

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Nr.: Weinzeitung Oestrich.

Verusprecher Nr. 6.

Expeditionen: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9, Wiesbaden, Rheinstraße 63.

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



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

Nr. 38.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 18. September 1910.

VIII. Jahrg.

Zum Herbst 1910.

Nach den Berichten aus allen Weinländern Europas läßt sich im kommenden Herbst nur wenig Wein erwarten. Nicht nur in Deutschland ist die Ernte gering, auch die weinreichsten Länder: Frankreich, Italien und Oesterreich-Ungarn melden mehr oder weniger Fehlherbste. Frühjahrserträge, Gewitterstürme, Hagelschauer, Feinde und Krankheiten der Reben haben überall so geschadet, daß im Ganzen kaum der vierte Teil geerntet wird, als der Jahresdurchschnitt beträgt. Es ist das Eigentümliche des Jahres, daß alle Weinländer einen starken Ausfall zu melden haben. Sonst hat der Reichtum des einen Landes den etwaigen Fehlherbst des Nachbarlandes ausgleichen können, aber dies Jahr: Mangel überall. Nicht nur diese Lagen haben versagt, wo die edlen Weine wachsen, z. B. Sonterne, Gironde, Champagne in Frankreich, das Tokayer Gebiet in Ungarn usw., auch die Gebiete der Massenweine haben versagt, der Herbst ist also in Europa nicht neidisch, er fällt überall schlecht aus. Nach dem jetzigen Reifegrade der Trauben läßt sich auch keine besonders hervorragende Qualität erwarten, man würde aber mit der Qualität zufrieden sein, wenn nur die Menge mehr wäre.

Das eine Fehljahr würde noch nicht viel zu bedeuten haben, wenn es das erste in der Reihe wäre. Das Vorjahr brachte ebenfalls keine normale Ernte, und vor zwei Jahren war der Herbst nur vereinzelt gut. Für die deutschen Weingebiete ist es der fünfte Fehlherbst, in der Folge. So fängt der Wein an rar zu werden. Die Vorräte gehen zu Ende und nur selten lagert in den Produzentenkellern noch ein kleiner Rest. Die Einkaufspreise steigen in allen Ländern, und es fällt dem Handel hart, mit den alten Verkaufspreisen zu kalkulieren, und auch schwer, den Bedarf sicher zu decken. Schon jetzt ist Nachfrage nach Trauben, wenngleich im Rheingau vom Herbst noch keine Rede sein kann. Sicherlich werden die Trauben und auch der neue Most bald Liebhaber und Käufer finden, und wohl auch zu recht guten Preisen. So

wird das Jahr für den Handel etwas kritisch werden, nicht minder auch für die Produzenten. Letztere finden wohl in dem Umstande etwas Trost, daß der Wein einmal wieder an den Wert kommt. Das hilft aber nicht über die Schwierigkeit der Lage hinweg, es ist zu wenig Vorrat da, und der Herbst läßt gar zu wenig Menge erwarten.

Die Folgen der wiederholten Fehljahre machen sich bereits wahrnehmbar. Nach der letzten Statistik hat sich die Weinbaufläche in Deutschland während des letzten Jahrzehntes um 30 000 Morgen vermindert, und wäre das letzte Jahr in der Statistik aufgenommen, so würde die genannte Zahl noch viel größer sein. Welcher Art die ausgehauenen Weinberge waren, darüber sagt die Statistik nichts. Es ist wohl anzunehmen, daß es sich vielfach wohl um solche Weinpflanzungen handelt, welche während der Zeit der Hochkonjunktur angelegt wurden und zwar an solchen Stellen, welche von Natur aus keine Weingelände sind. Es dürfte nun dem deutschen Weinbau im Ganzen nicht zum Nachteil sein, wenn die sauren Weinberge wieder verschwinden, sie haben dem ehrlichen Weinbau doch empfindliche Konkurrenz gemacht, daß sie aber mehr und mehr ausgehauen werden, ist doch ein bereites Zeichen dafür, daß die Lust am Weinbau nachgelassen hat. Aber die Neigung, den Weinbau in den wirklich klimatisch begünstigten Lagen zu vermindern, besteht ebenfalls. Es sind hier am Ende weniger die schlechten Jahre schuld, als die Schwierigkeiten, neue Weinberge aufzuziehen. Seit dem Jahre 1906 wollen die Pflanzungen nicht mehr geraten, sie fallen meist den Pilzkrankheiten zum Opfer.

