäß im Wachstum zurückgeblieben, wird aber bei dem eingetretenen wärmeren Wetter den Rückstand bald eingeholt haben. Der Traubenschuß ist sehr unregelmäßig, in den vom Frost verschont gebliebenen Lagen sind aber Rebstöcke mit einer schönen Anzahl Traubchen behangen. Soweit es sich heute beurteilen läßt, kann man auf einen Mittelsertrag rechnen. Das Geschäft ist ruhig, die Preise sehr fest, was dem knappen Lager in alten und neuen Weinen und den nicht besonders günstigen Aussichten auf die kommende Ernte zuzuschreiben ist.

Frankreich.

* Während in einigen Gegenden das Wetter regnerisch, kalt und stürmisch ist, herrscht in anderen Gegenden gute Witterung. Mit den kryptogamischen Reibkrankheiten hat man sich schon beschäftigen müssen, doch sind dieselben nur vereinzelt und schwach aufgetreten, da die Weinbauern alle nötigen Vorbeugungsmaßregeln trafen. Das Geschäft nimmt seinen gewohnten Verlauf. Die Unsicherheit, welche während der Dauer der Blüte mit Bezug auf die Aussicht der nächsten Ernte herrscht, ist nicht geeignet, Weinhändler und Eigener zu Geschäftsabschlüssen zu animieren. Man kauft nur für das momentane Bedürfnis und den laufenden Absatz. Im Midi sind die Weinpreise noch lebhaft umstritten und der Gegenstand beträchtlicher Differenzen, je nach Ort und

Gelegenheit. Man verzeichnet vereinzelt einen Preisausschlag von Fr. 1—1.50 per hl., doch gelten auch die früheren Preise. Im Bordelais fanden ziemlich Käufe in kleinen weißen und roten Weinen der letzten Ernte statt. In Burgund und Beaujolais-Maconnais sind die Preise fast unverändert, wie auch im Centre-Nord. — In den Lagerhäusern von Paris (Bercy) ist das Geschäft noch immer ohne Leben; trotz aller Bemühungen zeigen sich die Händler nicht geneigt, auf neue Transaktionen von Belang einzugehen. Die Preise haben keine wesentlichen Veränderungen erlitten; gute Qualität, rote sowohl als weiße Weine, halten ihre Preise, die andern werden nur nach Bedürfnis gekauft.



Sonderausstellung in der Gartenbauhalle.

Die am 19. in der Gartenbauhalle eröffnete Obst- und Gemüseausstellung verbunden mit einer Ausstellung von Frührofen-Sortimenten der Firmen A. Weber & Co. in Wiesbaden und Franz Ad. Kreis in Niederwalluf präsentiert sich als eine Darbietung von höchster Bedeutung. Die Zahl der sich beteiligenden Firmen ist, wie das bei den bisherigen Sonderausstellungen auch schon der Fall war, keine große; die Leistungen derselben verdienen aber allesamt das größte Lob. — Den größten Genuß fürs Auge bilden die Frührofen-Ausstellungen der bereits obengenannten Firmen Frz. A. Kreis-Niederwalluf und A. Weber & Co.-Wiesbaden. Kreis hat rechts vom Eingang sein überaus reiches Sortiment in Rabattenformen vorgeführt. Weber & Co. tun dies in Form einer Pergola, die im Schmuck der prachtvollen reichen Rosenberandung einen zauberhaft schönen Anblick gewährt. Bei der Prämierung erhalten u. A.: Weber & Co., Wiesbaden, für Rosen und Dekoration 1. Preis, Ehrenpreis und vorgeschlagen zur Staatsmedaille, sowie Frz. A. Kreis, Niederwalluf, für abgesehmittene Rosen 1. Preis und Ehrenpreis.

Weitere Ermäßigung des Eintrittsgeldes.

