



Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Abdr.: **Weinzeitung Oestrich.**

Fernsprecher Nr. 6.

Expeditionen: **Oestrich** im Rheingau, Marktstraße 9, **Eltvile** im Rheingau, Ecke Gutenberg- und Taunusstraße.

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



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

Nr. 47.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 21. November 1909.

VII. Jahrg.

Entscheidungen zum neuen Weingesetz.

Die Anwendung des neuen Weingesetzes begegnet in der Praxis manchen Schwierigkeiten, und es werden noch viele gerichtliche Entscheidungen nötig sein, um volle Klarheit über die einzelnen Bestimmungen herbeizuführen. Solche Urteile liegen naturgemäß bis heute noch nicht vor, dagegen haben einzelne Behörden ihre Auffassungen in bestimmten Fragen kundgegeben. Soweit sie Winzer betreffen, seien folgende mitgeteilt:

1. Auf eine Anfrage des Generalverbandes ländlicher Genossenschaften in Neuwied, ob die Mitglieder der Winzervereine, die ihre Trauben an diese Genossenschaften verkaufen, verpflichtet sind, Buch zu führen, hat der Regierungspräsident in Koblenz nachfolgende Antwort gegeben:

Im Hinblick auf die Entstehungsgeschichte und den Zweck der Vorschrift des § 19 des Weingesetzes, die mit der Verpflichtung zur Buchführung die Beteiligten im weitesten Umfange hat treffen wollen, glaube ich im allgemeinen die Auffassung vertreten zu können, daß auch das Winzervereinsmitglied der Verpflichtung zur Buchführung unterliegt. Der Winzer, der seine Trauben zu einem festen Preise an die Genossenschaft verkauft, welcher er angehört, ist gegenüber letzterer als fremder Kontrahent anzusehen; der Verkauf von Trauben eines Genossen an die Genossenschaft dürfte der gleichen Beurteilung unterliegen, wie der Verkauf an einen Weinhändler. Ich weise indessen darauf hin, daß eine bindende Auslegung der Gesetzesbestimmungen in den Händen der Gerichtsbehörden liegt. In meiner Auffassung hinsichtlich der Buchführung der Winzervereinsmitglieder stimme ich mit der Handelskammer in Koblenz überein.

2. Derselbe Verband hat Kellerbücher mit nicht steifem Deckel herstellen lassen, die wegen dieses Deckels mehrfach beanstandet wurden. Auf seine Anfrage, ob diese Bücher im Sinne des Gesetzes als gebunden gelten können, hat eben- derselbe Regierungspräsident den Bescheid gegeben:

Das von dem Generalverband zur Einsicht überreichte

Buch dürfte meines Erachtens als „gebunden“ im Sinne des Gesetzes gelten. Aber auch in dieser Frage werden erst die Gerichtsbehörden zu entscheiden haben.

3. Nach dem neuen Weingesetz bzw. den Ausführungsbestimmungen des Bundesrats zu diesem Gesetz haben die Winzer zwei Bücher zu führen, sobald sie Zucker oder andere Stoffe zur Weinverbesserung oder zur Herstellung eines Haus- trunks gebrauchen und zwar das Kellerbuch A und das Kon- trollbuch G. In Bezug auf die Führung des Kontrollbuchs hat das kaiserliche Ministerium des Innern durch besonderen Erlass bestimmt:

Bei den meisten Rebbaunern, welche ihr eignes Gewächs tunlichst bald zu verkaufen pflegen, wird ein Kellerbuch nach Formular A genügen, in welchem auch die sonst im Kon- trollbuch (Formular G) zu machenden Angaben über den Eingang und die Verwendung von Zucker u. dergl. in den Spalten 6, 8 und 16 eingetragen werden können.

4. Das neue Weingesetz begrenzt den Begriff „Haus- trunt“ im § 11 in enger Weise, indem es als Ausgangs- material nur Traubenmaische, Traubenmost, Rückstände der Weinbereitung (Hefe, Trester) oder getrocknete Weinbeeren (Rosinen) zuläßt. Auf eine diesbezügliche Anfrage des Frankf. Weinhandlervverbandes hat das Reichsamt des Innern mit- geteilt („Frankf. Ztg.“ Nr. 304, 1909):

Daß außer den im § 11 des Weingesetzes aufgeführten Stoffen auch noch Wein, Obstwein und Rückstände der Obst- weinbereitung zugelassen sind. Was die Verwendung von Wein zum Hausstrunk betreffe, so könne nur entweder die Verdünnung mittels Trinkwassers oder die Aufbesserung des anderweitig bereiteten Haustrunks durch Zusatz von Wein in Betracht kommen. Im ersteren Falle liegt eine Verbrauchs- handlung vor, die als solche überhaupt nicht unter das Ge- setz falle, im zweiten wäre nicht abzu sehen, inwiefern das Gesetz entgegenstehen sollte. Es ist also zum Hausstrunk auch Obstwein, Obsttresterwein gestattet, dagegen die Verwendung von sogenannten Moststoffen verboten.

Die Handelskammer Trier und das neue Weingefetz.

Am 9. d. Mts. hat sich der Ständige Ausschuss der Handelskammer Trier mit dem in Köln beantragten Rotgesetz zum Weingefetz beschäftigt. Der Ausschuss ist nach wie vor der Ansicht, daß die in dem neuen Weingefetz vorgesehene zeitliche Begrenzung der Verbesserung des Weines mit großen Nachteilen für manche Weinbaugebiete verbunden sei und sich wirtschaftlich nicht rechtfertigen lasse. Die gegen den Widerspruch weiter Kreise erlassene Vorschrift erschwere die rationelle Verbesserung des Weines und begünstige die kapitalkräftigeren Weingroßhandlungen. Der Ausschuss glaubt deshalb, jede Gelegenheit benutzen zu müssen, um gegen diese durch nichts begründete Bestimmung vorzugehen. Der Ausschuss stimmt grundsätzlich dem Kölner Antrag zu, ohne aber dessen Begründung in allen Teilen zu der seinigen zu machen. Selbst wenn in diesem Jahre, so wurde ausgeführt, bei dem der Menge nach verhältnismäßig geringeren Weinertrage das Bedürfnis für die Verlängerung der Zuckerungsfrist nicht allgemein empfunden werden sollte, so werde sich doch in Jahren reicher Ernten die Notwendigkeit ergeben, die Zuckerungsfrist zu verlängern. Dem Antrag, den Reichskanzler allgemein zu ermächtigen, bei sich ergebender Notwendigkeit die Bestimmungen des neuen Weingefetzes über die zeitliche Begrenzung der Zuckerung außer Kraft zu setzen, könne daher nur zugestimmt werden.