Daß es nun aber schon so weit gekommen ist, wie mancher Schwarzscher glaubt, daß der deutsche Weinbau nach und nach zu Ende gehe, daran ist nun im Ernst wohl nicht zu denken. Die Krisis ist ja hart, aber sie ist nicht die erste, welche überstanden werden mußte. Die Chronik verzeichnet in der Zeit vom Jahre 1831—1857 nur ein gutes Weinjahr, 1846, die anderen waren alle mehr oder minder Fehljahre, entweder die Trauben nicht reif, oder

versagten ganz. Dann aber kamen eine Reihe guter Jahre hintereinander. Die Winzer, die großen sowohl als die kleinen, standen damals noch näher am Ruin, als wie heute, aber es dauerte nicht lange, so waren ihre Existenzen wieder festgegründet. Da sich sprichwörtlich alles im Leben wiederholt, so wiederholen sich wohl auch die guten Jahre wieder. Vielleicht bildet das Jahr 1910 den Abschluß einer schlimmen Periode. Im nächsten Jahr säkultiert sich ja der große Herbst von 1811, und wenn die 11 in diesem Jahrhundert ein ebenso großes Weinjahr werden sollte, dann wäre allen geholfen, und solange halten wir zur Not auch noch aus. S.

25. Deutscher Weinbau-Kongreß in Kolmar.

Am Samstag, den 10. September, nachmittags fand die Eröffnung der mit dem 25. Deutschen Weinbaukongreß verbundenen Ausstellung für Gärten und Obstbau statt. Der kaiserliche Statthalter, Graf v. Wedel, traf nach 4 Uhr, von Straßburg kommend, hier ein, begleitet von Major v. Donop und Regierungsrat Cronau. Nach einem Rundgang durch die Ausstellung, bei dem er ein großes Interesse für einheimische Produkte bekundete, fuhr er nach 6.30 Uhr wieder nach Straßburg zurück. Um 6 Uhr nahm dann der Deutsche Weinbaukongreß seinen Anfang mit einer Begrüßungsfeier im Katharinenaal, zu der die städtischen Behörden, eine Reihe Reichstags- und Landesauschussabgeordneter und zahlreiche Kongreßteilnehmer erschienen waren.

Wir übergehen die Begrüßungsformalitäten und geben nur kurz das wichtigste aus den Vorträgen und Verhandlungen wieder. Den ersten Vortrag hielt Professor Dr. Kulisch, Kolmar, über „Die Erziehung der Weine zur Flaschenreife mit Berücksichtigung der in Süddeutschland gegebenen Verhältnisse.“ Es sei auch in Süddeutschland nicht mehr die Notwendigkeit zu verkennen, mittlere Weine in Flaschen zu füllen. Damit werden die elssässischen, badischen und württembergischen Weine als gleichwertige Produkte mit den Rhein-, Rheinpfalz-, Rheingau- und Moselweinen in Konkurrenz zu treten vermögen. Die heutige Geschmacksrichtung liebe frische, junge Weine, die Faßlagerung aber bewirke oft einen Rückgang in der Güte. Für die Entwicklung der Weine zum Flaschenweine spiele die Pasteurisation eine große Rolle. Man könne auch kleine Tischweine auf die Flasche bringen. Gutebel eigne sich dazu am besten und sei als weitverbreitete Sorte dazu von der Kolmarer Station benutzt worden. Was die Flaschenreife des Weines überhaupt anbelangt, so gebe es keine solche theoretisch. Sie sei bei normaler Behandlung des Weines zu erwarten. Reichlich sollte der Schwefel bei jungen Weinen benutzt werden. Es sei dies mit dem Weingesetz wohl zu vereinbaren, wie er hier betonen wolle. Kleine Mengen von schwefliger Säure habe das alte Gesetz erlaubt und erlaube auch das neue Gesetz. Auch das Ausspülen der Flaschen mit kleinen Mengen schwefliger Säure habe große Vorteile, während das Ausspülen mit Alkohol geringen Einfluß habe. Die Käufer müßten hierüber aufgeklärt werden und lernen, wie andere Handwerker auf ihren Schulen auch. —

