

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

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

Fernsprecher Nr. 6.

Expeditionen: **Oestrich** im Rheingau, Marktstraße 9, **Elzville** im Rheingau, Gde Gutenberg- und Lammusstraße.

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

Nr. 41.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 10. Oktober 1909.

VII. Jahrg.

Ueber die Umgärung kranker und fehlerhafter Weine nach dem neuen Weingeseze.

Von Professor Dr. Richard Meißner-Weinsberg.

Nach dem neuen Weingeseze vom 7. April 1909 ist die Umgärung kranker und fehlerhafter Weine unter Verwendung eines Zuckersatzes schlechthin verboten. Ebenso ist es untersagt, derartige Weine, wie es früher vielfach geschah, auf frischen Trebern einer neuen, d. i. einer Umgärung zu unterwerfen. Man war in der Weingesez-Kommission des Reichstages der Meinung, daß mit der Zulassung eines Zuckersatzes zur Umgärung kranker Weine der durch § 3 zurückgedrängten Pantischerei eine Hintertür geöffnet werde. Nicht überstreckter und gut behandelter Wein werde nur selten krank; komme es aber vor und könne dann durch die bekannten, unbedenklichen Hilfsmittel der Kellerbehandlung, Lüften, Schwefeln u. ähnl. nicht geholfen werden, so sei der Wein eben verdorben und eigne sich nicht mehr zum Getränke. Die Umgärung sei bei geordneter Kellerwirtschaft entbehrlich und in der Hand weniger gewissenhafter Leute ein gefährliches Mittel zur Umgehung des § 3. Seitens der Regierung wurde aber mit Recht darauf hingewiesen, daß die von mehreren Seiten gegen die Gestattung der Umgärung kranken Weines geäußerten Bedenken nicht begründet seien. Es werde dabei übersehen, daß nur der Zusatz von Zucker, nicht auch von Zuckermasser, vorgesehen sei, daß also der in Möglichkeit einer Vermehrung des Weines gelegene Anreiz zum Mißbrauche des Verfahrens weg falle. Außerdem solle die Umgärung nur mit der von Fall zu Fall einzuholenden Genehmigung der zuständigen Behörden gestattet sein. Auf der anderen Seite unterliege es keinem Zweifel, daß die Umgärung in manchen Fällen ein durchaus einwandfreies Verfahren zur Behandlung kranken Weines sei, das unter Umständen vor den anderen etwa in Betracht kommenden Verfahren sogar den

Vorzug verdiene. Es sollte deshalb nicht unmöglich gemacht werden. Bei der Abstimmung wurde aber die Beibehaltung der Umgärung kranker Weine unter Verwendung von Zuckersatz abgelehnt. Nach dem bestehenden Geseze darf also Zucker oder Zuckermasser nur bei der Verbesserung der Weine angewendet werden, und zwar wiederum nur zu dem Zwecke, um einen natürlichen Mangel an Zucker, bezw. Alkohol oder einem Uebermaß an Säure abzuhefen. Ueber die hierbei zulässigen Verfahren, welche das neue Weingesez gestattet, habe ich mich eingehend in dem soeben in dem Verlage von Eugen Ulmer in Stuttgart erscheinenden Werke: „Des Käufers Weinbuch“ geäußert. Dort findet sich auch ein Abschnitt über die Umgärung kranker und fehlerhafter Weine, wie sie sich nach dem neuen Weingeseze gestalten hat. Da über diesen Gegenstand ziemliche Unsicherheit in unseren Praktikerkreisen herrscht, eine Unsicherheit, die noch dadurch vermehrt wird, daß in den zahlreich zum Weingeseze erschienenen Kommentaren auf diesen Gegenstand nur einseitig eingegangen wird, so halte ich es im Interesse unserer beteiligten Kreise für durchaus notwendig, diese Frage an dieser Stelle zu behandeln.

Einige praktische Beispiele möchte ich zunächst herausgreifen. Es hat z. B. jemand einen Wein in seinem Keller liegen, der infolge seines Alters matt und fade im Geschmack geworden ist, den er aber durch eine Aufgärung wieder jung und spritzig machen möchte. Es soll sich um einen Naturwein handeln, dessen Charakter als Naturwein durch die Umgärung nicht verloren gehen soll. Wie hat in diesem Falle die Umgärung zu geschehen? Daß es sich hierbei um eine in der Kellerwirtschaft allgemein eingeführte Behandlung dreht, die auch nicht den geringsten Schein der Pantischerei an sich hat, wird jeder zugeben müssen. Oder: Es liegt ein Wein vor, der bakterienkrank geworden ist, der aber auf Grund eingehender Untersuchungen nur durch eine Umgärung wieder hergestellt werden kann. Wie hat man hierbei zu verfahren? Wie schon oben hervorgehoben wurde, kann das

alte, vielfach in Anwendung gekommene Verfahren, hierzu süße Trester zu verwenden, jetzt nicht mehr in Betracht kommen. Oder: Wir haben einen bitter gewordenen Wein, der ebenfalls durch eine Umgärung wieder gesund gemacht werden kann, oder einen schwachstichigen Wein, dem man durch die Umgärung etwas von der Essigsäure nehmen möchte, oder einen pasteurisierten, d. h. in einem Pasteurisirerapparat zur Abtötung von schädlichen Weinpflanzen auf 62 Grad Celsius erwärmten Wein, der aber durch das Verfahren Aromastoffe und Kohlensäure verloren hat. Wie hat man sich zu helfen, diese Weine unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen vor dem Verderben zu schützen und sie vor allem auch verkäuflich zu machen?

Das Gesetz hat die Umgärung kranker und fehlerhafter Weine nicht durchaus unmöglich gemacht. Der Weg, der in diesem Falle einzuschlagen ist, wird durch den § 2 des Weingesetzes angegeben. Dieser Paragraph lautet: „Es ist gestattet, Wein aus Erzeugnissen verschiedener Herkunft oder Jahre herzustellen (Verschnitt). Dessertwein (Süd-, Süßwein) darf jedoch zum Verschnitten von weißem Weine anderer Art nicht verwendet werden.“ Von diesem Paragraphen interessiert an dieser Stelle nur der erste Satz. Nach diesem Paragraphen ist unter „Wein“ nicht nur fertiger Wein zu verstehen, sondern nach den Erklärungen eines Regierungsvertreters auch Trauben, Traubenmaishe oder Traubenmost (Saft). Die Frage, welche einige Unsicherheit mit sich brachte, war nur die, ob es gestattet ist, fertigen Wein auch mit Trauben, Traubenmaishe oder Traubensaft zu vermischen oder zu verschnitten? Auf Grund von Erkundigungen, die ich an maßgebendster Stelle angestellt habe, ist diese Frage vollständig zu bejahen. Damit eröffnen sich für die Praktiker aber eine Reihe von Gesichtspunkten, die ich nun angeben möchte.