Stimmungsbilder von der Weinlese 1909.

Zul. Usinger, Rüdesheim a. Rh.

1. Am Tor.

Die Zeit der Weinlese ist für den ganzen Rheingau ein großes Fest. Böllerschüsse und heitere Lieder verkünden den Bewohnern, daß König Wein wieder seinen Einzug gehalten. Ist's gar ein feiner Tropfen, den man erntet oder ein voller Herbst, dann ist natürlich der Jubel um so größer. Jedes Gesicht strahlt eitel Freude, und von fröhlichem Beifachknallen und frohen Jauchzern begleitet, poltert Lachsaß um Lachsaß über das holperige Straßenpflaster. Von all dem Jubel ist dieses Jahr wenig zu merken. Recht still und trist ist König Wein eingezogen. Sein fröhlicheszepter hat er zu Hause gelassen; mürrisch teilt er seine kärglichen Gaben aus. Immerhin ist es ein Ereignis, wenn endlich der Diener der heiligen Hermandad mit der Schelle durch den Ort schreitet und bekannt gibt, daß mit nächster Woche die Weinlese ihren Anfang nimmt.

Am Ausgang des Städtchens harret am Morgen des bestimmten Tages eine bunt zusammengesetzte Schar des Zeichens der beginnende Lese. Alle Altersstufen sind in den beiderlei Geschlechtern vertreten. Ernst und würdevoll steht bei den Regelträgern, die die gelesenen Trauben zur großen Felbbütte tragen, der Aufseher. Die älteren Frauen haben sich besonders zusammengefunden; ihre Lesebüttchen und Proviantkörbchen stehen vor ihnen gleichsam als kleine Barrikaden gegen die Mannsleut und ihre Hände bergen sich fröstelnd in den Zipfeln des warmen Schultertuches. Die sonst so geschwätzigen Zungen ruhen fast vollständig. Anders bei den Vertreterinnen der Jugend. Eifrig plaudernd stehen sie beisammen, helles Lachen ertönt und manch neckisches Wort fliegt zu den Regelträgern hinüber. Ihrer Heiterkeit vermag der bleierne Himmel und die regenschwangeren Luft keinen Abtrag zu tun. Glückliche Jugend! Das sieht man auch an den Kindern. Sie genießen in vollen Zügen die Freiheit des ersten Ferientages. Die Saiten ihrer Seele sind auf lauter Fröhlichkeit gestimmt. Wie ein Schwarm Spazier schreits und lärmt durcheinander. Sie können es kaum erwarten, bis die Schranke fällt, die sie noch von den süßen Trauben trennt. Nun wirds dem Aufseher aber zu arg: „Wollt ihr

gleich euer M . . . halten, ihr Buwe“, herrscht er sie an, „man versteht so sei aige Wort nit vor euerm Geplärr!“ Wie wenn ein Sperber in das Spazenvolk gestoßen, so plötzlich verstummt das Geschwätz. Respekt muß sein! Um sich die Wartezeit nun mit etwas abzukürzen, zieht der eine und andere sein Mittagbrot heraus und beginnt kräftig zu kauen, während ein anderer schüchtern sein gekauftes Pfeifchen „her- vor“ nimmt und zur Probe erst einmal kalt raucht. Später im Weinberg wird es dann in Brand gesetzt. Der Aufseher sieht es gar nicht ungern, denn bei dem Rauchen wird es den Jungen bald so miserabel, daß ihnen selbst die süßen Trauben nicht mehr schmecken.

So harret die Gesellschaft eine Viertelstunde nach der andern auf das Zeichen, das wegen des Nebels besonders lang auf sich warten läßt, denn naß werden keine Trauben gelesen. Allgemach wird der Himmel heller, nicht lange mehr, und vom hohen Kirchturme hallt dumpf dröhnend das erlösende Zeichen. Nun kommt Leben in die Gesellschaft. Alles greift zu den Geräten, und die Jugend voraus, setzt sich der ganze Schwarm in Bewegung. Den Schluß machen die Regelträger, gemütlich ihre Pfeife rauchend.

2. Bei der Arbeit.

Lange hat sich der Himmel besonnen, ob er ein lachendes oder weinendes Gesicht aufsetzen soll, dann aber wählt er das erstere und freundlich legt sich bald heller Sonnenschein auf das golden gefärbte Reblaub. Es ist, als wolle der Himmel das, was er den Sommer über versäumt, nun noch nachholen. Fleißig Stod für Stod absuchend sind die Leseer bei der Arbeit, die aber nur langsam fördert. Der Sauerwurm und die vielen Regensfälle der letzten Wochen haben den Trauben arg mitgespielt. Das meiste hängt faul und vertrocknet, ein jammervolles Bild, am Stode. Da gilt es denn vorsichtig jede noch brauchbare Beere heraus zu lesen. Pöckeln nennt's der Rheingauer. Daß dabei keine rechte Fröhlichkeit aufkommen will, ist begreiflich. Der Aufseher hat seine bissigste Miene aufgesetzt, schimpft über die schlechten Trauben und über die schwatzhaften Weibslent: „Nur vorsichtig alles was gut ist, herausgelesen und daß mer kaaner was hänge läßt! Bawett, heb emol den Borkel uff und du Lisbeth, nor kaa gut Beer weggeworfe, mer hun se nörig, 's gibt so wie so nix dies Johr!“ Die Regelträger haben fast den ganzen Tag Feierstunde, stehen herum und passen mißvergnügt ihre Pfeife. Die Lesebüttchen wollen sich gar nicht füllen. Rauchend und brodelnd brennt auf dem Wingertswege ein Feuerchen. Die Ernte des Sauerwurmes wird hier den Flammen überliefert und ganze Häufen verfaulter und vertrockneter Trauben werden herzu getragen und traurigen Herzens dem Feuer als Nahrung gegeben.