Den zweiten Vortrag hielt Weinbauwanderlehrer für Franken, Adalbert Mattern-Würzburg, über: „Ist eine Einschränkung unseres Weinbaues angezeigt und nach welchen Gesichtspunkten hätte dieses zu erfolgen?“ Früher sei die Weinbaufläche viel größer gewesen, von der südlichen Grenze Bayerns bis zur Ostsee. Jetzt aber habe man nur noch Weinberge auf den Abhängen der Flußtäler Süd- und Südwestdeutschlands, es seien nur noch 112 000 Hektar Weinbergsländ vorhanden. In den Kreisen der Winzer bestehe eine große Neigung zur Aufgabe des Weinbaues, denn seit 1905 gebe es keine anständige Ernte mehr. Vorher seien die Preise äußerst niedrig gewesen, jetzt seien die Weinbergs-

preise sehr niedrig, die Weinberge mehr als 50 Prozent im Werte zurückgegangen und die kleinen Winzer erheblich verschuldet. Nur ein Viertel des Wertes und weniger werde noch belichen. Die Ebene sei erst recht nicht mehr für Weinbau von Vorteil. Es sei ein Beweis für die schlechte Lage des Weinbaues, wenn ein Mitbesitzer der weltberühmten Lage „Forster Jesuitengarten“ gelegentlich einer fachlichen Zusammenkunft erklärte, daß er in dieser Lage jetzt Hafer und Mais baue. Vielleicht gelinge es, durch die frühreisenden Varietäten eine andere Lage im Weinbau zu schaffen, man dürfe auf den bezüglichen Vortrag des diesjährigen Kongresses gespannt sein. Eine Lebensfrage für den Weinbau sei, möglichst selbständige Weine auf den Markt zu bringen. In Massenweinen sei das Ausland uns doch überlegen. Die Grenzen des Weinbaues enger zu ziehen, sei kaum möglich, da der Weinbau sich in seinen natürlichen Grenzen längst befinde. Die ehemalige natürliche Wasserversorgung solle man wieder vornehmen und für den Vogelschutz das möglichste tun. Als Ersatz des Weinbaues käme für die Weinberge höchstens Obstbau in Frage. Wein- und Obstbau zusammen sei nicht zu empfehlen, höchstens zum Weinbau Beerenzucht als Unterkultur. Auf regenreiche Jahre kämen auch wieder sonnige. Man müsse versuchen, auf der Basis der wirtschaftlichen Erkenntnis die Rentabilität zu erhöhen, zur Wohlfahrt der heutigen Weinkultur. Damit schloß die heutige Sitzung.

Der zweite Tag begann mit der Generalversammlung. Der 1. Präsident, Buhl, erstattete den Jahresbericht. Die Zahl der Mitglieder war 1909/10 830, am Ende 790. Der Zusammenschluß der preussischen Weinbaukreise lege eine Umgestaltung auch unseres Vereins nahe, um ihm sein altes Ansehen zu erhalten und ihm ausreichende Mittel zur Verfügung zu stellen. Zur Bearbeitung der Einzelheiten wurde eine besondere Kommission gewählt, die demnächst der Generalversammlung ihre Beschlüsse unterbreiten wird. Auf die Details der Neuorganisation kann heute noch nicht eingegangen werden, doch sei noch hervorgehoben, daß keinesfalls beabsichtigt ist, die Tätigkeit bestehender Lokalorganisationen hierdurch irgendwie einzuschränken oder gar lahm zu legen. Für das nächste Jahr habe Metz für die Generalversammlung eingeladen, für 1912 Würzburg. Nach dem Rechnungsprüferbericht haben im letzten Vereinsjahre die Mitgliederbeiträge 4262.50 Mk., der Beitrag von Bayern 500 Mk., Württemberg 150 Mk., Hessen 150 Mk., Elsaß-Lothringen 150 Mk., Baden 150 Mk., der Kassenrest 2019.04 Mk. betragen. Insgesamt stellten sich die Einnahmen auf 8388.98 Mk., die Ausgaben auf 8386.01 Mk. Unter den Ausgaben befinden sich 2700 Mk. Gehalt des Generalsekretärs, 600 Mk. Gehalt des Schatzmeisters, 3608.14 Mk. für die Vereinszeitschrift, Schädlingsbekämpfung 600 Mk. Im Budget für 1910/11 sind 12,880 Mk. Einnahmen und Ausgaben vorgesehen.

Nach einer Pause begannen die Vorträge. Den ersten Vortrag hielt Landwirtschaftsinspektor Wanner, Landesauschusskommissar in Reblausangelegenheiten in Straßburg, über Erfahrungen mit dem neuen Weinbau im Moser Versuchungsgebiet. Durch Verfügung des Reichskanzlers 1905 sei das Moser Gebiet in Elsaß-Lothringen von dem Ausrottungsverfahren entbunden worden. In diesem Weinbaug Gebiet gebe es in 71 Gemarkungen 2400 Hektar von der Reblaus verseucht. Die Fläche, in der veredelte Reben zur Anpflanzung gelangt seien, sei in steigender Entwicklung. Unter Hülfeleistung der staatlichen und anderen Korporationen habe man die Versuchsanlage bei Metz ins Leben gerufen und diese habe bis jetzt bedeutende Arbeit geleistet. Den Winzern habe man die nötigen Kenntnisse in der Art der Pfropfung in vierzehn Pfropfkursen übermittelt und es soweit gebracht, daß nun in jeder Gemeinde es mindestens einen Pfropfer gebe. Die Errichtung des Gebietes in Weinbaubezirke habe sich sehr empfohlen. Auch in Niederösterreich

