



fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

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

Fernsprecher Nr. 6.

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

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



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

Nr. 49.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 5. Dezember 1909.

VII. Jahrg.

Geschichtliches vom Wein.

Die Zeit der Weinlese gab dem „Journal des Débats“ Anlaß, einiges aus der Geschichte des Weines zum besten zu geben. Das älteste Gewächs, das die Geschichte erwähnt, ist der Wein von Maronia an der Küste Thraciens. Homer, der ihn besungen hat, versichert, daß man den Wein dieses Ortes nur trinken kann, wenn man ihn mit zwanzigmal so viel Wasser vermischt. Das weinspendende Maronia hatte im Laufe der Zeit von seiner unbezähmbaren Kraft nichts verloren: der Konsul Mucianus feierte, als er durch den gesegneten Ort zog, das Bouquet eines Getränks, das aus einer Mischung von 80 Eimern Wasser und einem einzigen Eimer Wein bestand. Griechenland übte lange Zeit ein Weinmonopol aus, indem es nahezu die ganze Welt mit dem Saft der Reben versorgte. Im ältesten Rom war der Wein so selten, daß die Gesetze das Verfügungsrecht über den Weinvorrat des Hauses nur dem Familienvater zugestanden. Als ein gewisser Mecenius seine Frau erschlug, weil er sie im Keller beim Weintrinken überraschte, erklärten die Richter diesen Totschlag für durchaus berechtigt. Sie sprachen auch einen andern Bürger frei, der seine Gattin hatte verdursten lassen, weil sie ihm die Weinkellerschlüssel gestohlen hatte. Man gönnte den Wein nicht einmal den Göttern. Romulus brachte seine Trankopfer mit Milch dar. Numa empfiehlt seinen Untertanen, mit dem Wein sparsam umzugehen und mit dem edlen Getränk nicht die Opferfeuer zu besprengen. Als das Gesetz dann milder wurde, erklärte es ausdrücklich, daß nur Wein von beschnittenen Weinstöcken auf den Altar gegossen werden dürfe; auf diese Weise suchte man den Weinbau immer mehr zu fördern und die Verebelung der Rebe in die Wege zu leiten. Wie viel der Wein galt, ersieht man daraus, daß Lucius Papirius Cursor, als er die Samniter bekämpfen wollte, dem Jupiter nur einen Becher köstlichen Weines zu geloben brauchte, um sich den Gott günstig zu stimmen und einen glänzenden Sieg zu erfechten. Zu

Ruf und Ansehen gelangten italienische Weine erst um das Jahr 600 der römischen Geschichte. Zur Zeit des Plinius aber gehörten von den achtzig berühmtesten Weinbergen der Welt mehr als zwei Drittel der italienischen Halbinsel an, „die durch diesen ihren Reichtum den Sieg über die Pflanzensätze aller Länder davonzugewannen, mit alleiniger Ausnahme der Gewürzpflanzenländer.“ „Es ist aber“, so fügt der berühmte Naturforscher hinzu, „wenn der Weinstock in der Blüte steht, kein Duft lieblicher als seiner.“ Horaz hat für den Falerner eine Reklame gemacht, die dem wirklichen Werte dieses Weines nicht entspricht. Der Falerner nahm in der Schätzung der Weinkenner durchaus nicht den ersten Rang ein; er war lange nicht so gut wie der Cäcuber, der leider vollständig verschwand, als Kaiser Nero zwischen Bajä und Ostia einen Kanal graben ließ. Augustus zog allen anderen Weinen den Wein von Setia vor. Seine Nachfolger hatten denselben Geschmack, „dieweil die Erfahrung lehrt, daß man bei diesem Getränk keine üblen Folgen zu befürchten hat.“ Livia, die Gattin des Augustus, schrieb ihre körperliche Frische, die sie sich bis zu ihrem 86. Lebensjahre bewahrte, dem Umstande zu, daß sie sich recht oft an Puciner erquickte. Man rühmte auch die Vorzüge des Weines von Sorrent; Tiberius aber erklärte diesen Wein für einen ganz gemeinen Essig, der seinen Ruf nur den bezahlten Lobpreisungen eines Aertetrusts verdankte. Der Weinbau war damals schon weit vorgeschritten; man kannte das Beschneiden und das Pfropfen der Rebe. Man kannte auch die Krankheiten des Weines und wußte sie richtig zu behandeln. Die afrikanischen Winzer übten das Gipsen; die Winzer Griechenlands „verbesserten“ herbe Weine durch einen Zusatz von Pechharz. Man mischte den Wein mit süßem Wasser; das salzige hatte die Eigenschaft, ihn besser zu konservieren. Die Winzer von Amalfi tauchen heute noch die Muskattrauben ins Meer und lassen sie dann, in Zitronenbaumblätter gehüllt, an der Sonne trocknen. Weinsälschungen und Weinschmierereien gab es auch schon im alten Rom, und das Verschneiden von Weinen aus ge-

ringen Lagen mit besseren Weinsorten war allgemein üblich. Berrufen waren die gallischen Weine, weil die gallischen Winzer ihre Gewächse mit Aloe und mit anderen Ingredienzien würzten. Es ist historisch festgestellt, daß Julius Cäsar der erste war, der seinen Tischgästen vier verschiedene Weinsorten vorsetzte. Seit jener Zeit wollte jeder reiche Römer einen Weinkeller haben; die berühmten Weinmarken erzielten fabelhaft hohe Preise. Die schönste Weinlese brachte das Jahr, in welchem der letzte der Gracchen getötet wurde. Da damals Opimius Konsul war, wurden die Weine dieser Lese „opimische“ genannt. Unter der Regierung des Kaisers Caligula brachte eine Amphora solchen Weines, nach den Berechnungen eines Plinius-Uebersetzers, mehr als 268 000 Mark; da die Amphora zwanzig Litter hielt, kam eine Flasche Opimier auf fast 13 000 Mark zu stehen! Man schätzte von der Rebe alles, sogar das Holz, aus welchem man Opfer-schalen, Götterbilder und Tempelsäulchen schnitzte. Der Tempel der Diana zu Ephesus hatte eine Treppe, die aus einem einzigen Nebensack gemacht war. In der Hand der Zenturionen war das Holz des Weinstockes eine Art Kommando-stab; es galt selbst noch auf dem Rücken des Soldaten als ein Zeichen von Auszeichnung, denn die Sklaven und die Lohnarbeiter wurden mit einem weit weniger vornehmen Holz gezeichnet. Man weiß, durch welche einfache Methode die Römer bei Trinkgelagen ihren Durst immer erneuerten. Sie nahmen auch Schierling, um sich zum Weintrinken zu zwingen, denn Wein galt als Gegengift bei Schierlingsvergiftungen. Natürlich konnte ein besonders starker Magen so etwas vertragen. Marcus Cicero, der Sohn des berühmten Redners, trank mit einem Zuge fast sieben Litter Wein. Er tat das aber bloß aus Kindesliebe, um dem Antonius, dem Mörder seines Vaters, die Trinkerpalme zu entreißen.