3. Auf dem Heimweg.

Nach senken sich die Abend Schatten hernieder und machen der mühseligen Arbeit ein Ende. Kaum ruft die Glocke die Leseer zum Feierabend, so beeilen sie sich, froh der überstandenen Arbeit, nach Hause zu kommen. Schnell wird noch Toilette gemacht, wobei es die älteren Frauen bedeutend eiliger haben als das junge Volk, nun den leeren Korb in den Arm und heimwärts. Die Jugend hat alle Mühseligkeiten vergessen, lacht und scherzt und bald tönt ein helles Lied über den Nebengang und hinunter zum Vater Rhein, der den Kopf schüttelt und denkt: „Nun singen sie gar noch bei dieser traurigen Ernte, 's ist doch ein leichtsinnig Volk! Innerlich aber freut er sich an ihrem fröhlichen Mut und guten Humor. Er nimmts auch nicht übel, daß der Bursche der schmutzen Winzerin länger wie nötig in ihr Schelm-auge blickt — es ist ja Jugend und Weinlese! Und es ist gut, daß das rheinische Volk diesen leichten Sinn und diese nicht zu dämpfende Lebensfreude hat, sonst müßten sie nach so vielen Fehl- und Mißjahren allen Mut verlieren.“

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 18. Nov. Auf den Bergen liegt der erste Schnee und er ist bereits sehr reichlich gefallen. Feucht und kalt fuhr der Nordoststurm durch den Gau und entblätterte die Reben und gab den Weinbergen ein winterliches Aussehen. Der November gilt im allgemeinen als ein stürmischer Geselle; er bringt die Vorboten des Winters. Hoffentlich sind die schneeigen Tage nur vorübergehend, denn für den wirklichen Winter wäre es doch noch etwas zu früh. Noch sind nicht alle Trauben gelesen, doch die Winzer sind damit fertig, und wer noch vom schlechten Wetter betroffen wurde, den wird das Risiko kaum etwas schaden. Es hat eben alles seine Zeit auch die Traubenlese. — Die üblichen Herbstarbeiten konnten bis jetzt nur unter erschwerten Umständen verrichtet werden. Besonders das Ausfahren und Einbringen des Düngers ist bei den immer wieder niedergehenden Regen eine beschwerliche Arbeit, welche aber doch nicht gut verschoben werden kann. Andere Herbstarbeiten konnten des schlechten Wetters wegen kaum verrichtet werden. Im Verkehr mit Most und Wein ist es wieder ruhiger geworden. Was verkäuflich war, hat der Handel abgenommen und auch zum größten Teil bezogen. Die Winzer halten nur kleine Einnahme, kaum hinreichend um das Notwendigste zu decken, was für die Instandhaltung der Weinberge erforderlich ist. Die eingekellerten Moste sind noch in der Gärung. Diese hat einen langsamen, ruhigen Verlauf. Man kann für ihre Weiterentwicklung wohl gute Hoffnung haben, wenn es nur mehr wäre.

* Aus dem Rheingau, 17. Nov. Mit Ausnahme von 2—3 Jorenfen ist die Weinlese im ganzen Rheingau beendet. In quantitativer und qualitativer Hinsicht ist der Herbst sehr reichlich, d. h. sehr verschieden, ausgefallen. Das Herbstsertragsnis wird zwischen $\frac{1}{10}$ — $\frac{1}{2}$ schwanken. In qualitativer Hinsicht wurden Mostgewichte von 65—120 Grad Dechste festgestellt. Auch in diesem Jahre hat man die Erfahrung gemacht, daß die Spätlese auf die Güte der Trauben resp. den Most einen großen Einfluß ausübte. Das Herbstgeschäft war ein recht lebhaftes; wer verkaufen wollte, dem war hierzu Gelegenheit geboten, wofür man die Tage nicht gar so hoch angesetzt. Man zahlte für Trauben pro Pfund bis zu 18—25 Pfg.; für Most stieg der Preis von 650—800—1050 Mk. per Stück. Es wurde viel verkauft, und darunter große Kreszenzen; einzelne Winzervereine setzten ihren gesamten Herbstsertrag ab. Die allgemein eingetretene Mostpreissteigerung will man auf das neueingeführte verschärfte Weingesetz zurückführen. Unsere Winzer schöpfen neuen Mut und hoffen auf eine fortdauernde Besserung ihrer Lage, die aber auch eine geradezu trostlose geworden war.

Aus Rheinhessen.

* Aus Rheinhessen, 18. Nov. Im Weingeschäfte herrscht wieder etwas Leben. Die Nachfrage nach jüngeren Jahrgängen hält an. Es verkauften: 1907er Oppenheim 6 Stück zu 720 Mk.; 1908er Oppenheim 10 Stück zu 750 Mk., Nierstein 6 Stück zu 870 Mk., Guntersblum 8 Stück zu 680 Mk., Alshausen 10 Stück zu 620 Mk., Bechtelheim 14 Stück zu 640 Mk., Blüdesheim 10 Stück zu 540 Mk., Stadelheim 7 Stück zu 500 Mk., St. Johann 8 Stück zu 550 Mk.

□ Odenheim, 15. Nov. Der hiesige, 21 Mitglieder starke Winzerverein lieferte in diesem Jahre 1544,54 Centner ganze Trauben ab. Die Mostgewichte waren bei Burgunder 76—84, bei Portugieser 61—72, bei Weißtrauben 69—82. Stichproben aus besten, mittleren und geringsten Lagen ergaben 6—8 pro Mille Säure. Eingelegt wurden 7711 Liter

Rotwein, 13587 Liter Schillerwein und 39000 Liter Weißwein. Das Urteil über die Weine mag der Weinhandel fällen. Der Restbestand 1907er ging zu 750 Mk.; 1908er zu 780, 1909er Schillerwein zu 470 Mk. ab, alles netto frei Fab per 1200 Liter. Von 1908er lagern z. Zt. noch ca. 19000 Liter.

Vom Rhein.

* Vom Mittelrhein, 18. Nov. Der Neue hat die stürmische Gärung meist hinter sich und verspricht ein brauchbarer Mittelwein mit schönen Spitzen zu werden. Es ist auffallend, daß hervorragende Natur-Wein-Versteigerer heuer ihre Kreszenzen als Trauben verkauft haben. Im Winzerbesitz lagert überhaupt wenig Jungwein und auch die Bestände älterer Jahrgänge sind allgemein sehr gelichtet, während die Preise wesentlich angezogen haben. Jüngst hat man einige Partien verkauft, nämlich 1904er in Oberheimbach zu 650 Mk., in Boppard 1907er zu 625 Mk., in Koblenz 1906er und 07er zu 700—925 bzw. 650—850 Mk. und in Remagen etwas 1906er Rotwein zu 675 Mk.

Von der Lahn.

* Weinähr, 18. Nov. Der Ertrag der Weinberge in hiesiger Gemarkung ließ in diesem Jahre viel zu wünschen übrig. Den größten Teil der Ernte kaufte eine Großhandlung aus Cochem a. d. M.

Von der Nahe.