habe man gute Erfahrungen mit dem Zusammenwirken der kommunalen und staatlichen Organe gemacht. Es sei auch eine erfreuliche Tatsache, daß die Winzer die Sachlage tatkräftig erkannt und sich demgemäß verhalten hätten. Der Weinbau auf amerikanischer Grundlage habe sich ausgebreitet, während die Hybriden nur eine verhältnismäßig geringe, neuerdings erhöhte Aufmerksamkeit auf sich zogen. Von den direkt tragenden Hybriden seien erstklassige Weine vorläufig nicht zu erwarten, immerhin aber könnten bei guter Behandlung des erzielten Produktes gute Sachen herausgebracht werden. Gegenüber der Ripariarebe sei man äußerst vorsichtig geworden. Die Viniferaamerikaner seien bis jetzt gut gehalten und seien beliebt. Ob sie auf die Dauer sich brauchen ließen, müsse sich noch herausstellen. Von dem in Südfrankreich gebräuchlichen Kopfschnitt an den veredelten Reben Lothringens sei man abgekommen, es werde jetzt die Rebe auf Schenkel und Zapfen geschnitten. Zu mannigfachen Erörterungen habe die Holzreife Anlaß gegeben. Die Handveredlung habe sich gegenüber der angepriesenen Maschinenveredlung bewährt. Die besten einheimischen Pfropfer vermöchten allerdings nicht über 1500 Pfropfungen an einem Tag zu kommen, der Durchschnitt sei 500—1000 Pfropfungen. Die Bekämpfung des falschen Mehltaues an diesen Reben gelinge nicht immer. Selbst eine 10—14-malige Bespritzung in Peronosporajahren habe nicht immer genügt. Bezüglich der Bodenbearbeitung könne er mitteilen, daß mit tiefer Bodenarbeit ungünstige Erfahrungen gemacht worden seien. Gutgemeinte starke Düngzufuhren hätten sich als schädlich erwiesen. Daß die Sorten nicht reblausfest seien, habe man in der Rheinprovinz geäußert. Es sei die Frage aufgetaucht, ob in Deutschland die Reblaus tatsächlich so großen Schaden anrichten könne, wie in den südlichen Ländern. Diese Frage sei unbedingt zu bejahen. Die Reben innerhalb des Moseler Gebietes seien der Reblaus seinerzeit in unerwartet kurzer Zeit erlegen. Ob es 5, 10 oder 15 Jahre dauere, spiele ja schließlich dabei keine Rolle. Die Gelbsucht werde durch den Kalkgehalt der Böden kaum gefördert. Bei Reben, die in Böden bis zu 70 Prozent Kalkgehalt stehen, habe sich die Gelbsucht noch nicht einmal stark gezeigt. Im übrigen hätten sich bei fast allen Rebenkombinationen auf amerikanischer Grundlage gute Ergebnisse gezeigt. Die Winzer seien gewillt und darauf angewiesen, Weinbau trotz der Reblaus zu treiben. (Starker Beifall.) Der Saal hatte sich während des Vortrages bis auf den letzten Platz gefüllt und blieb auch fernerhin stark besetzt.

Den zweiten Vortrag hielt nun Weingutsbesitzer Gustav Surger-Kolmar über: Die Zukunft der direkt tragenden Hybriden im Weinbau Elsaß-Lothringens. Er wolle keine unverdienten Loblieder singen auf den neuen Messias, der uns die neue Rebe bringe, er wolle die volle Wahrheit sagen. Daß man gegen die Hybriden seine könne, finde er begreiflich. Es sei auch ein Unsinn, in erstklassigen Lagen, die Edelweine hervorbrächten, Hybriden zu pflanzen, aber hier, wo man auf Ernten in den Weinbergen angewiesen sei, sehe sich der Winzer um, wie er seine Betriebskosten vermindern könne, und das könne er durch Hybriden erreichen. Seit 1869 gebe es Millionen von Hybridenzüchtungen. Die mit einem fuchsfarbenen Geschmack behafteten Sorten hätten keinen Wert für das Elsaß. Die Rebsorten müßten widerstandsfähig gegen kryptogamische Krankheiten sein und eine gewisse Qualität aufweisen. Man habe verschiedene Ergebnisse festgestellt. Nun empfahl Redner eine Anzahl Hybriden, die in Frankreich erprobt seien. Um Lothringen auf amerikanischer Grundlage zu rekonstruieren, brauche die dortige Anstalt 300 Jahre. Es sei die Pflicht der Regierung, die Hybridenfrage zu prüfen. Aber wenn man die Hybriden verwerfe, solle man nur ein anderes Mittel zur Rettung des Weinbaues angeben, und man wolle die Hybriden vergessen. Der