Traubensaft können wir in zweierlei Gestalt zur Verfügung haben. Im allgemeinen erhalten wir den süßen, frischen Traubensaft unmittelbar nach der Lese, auch die Trauben und die Traubenmaishe. Es gibt aber ein sehr einfaches Verfahren, sich den Traubensaft zu konservieren, so daß man zu jeder Zeit des Jahres in der Lage ist, solchen zur Umgärung benützen zu können. Es würde zu weit führen, an dieser Stelle das letztere Verfahren anzugeben. In „Des Käfers Weinbuch“ bin ich auf dasselbe genau eingegangen.

Wollen wir also einen mattgewordenen alten Wein auffrischen durch eine Umgärung, so vermischt man ihn entweder mit frischer, süßer Naturtraubenmaishe oder mit frischem oder mit konserviertem Naturtraubensaft. Dabei ist zu berücksichtigen, daß ein Naturrotwein mit Naturmaishe oder Naturtraubensaft, gezuckerter Rotwein desgleichen, Naturweißwein mit Naturtraubenmaishe oder Naturtraubensaft und gezuckerter Weißwein nur mit Naturtraubensaft vermischt werden darf. Ausgeschlossen vom Verfahren ist die Verwendung gezuckerter Maischen und Traubensäfte, weil eben die Zuckering nur geschehen darf, um einem natürlichen Mangel an Zucker bzw. Alkohol oder einem Uebermaß an Säure abzuweichen. Da aber Naturtraubenmaishe und frischer Naturtraubensaft nur vom Beginne der Lese zur Verfügung stehen, so kann dieses Verfahren nur in einer beschränkten Zeit zur Anwendung kommen. Anders verhält sich die Sache, wenn wir über konservierten Naturtraubensaft verfügen. Dann kann die Umgärung zu jeder Zeit des Jahres stattfinden, und das ist für den praktischen Betrieb von sehr großer Bedeutung. Ich habe daher in meinem neuesten Werke empfohlen, daß man sich nach dem einfachen Verfahren zur Zeit der Lese einige Hundert Flaschen Traubensaft konserviert, damit man gegebenenfalls in der Lage ist, jederzeit eine notwendig werdende Umgärung eines Weines vornehmen zu können. Braucht man den konservierten Traubensaft, der sich

auf der Flasche nicht mehr verändert, in einem Jahre nicht, so kann man ihn für ein anderes Jahr und eine passende Gelegenheit aufbewahren und verwenden. Denn der § 2 des Weingesetzes gestattet auch den Verschnitt von Wein mit Erzeugnissen verschiedener Herkunft und Jahre. Besondere Bedeutung erlangt diese Bestimmung für die Praktiker solcher Gegenden, in denen Weinbau nicht betrieben wird. Sie können sich Traubensaft in einem Weinbauorte konservieren lassen und dann in ihrem Betriebe verwenden, da auch Erzeugnisse verschiedener Herkunft benutzt werden dürfen.

Das Verwenden konservierten Traubensaftes ist auch dann sehr zu empfehlen, wenn aus irgend einem Grunde das Erwärmen der Weine (Pasteurisieren) notwendig war. Durch dieses Erwärmen werden die schädlichen Weinpflanzen abgetötet; mit der Umgärung müßte man aber warten, bis man wieder frischen Traubensaft oder Maishe hätte. Dem Praktiker liegt aber vielfach daran, das Produkt möglichst bald zu verkaufen. Versüßt er über konservierten Traubensaft, so steht der sofortigen Umgärung des Weines seitens des Gesetzes nichts im Wege. Ebenso ist es bei schwach essigstichigen oder bitteren Weinen.

Für mich liegt der Schwerpunkt der ganzen Frage darin, daß es nach den obigen Ausführungen gestattet ist, die Umgärung eines kranken oder fehlerhaften Weines überhaupt vornehmen zu dürfen, die auf den ersten Blick durch die Gesetzgebung ausgeschlossen zu sein schien. Damit ist das Gesetz einem weitgehenden Bedürfnis der Praxis entgegengekommen, ohne daß die Befürchtung besteht, es könnte gepantzt werden. Denn die Umgärung eines Weines mit Naturtraubenmaishe oder Naturtraubensaft ist ein durchaus reelles Verfahren. Unserem Lande werden aber durch die Auffrischung alten Weines oder durch die Bewahrung eines kranken Weines vor dem vollständigen Verderben infolge dieser Umgärungen große Kapitalien erhalten.

Die Weingebiete in Preußen.

Die angekündigte Bekanntmachung im „Reichsanzeiger“ bestimmt die Grenzen der am Weinbau beteiligten Gebiete des preussischen Staats im Einverständnis mit dem Herrn Reichskanzler, wie folgt:

1. das südwestliche Weinbaugebiet, umfassend
 - a) die Kreise Gelnhausen und Hanau des Reg.-Bezirks Rassel,
 - b) die Kreise Frankfurt Stadt und Land, St. Goarshausen, Höchst, Limburg, Oberlahnkreis, Obertaunus, Rheingau, Unterlahnkreis und Wiesbaden Stadt und Land des Reg.-Bezirks Wiesbaden,
 - c) die Kreise Adenau, Ahrweiler, St. Goar, Koblenz Stadt und Land, Kechem, Kreuznach, Mayen, Meisenheim, Neuwied, Simmern und Zell des Reg.-Bezirks Koblenz,
 - d) die Kreise Bonn Stadt und Land, Rheinbach und Siegburg des Reg.-Bezirks Köln,
 - e) die Kreise Berncastel, Wittburg, Merzig, Saarbrücken, Saarburg, Saarlouis, Trier Stadt und Land, St. Wendel und Wittlich des Reg.-Bezirks Trier,
 - f) den Kreis Düren des Reg.-Bezirks Aachen;
2. das mittlere (sächsisch-thüringische) Weinbaugebiet, umfassend die Kreise
 - a) Erfurt Stadt und Land, Langensalza und Weiskensee des Reg.-Bezirks Erfurt und
 - b) Eckartsberga, Naumburg, Querfurt, Schweinitz und Weiskensee Stadt und Land des Reg.-Bezirks Merseburg;
3. das östliche Weinbaugebiet, umfassend die Kreise
 - a) Bomst des Reg.-Bezirks Posen,
 - b) Freystadt, Grünberg und Sagan des Reg.-Bezirks Pommern,
 - c) Kalau, Krossen und Züllichau-Schwiebus des Reg.-Bezirks Frankfurt.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

× Aus dem Rheingau, 9. Okt. Der Oktober hat feucht und naß begonnen. Schwere Regenmengen sind während der letzten Tage niedergegangen und haben den Boden überflutet, was den Trauben gerade nicht zum Vorteil sein kann. Doch sie haben den Wettersturz noch ziemlich ertragen und wenigstens die Rohsfäule überall eingeseht hat, so wird man doch noch nicht voreilig mit der Lese beginnen. Im Rheingau ist ja der Herbst bereits im Gange und auch im Rheingau werden Vorlesen geplant; bleibt aber das Wetter noch einmal schön und trocken, wird der allgemeine Herbst doch noch verschoben werden. Die Trauben sind unter dem Einfluß der verhältnismäßig hohen Durchschnittswärme viel edler geworden, sie sind reif und kann schon jetzt sicher mit einer mittelmäßigen Qualität gerechnet werden. Leider wird das Quantum immer weniger, der Sauerwurm hat viel geschadet und die Roh- und Maßfäule reduzieren noch weiter den Ertrag. Etwas besser lauten die Nachrichten aus dem oberen Rheingau, wo mehr als ein halber Herbst in Aussicht steht, aber im allgemeinen wird nicht die vorjährige Erntemenge erreicht werden, da die Destricher in den Höhenlagen fast überall versagt haben. Der lebhafteste Verlauf der letzten Verteilungen, wobei recht hohe Preise erzielt wurden, läßt ein lebhaftes Herbstgeschäft erhoffen und wird auch den Most- und Traubenverkauf animierend beeinflussen.