* Von der Nahe, 18. Nov. An der Nahe war man in diesem Jahre notgedrungen mit einem halben Herbst zufrieden. Dabei war die Güte des diesjährigen Weines mittelmäßig. Die Mostgewichte betrugen 60—75 Grad. Der Säuregehalt war normal. Die Nachfrage nach neuem Moste gestaltete sich außerordentlich lebhaft. Es wurden sehr große Mengen Most abgesetzt, da der Handel, da seine Vorräte sehr zusammengeschmolzen waren, sich als sehr aufnahmefähig erwies. In einzelnen Gemarkungen ist der Most fast ausverkauft. An der oberen Nahe stellte die Nahe Trauben sich auf 16—18 Mk., an der unteren Nahe auf 17—22 Mk., in den Seitentälern auf 13,50—16 Mk. Im Stück erbrachte der 1909er 450—500 Mk.

Von der Mosel.

* Von der unteren Mosel, 18. Nov. Der beendigte Herbst hat an der unteren Mosel sehr wenig Befriedigung gebracht. Wohl waren die Traubenpreise ziemlich gut, jedoch ließ der Ertrag zu wünschen übrig, denn genug Lagen lieferten nur $\frac{1}{3}$ Ertrag. Die meisten Kreszenzen sind in andern Besitz übergegangen und nach den noch lagernden Partien herrschte noch wenig Nachfrage. Der Fuderpreis stellte sich auf 400—650 Mk. Die älteren Weine haben im Preise angezogen und sind Abschlüsse bisher nicht bekannt geworden.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Rheinpfalz, 18. Nov. In der Rheinpfalz wurden die feineren und feinsten Auslesen in den hervorragenden Gemarkungen noch erheblich gesteigert. Die Weine der allgemeinen Lese allerdings stellen einen Mittelwein dar. Die Nachfrage ist nach wie vor stark, die Preise steigen. In der Dürkheimer Gegend wurden neue Rotweine mit 300—350 Mk., neue Weißweine mit 430—700 Mk. bezahlt. Im unteren Gebirge erbrachten neue Rotweine 290—310 Mk., neue Weißweine 400—470 Mk., in der Neustadter Gegend neue Weißweine 460—630 Mk., im oberen Gebirge neue Weißweine 320—360 Mk., in der Gegend von Landau und Edenkoben neue Weißweine 330 bis 400 Mk. Für 1908er wurden im oberen Gebirge 420 bis 500 Mk., in der Dürkheimer Gegend 360—460 Mk., in Deidesheim und Forst 900—1200 Mk., in dem Neustadter Bezirk 650—900 Mk., im unteren Gebirge 480—530 Mk. bezahlt. Alle Preise verstehen sich für das Fuder (1000 Liter.)

Aus Elsaß-Lothringen.

* Aus dem Elsaß, 12. Nov. Die Weine sind in der Gärung so weit vorgeschritten, daß sie sich auf ihre Qualität probieren lassen. Wie bei dem wenigen Sonnenschein nicht anders zu erwarten war, ist der 1909er ein dünner Wein in seinem Naturzustande. In Naturweinen geht das Geschäft flott und steht der Preis im Großhandel augenblicklich auf 32—36 Mk. per Hektoliter.

Gerihtliches.

* Koblenz, 16. Nov. An der Strafkammer Koblenz kommen demnächst mehrere Weinprozesse zur Verhandlung. Das neuerrichtete Nahrungsmittelamt erweist sich als recht tätig und eine Anzahl Personen haben Anklageschriften erhalten. In der vorigen Woche wurde verhandelt gegen den Winzer Johann Peter Bergweiler aus Ediger an der Mosel, der angeklagt war, 1908er Wein durch übermäßigen Zusatz von wässriger Zuckerlösung überstreckt zu haben. Er wurde heute freigesprochen, obwohl festgestellt war, daß eine Ueberstreckung des Weines vorlag, und zwar, weil nicht festgestellt erschien, daß der Angeklagte den Wein zum Zwecke des Verkaufs feilgehalten habe, also die Absicht der Täuschung nicht vorlag. — Sodann wurde verhandelt gegen den Winzer Mathias Cröf zu Reef an der Mosel, welcher beschuldigt war, zehn Fuder 1908er Wein durch Ueberstreckung mit wässriger Zuckerlösung verfälscht zu haben. Diese Sache wurde zwecks Ladung weiterer Zeugen vertagt. — Durch Urteil der Strafkammer Koblenz vom 27. Mai 1908 war der Weingutsbesitzer Peter Freimuth in Ellenz an der Mosel zu einem Monat Gefängnis verurteilt; auch war auf Einziehung von 16 Fuder Wein erkannt worden. Gegen dieses Urteil hatte der Angeklagte Revision eingelegt und das Reichsgericht hatte die Sache an die Strafkammer zurückverwiesen. Es handelt sich jetzt noch um die Einziehung des Weines, weil der Angeklagte inzwischen gestorben ist. Auch diese Sache wurde zur näheren Beweiserhebung ausgesetzt.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

* Eltville. (Naturwein-Versteigerung.) Dienstag, den 23. November, vormittags 11 Uhr, läßt die Landwirtschaftliche Central-Darlehenskasse für Deutschland Weinabteilung Eltville im Saale der Niederstafel zu Mainz 21 Halbstück 1900er, 1901er, 1904er und 1905er Rheingauer Flaschenweine, sowie 7400 Rheingauer Flaschenweine und 17 920 Rheinpfälzischer Flaschenweine verschiedener Jahrgänge versteigern. Tage: 1900er Mk. 380—500, 1901er Mk. 410—480, 1904er Mk. 430—950, 1905er Mk. 420 bis 650 per Halbstück. Flaschenweine Mk. 1.20—3.00 Pfälzer Weine Mk. 0.60—5.00.

Verschiedenes.

* Eltville, 15. Nov. Am Samstag stand die gerichtliche Versteigerung des Verwaltungsgebäudes der Eltviller Winzerzentrale an. Letztbietende blieb mit 125 100 Mk. die Bergisch-Märkische Bank zu Koblenz, eine Gläubigerin der Zentrale.