Errichtung eines städtischen Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes.

* Wiesbaden, 3. Dez.

Die unzulänglichen Untersuchungsgelegenheiten für die eingeführten Weine hat die Handelskammer veranlaßt, die Frage zu prüfen, ob für Wiesbaden eine eigene Nahrungsmittel-Untersuchungsanstalt (ein städtisches Nahrungsmittel-Untersuchungsamt) zu schaffen sei.

Verschiedene Stimmen aus dem Publikum waren laut geworden für die Errichtung eines solchen städtischen Amtes. Der Weinhandlerverein zu Wiesbaden hatte einen Antrag in der Richtung bei der Kammer gestellt, daß die Weinuntersuchungen der hier eingehenden Weine nicht mehr in Frankfurt a. M., sondern in Wiesbaden durch einen hierzu ernannten Chemiker erfolgen solle. Dem Weinhandlerverein wurde von der Kammer geantwortet, daß es nicht angängig erscheine, einen Chemiker für Untersuchung von Wein vorzuschlagen. Derartige Untersuchungen müßten durch die Nahrungsmittelämter vorgenommen werden. Es sei bedauerlich, daß im Reg.-Bezirk Wiesbaden als einzige Stelle für Untersuchungen von Wein auf Grund des Weingesetzes nur das chemische Laboratorium der Königl. Auslands-Fleischbeschaustelle in Frankfurt a. M. vorhanden sei. Der Verein hat sich darauf mit einer Beschwerde an den Magistrat der Stadt Wiesbaden wegen Errichtung eines städt. Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes gewendet.

Die Kammer hat nach Prüfung der Rechtslage zur Unterstützung der Eingabe des Weinhandlervereins Wiesbaden sich selbst an den Magistrat befürwortend gewandt und ausgeführt: Die Ursache der beklagten Mißstände sei in dem Fehlen eines Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes in Wiesbaden zu suchen. Die Bewohner von Wiesbaden, die Handel- und Gewerbetreibenden, sowie die Behörden Wiesbadens seien gezwungen, alle Unter-

suchungen der Nahrungsmittel auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes in Frankfurt a. M. oder anderwärts vornehmen zu lassen. Das habe zur Folge, daß die Nahrungsmittelkontrolle für Wiesbaden so gut wie auf dem Papier stehe, wie auch der Reg.- und Medizinalrat Dr. Pfeiffer bereits 1895 in seiner „Verwaltungshygiene“ allgemein eingehend begründet habe. Von den Kaufleuten und Weinhändlern Wiesbadens werde das Fehlen dieses Amtes seit Inkrafttreten des neuen Weingesetzes neuerdings ganz besonders hart empfunden. Nicht nur erwüchsen durch die Untersuchung der Weine in Frankfurt a. M. oder Kreuznach höhere Kosten, sondern auch größere Verzögerungen in der Abfertigung seien die Folge, da die Untersuchung dort manchmal erst nach Wochen erledigt werden könnte.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 3. Dezbr. Die letzte Woche brachte einige milde, trockne Tage und konnten während dieser die Herbstarbeiten gut gefördert werden. Das Düngen und der Winterbau sind jetzt die Hauptarbeiten und man hat noch immer eine Zeit lang damit zu tun. Der Kampf gegen den Sauerwurm ist eine Frage, welche zur Zeit wieder zur Tagesordnung geworden ist. Während des letzten Sommers hat derselbe allenthalben wieder sehr überhand genommen und ist wieder der schlimmste Traubenschädling geworden. Ein wirkliches sicherwirkendes Radikalmittel ist noch immer nicht gefunden worden, man kehrt sozusagen wieder zu den alten Bekämpfungsmitteln zurück. Am meisten haben während der letzten Jahre die Rüdesheimer Berglagen unter dem Wurmschaden zu leiden gehabt. Es werden jetzt dort große Anstrengungen gemacht um das Insekt wirksam zu bekämpfen. Eine Anzahl Besitzer haben sich vereinigt um alle Bekämpfungsmaßregeln auf einer größeren Fläche möglichst gründlich durchzuführen. Es werden alle hölzernen Pfähle entfernt und Drahtanlagen in Eisengestellen eingerichtet. Die Reben werden mit scharfen Bürsten gereinigt um alle Puppen möglichst zu vernichten und die altberindeten Stile während des Winters mit Erde zugezogen. Die Domäne Steinberg hat mit den intensiven Bekämpfungsarbeiten einen entschiedenen Erfolg. Wird sich derselbe in Rüdesheim auch zeigen, dann wird dies sicher zur weiteren Nachahmung anregen und schon aus diesem Grunde allein ist den Arbeiten voller Erfolg zu wünschen. Sichtbarer Erfolg eifert doch am meisten zu Nachahmungen, dies hat sich bei der Bekämpfung der Pilzkrankheiten recht deutlich gezeigt. Auch anderwärts ist man bestrebt, das möglichste gegen den Wurm zu tun, so weit es eben in der Kraft des Einzelnen steht. Es geschieht in diesem Jahre mehr als man glaubt, es besteht trotz der vielen Mißerfolge noch immer die Hoffnung, den Wurm auszurotten, oder doch wenigstens den Wurmschaden auf ein erträgliches Maß zu beschränken.

Vom Rhein.

* Vom Mittelrhein, 2. Dez. Am Mittelrhein sind die Weine ältere Jahrgänge recht zusammengeschmolzen. Aber selbst der neue Wein wird schon rar. Die Preise stellten sich in der letzten Zeit für das Fuder 1907er auf 650—700 Mk., 1908er auf 600—750 Mk. und für einen vereinzelt Posten 1905er auf 640—780 Mk.

Aus Rheinhessen.

* Aus Rheinhessen, 2. Dez. In Rheinhessen ist die Nachfrage nach älteren Weinen sehr stark, aber auch die neuen Weine wurden sehr verlangt. Die Preise sind dabei sehr in die Höhe gegangen, da die Vorräte nur noch gering sind, der Bedarf jedoch um so größer. In erster

Linie sind es die Konsumweine, die verlangt und verkauft werden, der in vielen Gemarkungen eingebrachte 1909er ist sogar ausverkauft. Es kostete in der letzten Zeit das Stück 1907er 700—800 Mk., 1908er 520—900 Mk., 1909er 480—520 Mk. Der Sprendlinger Winzerverein hat seine sämtlichen 1909er — insgesamt 50 Stück — zu unbekannten Preisen abgesetzt.