* Altmannshausen, 6. Okt. Die Rotweinese in hiesiger Gemarkung begann am Dienstag, den 5. d. M. — Die diesjährige Ernte wird in bezug auf Qualität gegen das Vorjahr zwar etwas zurückstehen, dagegen verspricht die Qualität vorzüglich zu werden.

* Lorch, 6. Okt. Von dem berufenen Sachverständigen wurde im Distrikt Hamborn im Weinberge der Ww. G. Schneider die Reblaus gefunden.

* Lorch, 8. Okt. Die Weinlese in hiesiger Gemarkung nahm gestern ihren Anfang. Man erwartet annähernd einen halben Herbst.

* Lorchhausen, 8. Okt. Die allgemeine Weinlese wurde wie folgt festgesetzt: Donnerstag den 7. und Freitag den 8. Oktober im Niederflur, Samstag den 9. Oktober vom Ort bis zur Wirbelay, Montag den 11. Okt. von Wirbelay bis zur Gauber Grenze, Dienstag den 12. Okt. im Grund. Die Lese der roten Trauben (Spät- und Klebrot) hat bereits am vergangenen Samstag stattgefunden. — Auch in Raub hat man mit der Traubenlese begonnen. Überall wird über starke Fäulnis der Trauben geklagt, die die Ernte während der letzten Tage sehr geschädigt hat.

Aus Rheinhessen.

* Aus Rheinhessen, 6. Okt. Da das Wetter auch in den letzten acht Tagen sehr ungünstig war und die Traubensäule nur noch förderte, so beginnt man allenthalben sich auf die allgemeine Lese zu rüsten. Zunächst wurden in den Orten Guntersblum, Mettenheim und Alsheim die Portugiesertrauben geherbstet. Man rechnete in den letzten Tagen auf einen Preis von etwa 1.50 Mk. für das Viertel entsprechend den in der Pfalz erreichten Preisen. Nach den Portugiesertrauben werden die Sandmoste gelesen, an denen gleichfalls nicht mehr viel aufzuheben ist. Auf einen Qualitätswein kann man jetzt nirgends mehr rechnen. Trotzdem ist allen Winzern, die dazu in der Lage sind, ihre Kreszenzen einzufellern, nur zu empfehlen, dies zu tun, die Trauben behufs Erzielung eines reingärigen Produktes rasch abzufellern und bei den voraussichtlich flauen Preisen die Trauben nicht zu verkaufen. Nach Konsum- und Mittelweinen wird — der

geringen Bestände halber — später sicher Nachfrage sein, und damit ist auch eine Preiserhöhung gesichert. In älteren Weinen war das Geschäft in den letzten Wochen infolge der sich fortgesetzt verschlechternden Ernteverhältnisse sehr lebhaft. Es wurden in Walbülversheim 1908er das Stück zu 575 Mark, in Oppenheim 14 Stück zu je 600 Mk., in Nierstein 24 Stück zu 925—950 Mk. das Stück verkauft.

* Aus Rheinhessen, 6. Okt. Die Aussichten auf die kommende Weinernte werden immer trostloser, die Säurefäule tritt aus Anlaß der nassen Witterung immer stärker auf, wodurch viele Trauben zu Grunde gehen. An Verkäufen wurden in der letzten Zeit bekannt: In Nierstein wurden 12 Stück 1908er zu Mk. 10.500, in Bechtheim 10 Stück 1908er zu Mk. 6500, in Zornheim 5 Stück 1908er zu Mk. 3400, in Osthofen 10 Stück 1908er zu Mk. 6500, in Guntersblum 6 Stück 1908er zu Mk. 4400, in Sprendlingen 8 Stück 1908er zu Mk. 4400, in Dittelsheim 6 Stück 1908er zu Mk. 2880 und in Stabeden 1908er zu Mk. 2700.

* Bingen, 6. Okt. Wegen Reblausverfäulung in der benachbarten preussischen Gemarkung Laubenheim hat das Kreisamt Bingen verschärfte Maßregeln bei dem Düngerausfuhr aus preussischem in hessisches Gebiet erlassen.

* Bingen, 6. Okt. Die Ernte der Portugiesertrauben war sowohl hinsichtlich der Güte, wie auch der Menge recht zufriedenstellend. Die Trauben waren ausgereift und recht schön. Die 50 Liter stellten sich auf 12.80 bis 13.60 Mk. Die Ernte der weißen Trauben, die am kommenden Donnerstag ihren Anfang nehmen wird, dürfte nicht so ergiebig ausfallen, da die Rohsfäule sehr überhand genommen hat. Schon jetzt werden Vorlesen vorgenommen, damit wenigstens die faulen Beeren ausgeschieden werden können.

* Alsheim, 6. Okt. Die hiesige Winzergenossenschaft verkaufte dieser Tage 18 Stück 1908er Wein zu 700 Mark das Stück.

* Mölsheim, 4. Okt. Der Portugieserherbst hat in unserer Gemarkung begonnen. Die Trauben wiegen durchschnittlich 60—70 Grad und werden pro Viertel zu 1.25—1.30 Mk. verkauft. Der Absatz ist zufriedenstellend.

Vom Rhein.

* Bacharach, 5. Okt. Die Rohsfäule hat unter den weißen Trauben am Mittelrhein in den letzten Tagen sehr überhand genommen. Es ist eine Einschränkung der Erntemenge davon zu erwarten, außerdem wird es unter diesen Umständen nötig sein, Vorlesen vorzunehmen. Die Ernte der Frühburgundertrauben ist bezüglich der Menge unterschiedlich ausgefallen, jedoch nirgendwo reichlich. Das Pfund wurde zu 20—25 Pfg. verkauft. In älteren Weinen war nicht so sehr viel Leben, doch beginnt die Nachfrage sich zu regen.

* Niederheimbach a. Rh., 4. Okt. Der berufene Bezirksfachverständige hat in einem Weinberg im Distrikt „Anweg“, der Gemarkung Oberdiebach, einen ziemlich umfangreichen Reblausherd festgestellt. Schon vor einigen Jahren wurden in demselben Distrikt mehrere Reblausherde aufgefunden und ist damals eine ausgedehnte Weinbergsfläche der Vernichtung anheimgefallen.