* Koblenz, 14. Nov. (Preussischer Weinbauverein.) Im Namen des beauftragten Komitees hatte für heute Geh. Regierungsrat Prof. Dr. Wortmann-Geisenheim die Vertreter Weinbauvereine Preußens zu einer Besprechung in das „Hotel Monopol“ hier eingeladen zwecks Gründung eines Verbandes Preussischer Weinbauvereine. Die sehr lebhafteste Debatte, an der sich die Herren Stadtverordneter Ring-Königswinter, Landrat von Hammerstein-Bernkastel, Geh. Regierungsrat Czch-Wiesbaden, Weingutsbesitzer Burgeff-Geisenheim, Weingutsbesitzer W. Gaenlein-Hochheim, Graf Matuschka-Greifflau u. a. beteiligten, zeitigte folgende wichtigen Ergebnisse: Die

preussischen Weinbauvereine folgender Bezirke: 1. Rheingau, 2. Mosel, Saar und Ruwer, 3. Nahe, 4. Koblenz abwärts rechtsrheinisch, 5. Koblenz abwärts linksrheinisch, 6. Rheintal (Kreis St. Goarshausen) erachten einen Zusammenschluß unter Wahrung der Selbständigkeit der einzelnen Gebiete für notwendig und beschließen zunächst, ihre Interessen durch einen Ausschuß vertreten zu lassen, dessen Mitglieder sich zusammensetzen aus 6 Mitgliedern des Rheingaus, 7 des Mosel-, Saar- und Ruwergebietes, 4 des Nahegebietes, je 3 der Weingebiete aus Koblenz und St. Goarshausen. Die Mitglieder dieses Ausschusses sollen als Delegierte der einzelnen Vereine von diesen gewählt werden. Hierdurch soll ein Zusammenschluß und ein einiges Vorgehen in der Weingesetzgebung erreicht werden, unter Ausschluß aller politischen und separatistischen Interessen (wie die Benachteiligung der Mosel, bei dem jetzigen Weingesetz), sowie ferner die Vermeidung jeglicher politischer Sondergänge (wie den bekannten Notgesetzantrag der nationalliberalen Partei).

* Rierstein, 18. Nov. Das ungefähr 60 Morgen große Weingut des Kommerzienrat Lauteren wurde an die Freiherrlich v. Seyl'sche Gutsverwaltung verkauft. In den Kauf einbegriffen ist auch das Herrschaftshaus mit den Gartenanlagen.

* Neustadt a. d. S., 15. Nov. (Stichige Weine.) Die Winzergenossenschaft faßte in einer stürmisch verlaufenen Generalversammlung folgende Beschlüsse: 1. Nachdem die Generalversammlung die Ueberzeugung gewonnen hat, daß in den Kellereien der Gesellschaft sechs Faß Wein lagern, die infolge falscher Kellerbehandlung stichig geworden sind, beauftragt sie den Vorstand, diese sechs Faß sofort en bloc zu verkaufen, einerlei, welcher Schaden dabei entsteht, um das Renommée der Genossenschaft in vollem Umfange aufrecht zu erhalten. 2. Sie beauftragt den Vorstand, sich mit einem Rechtsanwalt in Verbindung zu setzen, um sich Gewißheit darüber zu verschaffen, inwieweit die bisherige Vorstandschaft sowie der Aufsichtsrat für den entstehenden Schaden haftbar gemacht werden können. Der Vorstand wird beauftragt, die nötigen Schritte in dieser Richtung einzuleiten. Nachdem in der Versammlung der Antrag gestellt war, den zweiten Vorstand und bisherigen Kellermeister Heinrich Seel seiner Ämter zu entheben, legte dieser notgedrungen selbst seine Ämter nieder.

* Begutachtungen zum Weingesetz. Die Ältesten der Kaufmannschaft von Berlin haben beschlossen, das Berliner Polizeipräsidium zu bitten, in streitigen Fällen vor einer gerichtlichen Weiterverfolgung der Angelegenheit Sachverständige gutachtlich zu hören, und sie haben sich gleichzeitig bereit erklärt, dem Polizeipräsidium geeignete Personen aus den Kreisen des Weinhandels für diese Tätigkeit in Vorschlag zu bringen.

* Die richtige Temperatur der Weine anzugeben, ist nicht so leicht und einfach, wie man wohl denkt. Ganz gerecht wird nämlich die Angabe allen Trinkern nie werden, den der Geschmack und Geruch des Einzelnen ist sehr verschieden, und nach seinem individuellen Geschmack und Geruch wird daher zumeist jeder entscheiden, welche Temperatur nötig ist, damit der Wein somit höchsten Wohlgeschmack als auch Duft entwickelt. Weinkundige Trinker sowohl, als auch ärztliche Berater haben jedoch eine Durchschnittsnorm für die richtigen Wärmegrade der Weine angestellt, nach der sich der Durchschnittsmensch ruhig richten mag. Danach soll der Rotwein 12—14 Grad Reaumur haben, und es sei hier noch ausdrücklich gesagt, daß auch rote Rheinweine diese Temperatur verlangen und nicht kalt gereicht werden dürfen. Leichter weißer Wein darf nicht so kalt gegeben werden, wie schwere Rheinweine, und Schaumwein wieder kann noch kälter als Rheinwein sein. 10 Grad Reaumur gilt für weißen, leichten Rheinwein, 8 Grad für

schweren Rheinwein und 6 Grad (nicht kälter) für Schaumwein als hinreichend. Maßgebend ist bei dieser Temperatur die nachgewiesene Tatsache, daß die Geschmacksnerven bei zu starker Kälteempfindung abstumpfen, daß man bei zu kalten Weinen von einem Genuß nicht mehr reden kann. Es wird, um auch die Zeitangabe des Kühlens nicht fehlen zu lassen, genügen, leichten Weißwein eine Stunde, Rheinwein zwei und Schaumwein drei bis vier Stunden in Eis zu stellen. Da vielfach auch Selterswasser und Trinkwasser gereicht werden oder doch bereit stehen, auch manchmal schwere Weine dargeboten werden, so seien auch hierfür die Wärmegrade noch angegeben. Für Selterswasser ist 11 Grad und für Trinkwasser 9 Grad Reaumur die beste Temperatur, während schwere Dessertweine einige Stunden im durchwärmten Raume stehen müssen, bevor sie den richtigen Wärmegrad haben.

* Märkische Tafeltrauben. Mit der Tafeltraubenzucht unter Glas scheint man in der Provinz Brandenburg gute Erfahrungen zu machen. In der Provinz sind jetzt im ganzen zur Traubenzucht 25 Gewächshäuser im Betriebe, deren jedes einen Anlagewert von etwa 3000 Mk. darstellt. Die Traubenzucht in der Mark ist etwa fünf Jahre alt. Im Jahre 1904 entsandte der damalige Landwirtschaftsminister von Podbielski einige Obstbau-Beamte zum Studium der Tafeltrauben und Kulturen nach Belgien und Frankreich, darunter auch den Geschäftsführer für Obst- und Gartenbau der Landwirtschaftskammer Grobhen. Seitdem hat sich die Traubenzucht in der Mark vortrefflich entwickelt, da die im Auslande gesammelten Erfahrungen den hiesigen klimatischen Verhältnissen immer mehr angepaßt wurden.