* Aus Rheinhessen, 2. Dez. In den beiden Gemeinden Pfaffen-Schwabenheim und Bendersheim wurden in den letzten Tagen insgesamt 111 Stück Wein zum Gesamtpreis von 58 875 Mark verkauft und zwar 90 Stück in Pfaffen-Schwabenheim zum Durchschnittspreis von 520 Mk. pro Stück und 21 Stück zu durchschnittlich 575 Mark in Bendersheim. Die Weine stammen von den Winzervereinen.

* Dahlheim, 2. Dez. Der hiesige Winzerverein verkaufte seine gesamte Kreszenz von 1909er Weinen nach Oppenheim zum Preise von 450 Mk. per Stück.

Von der Nahe.

* Von der Nahe, 2. Dez. Im Nahegebiet sind ganz riesige Mengen Most und neuen Weines verkauft worden. Auch die älteren Weine sind fast ausverkauft. Immerhin sind 1907er und 1908er noch zu haben. So erbrachte 1907er in den letzten Tagen im Stück 600—760 Mk., 1908er 580—630 Mk. Ein Posten 1906er stellte sich auf 720—800 Mk.

Von der Mosel.

* Von der Mosel, 2. Dez. An der Mosel und Saar ist nach wie vor starke Nachfrage nach neuen Weinen. Der Handel kauft auf, was er erreichen kann. Dabei sind die Preise ziemlich hoch, wurde doch in der letzten Zeit das Fuder 1909er an der oberen Mosel mit 400—430 Mk., an der mittleren Mosel mit 500—1100 Mk. und an der unteren Mosel mit 400—650 Mk. bezahlt. Die Weine der älteren Jahrgänge sind noch weiter im Preise gestiegen. An der Saar sind die Preise gleichfalls gestiegen.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Rheinpfalz, 2. Dez. In der Rheinpfalz zeigte sich in geschäftlicher Hinsicht in der letzten Zeit sehr viel Leben. Fortgesetzt werden Abschlüsse gemacht und zwar in erster Linie in Konsumweinen, die gern genommen werden. Im oberen Gebirge wurde das Fuder 1909er Weißwein mit 340—350 Mk., 1908er Weißwein mit 360 bis 380 Mk., 1908er Rotwein mit 340—350 Mk., in der Edenkobener Gegend 1908er Weißwein mit 470—540 Mk., 1909er Weißwein mit 350—380 Mk. bezahlt. In der Dürkheimer Gegend erbrachte das Fuder 1909er Rotwein 320—350 Mk., Weißwein 440—480 Mk., 1908er Rotwein 350—470 Mk., Weißwein 600—800 Mk., 1907er Rotwein 480—600 Mk. In Rallstadt, Wachenheim, Unststein, Dürkheim und Deidesheim wurde für das Fuder 1908er 600 bis 1200 Mk., 1909er 500—700 Mk. erlöst. Im Grünstadter Bezirke stellte sich das Fuder 1909er auf 290—310 Mk. für Rotweine, auf 365—475 Mk. für Weißweine, das Fuder 1908er auf 320—340 Mk. für Rotweine, auf 480 bis 530 Mk. für Weißweine. Im Neustadter Bezirk erbrachte das Fuder 1908er Rotwein 430—460 Mk., 1907er Rotwein 470—490 Mk., 1909er Weißwein 420—500 Mk., 1908er Weißwein 600—800 Mk.

Aus Bayern.

* Vom bayerischen Bodenseegebiet, 3. Dez. Trotz günstiger Witterung begann die Weinlese, weil man zu ängstlich war, zu früh. Doch die Fäulnis und der Verlust an Blauen durch Stare drängten dazu. Das Ergebnis ließ viel zu wünschen übrig und war geringer als man geschätzt hatte. Die Qualität war nur mittel. Der amtliche Weinspruch des Königl. Bezirksamtes Lindau ist auf 29,57 Pfennig pro Liter festgesetzt. Ueberall sind die „Räble“ auf-

getan. Die Preise für alten Seewein, der zur Zeit gesucht ist, sind hoch und werden bezahlt 55 Pf. pro Liter; für Neuen löst der Weinhändler 45 Pf. pro Liter. Die Preise für Neuen ab Produzent sind noch nicht festgelegt. Tiroler Rotwein ist begehrt zu 65—75 Pfennig pro Liter. Pfälzer und Markgräfler flauere Nachfrage. — Die Prüfung an der Königl. Obst- und Weinbauschule Schönau fand am 25. November statt. Ab 1910 wird diese Anstalt nach Schlachters verlegt, woselbst ein 22 Tagwerk großes Obstgut gekauft wurde.

Aus Baden.

* Vom Kaiserstuhl, 4. Dez. Infolge des auch in diesem Jahr stark aufgetretenen Heu- und Sauerwurmes ist das Ertragnis der heurigen Weinlese bei uns verschiedenartig ausgefallen. Geiprict und geschwefelt wurde im allgemeinen fleißig, so daß da, wo der Wurm ausblieb, befriedigende Ertragnisse erzielt wurden. Die Qualität ließ allerdings infolge des schlechten Sommers, wie allenthalben, sehr zu wünschen übrig. Moste in kleinen Lagen kamen kaum über 50° Schale, in guten Lagen bis über 70°. Einige wenige Spätlese der besten Lagen, die erst gegen Mitte November vorgenommen wurden, erzielten infolge der letzten günstigen Witterung noch gegen 100°. Der Verkauf war zufriedenstellend und ist beinahe alles abgesetzt. Es wurden im allgemeinen erzielt von Mk. 40—80 per Dhm (150 Liter). Das Rebholz ist schön ausgereift.

Gerichtliches.

* Koblenz, 30. Nov. Von der hiesigen Strafkammer wurde der Winzer Peter Schoppshofen aus Bruttig an der Mosel zu einer Geldstrafe von 500 Mk. verurteilt. Der Angeklagte hatte eine ziemlich Menge 1907er Wein überstrekt. Er erklärte, daß er 43 Fuder Wein hergestellt habe, unter dem sich 5 Fuder 1906er befunden hätten. Die vernommenen Sachverständigen waren aber der Ansicht, daß der Wein bis zu 50 Prozent überstrekt gewesen sei. Bezüglich des von ihm hergestellten Tresterweines behauptete der Angeklagte, daß dieser aus drei Fuder bestanden habe, der als Haustrunk hätte Verwendung finden sollen.