* Braubach, 6. Okt. Die Polizeibehörde hat in Anbetracht der Traubensäule und des Sauerwurms eine Auslese für den 11. bis 13. d. M. gestattet.

Von der Mosel.

* Trier, 6. Okt. Die Herbstaussichten werden durch die ungünstige Witterung quantitativ wie qualitativ von Tag zu Tag geringer. Durch die stark auftretende Rohsfäule schreitet man an vielen Orten zu einer wenig empfehlenswerten Früh- und Vorlese. In Uerzig ergab der Vorlesemost das sehr geringe Gewicht von 56 Grad Dextrose bei 11,7% Säure. Auch der Sauerwurm tritt, begünstigt durch das anhaltende Regenwetter, in vielen Lagen sehr stark auf

und mindert den Ertrag. An der Obermosel wird schon vollständig gelesen. Die Ernte ist auch hier sehr gering, in bevorzugten Lagen kaum $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{5}$ Herbst, in Nebenlagen $\frac{1}{10}$ bis $\frac{1}{15}$ Herbst. Ebenso gering ist die Qualität. Bei einer großen Traubenversteigerung in Grevenmachern wurden für die Trauben von 9 Weinbergen, 137.70 Ar groß, nur Mk. 1351.20 erzielt. Auf einzelne Ausgebote erfolgte gar kein Angebot. In Ayl wurde für die Hütte (40 Liter) Mk. 12—12.80 bezahlt.

Aus der Rheinpfalz.

* Kallstadt, 6. Okt. Der hiesige Winzerverein hat etwa 50 Fuder Portugiesermost zu 205 Mk. das Fuder abgesetzt.

Aus der Pfalz.

* Aus der Pfalz, 6. Okt. Die Rotweinesele ist im Gange und ist die Kauflust eine ziemlich rege. Die Vogelpreise — zirka 40 Liter Maische — variieren an der Unterhaardt zwischen Mk. 5.50 und Mk. 7.—, an der Mittellaardt zwischen Mk. 7.— und Mk. 8.50 und an der Oberhaardt zwischen Mk. 6.00—7.50. Flüssiger Most wurde zu Mk. 280—300 per 1000 Liter abgesetzt. Die Traubensäule setzte etwas stark ein, was Veranlassung zu vielfacher Weißfelterung gab. Nach gemachten Beobachtungen dürften 30 bis 31 Vogel Maische zu einem Fuder — 1000 Liter — flüssigen Wein genügen. Die Qualität ist eine verschiedene und geht sie den einzelnen Gegenden nach zwischen 68—95 auseinander. Säuregehalt wurde 11 bis 15 pro Mille konstatiert. Der Weißherbst hat an vielen Plätzen auch bereits begonnen und wo dies noch nicht geschehen ist, wie in Deidesheim, Forst, Wachenheim und anderen Orten, dürfte dies im Laufe der Woche wohl stattgefunden haben. Für Weißmoste wurden in Ruppertsberg Mk. 11.00—13.50, in Königsbach Mk. 10.00—12.00 und in Rußbach Mk. 8.00—10.00 die 40 Liter bezahlt. Gefeltete Ruppertsberger Weißmoste standen und stehen mit Mk. 375—450 die 1000 Liter in Taxe. Die Witterung ist den Trauben zur Zeit nichts weniger als günstig. Eine Beschleunigung der Lese ist darum geboten. Das Geschäft im Verkaufe von Weinen älterer Jahrgänge ist etwas zurückgetreten.

Aus Baden.

* Aus Baden, 5. Okt. Im allgemeinen ist man mit dem Stand der Weinberge jetzt noch zufrieden, allerdings konnte bei der ungünstigen Witterung in der letzten Zeit die Zuckerbildung nicht fortschreiten. Es ist auf eine halbe Ernte — bei baldigem Beginn der allgemeinen Lese — zu rechnen, die Güte dürfte einem Mittelwein gleichkommen. Allerdings wird aus einzelnen Gemerkungen ein noch geringerer Herbstausfall gemeldet, da die Grünsäule wesentliche Fortschritte gemacht hat. Das Geschäft in älteren Jahrgängen gestaltete sich im allgemeinen belebt. Die Preise stellten sich für 100 Liter 1908er durchschnittlich auf 40—60 Mk., für 100 Liter 1907er auf 55—75 Mk.

Verschiedenes.

* Rudesheim, 3. Okt. (Rheingauer Weinbauverein.) Heute Nachmittag fand im Philipp'schen Lokale die erste Versammlung der hiesigen Lokalabteilung statt. Anwesend waren etwa 60 Herren. Herr Oekonomierat Ott begrüßte die Erschienenen namens der Ortsgruppe. Den Vorsitz übernahm Herr Weingutsbesitzer Burgeß. Herr Generalsekretär Koch verbreitete sich in längerer Rede über das neue Weingesetz, dabei die Paragraphen 3, 5, 6 und 7 hervorhebend. Redner meinte, daß man mit dem neuen Weingesetz zufrieden sein könne, da dasselbe den Forderungen der Winzer Rechnung trage. Der Paragr. 3 handle von Zuckung, die man örtlich, zeitlich und räumlich eingeschränkt habe. Der für uns wichtigste Teil des

Gesetzes sei in Paragr. 6 enthalten. Er handle von der Bezeichnung des Weines. Durch diesen Paragr. werde dem sogenannten Etikettenunfug gesteuert. Grundsätzlich soll die Bezeichnung dem Inhalt entsprechen. Doch ist es gestattet Weine „benachbarter“ Orte, wenn sie „gleichartig und gleichwertig“ sind, unter anderem Etikett segeln zu lassen. Weinhandlerverband und Weinbauverein haben sich dahin geeinigt: den Weinbaubezirk von Hochheim bis Caub (rechtsrheinisch) und Bingerbrück bis Oberwesel (linksrheinisch) als „benachbart“, anzusehen. Ein idealer Zustand, so führte Redner aus, sei das gerade nicht, aber man habe auf der Mainzer Versammlung Konzeptionen machen müssen und dürfe froh sein, daß man die rheinhessischen Orte habe abschütteln können. Rheinhessen und Nahe bilden für sich einen eigenen Bezirk und sei für sich einen eigenen Bezirk und sei für sich „benachbart“. Ein wichtiger Paragr. sei 7, der vom „Verschnitt“ handle. In den Bestimmungen liege ein Anreiz zur Hebung des Herbstgeschäfts insofern, als ein Käufer von Trauben den Wein als eigenes Wachstum bezeichnen könne. Redner kommt sodann über die Buchführung zu sprechen. Jeder Winzer (auch Winzervereinsmitglieder) ist zur Führung eines Kellerbuches verpflichtet, welches über Ein- und Abgang Aufschluß gibt. Wer seine „Trauben“ verkauft, braucht über seinen Haus-trunk kein Buch zu führen. „Weinbauverein“ und „Vereinigung“ haben ein eigenes Schema für ein Kellerbuch entworfen, welches den Rheingauer Verhältnissen, woselbst man bekanntlich nicht zuckert, angepaßt sei. „Zuckerer“ könnten deshalb das Rheingauer Kellerbuch nicht gebrauchen! An der nachfolgenden Diskussion, die recht lebhaft war, beteiligten sich die Herren Weingutsbes. Bibon, Kellermeister Hirschel, Kellermeister Schmidt, Jos. Trapp und Breuer-Rüdesheim, Dr. v. d. Heyde-Geisenheim und Kahlhoff-Altmannshausen.