Redner forderte zum Schlusse auf: Vergesse über dem Pfropfen die Hybriden nicht und vergesse bei den Hybriden die gepfropften Reben nicht. — Bayer-Dann sprach sich für Abänderung des Weingesetzes aus, Rammer-Scy bei Metz wünscht die Aufhebung des Reblausgesetzes. Die Aussprache entwickelte sich lange und es beteiligten sich daran Blankenhorn, Reichstagsabgeordneter Weber-Kolmar, Jßland-Eltschke, Domäneninspektor Zmauwe-Schloß Johannisberg u. a. Die Redner waren teilweise für die Aufhebung, bzw. Änderung des Reblausgesetzes, teilweise auch dagegen. Der Domäneninspektor Zmauwe von Schloß Johannisberg schilderte kurz die Entwicklung der Reblausherde auf Schloß Johannisberg und hatte gegen die Reben auf amerikanischer Grundlage gar nichts einzuwenden. Er war überhaupt kein großer Freund des Reblausgesetzes. Schließlich wurde eine Erklärung angenommen, daß die Reblausgesetzgebung insofern erleichtert werden müsse, als die Einführung von Segreben zu erleichtern sei und bezüglich der Desinfektion an der Grenze die Handhabung liberaler werden solle. Unter anderem wurde auch die Mitteilung gemacht, daß demnächst Vertreter des Bundesrats das Reblaus in Elsaß-Lothringen besichtigen, eine Maßnahme, von der man sich auch viel bezüglich des Reblausgesetzes versprechen dürfe. Dann wurde die heutige Tagung geschlossen. —

Dienstag morgen 9 Uhr hielt der Kongreß seine dritte und letzte Sitzung. Es sprachen die Leiter der zoologischen Abteilung der Königl. Weinbauversuchsanstalt in Neustadt a. d. H., Schwangart, über die Bekämpfung des Sauerwurms, und Friedrich Schwab, Leiter der Versuchstation für Vogelschutz in Seebach über neuzeitlichen Vogelschutz und seine Wirksamkeit im Kampf gegen tierische Schädlinge. Zum Schluß der Sitzung gab Bezirkspräsident v. Puttkammer der Hoffnung Ausdruck, daß die Verhandlungen dem schwer darniederliegenden Weinbau zum Segen gereichen möchten, worauf der Vorsitzende Buhl den Behörden für ihre Anteilnahme dankte. Am Nachmittag fuhr die Teilnehmer per Wagen nach Ammerschweier, Kayserburg, Mittelweier und Reichenweier, überall von den Bürgermeistern aufs herzlichste begrüßt.

Schwindende Berufsfreude.

Die „Ungarische Export-Revue“ bringt unter dieser Aufschrift einen Artikel, der in mancher Beziehung die Zustände trifft, wie sie auch teils bei uns vorherrschen.

Wir glauben nicht fehlzugehen, schreibt genanntes Blatt, wenn wir beim Weinhandel so etwas wie Schwinden der Berufsfreude wahrzunehmen wännen.

Berufsfreude!? gibt es denn für so etwas auch Raum bei Ausübung einer Handelstätigkeit, würden manche fragen. Für solche Leute existiert natürlich diese Imponderabilie des Weinhandelsberufes gar nicht, ihnen fehlt das Verständnis für die eigenartige — man möchte sagen — seelische Seite ihres Berufes.

Und doch unterscheidet sich der Artikel Wein schon vermöge seiner Materie, wie seiner Bestimmung von den meisten anderen Handelsartikeln. Während z. B. beim Anschaffen eines Rohstoffes, wie Leinen, Wolle oder dergleichen, der zu denselben hinsichtlich Dauerhaftigkeit gestellte Anspruch alles ist, sind die an einem Weine gegenüber gehegten Erfordernisse wesentlich anderer Natur. Wein als Genussartikel, als Erfrischung der durch die Arbeit erschöpften Geisteskräfte, als Aufheiterung des zur Geselligkeit neigenden Gemütes wirkt fortzeugend, in seinen sich in Taten umgewandelten Anregungen neue Werte schaffend.