Vielfachen Wünschen entsprechend, hat der Vorstand beschlossen, für Vereine, Korporationen pp., welche in Stärke von mindestens 30 Personen die Ausstellung besuchen, von jetzt ab auch das Eintrittsgeld zur Kunsthalle und zur Ausstellung für christliche Kunst um die Hälfte herabzusetzen. Vereinsmitglieder zahlen also von jetzt ab nur 25 Pfg. für die Kunsthalle und nur 10 Pfg. für die Sonderausstellung christlicher Kunst, und zwar wird die Ermäßigung in Anbetracht des Umstandes, daß es gerade denjenigen Kreisen, welchen dieselbe in erster Linie zugute kommen soll, schwer fällt, ihren Besuch der Ausstellung wochentags auszuführen, auch Sonntags plaggreifen. Für nur 85 Pfg. kann man also jetzt als Vereinsmitglied alle offiziellen Darbietungen der vielseitigen Ausstellung genießen, ein Preis, dessen Billigkeit noch auf keiner anderen Ausstellung erreicht worden ist.

Der frühere Reichstagspräsident Graf Ballesbreim besuchte gestern mit Gefolge die Ausstellung und sprach sich sehr lobend über das Gesehene aus.

Beilagen-Hinweis.

Der Gesamt-Auflage unserer heutigen Nr. liegt ein Prospekt der Firma Laymann u. Cie., Brühl-Köln a. Rh., betr. „Trockenstaub-Präparate“ zur Schädlings-Bekämpfung im Weinbau bei, den wir besonderer Beachtung empfehlen. Die Expedition.

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

Peter Perabo,

Wein-Kommissionsgeschäft. — Lorch im Rheingau.

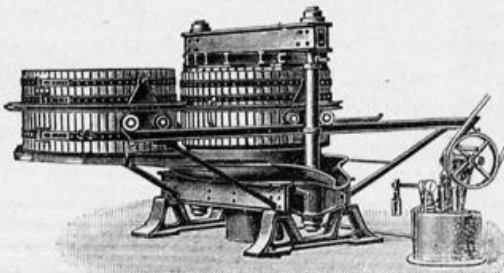
DUCHSCHER & Co. in WECKER-Bahnhof m

Grossh. Luxemburg, im deutschen Zollverein.

Eisengiesserei. Spezialfabrik für Wein- u. Obstpressen.

Schraubenkeltern
mit
Duchscher's
unübertroffenem
Differential-
Hebelwerk.

Umbau
alter Keltern nach
moderner Bauart.



Hydraulische Keltern
für Hand- und Motor-
betrieb.
Obst- und Trauben-
Mühlen.

Illustrierte Kataloge, gesetzlich geschützte Neuheiten enthaltend, gratis und franko.

Zur Bekämpfung der Peronospora

kann das schon seit Jahren erprobte
u. als gleich gut wirksam wie die
Kupfervitriolkalkbrühe sich bewährt

Kupfer-Salz (essigsaure
Kupfer)

bestens empfohlen werden. Misto
damit ist ausgeschloffen. — Aufträge
nimmt entgegen und erteilt weitere
Auskunft in Vertretung

J. Mann, Ober-Ingelheim.

NB. Wiederverkäufer werden gesucht.

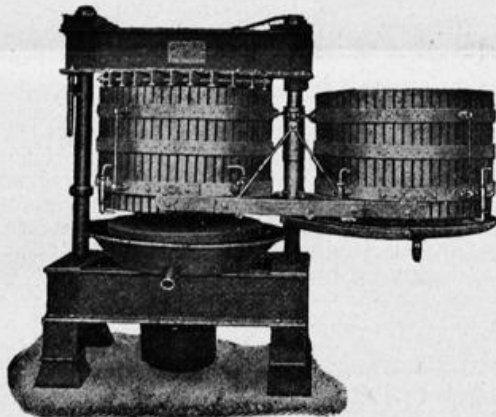
Merrem & Knötgen,

Maschinenfabrik, G. m. b. H.,

Wittlich (Rhld.)

Spezialfabrik für hydraul. Weinpressen.

Lieferanten der Königl. Domänen,
staatl. Fachlehranstalten und der bedeutendsten Weinprodu-
zenten des In- und Auslandes.



Nur beste Anerkennungen und Zeugnisse.