* Was die Weine des Bremer Ratskeller wert sind. Die Leute die da behaupten, daß die Statistik nichts weiter ist als eine Wissenschaft der trockenen Zahlen, dürften eines Besseren belehrt werden, wenn sie von der Berechnung hören, die kürzlich ein phantasierender Statistiker über den Wert der im Bremer Ratskeller lagernden edlen Weinorten angestellt hat. Wenn man im Verkauf dieses Weines die Summen erzielen würde, die besagter Statistiker da herausrechnet, dann würde der Betrag hinreichen, um die gesamten Staatsschulden Deutschlands und Englands zu bezahlen. Man höre: Im Bremer Ratskeller lagern seit zwei und einem halben Jahrhundert 12 Gebinde des sogenannten Heiligen Weines. Schon damals, bei der Einlagerung, wählte man natürlich die edelsten Sorten, die aufzutreiben waren. Der Statistiker rechnet nun die damaligen Anschaffungskosten, rechnet das Kapital, das die Erbauung des Kellers erforderte, die Summen der Instandhaltung, legt dies alles Zins auf Zins und kommt zu dem Resultat, daß jede Flasche Wein augenblicklich einen Wert von sage und schreibe 8 Millionen Mark repräsentiert, was pro Glas ungefähr 1,100,000 Mk. ausmacht. Ein Tropfen dieses Weines könnte beim besten Willen nicht unter 1000 Mk. abgegeben werden. — Was für eine kostbare Wissenschaft ist doch die Statistik!

Ausland.

Von den italienischen Märkten.

OW. Rom, 10. Nov. (Eigenbericht; Nachdruck verboten). Da der Monat Oktober sich als so ungewöhnlich warm und sonnig erwies, hat sich die Ernte zur Freude der Besitzer in die Länge gezogen und so ein besseres Ergebnis geliefert, die Qualität wird vielfach schöner sein, als man gemeint hat. Die Preise sind darauf hin etwas gestiegen. Recht zufrieden ist man in Piemont mit der Qualität des neuen Weines und für die Trauben und Moste wurden gute Preise erzielt, trotzdem blieb das Geschäft belebt. Sowohl

im Distrikt Piacenza als in Emilia fanden nennenswerte Steigerungen statt, einerseits weil die Produktion klein ausgefallen ist, hauptsächlich aber infolge der regen Nachfrage. Im Bezirk Modena wurde ein recht gutes Ergebnis erzielt, der Ertrag ist groß und gut und ein Teil bereits unter günstiger Bedingung untergebracht. Zur großen Befriedigung der Abgeber sind in Padua die Notierungen gestiegen, infolge der schönen Herbsttage ist die Reife der Trauben eine vollständige und kann man auf eine sehr gute Qualität der Weine rechnen. In vielen Teilen Toscana's hatte die Ernte sowohl hinsichtlich der Qualität als der Quantität die Erwartungen übertroffen. Die alten Weine, die zuerst Erhöhungen erfuhr, werden jetzt billiger abgegeben. Im Lazio hat die Ernte nur zwei Drittel der vorjährigen geliefert und auch die Qualität läßt zu wünschen übrig. Ebenso sind im Neapolitanischen die Weine nicht allzu gut geraten. Die im Oktober geernteten erweisen sich allerdings als besser, da sie Zeit zu reifen hatten und bei trockenem Wetter eingebracht wurden. Knapp und von wenig befriedigender Qualität ist in Apulien der Ertrag, die Weine werden nur geringen Grad aufweisen. Es kamen aber bereits ziemlich gute Umsätze zustande, die noch zahlreicher gewesen wären, wenn nicht die Eigener die Preise gesteigert hätten. — Regen hat zuletzt die Lese in Sizilien behindert und die Qualität der spät eingebrachten Trauben hat gelitten. Das Geschäft liegt still, weder vom Festlande noch für den Export zeigt sich regere Nachfrage.

Von den englischen Märkten.

O.W. London, 11. Nov. (Eigenbericht; Nachdruck verboten). Die Nachfrage hat sich etwas für einige Sorten Weine gehoben, den normalen Umfang hat das Geschäft jedoch nicht erreicht. Es ist dies der ungewissen Finanzlage zuzuschreiben. Champagner wurde ziemlich gut gekauft, für französische Rotweine aber zeigt sich fast gar keine Nachfrage. Die Verschiffungen von Portweinen beliefen sich im Oktober auf 9679 Pipes (Großbritannien 2566) und auf 81,753 in den 10 Monaten d. J. gegen 80,045 in 1908. Die Scherry-Ausfuhr 2940 Butts und 28,504 bis jetzt in diesem Jahre gegen 27,296 im vorigen. Whisky liegt sehr still, infolge der neuen Steuern, der Umsatz ist stark zurückgegangen. Für Reuen zeigte sich etwas mehr Begehr, was wohl dem kalten, unangenehmen Wetter zuzuschreiben ist, die Lager im Zollverschluß sind aber noch sehr groß.

Von den französischen Märkten.

OW. Paris, 11. No. (Eigenbericht. Nachdruck verboten). Am hiesigen Plage herrschte etwas mehr Geschäft, doch üben die erhöhten Forderungen der Abgeber einen hindernden Einfluß auf dasselbe aus. Daß der Ertrag kein großer ist, steht nun aber fest, er erweist sich selbst als kleiner als man angenommen hatte, da die Trauben weniger Saft liefern als erwartet wurde. Die Preise sind denn auch sehr fest und trotzdem in den Weindepartements der Verkehr lebhaft. Im Midi haben schon zahlreiche Umsätze stattgefunden und die Notierungen sind noch weiter gestiegen, Rotweine erzielen Fr. 1.40 per Grad und man hofft 1.50 zu erhalten. Ebenso sind in Aude, Roussillon, Tarn-et-Garonne bereits viele Geschäfte bei steigenden Preisen abgeschlossen worden. Im Bordelais wird man aus den spätgeernteten Trauben recht gute Weine gewinnen, von den anderen aber lassen die meisten zu wünschen übrig. Am heutigen Tage wird in Bordeaux die Weinmesse eröffnet, die 8 Tage dauern soll. In der Charente wird die Ernte in der Kognatgegend weniger liefern als im 1908 bei einem geringeren Grad, sonst ist sie ebenso groß und meist besser, in vielen anderen Departements macht sich ebenfalls eine starke Ungleichheit bemerkbar, sind neben schönen auch sehr gewöhnliche Weine erzielt worden.