Im Dienste der Herbeischaffung guter, bekömmlicher Weine steht der reelle Weinändler, der außer Streben nach redlichem Gewinn seiner Arbeit auch Liebe in seinem Berufe mit hereinbringt.

Uns will es erscheinen, daß in neuerer Zeit diese Berufsfreudigkeit schwindet, in Abnahme begriffen ist.

Welche Ursachen sind es, die dem Weinhändler seine Freude an seinem Berufe vermindern?

Die anwachsende verstärkte Konkurrenz kann daran nur geringste Schuld tragen, da diese durch ihre Anstrengungen für den Weinabsatz immer neuere Gebiete und Abnehmer wirbt, welche am Ende doch der ganzen Branche zugute kommen. Höchstens könnte die Schleuder-Konkurrenz mit ihren — natürlich auf Kosten der Qualität betriebenen — meist unlauteren Wettbewerb und Unterbietungen mitschuldig sein an der Berufsmüdigkeit der reelleren Weinhändler.

Die häufig wechselnden Weingesetze benehmen dem Weinhandel die nötige Ruhe einer konstanten Fortentwicklung; fordern oft eine mit erheblichen materiellen Lasten verbundene Umgestaltung der Betriebs-Organisation; auch die Unterwerfung des Betriebes einer oft chikanösen Kontrolle, ist wenig geeignet das Selbstgefühl eines realen Großkaufmanns zu heben.

Die Mißernten der letzten Jahre steuern zu einer schier unüberwindlichen Kalamität, die den realen Weinhändler am härtesten treffen. Woher soll er für die ausgehenden, doch nicht konstant wieder erlangbaren Weinsorten Ersatz herbeischaffen? wie soll er die infolge der notorischen Weinnot um das vielfache teurer gewordene, eingeführte Marke — jetzt anbieten?

Es gehört wirklich viel Ausdauer und Schaffensdrang dazu, um unter den geschilderten schwierigeren Umständen noch mit Berufsfreude Weinhändler zu bleiben.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 15. Sept. Die Witterung gestaltet sich auch in diesem Monat veränderlich. Wohl hatten wir einzelne Tage welche wirklich schön waren, aber die Neigung zum regnen bleibt nach wie vor. Zu all den Uebeln, an welchen die Trauben haben leiden müssen, gesellt sich nun noch die Rohfäule. Sauerwurm und Rohfäule breiten sich mehr und mehr aus und so nehmen die Trauben ab bis zum letzten Ende. Allenthalben wird der Weinbergsschluß vorbereitet, für einzelne Gemarkungen ist der Termin dafür bereits festgelegt. Für einzelne Lagen dürfte der Schluß kaum notwendig sein, weil eben nichts darin zu holen ist. Es ist ein recht unerquickliches Gefühl, welches den Winzer beim diesjährigen Weinbergsschluß durchzieht. Man betrachtet gar zu gerne, was des Jahres Mühe und Arbeit zu wege gebracht hat. Das ist diesmal recht wenig. Die elementaren Gegenkräfte waren stärker als der Wille des Winzers und fast umsonst waren seine Mühen und Arbeiten. Wieder einmal umsonst gearbeitet, das ist das Fazit des arbeitsreichen Sommers. Auch diese Hoffnung, daß das Wenige noch zur guten Qualität reifen würde, wird immer schwankender, es ist dazu noch viel Sonne und Wärme nötig. Trotz allen schlechten Aussichten werden die Weinbergsarbeiten mit gewohnter Sorgfalt zu Ende gebracht. Viel Dünger wird noch hinausgefahren, um denselben beim letzten Bau mit unter zu bringen. So hart es ist, die schlechten Jahre zu ertragen, der Trost, daß kommende Jahre besser werden können, hält doch einigermaßen den Mut aufrecht.

* Aus dem Rheingau, 15. Sept. Kürzlich wurde in den Fürstl. v. Metternich'schen Weinbergen Schloß Johannisberg zwei weitere Reblassherde gefunden. Der jetzt wieder entdeckte dritte Herd umfaßt 212 Stöcke, hat also einen bedeutenden Umfang. Durch die

Sicherheitsgürtel, deren gesunde Stöcke auch vernichtet werden, geht schon ein ziemlich großes Weinbergsareal im Schloßberg für eine Reihe von Jahren dem Weinbau verloren.

Vom Rhein.

* Oberdiebach bei Bacharach, 15. Sept. Ein neuer Reblassherd wurde in unserer Gemarkung und zwar „im Kasten“ gefunden. Ein zweiter Reblassherd wurde zum ersten Male in der Gemarkung Manubach entdeckt. Mit der Vernichtung der verseuchten Stöcke wurde sofort begonnen.