* Koblenz, 29. Nov. Ein hiesiger Gastwirt hatte sich vor der Strafkammer wegen recht sonderbarer Geschäftstätigkeit zu verantworten. Diesem Edlen wurde eine Weinfälschung nach der Richtung hin zum Vorwurf gemacht, daß er Reste von Wein zusammengeschüttet und dann wieder verkauft habe. Das letztere beschritt er ganz entschieden, gab nur zu, es seien wohl manchmal Weinreste zusammengeschüttet worden, die aber nicht in dem Wirtschaftsbetriebe benutzt wurden, sondern in der Küche zu Weinsuppen. Die Beweisaufnahme ergab aber, daß solche Weinreste auch zum Verkauf im „Viertelchen“ benutzt wurden. Das Gericht kam zu einer Geldstrafe von 50 Mk. wegen Nahrungsmittelfälschung.

* Kreuznach, 30. Nov. In dem Weinprozeß gegen den Weinhändler und Gutsbesitzer Albert Jung, der in voriger Woche an der Strafkammer Koblenz geführt wurde, ist jetzt das Urteil gesprochen worden. Jung wurde wegen Weinfälschung zu 1000 Mk. Geldstrafe verurteilt. Außerdem wurde die Einziehung von drei Fässern Wein verfügt.

Verschiedenes.

* Rüdesheim, 2. Dez. Bei der kürzlich auf dem hiesigen Rathause stattgehabten Ergänzungswahl zur Handelskammer in Wiesbaden für den 2. Wahlkreis (Rheingaukreis und Kreis St. Goarshausen Süd) wurde Herr Fabrikant E. H. Schults hier einstimmig wiedergewählt.

* Diebrich-Wiesbaden, 2. Dez. Die Firma Henckell u. Co., bisher in Mainz, eröffnete dieser Tage hier den Betrieb ihrer neuerbauten Sektellereien.

* Aus dem Rheingau, 3. Dez. (Weinbezeichnungen.) Dem Kaiserl. Patentamt in Berlin wurde von der Handelskammer Wiesbaden auf eine bezügliche Anfrage ein Gutachten über die Bezeichnungen „Bischofshut“ und „Goldammer“ erstattet. Es wurde ausgeführt, daß die Bezeichnungen „Bischofshut“ und „Goldammer“ für Wein im Handelskammerbezirk nicht den Anschein erwecken werden, daß es sich dabei um Wein handelt, der aus Weinbergslagen gleicher Namen stammt, wiewohl auch im Kammerbezirk die Namen „Bischofsberg“ in Rüdesheim, der Name „Goldberg“ in Mittelheim vorkommt. Es sei aber nicht ausgeschlossen, vielmehr wahrscheinlich, daß in entfernteren Gegenden, wo die Namen der Weinbergslagen weniger bekannt sind, die Bezeichnungen „Bischofshut“ und „Goldammer“ solchen Anschein erwecken können. Es sei im übrigen Anlaß genommen worden, die Namen der Weinbergslagen im Rheingau amtlich zu ermitteln.

* Aus Rheinhessen, 3. Dez. Die Bestellung eines neuen Weinsachverständigen an Stelle des seitherigen Herrn Bierschenk hat in den Weinbaukreisen unserer Provinz unangenehm berührt, was auch in einer Versammlung von Mitgliedern des Rheinheffischen Weinbauvereins lebhaft zum Ausdruck kam. Nunmehr hat Landtagsabgeordneter Bähr an die Regierung eine Anfrage gerichtet, welche Gründe die Regierung zu der Maßnahme bewogen haben.

* Neustadt a. d. S., 3. Dezbr. Erfreulicherweise nimmt nunmehr die bayerische Staatsregierung die Angelegenheit des für unsere Weinbaugegend ungeheuer wichtigen Vogelschutzes energisch in die Hand. Die heute in München im Ministerium des Innern beginnenden Beratungen über die zu ergreifende Maßnahme sollen sich nach dem „Pfalz. Kurier“ dahin erstrecken, daß die Behörden bzw. die Bürgermeister und die Lehrerschaft Instruktionen für Aufklärung und einheitliches Vorgehen erhalten sollen. Andererseits wird die Errichtung einer staatlichen Vogelschutzstätte mit Ausbildung von Vogelwarten nach Verlepshchem Muster angestrebt werden.

* Ungstein (Pfalz), 3. Dez. Wie der „Pf. Kurier“ erfährt, ist ein Quantum diesjähriger Rotwein, an 100 Fuder im Werte von 30 000 Mark aus den Kellereien des hiesigen Winzervereins stammend, stichig geworden und soll öffentlich versteigert werden.

* Einen Weinkontrollleur hat Bayerns Regierung mit dem Sitz in München angestellt. So gut das Bier in der Hauptstadt ist, als Wein bekommt man in den weitaus meisten Fällen ein ganz niederträchtiges Zeug vorgelegt, sodaß ein Weinkontrollleur, der dem Schwindel steuert, bald die größten Sympathieen des Publikums besitzen dürfte. Jetzt fehlten nur noch exemplarische Strafen nach dem berühmten Satz: „Wer Biere fälscht und Weine tauscht, ist wert, daß er sie selber kauft!“

* Zum Weingesez. Die Frage, ob es zulässig ist, ein durch Verschneiden zweier oder mehrerer Weine hergestelltes, an Geschmack einer besonders guten Lage ähnliches Gemisch unter dem Namen dieser Lage, wenn auch zu billigerem Preise, zu veräußern, hat das badische Ministerium des Innern mit der Begründung verneint, daß es eines der hauptsächlichsten Ziele des neuen Weingesezes sei, mit den mißbräuchlichen Benennungen des Weines, insbesondere auch des Verschnittweins, aufzuräumen. Zur Weinzollordnung hat dasselbe Ministerium folgendes entschieden: „Wir haben nichts dagegen zu erinnern, wenn zur Beschleunigung des Abfertigungsverfahrens bei Einfuhr von Wein, Most oder Traubenmaische in Waggons von diesem nur eine Stichprobe entnommen wird, sofern die Gleichartigkeit der zur Sendung gehörenden Stücke nachgewiesen wird. Zur weiteren Beschleunigung des Verfahrens dürfte es sich empfehlen, die Eingangsstellen anzuweisen, die Proben nicht ausschließlich dem nächstgelegenen

Untersuchungsamte zuzustellen, sondern auch andere Untersuchungsämter in Anspruch zu nehmen.

Ausland.

Von den italienischen Märkten.