* Rüdesheim, 5. Okt. (Jubiläum.) Ein Festessen vereinigte Samstag Abend die Prinzipalität der hiesigen Firma Scholl & Hillebrand in deren Geschäftsräumen. Es galt, die 25jährige Tätigkeit des 2. Kellermeisters, Herrn Karl Jos. Völl, zu begehen. Es war eine schöne Feier, erhöht durch Reden, denen das in der Firma herrschende gute Einvernehmen zwischen Prinzipalität und Arbeiter, sowie auch die Pflichttreue des Jubilars würdigen Stoff verlieh. Den Jubilar, der von der Firma und seinen Mitarbeitern beschenkt wurde, ehrten auch die Handelskammer und der Verband der Weinhändler durch Verleihung von Diplomen.

* St. Goarshausen, 6. Okt. Auf Veranlassung des Vorsitzenden des Kreisausschusses sind in der letzten Zeit in mehreren weinbautreibenden Orten des Kreises, wie Oberlahnstein, Caub, Braubach, Camp, Restert zc. durch den Kreis-Obst- und Weinbaulehrer Vorträge über die wichtigsten Bestimmungen des neuen Weingesetzes abgehalten worden, welche von den Interessenten sehr dankbar aufgenommen wurden.

* Frankfurt a. M., 6. Okt. Eine Weinmesse ist im Laufe dieses Herbstes geplant und sind die Vorbereitungen dazu im Gange. Der Weinhandel, der in früheren Jahrhunderten ein Hauptartikel in Frankfurt war und wozu während der Messe für Millionen Gulden umgesetzt wurde, ist auch heute noch ein ganz bedeutender Handelsartikel. Es hat daher das neue Unternehmen einer Weinmesse schon von vornherein eine gute Aussicht auf Umsatz für die Produzenten. In den interessierten Kreisen steht man der Sache sehr wohlwollend gegenüber. Interessenten erhalten jede gewünschte Auskunft durch das Bureau der Weinmesse, Frankfurt a. M., Elbstraße 17.

* Untersuchungskosten bei der Einfuhr von Weinen. Die Handelskammer Düsseldorf hat über die Untersuchungskosten bei der Einfuhr ausländischer Weine folgende Eingabe an den Bundesrat gerichtet: Nach § 3 der Weinzollordnung hat die Kosten für die Untersuchungen,

denen ausländische Weine bei der Einfuhr gemäß § 13 des Weingefetzes vom 7. April 1909 und den Ausführungsbestimmungen hierzu unterworfen werden müssen, der Verfügungsberechtigte zu tragen, ohne daß dabei eine Bestimmung getroffen worden wäre, nach welchen Grundsätzen die Untersuchungskosten zu bemessen sind. Auf Grund des § 2 Abs. 2 der Weinzollordnung ist vom hiesigen Hauptzollamt ein Chemiker mit der Untersuchung beauftragt, der, wie uns mitgeteilt wird, für jede Untersuchung einen festen Satz von 16 Mark berechnet, gleichgültig ob es sich um kleine oder große Mengen handelt, die eingeführt werden. Selbstverständlich ist dieser Kostenbetrag bei der Einfuhr kleinerer Mengen eine ganz unerträgliche Belastung. Bei der Einfuhr z. B. eines 100 Liter-Fasses im Wert von 60 Mk. belaufen sich die Untersuchungskosten auf mehr als 25 Prozent, eines 300 Liter-Fasses im Wert von 180 Mk. noch auf mehr als 11 Prozent, wodurch natürlicherweise der Handel in solchen Mengen ausgeschlossen wird. Eine solche Kostenbelastung bedeutet auch eine allzu große Benachteiligung der Weine andern als österreichisch-ungarischen und italienischen Ursprungs, da diese ohne Untersuchung eingehen, wenn sie von den notwendigen Zeugnissen begleitet gehen. Da es nicht Absicht des Weingefetzes und der hierzu ergangenen Verordnungen sein kann, den Handel in dieser Weise zu belasten und zu schädigen bzw. zu unterbinden, bitten wir den Bundesrat, als Ergänzung zu § 2 Abs. 2 der Weinzollordnung die Zollstellen, über die die Einfuhr von Wein erfolgen darf, anzuweisen, mit den Fachanstalten oder den Sachverständigen, die mit den Untersuchungen betraut werden, zu vereinbaren, daß sich die Kosten nach der Menge und dem Werte des eingeführten Weines zu richten haben und höchstens 5 Prozent des Wertes bei kleineren Einfuhren etwa im Werte bis zu 300 Mk. und 2 Prozent bei größeren Einfuhren nicht übersteigen dürfen, wobei noch ein fester Höchstfuß von vielleicht 25 Mk. zu vereinbaren wäre. Die Durchführung einer solchen Bestimmung dürfte nicht auf Schwierigkeiten stoßen.

* Stuttgart, 4. Okt. Eine Verfügung des Ministeriums des Inneren bestimmt, daß alle Teile des Königreichs Württemberg als „am Weinbau beteiligte Gebiete“ im Sinne des Paragraphen 3 Abs. 3 des Weingefetzes zu betrachten sind.

Ausland.

Frankreich.

* Die Weinmesse in Bordeaux. Vor kurzem erst stand an dieser Stelle eine Nachricht über einen, von Winzern und Weinbesitzern der „Gironde“ gefaßten Entschluß, dieser altberühmten und französischen Provinz, in der die ausgezeichneten und edlen Weine der Médoc, Graves, St. Emilion, Pomerol, Libourne, Bourg, Blaye und Sauternes gedeihen, der sicher großes Interesse erregen dürfte. Diese Produzenten werden auf einem der größten Plätze der Stadt eine Bordeauxwein-Messe abhalten, die vom 11. bis zum 18. November, also insgesamt 8 Tage dauern soll. Auf einer unendlich großen Galerie gelangen, nach ihrer geographischen Lage geordnet, Weinproben aus allen Regionen zur Ausstellung und alle Besucher und Käufer können mit den wirklichen Züchtern dieser Weine die Preise diskutieren und Kostproben nehmen. Kaufleute, Makler, Hoteliers und Restaurateure finden auf der Bordeauxwein-Messe alle rechtsgültigen und echten Bordeauxweine garantiert reinen Ursprungs vertreten. Die Weinmesse steht unter dem Protektorat der höchsten offiziellen Autoritäten: der Herren Morris Vice-Präsident des Senats des Präfekten der „Gironde“, der Senatoren und Abgeordneten des „Conseils Général“, der Präsidenten der Syndikate aus allen Bezirken der „Gironde“