Spanien.

* Aussichten der Weinernte in Spanien. Infolge des außergewöhnlich kühlen Sommers hat sich die Weinlese in den meisten Teilen Spaniens um vier bis sechs Wochen verzögert, so daß sie in einigen Gebirgsgegenden erst gegen Ende Oktober beendet werden konnte. Nach den bisher vorliegenden Nachrichten hat es den Anschein, daß man der Menge nach auf nicht mehr als eine knappe Mittelernte wird rechnen können. Sachverständige haben sich dahin geäußert, daß etwa 30 bis 40 Prozent weniger geerntet werden als im vorigen Jahre, dessen Ernte mit 18½ Millionen Hektoliter den Durchschnitt allerdings erheblich überragte. Besonders in der Levante und in beiden Kastilien soll der Ausfall bedeutend sein. Als Ursache hierfür wird in erster Linie auf die während des Sommers herrschende Dürre hingewiesen, welche die Trauben nicht zur Entwicklung kommen ließ. Erst der August brachte Regenfälle, die einiges wieder gutmachten. Es kam hinzu, daß die Schädlinge des Weinstocks, vor allem die Reblaus, wiederum Fortschritte gemacht haben, besonders in der Levante und in Alt-Kastilien, wo sich viele Bauern entschließen mußten, die Weinstöcke abzuhaufen, um sie durch amerikanische Reben zu ersetzen oder gar an ihrer Stelle Weizen oder Gerste auszusäen, weil sie nicht in der Lage sind, vier oder fünf Jahre auf einen Ertrag des Bodens zu verzichten. Auch durch Hagelstürme sind Verwüstungen angerichtet worden, besonders in den Provinzen Barcelona, Tarragona und Valladolid. Günstiger sind die Erwartungen in bezug auf den Gehalt des neuen Weins. Die zur Entwicklung gelangten Trauben sind schön. Der kühle Sommer scheint an einigen Stellen den Zuckergehalt beeinträchtigt zu haben; man erwartet jedoch, insbesondere in Katalonien, höhere Alkoholgrade. Die Preise sind, entsprechend der geringen Ernte, überall in leichtem Steigen begriffen, wobei ins Gewicht fällt, daß die vorhandenen Vorräte im Durchschnitt nicht bedeutend. Die Ausfuhr von Trauben über Valencia war bis Ende September gering. Insbesondere sollen die deutschen Käufer Zurückhaltung gezeigt haben, eine Erscheinung, die man hier mit dem neuen deutschen Weingesetz in Verbindung bringt. (Bericht des deutschen Generalkonsulats in Barcelona).

Letzte Nachrichten.

* Erbach, (Rheingau), 18. Nov. Der Besitzer des „Hotel Engel“ dahier, Herr Wilh. Graf, kaufte das bekannte von Reichenau'sche Weingut zu Neuborf. Der Preis ist nicht bekannt geworden.

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

Beilagen-Hinweis.

Der Gesamt-Auflage unserer heutigen Nr. liegt ein Lotterie-Plan der Staatl. garant. Staatslose (Ziehung am 1. Dezember 1909), der Firma Hans Wolff = Gotha, bei, den wir gefl. Beachtung empfehlen. Die Expedition.

Seit dreißig Jahren verwenden die Landwirte das Thomasmehl zu Düngung. Wenn man bedenkt, daß in diesen 30 Jahren der Thomasmehlverbrauch in Deutschland bis über 30 Millionen Zentner jährlich gestiegen ist, so bedarf es wohl für diesen Dünger keiner besonderen Empfehlung. Thomasmehl ist heute der gesuchteste Phosphorsäuredünger.

Wein- und Likör-Etiketten

liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Naturwein-Versteigerung.

Dienstag, den 25. November 1909, vormittags 11 Uhr, läßt die

Landwirtschaftliche

Central-Darlehnskasse für Deutschland

Weinabteilung Eltville

im Saale der Liedertafel zu Mainz

21/2 Stück 1900er, 1901er, 1904er u. 1905er

Rheingauer Faßweine, sowie

7400 Rheingauer Flaschenweine u. } verschiedener
17920 Rheinpfälzischer „ } Jahrgänge
versteigern.

Probe-Tag

am 16. November, sowie am Tage der Versteigerung von 9—11 Uhr im Saale der Liedertafel zu Mainz.

28 goldene und silberne Medaillen und Diplome.

Schweizerische Spielwerke

sowohl mit Walzen als mit Notenscheiben, anerkannt die vollkommensten der Welt.

Spieldosen

Automaten, Stühle, Necessaires, Schweizerhäuser, Zigarrenständer, Photographicalbums, Schreibzeuge, Handschuhkasten, Briefbeschwerer, Blumenvasen, Zigarrenetuis, Kinderstühle, Spazierstöcke, Flaschen, Biergläser, Dessertteller u. s. w. Alles mit Musik. Stets das Neueste und Vorzüglichste, besonders geeignet für Weihnachtsgeschenke empfiehlt die Fabrik

I. H. Heller in Bern (Schweiz).

Nur direkter Bezug garantiert für Echtheit; illustrierte Preislisten franko.

Vorteilhafteste Bezugsquelle
der besten deutschen
Fahrräder, Marke „Jagdrad“, Zubehörtelle, Nähmaschinen, Haushaltungsmaschinen, Schusswaffen, Stahlwaren, Musikinstrumente, 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.


Billige Druck-Arbeiten!

Couverts	von Mk. 2.90 an	
Briefbogen	„ „ 6.00 „	
Mitteilungen	„ „ 4.50 „	
Postkarten	„ „ 3.50 „	
Rechnungen	„ „ 4.50 „	
Paket-Adressen	„ „ 3.00 „	
Begleit-Adressen	„ „ 3.50 „	

per 1000 Stück

Saubere Ausführung. Lieferung sofort, unter Nachnahme.

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“
Oestrich a. Rhein.

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.

Für Wiesen und Weiden ist **THOMASMEHL** der beste Phosphorsäuredünger.

Eine reichliche Düngung mit Thomasmehl ergibt doppelte ja dreifache Erträge, verbessert den Pflanzenbestand und erhöht den Nährwert des Futters.

Thomasmehl kaufe man nur unter bestimmter schriftlicher Garantie für Gehalt an Gesamtphosphorsäure und deren Zitronensäurelöslichkeit oder für Gehalt an zitronensäurelöslicher Phosphorsäure.