OW. Rom, 24. Nov. (Eigenbericht; Nachdruck verboten). Die Lebhaftigkeit, welche während und in den Wochen nach der Ernte herrschte, hat nun großer Ruhe Platz gemacht. Man ist der Ansicht, daß in Italien noch große Lager vorhanden sind, trotz der gesteigerten Ausfuhr. Aus Sizilien wird im allgemeinen über geringes Geschäft berichtet, in manchen Gegenden zeigte sich Nachfrage für Rotweine, während in anderen der Umsatz ganz unbedeutend ist. Die neue Produktion läßt vielfach an Qualität zu wünschen übrig. Auch in Apulien waren die Umsätze weder zahl- noch umfangreich. Die neuen Weine sind noch nicht geklärt und so kaufen die Händler lieber in der benachbarten Basilicata oder im Avellinese, wo sehr schöne Weine erzielt worden sind. In Barletta herrscht einiger Begehr für stark alkoholhaltige und sehr gefärbte Sorten, die in diesem Jahre ziemlich knapp sind. Weine laufender Qualität sind gegenwärtig nicht gefragt, man glaubt aber, daß noch vor Weihnachten sich ein lebhaftes Geschäft darin entwickeln werde. Dagegen sind alte sehr gesucht, sowohl für den lokalen Verbrauch als zum Export. Die Destillationen sind in lebhaftem Betrieb, da der Spiritus im Auslande Absatz zu finden beginnt. — In den Abruzzen hat die Ernte ein reichliches aber nicht sehr gutes Ergebnis geliefert, alte Weine sind es denn auch hauptsächlich in denen Festigkeit herrscht. Um $\frac{1}{4}$ ist im Lazio der Ertrag gegen den des Vorjahres zurückgeblieben. Die Nachfrage richtet sich auf die alten Weine, die neuen sind noch nicht so weit, um in den Handel zu gelangen. In der Provinz Pisa sind Steigerungen von 4—5 Lire per Hektoliter eingetreten. Die Ernte ist etwas größer als der Durchschnitt und von guter Qualität. Zahlreiche Ankäufe haben bereits in Piemont stattgefunden und sie nehmen auch jetzt noch ihren Fortgang, die Preise der alten Weine besonders haben bedeutende Erhöhungen erfahren. — Von recht guter Qualität ist in Benetien das Produkt der neuen Ernte, aber am Umfang bleibt dieser um $\frac{1}{3}$ gegen die der letzten beiden Jahre zurück. Es sind schon recht gute Abschlüsse zustande gekommen, die Preise der Weine sind sehr gestiegen.

Von den französischen Märkten.

OW. Paris, 25. No. (Eigenbericht. Nachdruck verboten). Auch während der letzten Berichtszeit herrschte hier nicht allzu viel Geschäft, da die Preise weitere Steigerungen erfahren haben. Die Händler gehen meist in ihren Anschaffungen über die Deckung des laufenden Bedarfs nicht hinaus. Die Temperatur war der Entwicklung der neuen Weine in jüngster Zeit recht günstig, für die denn auch in den Provinzen recht gute Nachfrage herrschte. Es haben bereits zahlreiche und bedeutende Umsätze stattgefunden und dies führte zu einer starken Aufwärtsbewegung, die sich noch fortsetzt. Im Midi sind große Ankäufe gemacht worden und zumteil schon mit Verdienst wieder in andere Hände übergegangen. Man zahlte Fr. 1,30—1,40 per Grad für die gewöhnlichen, 1,50 für die laufenden und 1,60 für die besseren Qualitäten. Auch im Bordelais wurden große Abschlüsse in neuen Weinen gemacht und zwar in fast allen Sorten, besonders gefragt sind Weißweine. Im Blayais ist der Umfang des Ertrages je nach Gegend verschieden, die Qualität aber ist mit wenigen Ausnahmen ganz gut und die Weine von angenehmem Geschmack. Dort sind ebenfalls hauptsächlich die weißen gesucht. Sehr ungleich ist in der Charente die Ernte bezüglich der Menge ausgefallen und der Grad ist geringer als bei der

vorjährigen. Einige Besitzer haben mit der Destillation schon begonnen, die Qualität ist befriedigend. In Burgund ist nur zirka ein Drittel einer Durchschnittsernte erzielt worden und die Qualität kann nur in den weniger Fällen als gut bezeichnet werden. Ungleich ist im Beaujolais das Ergebnis, im ganzen bleibt es um ein Drittel hinter dem von 1908 zurück. Der Verkehr ist rege, ebenso im Mâconnais, wo die Weine sich als besser erweisen als man zuerst angenommen hatte. Nicht sehr groß ist in Yonne die Quantität und die Qualität sehr gewöhnlich mit kleinen Ausnahmen. In Chablis erweist sich der Wein allerdings meist als gut und es fanden dort auch größere Umsätze statt.

Aus Italien.

Die diesjährige Weinernte Italiens. Der Kaiserliche Generalkonsul in Neapel berichtet unterm 10. November d. Js.: Von einem gewöhnlich gut unterrichteten Fachmann wird über die Weinernte folgendes berichtet: An eine zuverlässige amtliche Statistik ist noch nicht zu denken. Alles folgende ist privatim gesammeltes Material, das entweder auf eigenen Beobachtungen oder Mitteilungen meiner Freunde und Korrespondenten beruht. Uebrigens ist für die gegenwärtige Saison auch überhaupt noch keine genaue Auskunft über die Ernte möglich. Im allgemeinen gelten folgende Voranschläge: In Norditalien ist die Ernte kaum mittel; sie steht um ein gutes Drittel gegen das Vorjahr zurück. In Mittelitalien, Toscana, Umbrien Latium und Rom ist sie normal und demnach naturgemäß ebenfalls gegen 1907/08 zurückgeblieben. Beide Jahrgänge brachten überreiche Ernten. Im Süden ist sie im ganzen reich, aber im einzelnen recht verschieden, d. h. an einigen Stellen sehr reich, an anderen fast gleich Null. Diese sonderbare Erscheinung hängt mit der abnormen Witterung zusammen, d. h. mit den häufigen heftigen Niederschlägen, wie sie sonst in den betreffenden Geländen sehr selten zur Zeit der Blüte sowohl als auch zur Zeit der Traubenreife niedergehen. Dann aber ist sie auch eine Folge nachlässiger oder fast ganz fehlender Kultur, Düngung oder Schnitt und Behackung. In manchen Gegenden hat die *Peronospora viticola* aus denselben Gründen Schaden angerichtet, weil die Bekämpfung durch Bordo-Asco-Brühe (*Solfato di rame*) unterblieb oder ungenügend war. — Soviel sich die Dinge heute übersehen lassen, wird es eine Rückkehr im ganzen zu früheren Normalernten geben. Die Qualität wird im allgemeinen wahrscheinlich vorzüglich sein. Es fehlt oft an Raum und selbst an Fässern zur Aufnahme des Weines, es ist Mangel an Zisternen zum Transporte des Mostes. Die Klagen über die Bahnverwaltung werden immer lauter. Auch die Rebe bedarf der Ruheperiode, d. h. streng genommen der Boden, in dem sie steht, dessen gleichmäßige Verwitterung bei intensiver Kultur nie überschüssige Kräfte auf Lager haben kann und der Ruhe auch dann bedarf, wenn der Züchter ihn durch reichliche Gaben mineralischer Dünger alljährlich unterstützt. Das war aber im letzten Jahre, wo es am nötigsten gewesen wäre, nicht der Fall oder nur ausnahmsweise; der Grund hierfür lag zum Teil darin, daß die Mittel zum Einkaufe des Düngers manchmal fehlten, da die Ernte unverkauft blieb. Eine dauernde Krisis des Weinbaues in Italien ist unerträglich und kann zum sicheren Ruine des Weinbaues führen; Italien leidet fortgesetzt an einer Ueberproduktion von Wein, d. h. es werden zu viel Reben angebaut, ohne anhaltende Rentabilität. Das Land könnte und sollte viel mehr Getreide, besonders Weizen, erzeugen. Man nimmt folgende voraussichtliche Ernte (in 1000 Hektoliter) an: Lombardien 1900, Piemont 4500, Venetien 3200, Ligurien 350, Emilia 4700 Marken und Umbrien 3900, Toscana 3800, Latium 2800, Meridionale Adriatische 6000, Meridionale Mediterrane 5000, Sizilien 3000, Sardinien 600, zusammen 39 750.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