600 hydraulische Pressen im Betriebe.
Kataloge gratis und franko.

Spindelpressen und Traubenmühlen.

Zur Versendung von Geschäfts-Empfehlungen
bietet das soeben in neuer Auflage erschienene

Rheingauer Adressbuch pro 1909-11

enthaltend die Verzeichnisse der Behörden und Einwohner
von 42 links- und rechtsrheinischen Städten und Orten
mit einer Einwohnerzahl von zirka 136000, ein Adressen-
Material, dessen Anschaffungskosten in gar keinem Verhältnis
stehen zu den unschätzbaren Vorteilen, welche eine richtige
Benutzung der Adressen erzielt.

Das Buch ist zum Preise von Mk. 4.— durch uns und die
Geschäftsstelle der **Rheingauer Weinzeitung** zu beziehen

Carl Schnegelberger & Cie.,
Wiesbaden.

Verlagshandlung und Buchdruckerei.

„Tenax“.

Fertig gemischtes, staubfeines Kupfervitriolpräparat

gibt mit Wasser vermischt sofort eine spritzfertige Kupfer-Tonerde-Soda-
brühe, Wirkung gleich einer Kupfervitriolbrühe. Anwendung bequem und
10—20 Prozent billiger als Kupfervitriolbrühe.

Von Autoritäten vorzüglich begutachtet.

Verwendung: Zum Spritzen der Obstbäume gegen Schorf 1—1½ %
" " " Weinberge gegen Peronospora 1—2 %
" " " Kartoffeln und Tomaten 1—1½ %
Zum Bespritzen der Gurken, Melonen u. Kürbisse gegen Plasmodia 1 %
" " " Pfirsiche gegen Kräuselkrankheit 1—1½ %
" " " Kiefern gegen Schüttekrankheit 1—1½ %

Arsentenax gegen Obstmaden.

Ausschüttung Fabrikant: **Fr. Gruner, Chem. Fabrik, Ehlingen a. N.**



**Ausstellung für Handwerk und
Gewerbe, Kunst und Gartenbau**



◊ Mai bis September ◊ **Wiesbaden 1909** Gelände direkt am Bahnhof

Täglich zweimal Militärkonzert. Illuminationen. Leuchtfontäne. Festliche
Veranstaltungen. ◊ Großer Vergnügungs-Park mit vielen Attraktionen. ◊

Geöffnet von 9 Uhr vormittags bis 11 Uhr abends. Tageskarte Preis 1 Mark, Mittwochs 50 Pfennig.
Abendkarte ab 7 Uhr 30 Pfennig, bei besonderen Veranstaltungen 50 Pfennig und 1 Mark.

Nur direkt vom Produzenten
mehrere Stück

Rheingauer Wein

billigster Preislage zu kaufen gesucht.
Gefl. Offerten mit Angabe des Jahr-
gangs, Quantums und Preises unter
E. 2958 an **Saafenstein & Vogler,**
A.-G., Frankfurt a. M. erbeten.

Stephan Dries, Kisten-Fabrik,

Wiesbaden, Oranienstrasse 21.

Telefon 788

Telefon 788

Spezialität:

Weinkisten mit und ohne Verschluss.

Preisliste gratis

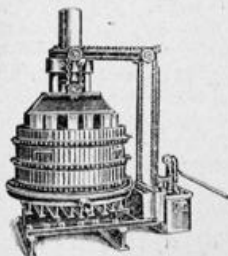
Heidesheimer Maschinenfabrik

Meinke, Krebs & Wegener
Heidesheim bei Mainz.

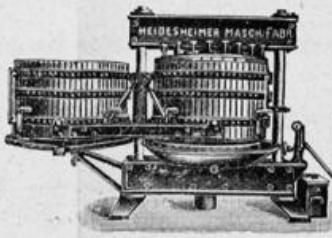
Fernspr. Amt Ingelheim N. 268.

Hydraulische Weinpressen

Stärkste Ausführung.
Ganz in Stahl u. Schmiedeeisen.



Oberdruckpresse
D. R. P. a.



Unterdruckpresse
ges. gesch.