und der Direktoren der größten Zeitungen dieser Region. Damit werden also zum ersten Male die echten Weine der „Gironde“ dem Publikum unter „offizieller Kontrolle“ vorgeführt. Ein Katalog mit sämtlichen Adressen der Weinzüchter und Angaben enthaltend über die charakteristischen Eigenschaften ihrer Gewächse, über die disponiblen Quantitäten sowie der vorrätigen Jahrgänge, wird sowohl an Interessenten, die nicht nach Bordeaux kommen können, als auch an solche die sich vor ihrer Reise gründlich unterrichten wollen versandt. Man kann diesen Katalog von heute ab von dem „Comité de la Foire aux Vins de Bordeaux, Bureau de la Gironde“ in Bordeaux (Frankreich) verlangen.

* Die französischen Weineexporteure gegen das neue deutsche Weingefetz. Der südöstliche Landesverband des „Comité Commercial Franco-Allemand“ zu Bordeaux hat, wie wir schon kurz erwähnten, dem französischen Handelsminister soeben eine Eingabe unterbreitet, in welcher er lebhaft gegen die durch das neue deutsche Weingefetz und die zolltechnischen Ausführungsbestimmungen vom 17. Juni 1909 eingeführte amtliche Prüfung ausländischer Weine beim Eingang nach Deutschland Stellung nimmt, wegen der schweren Unzuträglichkeiten, welche die Anwendung dieser Vorschrift mit sich bringen müsse. Es ist allerdings den französischen Weineexporteuren freigestellt, ihren Sendungen Untersuchungsbescheinigungen der zuständigen französischen Laboratorien zuzufügen, in welchem Falle von einer amtlichen Analyse bei der Einfuhr nach Deutschland Abstand genommen wird. Die genannte Vereinigung betont aber, daß bei den großen Herbst- und Frühjahrsversendungen von Bordeaux oft 12 000 Fässer und mehr während einer Woche nach Deutschland verfrachtet werden. Angesichts dieses Umfanges der Versendungen würden die französischen Ämter zweifellos nur mit außerordentlichen Verzögerungen die verlangten Bescheinigungen erledigen können, und der Wein während dieser Zeit, allen Einflüssen der Temperatur ausgesetzt, auf der Straße liegen. Rechne man dazu noch den Verdruss, die Unmöglichkeiten und Kosten, welche mit der Beschaffung dieser Bescheinigungen und ihrer Uebersetzungen ins Deutsche ganz unvermeidlich verbunden sind, so komme man zu dem Schluß, daß die deutsche Vorschrift den ganzen französischen Weinexport nach Deutschland aufs schwerste beeinträchtigen müsse. Das französische Gesetz vom 1. August 1905, die behördlichen Verwaltungsbestimmungen und die amtlichen Organisationen zur Unterdrückung von Verfälschungen entsprächen aber bekanntlich allen Anforderungen und gäben ausreichende Garantie, daß alle nach Deutschland gelangenden französischen Weine wirklich absolut reines Produkt seien. Unter diesen Umständen möge der Handelsminister die erforderlichen Schritte tun, um zu erwirken, daß — ähnlich wie die schweizerische Regierung analoge Schwierigkeiten unlängst gelöst habe — auch die deutsche Regierung der drohenden Schädigung des französischen Weinexportes in geeigneter Weise zuvorkomme. Mindestens aber müsse verlangt werden, daß die deutscherseits vorgenommene amtliche Prüfung unentgeltlich sei, entsprechend der ebenfalls unentgeltlichen Prüfung ausländischer Produkte in Frankreich.

Resultate von Wein-Versteigerungen.

* Destrach, 5. Okt. Die Geschwister Esler, Heinrich Johann Kunz, Bernhard Wittmann und W. Winkel Erben, Weingutsbesitzer in Destrach, Mittelheim und Winkel im Rheingau, versteigerten heute 40 Nummern 1908er Weine aus eigenen Gütern der genannten Gemarkungen. Diese Weine wurden bei lebhaftem Geschäftsgang sämtlich zugeschlagen. Die Preise stellten sich von 400—820 Mk. per Halbstück, durchschnittlich erbrachte ein Halbstück 554 Mk. Insgesamt wurden 22,170 Mk. erlöst.

△ Mainz, 5. Okt. Heute brachte dahier im Konzenthaus der „Liedertafel“ Herr Weingutsbesitzer Franz Josef Sander von Rierstein 21 ganze und 31 Halbstück 1908er Weine zur Versteigerung. Der Besuch derselben war ein überaus starker, die Kauflust eine lebhafteste. Die 1200 Liter erzielten: Domthal 810, Steinrutsch 800, dto. 810, dto. 790, Humerthal 890, dto. 760, Galgenberg 780, dto. 870, dto. 780, dto. 810, Fündling 890, Heßbaum 810, Neunmorgen 850, Bildstock 890, Humerthal Riesling 970, Nackenheimer Loch 890, Domthal 910, dto. 920, Schmitt 940, Domthal Riesling 1040 Mk. 1 Stück Födenberg wurde bei einem Gebot von 850 Mk. nicht zugeschlagen. Die Halbstück, 600 Liter, erzielten: Schmitt 470, Födenberg 520, Galgenberg Riesling 540, Rößberg Riesling 530, Domthal 510, dto. 570, dto. 550, Schnappenberg 610, Warte 590, Große Steig 590, Heiligenbaum 600, dto. 620, Orbel 700, dto. 650, Auflangen 740, Orbel 810, Oberes Thal 880, Kranzberg 960, Rehbach 1720 Mk. 12 Halbstück wurden bei nachfolgenden Geboten nicht zugeschlagen: Heiligenbaum 600, Orbel 650, Kirchberg 730, Schlangenberg Riesling 740, Pfuhlweg Riesling 820, Streng 820, Pfuhlweg 830, Rehr 780, Streng 900, Gipping Riesling 1030, Auflangen Riesling 1050, Heiligenbaum Riesling 1140 Mk. Von den zurückgezogenen Weinen wurden nach der Versteigerung noch eine Anzahl freihändig abgegeben. Der Erlös bei der Versteigerung betrug 31,220 Mk., durchschnittlich per Stück 1007 Mk. ohne Faß.

Amtlich geeichte Mostwagen zur Zuckerprozentbestimmung im Moste.

Die Wichtigkeit, den Zuckerprozentgehalt der Weintraubenmaische beim Ein- und Verkauf zu wissen, ist jedem Interessenten bekannt, weil er aus dieser Kenntnis, die Qualität des nach der Vergärung entstandenen Weines, bzw. dessen Alkoholgehalt vorhersehen kann.