* Mainz. Naturwein-Versteigerung der Landwirtschaftlichen Central-Darlehnskasse für Deutschland Weinabteilung Eltville am Montag, den 13. Dez., vormittags 11 Uhr im Saale der Liebertafel zu Mainz. Es gelangen zum Ausgebot: 11 Halbstück 1900er, 10 Halbstück 1901er, 7 Halbstück 1904er, 11 Halbstück 1905er Rheingauer, ferner 22 Stück Rheinpfälzische Weine der Jahrgänge 1900, 1903, 1904 und 1905. Taxe: Rheingauer 1900er Mk. 440—620, 1901er Mk. 460—600, 1904er Mk. 450 bis 900, 1905er Mk. 500—700 per Halbstück; Rheinpfälzer 1903er Mk. 1050—1200, 1900er Mk. 1600—2400, 1904er Mk. 560—1200, 1905er Mk. 580—1650 per 1000 Liter.

* Bingen. Weinversteigerung von Herrn Carl Erne Weingutsbesitzer in Bingen am Rhein. Mittwoch, den 15. Dezember, nachmittags 12 $\frac{1}{2}$ Uhr, im oberen Saale den „Binger Bahnhofs“. Zum Ausgebot kommen 19 Stück und 21 Halbstück 1907er, 12 Halbstück 1905er, 1 Halbstück 1904er und 2 Halbstück 1906er Weißweine, worunter feine Riesling aus den Weinbergen des Versteigerers im Osterberg, Mainzerweg, Rempferberg, Eifel und Scharlachberg, ferner 9 Halbstück 1907er Rotwein. Taxe: 1907er Mk. 700 bis 5000, 1905er Mk. 1300—3000, 1904er Mk. 1600, 1906er Mk. 2000—3000 per 1200 Liter.

Firmen- und Personalsnachrichten.

* Filsen, 3. Dez. In das Genossenschaftsregister des Rgl. Amtsgerichts zu Braubach wurde unter Nr. 13 folgender Eintrag gemacht: „Filsener Winzerverein e. G. m. b. H.“ Sitz der Genossenschaft: Filsen. Die Haftsumme ist auf 500 Mk. festgesetzt. Die Mitglieder des Vorstandes sind: 1. Winzer Jakob Lahnstein, Vorsteher; 2. Winzer Josef Regneri, Stellvertreter; 3. Winzer Johann Becker. Tag der Eintragung: 26. Nov. 1909.

Der Bücherschatz des deutschen Hauses. Diesen Ehrentitel verdient vor allen andern das Brockhaus-Lexikon, dessen neue revidierte Jubiläumsausgabe in 17 stattlichen Bänden nunmehr abgeschlossen vorliegt. Jetzt vor Weihnachten sei darauf hingewiesen, daß ein „Brockhaus“ überall dort die willkommenste und wertvollste Gabe ist, wo man überzeugt ist, daß in jedes deutsche Haus ein Bücherschatz gehört. Das große Brockhaus-Lexikon stellt eine ganze Hausbibliothek dar, die Alles umfaßt und über Alles Auskunft gibt, was es Wissenswerthes in Literatur und Kunst, in Handel und Industrie, Wissenschaft und Technik gibt. Es ist bis auf die jüngste Zeit vervollständigt und kann deshalb überall die neuesten Ereignisse, Forschungen und Errungenschaften berücksichtigen. Die zahlreichen schwarzen und farbigen Illustrationen sind bewundernswerte Meisterwerke moderner Kunst und Technik. Außer der großen Ausgabe ist auch eine kleinere zweibändige erschienen, die gleichfalls von unerreichter Vollständigkeit und Reichhaltigkeit ist und einen Ehrenplatz auf jedem Schreibtisch verdient.

* Die diesjährige unbefriedigende Heuernte hat vielen Landwirten recht deutlich gezeigt, wie wichtig für Wiesen, Viehweiden, Klee- und Futterschläge eine kräftige Düngung mit Thomasmehl und Kainit ist. Vielfach war auf ungedüngten Wiesen und Futterschlägen in diesem Jahre infolge ungünstiger Witterung so gut wie nichts gewachsen; nur da, wo man kräftig gedüngt hatte, stand genug Futter und konnte eine einigermaßen befriedigende Heu- und Grummeternte eingefahren werden.

Letzte Nachrichten.

* Nierstein, 3. Dez. Die Landwirtschaftskammer beabsichtigt eine Rebschule zu errichten. Dieselbe soll in der Größe eines halben Morgens angelegt werden.

? Die große Frage?

Was schenke ich meinen Lieben zu Weihnachten, beschäftigt gegenwärtig wieder Tausende in unserm lieben Vaterlande; da möchten wir nun unsere Leser aufmerksam machen auf die

Heller'schen Spielwerke

welche sich, wie nicht gerade ein Gegenstand, als sinniges Festgeschenk eignen. Es wird durch dieselben die Musik in die ganze Welt getragen; sowohl in Privathäusern als in Hotels und Restaurationen zc. erfreuen sie Herz und Sinn und den Fernweilenden bringen sie Grüße aus der Heimat. — Die sorgfältig zusammengestellten Repertoires enthalten die beliebtesten Arien aus Opern und Operetten, vermischt mit den neuesten Tänzen, Liedern usw. — Die Fabrik wurde auf vielen Ausstellungen mit den **ersten Preisen** ausgezeichnet und selbst gekrönte Häupter zählen zu ihren Kunden.