Vollkommenste Pressen für Gross- u. Kleinbetrieb schon von Mk. 480. — ab.

Selbsttätig ohne Bedienung arbeitend, sowie für Hand- und Kraftbetrieb.

Spindelpressen, Obst- und Traubenmühlen, Fass-Dampf- und Brüh-Apparate

in nur erstklassiger bester Ausführung.

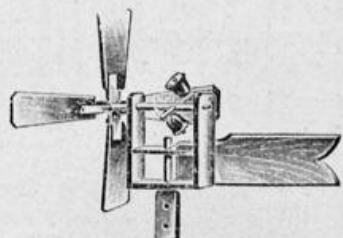
Neue Modelle auf Grund 16-jähriger Specialerfahrungen.

Beste Referenzen.

Ausgestellt auf der Wiesbadener Ausstellung Mai bis September 1909.

Vogelscheuche

(Klingelwindmühle)
mit lauttönenden Glöckchen.



Geräte für

Obst-Ernte,

Versand-Aufbewahrung.

Billige Nistkästen.

Carl M. Kempf,

Neusorg im Fichtelgebirge.

Katalog kostenfrei.

Für Weinhändler!



Haus

im Rheing.

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

Wichtig für die Küfer- und Kellereibrandhe.

Durch die Geschäftsstelle der „Rheingauer Weinzeitung“ ist nachfolgende Fachliteratur zu beziehen:

„Die Apfelweinbereitung“ von Dr. Fr. Glug. Mt. 1.70.

„Die Kellerbehandlung der Traubenweine“. Kurzgefaßte Anleitung zur Erzielung gesunder klarer Weine von Professor R. Meißner, Vorsteher der Württ. Weinbau-Versuchsanstalt Weinsberg. Mt. 2.80.

„Die Bereitung, Pflege und Untersuchung des Weines“ mit interessanten Illustrationen. Mt. 11.—

„Neuer Böttch- und Fassrechner“ von Otto Voigt. Mt. 1.70.

„Der Böttcher“. Ausführliches Handbuch, umfassend sämtliche die handwerks- und fabrikmäßige Herstellung der Fässer, Bütteln etc. betreffende Arbeiten, nebst Fassrechnungstabellen und einer Abhandlung über die Vorrichtungen des Küfers im Keller, mit 328 Abbildungen, brosch. Mt. 6.—, geb. Mt. 7.50.

„Die Fassfabrikation“. Anleitung für die maschinelle Herstellung der Fässer, mit 48 Abbildungen, Mt. 1.—

„Praktische Gefäßrechner“ von Gögeler, mit amtlich geprüften Tabellen. Mt. 3.30.

„Die Untersuchung von Most und Wein für Praktiker“ von Dr. R. Windisch. Mit 141 Abbildungen.

„Die Alkoholfrage“ vom physiologischen, sozialen und wirtschaftlichen Standpunkte. Von Dr. Adolf Glug. Mt. 3.—

„Das Büchlein vom Wein und vom Weintrinken“. Zeitgemäße feuchtfrohliche Betrachtungen v. Hegenbarth-Floris

„Hegenbarths Bowlen, Punsch- und Kaffeehaus-Getränke-Buch“. Eine Sammlung zeitgemäßer Vorschriften zur Herstellung von kalten, warmen und sonstigen Mischgetränken mit dem neuen Anhang: Alkoholarme und alkoholfreie Getränke. Elegant geb. Mt. 1.60.

Kataloge gratis.

Hydraulische Pressen

mit zwei ausfahrbaren Körben.

Obst- und Trauben-Mühlen
Rundkeltern, Kastenkeltern
in allen Grössen.

Unerreicht in
Leistung und
Güte.



Ph. Mayfarth & Co.

Frankfurt a. M. u. Berlin N., Chausseestr. 8.

Schwefel-Schnitten

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

Spezialität: Nichtabtropfend

anerkannt bester Fassbrand, sowie alle anderen Qualitäten (in nur Prima arsenikfreier Ware, fabrikt und offeriert)

Rob. Drexhage, Wiesbaden.

Kraftbetrieb.