* Filsen, 13. Sept. Heute fand dahier die Lese der Frühburgunder statt. Der Ertrag ist sehr minimal. Ein Winzer erntete sonst in einem guten Jahre so viel wie heuer die Ernte in der ganzen Gemarkung. Die Nachfrage nach den paar Trauben war sehr rege und infolgedessen der Preis sehr hoch. Es wird pro Pfund 29 Pfg. bezahlt, ein Preis, wie er in den letzten 20 Jahren nicht mehr angelegt wurde.

Von der Nahe.

* Von der Nahe, 17. Sept. Der Weinbergsschluß wird für die nächsten Tage erwartet. Durchschnittlich wirds ein halber Herbst geben. Die Weinorte Schloßböckelheim, Merzheim, Martinsstein und Meddersheim rechnen sogar mit mehr. Die Qualität dagegen verspricht ungünstige Aussichten. Im Weinhandel ist Ruhe eingetreten. Die Vorräte bei den Winzern sind nur noch unbedeutende.

Aus der Rheinpfalz.

* Von der oberen Gaardt, 15. Sept. Die Herbstaussichten werden immer schlechter. In der Vergaberner Gegend ist überhaupt nichts zu ernten, da der Behang völlig verschwunden ist. Viele Winzer kaufen Äpfel zur Bereitung des Hausstrunks.

Von der Mosel.

△ Von der Mosel, 16. Sept. Der September war bis jetzt für die Weinberge nicht viel günstiger, wie auch der August. Kaum hat ein Tag warm angelegt, so folgten tags darauf Niederschläge. Der Sauerwurm nimmt stetig zu. Im Weingeschäft ist ständig Nachfrage und finden täglich Abschlüsse statt. Für Trier wurden 1904er an der mittleren Mosel erstanden zu 600—700 Mk. per Fuder. In Zell und in Merl wurde 1909er verkauft zu 600—750 Mk. per Fuder. Der 1908er kommt in der Umgebung auf rund 700—800 Mk. per Fuder. In Enkirch und Reil wurden 1908er zu 650—750 Mk. per Fuder abgegeben. Trittenheim verkaufte noch 1909er zu 600—800 Mk. per Fuder.

Von der Saar.

* Von der Saar, 16. Sept. Im Saargebiet halten die Ernteaussichten sich quantitativ zwischen einem Fünftel bis Dreiviertelherbst. Im Weingeschäft ist Nachfrage, aber wenig Absatz, weil kaum mehr Weine freihändig zu haben sind. Wo dieses noch der Fall ist, kommt das Fuder 1909er auf 900—1200 Mk. und 1908er auf 1200—1800 Mk.

Aus Baden.

* Aus Baden, 16. Sept. Der Stand der Weinberge ist ungünstig. Witterung und Sauerwurm haben viel Schaden angerichtet. Es gibt hie und da noch einige Rebgeleände, die noch einigermaßen gesund da stehen, doch gute Witterung fehlt. Die Nachfrage nach alten Weinen ist stark.

Verschiedenes.

♣ Deßlich, 17. Sept. Die Weinberge hiesiger Gemarkung sind von Mittwoch, den 21. September ab geschlossen.

* Geisenheim, 17. Sept. Die v. Zwiernlein'sche Weinversteigerung hat wegen Mindergebot die Genehmigung nicht gefunden.

* Geisenheim, 17. Sept. Die Weinbergsgemarkung ist ab 18. September geschlossen.

* Schloß Bollrads, 16. Sept. Die von der Gräfl. Matuschla-Griffenklau'schen Verwaltung auf der Weltausstellung in Brüssel ausgestellten Weine wurden mit dem „Grand Prix“ ausgezeichnet.

* Rüdesheim, 16. Sept. Der Firma Fr. Mann, Weingutsbesitzer hier, wurde auf der Weltausstellung 1910 in Brüssel (Abteilung Nahrungs- und Genußmittel) für hervorragende Leistungen im Weinbau die „Goldene Medaille“ zuerkannt.

* Mainz, 10. Sept. Zur Eintragung in das Handelsregister war für eine Weinhandlungsfirma die Form gewählt, daß neben dem Namen des Inhabers die Zuzugung „Weingut“ gemacht war. Die Handelskammer Mainz sprach sich auf Anfrage des Gerichts über die Zuzugung einer solchen Zuzugung dahin aus, daß der Verkehr geneigt ist, unter „Weingut“ einen größeren Besitz von Weinbergen zu verstehen. Es sei deshalb die Eintragung einer Firma, wie der beantragten, davon abhängig zu machen, daß der Geschäftsinhaber den Besitz einer größeren Anzahl von Weinbergen vorher einwandfrei nachweise, weil andernfalls über die Verhältnisse des Geschäftsinhabers beim Publikum ein falscher Eindruck entstehe.