Allerdings besteht, um überhaupt Schlüsse aus gemachten aräometrischen Prüfungen ziehen zu können, die Notwendigkeit, geeignete d. h. brauchbare Instrumente zu besitzen, was leider in den meisten Fällen nicht zutrifft.

Die im Handel befindlichen Mostwagen gehen meist erst vom Erzeuger in die Hände des Engrosisten, von diesem in Besitz des Wiederverkäufers und erst von letzterem erreicht sie der Konsument. Daß jeder der Beteiligten etwas verdienen will ist natürlich und selbstverständlich und kann der heute bestehende, gedrückte Verkaufspreis nur auf Rechnung der Qualität des Artikels fallen.

Der einzige Benachteiligte, beim Ankauf minderwertiger Instrumente ist aber der Konsument, nämlich jener, welcher dieselben wirklich verwendet, da ihm damit sowohl beim Erstellen wie beim Verkaufen des Mostes, in Unkenntnis der richtigen Qualität desselben, Nachteil erwachsen kann.

Es erschien deshalb geboten, gleichwie im Handverkauf, geeichte Gewichte und Hohlmaße verwendet werden müssen, auch bei aräometrischen Wägungen im Handel geeichte Instrumente zu benützen und wurde von Seite des österreichischen Ministeriums in anerkannter Weise mit der amtlichen Prüfung der Klosterneuburger Mostwagen zur Feststellung des wahren Zuckergehaltes im Moste der Anfang gemacht.

Damit wird vor allem dem realen Handel Tür und Tor geöffnet, da jeder wahrhaftig erfahren kann was er kauft und außerdem der wertlose Lug und Trug bringende Handelsposel aus der Welt geschafft.

Wir wünschen nur, daß die in diesem Falle wohlerrkannten und richtig erfassten Bestrebungen der österreichischen Regierung gewürdigt und von den beteiligten Kreisen verstanden werden, daß Jeder, der Interesse daran findet, zu

wissen was er abgibt und was er einkauft, sich beim Mostumsatz der amtlich geeichten Klosterneuburger Mostwagen bedient und jede andere, zweifelhafte Wage bei Seite legt.

Die Firma Heinrich Kappeller, Wien V/1 Franzensgasse No 13, liefert diese geeichten Mostwagen pr. Stück inkl. Emballage und Spesen zu K. 6.50.

Die Alkoholprüfung im Weine.

Eine neue Methode, den Alkoholgehalt in Flüssigkeiten (Wein, Bier, Maische, Essig etc.) festzustellen, hat die altbekannte Wiener Spezialfirma Heinrich Kappeller, Wien, V/1 Franzensgasse 13, gefunden und sich dieselbe patentieren lassen.

Es handelt sich bei diesem Verfahren, ganz abweichend von allen bisherigen, den Alkoholgehalt auf mathematischem Wege, also ohne Abdampfen zu finden und zwar mit einer zweifellosen Genauigkeit von 2/10 Prozent.

Die Reichheit, mit welcher eine Prüfung durchgeführt werden kann (2—3 Minuten), der billige Anschaffungspreis der ganzen Einrichtung (35 Kronen) sowie die exakte Funktion und die einfache Handhabung, empfehlen es von selbst jedem Interessenten, sich eine derartig notwendige, nie versagende Kontrollvorrichtung anzuschaffen und können wir in Kenntnis der guten Verwendbarkeit derselben, insbesondere wegen ihres geringen Volumens, beim Weineinkauf, den Herren Weinhandlern deren Anschaffung auf das Wärmste empfehlen.

(Die obige Firma sendet über Aufforderung sofort bezughabende Prospekte ein).

Literarisches.

* Das Weingesetz vom 7. April 1909, nebst den Ausführungsbestimmungen vom 9. Juli 1909, ist in einer recht netten und handlichen Ausgabe, mit Inhaltsübersicht, Formularen und Sachregister soeben bei W. Kohlhammer in Stuttgart erschienen zum Preise von 50 Pfg. geheftet in Kartonumschlag und 70 Pfg. in Leinwand gebunden. Dieselbe ist preiswert und zu empfehlen. (Auch durch alle Buchhandlungen zu beziehen.)

Terminkalender für Weinversteigerungen

pro Herbst 1909.

Termin:	Ort:	Versteigerer:
		November.
13. Mainz		Landwirtschaftl. Central-Darlehnskasse für Deutschland, Weinabteil. Eltville.
		Dezember.
6. Mainz		Peter Ketz III.
7. Mainz		H. Pabstmann Erben
14. Mainz		Reinhold Senfter
15. Bingen		Karl Erbe
16. Mainz		Konrad Jungkenn
20. Mainz		J. Seligmann Erben
21. Mainz		H. Herz Wwe.
22. Mainz		Georg Schmitt
23. Mainz		Landwirtschaftl. Central-Darlehnskasse für Deutschland, Weinabteil. Eltville.

Wegen weiterer Auskunft wende man sich an die

Expedition d. „Rheingauer Weinzeitung“

(sachmännische Auskunftstelle für Weinversteigerungen — Telephon No. 6),

woselbst auch alle auf eine Versteigerung bezüglichen Arbeiten, wie

Festsetzung des Termins,

Druck der Weinlisten, Steig-Nrn. und

Steigscheine,

Lieferung von Kommissionär- u. Weinhändler-Adressen

Verandt der Weinlisten an die Wein-

händler und -Kommissionäre,

Beforgung der Weinversteigerungs-Anzeigen

in die nur bestgeeignetsten

Blätter — unter Gewährung hohen Rabatts — u. s. w. zur prompten und billigsten Erledigung übernommen werden.

Letzte Nachrichten.

* **Deßlich**, 7. Okt. Das Winzerhaus der Winzer-genossenschaft in Liquidation wurde von der Chemischen Fabrik Rudolf Koepp u. Co. für 19,000 Mk. erworben.

* **Oppenheim**, 8. Okt. Im Gemeindehause fand gestern vormittag die Versteigerung der Trauben aus dem städt. Weingute statt. Die gesamte Kreszenz, die auf 128 Eichen taxiert ist, jedoch wohl 150 Eichen ergeben dürfte, steigerte Weinkommissionär Jakob Seligmann um 18.70 Mk. die Eiche. — In Kürze erfolgt die Versteigerung der Kreszenz des Hospitalgutes. — Der allgemeine Gartenherbst hat gestern, der allgemeine Herbst in Ludwigshöhe heute begonnen. Die Weinberge bleiben bis 13. Okt. geschlossen. — Das Verkaufsgeschäft wird jetzt allenthalben lebhafter. So werden in Guntersblum und Gimsheim für Weißweine jetzt 2 Mk. die Eiche gezahlt. In Mettenheim ist ein großer Teil sehr frühzeitig angekauft worden und in festen Händen; es wurden für Rotwein 1.50 Mk., für Weißweine 1.75—1.80 Mk. pro Eiche gezahlt. Jetzt werden bereits 1.90—1.95 Mk. geboten.

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

Bekanntmachung.