Nachdem in den letzten Jahren wiederholt **bedeutende Preisermäßigungen** stattfanden, wird auf Weihnachten bei den **größeren Werken** noch ein **Extra-Rabatt** eingeräumt, so daß sich nun Jedermann in den Besitz eines echt Heller'schen Werkes setzen kann.

Man wende sich **direkt** an **J. S. Heller, Bern**, da die Fabrik keine Niederlagen hat. Reparaturen, auch solche von andern Werken, werden aufs beste besorgt, ältere Werke an Zahlung angenommen. Auf Wunsch werden **Teilszahlungen** bewilligt und illustrierte Preislisten franco zugesandt.

Terminkalender für Weinversteigerungen pro Herbst 1909.

Termin:	Ort:	Versteigerer:
		Dezember.
6. Mainz		Peter Herz III.
7. Mainz		H. Babsmann Erben
10. Mainz		C. G. Trau und Carl Senfter.
13. Mainz		Landwirtschaftl. Central-Darlehnskasse für Deutschland, Weinabteil. Eltville.
14. Mainz		Reinhold Senfter
15. Bingen		Karl Erne
16. Mainz		Konrad Jungfenn
20. Mainz		J. Seligmann Erben
21. Mainz		B. Herz Wwe.
22. Mainz		Georg Schmitt

Wegen weiterer Auskunft wende man sich an die

Expedition d. „Rheingauer Weinzeitung“ (fachmännische Auskunftsstelle 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
Berandt der Weinlisten an die Wein-
händler und -Kommissionäre,

Beforgung der Weinversteigerungs-Anzeigen
in die nur bestgeeigneten

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

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

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.

Naturwein-Versteigerung

der

Landwirtschaftlichen

Central-Darlehnskasse für Deutschland

Weinabteilung Eltville

am **Montag, den 13. Dezember 1909**, vor-
mittags 11 Uhr

im Saale der **Liedertafel** zu **Mainz**.

Zum Ausgebot kommen

39 Halbstück Rheingauer | Naturweine.
22 Stück Rheinpfälzische |

Probe-Tage

am 29. November in Deidesheim (Pfalz) im Saale des Winzer-Vereins,
am 1. Dezember im Saale der „Liedertafel“ zu Mainz, am 7. Dez.
im Kellereigebäude, Erbacher Landstraße 2, zu Eltville, sowie am
Tage der Versteigerung von 9 bis 11 Uhr im Saale der „Liedertafel“
zu Mainz (Versteigerungsort).

Weinversteigerung in Bingen am Rhein.

Mittwoch, 15. Dezember 1909, nachm. 12¹/₂ Uhr, lasse ich
im oberen Saale des „Binger Bahnhofs“ nachverzeichnete Weine
versteigern:

Offizielle Tage:

19/1 und 21/2 Stück 1907er	Mk. 700—5000	per
12/2 „ 1905er Weiss-	„ 1300—3000	1200
1/2 „ 1904er Weine	„ 1600	Liter
2/2 „ 1906er	„ 2000—3000	

worunter feine Riesling aus meinen Weinbergen im Osterberg,
Mainzerweg, Kempterberg, Gisel und Scharlachberg; ferner:

9/2 Stück 1907er Rotwein, Frühburgunder.

Offizielle Tage: M. 1000—1400 per 1200 Liter.

Allgemeine Probenahme in meiner Kellerei, Mainzerstraße 42,
gegenüber dem Kaiserlichen Postamt vom 7. Dezember an täglich.

Carl Erne, Weingutsbesitzer.

Weinversteigerung in Mainz.

Mittwoch, den 22. Dezember, vormittags 11 Uhr, im
Saale des Konzerthauses, Große Bleiche 56, läßt

Georg Schmitt Weingutsbesitzer
in Nierstein

5 Stück und 14 Halbstück 1907er,
41 Stück 1908er

Niersteiner und Schwabsburger Weine, fast nur eigenes
Wachstum, aus mittleren, besseren und besten Lagen versteigern.

Probetage im Hause zu Nierstein am 8., 9., 15. und 18. Dez.

Probetage im Saale des Konzerthauses in Mainz am 20. Dez.,
von 11 bis 4 Uhr, sowie vor und während der Versteigerung.

Bezugsfrist bis 1. April 1910.

Wein- und Likör-Etiketten

liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Wichtig

für

Winzer, Weinhändler u. Wirte!

Die durch das Reichsgesetz vom 7. April 1909 und die Ausführungsbestimmungen des Bundesrates vom 9. Juli 1909 im § 19 für den

Weinbau, Weinhandel und Weinanbau
amtlich vorgeschriebenen

Weinlagerbücher

(Schema's: **A, B, C, D, E, F, G.**)

sind in unserem Verlage vorrätig.

Es haben Buch zu führen:

- Winzer**, die in der Hauptsache eigenes Gewächs in den Verkehr bringen, auch wenn sie nach Erfordernis im Inlande gewonnene Trauben oder Traubenmaische zum Kellern zulaufen, nach **Muster A**.
Winzer, die im Durchschnitt der Jahre bei einer Ernte mehr als 30.000 Liter Traubenmost einlegen, daneben auch nach **Muster C oder D**, jedoch jedenfalls nach **Muster C**, wenn sie mehr als 10.000 Liter Traubenmost oder Wein einer Ernte zuckern;
- Schankwirte**, die ausschließlich für den eigenen Bedarf oder Ausschank im Inlande gewonnene Trauben kellern, auch wenn sie nicht zu den Winzern gehören, sofern die im Durchschnitt der Jahre hergestellte Menge 3000 Liter nicht übersteigt, nach **Muster A**;
- Schankwirte, Lebensmittelhändler, Krämer** und sonstige **Kleinverkäufer**, die Traubenmost oder Wein nur in fertigem Zustande beziehen und unverändert wieder abgeben, nach **Muster F**;
- Geschäftsvermittler** über die von ihnen vermittelten Geschäfte nach **Muster E**.
Geschäftsvermittler, die für Rechnung ihrer Auftraggeber Traubenmaische, Traubenmost oder Wein einlegen oder behandeln, haben hierüber in gleicher Weise wie über eigene Geschäfte Buch zu führen.
- Weinhändler, Winzergenossenschaften** od. andere Gesellschaften, auch wenn sie nur die Erzeugnisse ihrer Mitglieder verwerten, endlich alle übrigen zur Buchführung Verpflichteten, soweit nicht die Vorschriften unter a bis d etwas anderes ergeben, nach **Muster B** und daneben nach **Muster C oder D**, jedenfalls jedoch nach **Muster C**, wenn sie Traubenmaische, Traubenmost oder Wein zuckern;
- Alle zur Buchführung Verpflichteten** über den Bezug und die Verwendung von Zucker oder anderen für die Kellerbehandlung des Weines oder zur Herstellung von Saustrunk bestimmten Stoffen (§ 19 Abs. 1 Nr. 2 des Gesetzes) nach **Muster G**.