Ia. Referenzen von hervorragenden Fachleuten. Muster kostenlos.

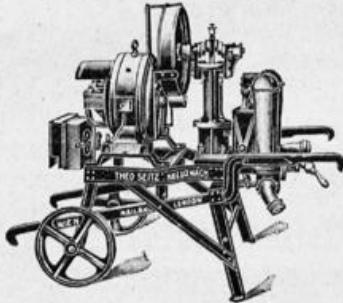
Kreuznacher Maschinenfabrik, Filter- und Asbest-Werke Theo Seitz, Kreuznach, Rheinland

Zweigniederlassungen: Wien, Mailand, London.

Lager: Paris, Buenos-Aires und Melbourne.

Seit 1905.

45 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.

Zucht- u. Legehühner



beste Eierleger

verendet gut u. billig

M. Becker,

Gelügelhof

Weidenau 72 a (Sieg).

Telephon 679, Amt Siegen.

Preisliste gratis und franko.

Prima neue Versandfässer

in Grössen von 25—600 L.,

sowie

Weinbergspfähle

u. kyanisierte Stickle zu Drahtanlage empfiehlt zu billigsten Preisen

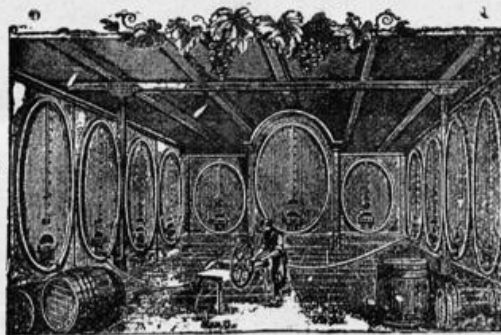
Gg. Jos. Friedrich

Oestrich.

Zementfässer mit Glasausfütterung

vorzüglich zur Lagerung von

Wein, Brantwein, Sprit, Obstwein, Oel, Petrol usf.



Aulagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei

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

Wein-Etiketten

in grosser Auswahl.

Lager und Extraanfertigung

Rob. Hesse & Co.

Magdeburg

Kostenfreie Zusendung des Muster-Sortimentes A.

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, verjüngt 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. Käufling in Apotheken, Drogerien und Parfümerien.

Oestrich: Geschw. Nägler,

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

Pet. Perabo,

Wein-Kommissionsgeschäft,
 Lorch im Rheingau.



Vorteilhafteste Bezugsquelle

der besten deutschen

Fahrräder, Marke „Jagdrad“, Zubehörtelle, Nähmaschinen,
 Haushaltmaschinen, Schusswaffen, Stahlwaren, Musik-
 instrumente, Sportartikel.

Verkauf zu billigsten Preisen direkt an
 Private ohne Zwischenhändler. Hauptkatal.
 (272 Seit.) umsonst u. portofr. ohne Kaufzwang.

Deutsche Waffen- und Fahrradfabriken

Kreienzen 323 (Harz)

Lieferanten vieler fürstlicher Häuser.



• • • Sämtliche Drucksachen • • •

liefert prompt und billigst

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung.“

Rebelausbekämpfungsarbeiten im Jahre 1909

Sachverständige in Rebelausangelegenheiten, welche an den vor-
 aussichtlich vom 5. Juli bis Mitte September dauernden Rebelaus-
 bekämpfungsarbeiten teilzunehmen wünschen, werden ersucht, sich unter
 Vorlage der Zeugnisse über die erfolgte praktische und theoretische
 Ausbildung bis zum 8. Juni bei dem Unterzeichneten zu melden.

Die Sachverständigen erhalten Mt. 7.— Tagegeld und Mt. 2.—
 Uebernachtungsgebühr. Außerdem werden die aufgewendeten Reise-
 kosten erst, bei Eisenbahnfahrten jedoch keine höheren als die der
 3. Wagenklasse.

Beamte erhalten die ihnen zustehenden Gebühren.

Alzen, den 25. Mai 1909.

Der Aufsichtskommissar in Rebelausangelegenheiten:
 Lintz.