Dienstag, den 12. ds. Mts., vorm. 11 Uhr, wird auf dem hiesigen Rathause die diesjährige

Trauben-Kreszenz

der Frühmessereiweinberge und des Magdalenenweinbergs abteilungsweise versteigert.

Rüdesheim, den 8. Oktober 1909.

Der Kirchenvorstand.

Traubentrester.

Donnerstag, den 14. Oktober 1909, vorm. 11 Uhr, werden im Dienstzimmer des Rentamts, Herrngartenstraße Nr. 7, dahier die während der diesjährigen Ernte aus den domänenfiskalischen Weingutsbezirken Hochheim, Steinberg, Sattenheim, Marcobrunn, Gräfenberg, Nauenthal, Eltville, Rüdesheim und Ahmannshausen, sowie aus den Weinbergen der kgl. Lehranstalt zu Geisenheim sich ergebenden Traubentrester öffentlich versteigert, und zwar nur an Brauntweinbrenner, welche die Trester selbst in der eigenen Brennerei zur Brauntweinbereitung verwenden müssen.

Wiesbaden, den 7. Oktober 1909.

Königl. Domänen-Rentamt.

Rotherbst-Anzeige.

Die Lese der Portugieser-Trauben in der Gemarkung **Bodenheim** begann **Donnerstag, den 7. Okt.** und währt bis **Dienstag, den 12. Okt.** Kaufliebhaber sind freundlichst eingeladen.

Bodenheim, 8. Oktober 1909.

Großh. Bürgermeisterei Bodenheim:
Besker.

**Weinbergs-Draht,**

Drahtspanner und Weinbergsstäbe

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

B. Strieth, Winkel.

Wiesen u. Weiden

müssen unbedingt auch mit **Kali**

gedüngt werden, wenn wirklich nährstoffreiches Futter in grosser Menge geerntet werden soll. Denn die Worte:

„Viel Futter, viel Vieh, viel Milch, viel Geld.“

haben heute mehr denn je Bedeutung. Die geringen Ausgaben für die Kalisalze bringen durch den grossen Mehrertrag an wirklich gutem Futter reichen Gewinn. Der Herbst ist die beste Zeit zur Düngung.

Weitere Auskunft und ausführliche Broschüren bereitwillig und kostenlos durch die

Agrikultur-Abteilung des Kalisyndikats G. m. b. H., Leopoldshall - Stassfurt.

oder durch die

Landwirtschaftliche Auskunftsstelle des Kalisyndikats G. m. b. H., Köln a. Rh., Komödienstrasse 71/73.

Amtlich geeichte Klosterneuburger Mostwagen

zur Zuckerprozentbestimmung im Moste,

sowie

neuer patentierter Alkoholprüfungs-Apparat

zur Ermittlung des Alkoholgehaltes im Wein,

sind einzig und allein zu beziehen beim Erzeuger

Heinrich Kappeller, Wien (Oesterreich) V/I, Franzensgasse 13.

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

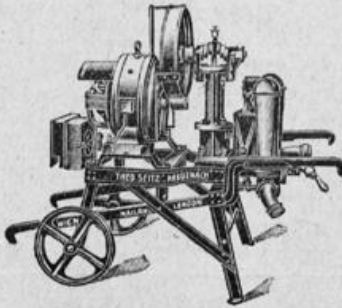
Zweigniederlassungen: Wien, Mailand, London.

Lager: Paris, Buenos-Aires und Melbourne.
Seit 1905.

45 nur höchste Auszeichnungen
3 Staatspreise | **2** Ehrenpokale
3 Grands Prix | **12** Gold. Medaillen
1 staatliche Verdienstmedaille.

Seitz'sche Pumpen

für Hand-, Maschinen- und Motor-Betrieb.



Neu! Seitz'sche Neu!

Elektromotor-Kolben-Pumpen

„Nava“

mit Sicherheitsventil u. Einrichtung zum Vor- u. Rückwärtspumpen und zur Regulierung der Fördermenge.

Grösster Fortschritt!
Vollkommenste Kellierpumpe!

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!
Hand-pumpen „Aetna“

in solidester Ausführung, m. äusserst leichtem Gang u. grösster Leistungsfähigkeit, schon v. M. 35 an.

Junger tüchtiger Mittler u. Degorgneur

ledig, wird von erffolgreicher

Champagner-Kellerei

Nieder-Oesterreichs gesucht.

Offerten mit Zeugnisabschriften
unter W. G. 324 an Rudolf
Mosse, Wien I.

Gebrauchte hydraulische Weinpresse

gut erhalten billig zu verkaufen.
Näheres unter No. 2268 Exp.
d. Bl.

Zucht- u. Legehühner

beste Eierleger

verjendet gut u. billig

M. Becker,

Gelügelhof

Weidenau 72 a (Siege).

Telephon 679, Amt Siegen.

Preisliste gratis und franko.

Henn's patent. Keller-Oefen.

Für Zolkeller Oefen mit

Aussenfeuerung

Monatlang auf Probe!



Prospekte u. Gutachten-
stehen zu Diensten.

E. Henn, Ofenfabrik Kaiserslautern.

Wein-Gut- Verkauf

Erbsen- u. Weizen-

größ. Weingut, beste Lage Rhein-
heffens, vorzügl. im Stand. fof.
zu verkaufen. Offerten unter
W G 4056 an Rudolf Mosse,
Siegen.

Wein-Etiketten

in grosser Auswahl.

Lager und Extraanfertigung

Rob. Hesse & Co.

Magdeburg

Kostenfreie Zusendung des
Muster-Sortimentes A.

Vergessen Sie es nicht!

Lehmann & Assmy

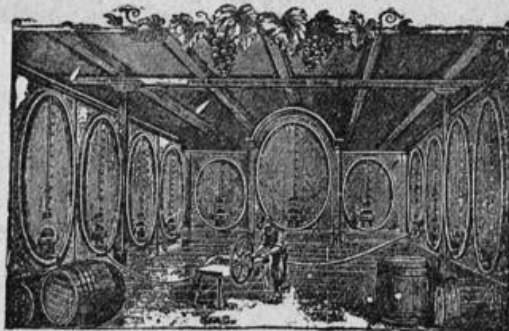
Tuchfabrik Spremberg
Postfach 21

verkaufen direkt ab Fabrik
Anzugs-Stoffe, Paletot-
Stoffe, Joppen-, Hosen- u.
Westenstoffe, Damentuche
jedes Mass an Private zu
unerreicht billigen Preisen.

Muster an Jedermann frei!

Zementfässer mit Glasausfütterung

vorzüglich zur Lagerung von
Wein, Branntwein, Spirit, Obstwein, Oel, Petrol usf.



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei

Borsari & Co.,

Erfinder u. Zollikon-Zürich
(Schweiz.)

Stephan Dries, Kisten-Fabrik,

Wiesbaden, Oranienstrasse 21.

Telefon 788

Telefon 788

Spezialität:

Weinkisten mit und ohne Verschluss.

Preisliste gratis