Thomasmehl garantiert rein und vollwertig, liefern nachbenannte Firmen nur in plombierten Säcken, mit Schutzmarke oder Firmenauddruck und mit Gehaltsangabe versehen.



Thomasphosphatfabriken

G. m. b. H. Berlin W. 35.

Schüchtermann & Kremer

Dortmund.



Wegen Offerte wende man sich an die bekannten Verkaufsstellen oder direkt an die vorgenannten Firmen.

Henn's patent. **Keller-Oefen.**

Für Zollkeller Oefen mit
Aussenfeuerung

Monatelang auf Probe!



Prospekte u. Gutachten stehen zu Diensten.

**E. Henn, Ofenfabrik
Kaiserslautern.**

Es half sofort!

Dies bestätigen über 1000 Anerkennungen Kranker, die Limosan-Tabletten bei **Gicht, Rheumatismus**

und anderen Harnsäure-Leiden erprobten. Eine Probe unseres Mittels, nebst ausführlich aufklärender Broschüre und Anerkennungen, senden wir

kostenlos an alle Leidenden die uns per Postkarte ihre Adresse mitteilen.
Chemisches Laboratorium Limosan, Postf. 866, Limbach-Sa.

Wichtig für die Küfer- und Kellereibrandhe.

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

„Die Apfelweinbereitung“ von Dr. Fr. Glüh. 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 Böttcher- und Fassberechner“ von Otto Voigt. Mt. 1.70.

„Der Böttcher“. Ausführliches Handbuch, umfassend sämtliche die handwerks- und fabrikmäßige Herstellung der Fässer, Bütteln zc. betreffende Arbeiten, nebst Fassberechnungstabellen 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 Glüh. Mt. 3.—.

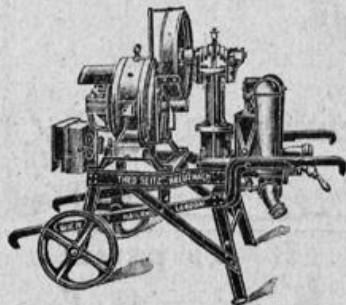
Kreuznacher Maschinenfabrik, Filter- und Asbest-Werke Theo Seitz, Kreuznach, Rheinland

Zweigniederlassungen: Wien, Mailand, London. Lager: Paris, Buenos-Aires und Melbourne.

Seit 1905.

46 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!



Neu! Seitz'sche Neu!

Handpumpen „Aetna“

in solidester Ausführung, m. äusserst leichtem Gang u. grösster Leistungsfähigkeit, schon v. M. 85 an.

Fremdkörper wie Traubenkämme, Steine, Holz können sie weder beschädigen noch im Funktionieren stören. Trotz der soliden, vollendeten Konstruktion schon von M. 730 an.

Ein Posten Rheingau. Flaschenweine

im Preise von
M. 1.40 bis M. 2.50

zu kaufen gesucht. Offerten mit
Preisangabe unter **A. B. 100**
an die Exped. d. Rheing. Weinztg.

Wein-Etiketten

in grosser Auswahl.

Lager und Extraanfertigung

Rob. Hesse & Co.

Magdeburg

Kostenfreie Zusendung des
Muster-Sortimentes A.

1 Destillier-App., 1 Stopfm.,
1 Kapselmasch., 1 Füllm.,
1 Filtrierm. m. Druckvor-
richtg. (24 Sack), 1 Ver-
kord- und Verdrahtbock,
1 Fassdämpfer, 1 Fasskar-
ren (v. Eis.) u. 1 Decimal-
wage, alles in g. Zustande,
spottbill. w. Gesch.-Aufg.
abzgb. Günstige Gelegl. f.
Weinhdlg. und Champfabrkt.

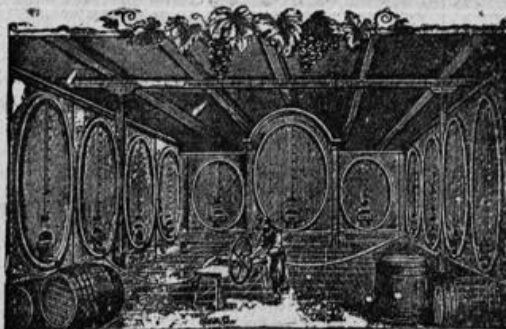
Näheres

Friedrich Brahm Mainz

Schönbornstr. 6. p.

Zementfässer mit Glasausfütterung

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



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei

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

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

10 Pfund Schweine- Pökelfleisch

Köpfe, Rippen, dicke Beine etc. **M. 3.70**
(amtlich untersuchte, holsteinische Ware)

Eimer, 25 Pfund netto **M. 8.75**

Käse, hochfeiner Holsteinischer **M. 3.20**
Holländer, 10 Pfd.-Postkolli

Kieler Fettwaren-Versandhaus, Kiel.

Technisch-Chemische und Nahrungsmittel-Unter- suchungen

werden gewissenhaft, rasch u. billig
angefertigt

Spezialität:

Wein-Analysen

Hefe-Reinzucht

Dr. Willy Faber's
Laboratorium

(August Spiker)

Bingen, Schlossbergstr. 19 pt.
Fernruf 131.

Wein-Gut- Verkauf

Erteilungshalber

gröf. Weingut, beste Lage Rhein-
heffens, vorzügl. im Stand, sof-
zu verkaufen. Offerten unter
B G 4056 an **Rudolf Mosse**,
Bieffen.

Gelegenheitskauf

3 Stck. Gabel, Messer, Löffel aus
echtem Alb. Silber M. 350. 12
Stck. Kaffeelöffel aus echtem Alb.
Silber M. 650. 12 Stck. Mokka-
Löffel aus echtem alb. Silber M.
650. 2 Stck. Eckt. Jap. Silber
Tafel-Leuchter schöne Gravur
neuer Facon 30 cm. hoch, w 300
Gram M. 10.— Versand gegen
Nachnahme durch das Silberwaren-
Export-Haus **N. D. Eintracht**,
Kraflau (Oesterreich) Josefsplatz
No. 21.

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!

NÖTIG FÜR JEDERMANN:

BROCKHAUS' KLEINES LEXIKON

Für Weinhändler!

Weinhändler-Haus im
Rheingau, gr. Keller,
Backraum, gr. Hof,
Büro, Elektr. Licht u.
Kraft, Badezimmer und sonst. Ruhe-
hör zu verkaufen. Schöne Aus-
sicht auf den Rhein. Offerte unter
A. B. C. 200 an die Exped. erbeten.