Preis der Bücher:

Im starken Band mit 50 Blatt **Mk. 2.00.**

Für kleinere Winzer und Mitglieder der Winzer-Vereine, welche letztere ebenfalls zur Buchführung verpflichtet sind, haben wir eine billige Ausgabe, per Stück zu **50 Pfg.** hergestellt und empfehlen wir diese den Herrn Vorständen der Winzer-Vereine zum Parteibezug auf das angelegentlichste.

Ferner sind zu haben:

Die gesetzlich vorgeschriebenen

Zuckerungsanzeigen

für Traubenmaische, Most oder Wein neuer Ernte und für Wein früherer Ernte.

Preis pro Stück 5 Pfg., 50 Stück **Mk. 1.00**

Anzeigen der Herstellung von Saustrunk.

Preis pro Stück 5 Pfg., 50 Stück **Mk. 1.00.**Druckerei der Rheingauer Weinzeitung,
Oestrich im Rheingau.

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, Photographiealbums, Schreibzeuge, Handschuhtasten, 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.

Will man Kücken erfolgreich aufziehen,

dann mache man einen Versuch mit

Spratt's Fleischfaser-Kückenfutter.

In Verbindung mit Spratt's Prairiefleisch Crissel übertrifft es jedes andere gebräuchliche Aufzuchtsmittel. Es erhält die Kücken gesund und fördert ihre rasche Entwicklung. Verluste werden fast ganz vermieden. Spratt's Kückenfutter legt ferner eine gesunde Basis für die

künftige Eierlegetätigkeit.

Kücken, mit Spratt's Kückenfutter und Crissel aufgezogen, haben in zahlreichen Fällen schon mit 3½ bis 4 Monaten zu legen begonnen.

Geflügel- und Kückenfutter 50 kg M. 20.—, 5 kg M. 2.10, Crissel M. 26.— und M. 2.70 ab Fabrik.

Praktisch bewährte Gebrauchsgegenstände für Geflügel empfehlen wir angelegentlichst. Preisliste umsonst und postfrei.

Spratt's Geflügelmedikamente anerkannt wirksam.

Preisliste nebst Broschüre über Rationelle Geflügelzucht und Geflügelkrankheiten umsonst und postfrei.

Die Morgenfütterung des Geflügels geschieht mit **Spratt's Geflügelfutter.**

Spratt's Patent A.-G., Rummelsburg-Berlin 68.

Lieferanten Kaiserl., Königl. und Fürstl. Hofjagdämter.



Vorteilhafteste Bezugsquelle

der besten deutschen

Fahrräder, Marke „Jagdrad“, Zubehörteile, 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“

Kreuznacher Maschinenfabrik Filter- und Asbest-Werke

Theo Seitz, Kreuznach, Rheinland

Zweigniederlassungen: Wien, Mailand, London.

Lager: Paris, Buenos-Aires und Melbourne.

46 nur höchste Auszeichnung en.

Seit 1905:

3 Staatspreise

3 Grands Prix

1 staatl. Verdienst-medaille

2 Ehrenpokale

12 Gold. Medaillen.



Zum direkten Durchpumpen eingerichtet u. unter Luftabschluss arbeitend.

Die Seitz'schen Patent-Asbest-Filter

stehen auf der höchsten Stufe der Vollkommenheit und sind allen anderen Systemen weit überlegen.

Ueber 33 000 Apparate für alle Betriebsarten geliefert.

Allein za. 1300 „Asbest-Riesenfilter Seitz“ in zirka 7 Jahren verkauft und mehr als 350 grosse Filter der verschiedensten Systeme dagegen umgetauscht.

Glänzende Anerkennungen erster Häuser aus allen Ländern der Erde.

Ein Posten Rheingau. Flaschenweine

im Preise von Mt. 1.40 bis Mt. 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 Gelegh. f.
Weinhdlg. und Champfbrkt.

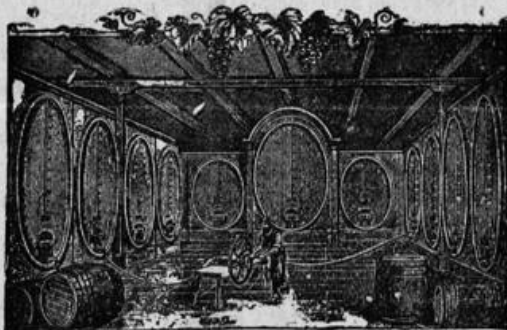
Näheres

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
(Schweiz.)

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

Alle Waffen sind staatlich geprüft.	
Reichh. Hauptkatalog No. 3 ums. u. portofrei.	
Doppelflinten, Kal. 16 v. 22.25 M. an	
Gartenbüchslinten	15.— „ „
Drillinge, Kal. 16, 9, 3	39.— „ „
Scheibenbüchsen	34.50 „ „
Gartenschings	4.50 „ „
Luftgewehre	3.20 „ „
Revolver, 6. schüssig	3.20 „ „
Pistolen	1.05 „ „

bis zu den feinsten Ausführungen.

Deutsche Waffenfabrik Georg Knaak, Berlin S. W. 48.

Technisch-Chemische und Nahrungsmittel-Untersuchungen

werden gewissenhaft, rasch u. billig angefertigt.

Spezialität:

Wein-Analysen

Hefe-Reinzucht

Dr. Willy Faber's Laboratorium

(August Spitzer)

Bingen, Schlossbergstr. 19 pt.

Fernruf 131.

Suche Stellung

per sofort oder 1ten Januar als

Verwalter

oder ähnlichen Vertrauensposten auf Weingut. Absolvent einer Weinbauschule. Längere Jahre als Aufseher tätig. Gute Zeugnisse und Empfehlung zu Diensten. Offerten unter S. 100 an Exp. ds. Blattes.

Junger Mann,

verheiratet, der längere Jahre auf einem Weingute tätig war, und die Stelle des Verwalters vertreten und in allen Fächern des Weinbaues bewährt ist und auch etliche Kenntnisse der Stellerei besitzt sucht Stelle als Aufseher, Winzer

oder auch als Vorarbeiter.

Gefl. Offerten unter J. F. 2267 an die Expedition dieses Blattes.

Vergessen Sie es nicht!

Lehmann & Assmy
Tuchfabrik Spremberg

Postfach 21

verkauften direkt ab Fabrik

Anzugs-Stoffe, Paletot-

Stoffe, Joppen-, Hosen- u.

Westenstoffe, Damantuche

jedes Mass an Private zu

unerreicht billigen Preisen.

Muster an Jedermann frei!

PROCKHAUS' LEXIKON

NÖTIG FÜR JEDERMANN

Für Weinhändler!

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