Δ Volksheim in Rheinhessen, 16. Sept. Die Reblausverseuchung erweist sich bei genauer Nachforschung als viel bedeutender, wie zuerst angenommen wurde. Von der mit Eifer tätigen Kommission sind, wie uns einer der Sachverständigen mitteilt, bis heute mittag etwa 560 Reben als von dem Insekt befallen festgestellt worden und alles spricht dafür, daß man den ganzen Umfang des Herdes immer noch nicht kannte. Man ist der Ansicht, daß bei genügender Kontrolle schon vor langen Jahren die Verseuchung hätte gefunden werden müssen, da das Insekt an Ort und Stelle mehrere Generationen durchgemacht zu haben scheint. Nun hat die Behörde umso strengere Maßnahmen ergriffen u. a. in Wöllstein einen mehrere Tage umfassenden Reblauskursus eingerichtet, an dem die Arbeiter in der Auffindung und Erkennung der Reblaus unterrichtet werden. Eine neue Reblausverseuchung ist auch in der Gemarkung Kempen gefunden worden.

* 15. Intern. Weinhandelskongreß in Brüssel. An dem vom 28. Juli bis 1. August d. J. in Brüssel stattgehabten internationalen Weinhandelskongreß war eine große Anzahl von Handelskammern und Weinhandlervereinigungen vertreten. Die Zahl der Kongreßteilnehmer betrug etwa 1000. In sieben Kommissionen wurden folgende Fragen und Gegenstände behandelt und besprochen: a) Internationale Gesetzgebungen, u. a. die deutsche Weinzollordnung, das neue Weingesetz, die Madrider Konvention, die Kognatfrage, insbesondere soweit sie Deutschland übertrifft. In nächster Zeit soll in Paris eine internationale Besprechung betreffend die „Madrider Konvention“ stattfinden, wozu die Regierungen von Frankreich und Spanien eingeladen werden. b) Handelsverträge, besonders zwischen Frankreich und Belgien. c) Analysen, Wein und Spirituosen betreffend, Einheitlichkeit anzustreben. d) Freihäfen; Freizonen für Behandlung der Weine. e) Wein, ein Gesundheitsmittel; Abwehr gegen die Antialkoholbewegungen. f) Frachten, Ermäßigungen der Tarife. g) Monopole. Herr Kommerzienrat Hartz-Mainz hat den Kongreß aufgefordert, seine nächste Tagung in Mainz abzuhalten. Diese Einladung wurde mit großem Beifall angenommen.

* Weinausfuhr nach den Vereinigten Staaten. Wie die Handelskammer Mainz mitteilt, ist die Vorschrift in den Vereinigten Staaten von Nordamerika über die Etikettierung mit Zucker behandelten Weines als „sugar wine“ durch eine Entscheidung des Ackerbausekretärs

für deutsche Weine dahin abgeändert worden, daß die Bestimmungen der Food Inspection Decision 109 als erfüllt betrachtet werden, wenn in Deutschland mit Zucker unter den Einschränkungen des Deutschen Weingesetzes behandelte Weine so etikettiert werden, daß unter angemessener Angabe der besonderen Art und Type, zu der sie gehören, ihre Herstellung in Deutschland deutlich ersichtlich wird.

* Ein sicheres Mittel, gefälschten Wein zu erkennen. Ein Probefläschchen wird mit dem Wein, der auf seine Echtheit geprüft werden soll, gefüllt, der Weinprüfer verschließt die Öffnung mit einem Finger und dreht das Fläschchen so, daß der Boden nach oben kommt. In dieser Lage bringt er die Hand mit der Flasche in einen Eimer mit Wasser und zwar so tief, daß gerade der Flaschenboden vom Wasser überstrichen wird; nicht tiefer, weil sonst der zum Gelingen nötige Wasserdruck vermindert wird. Dann hält man die Flasche ruhig fest zu, bis die Wellen, die durch das Eintauchen entstanden sind, sich geglättet haben und nun wird der Finger von der Öffnung genommen und das Fläschchen etwa zehn Minuten lang möglichst ruhig und den Boden gerade nach oben unter Wasser gehalten. Das Wasser übt so auf den Wein, der nicht auslaufen kann, einen Druck aus, durch den alle etwa im Wein enthaltenen fremden Stoffe zerlegt werden und nach unten sinken, wo sie das Wasser aufnimmt. Sind die zehn Minuten um, so verschließt man mit dem Finger das Fläschchen wieder und nimmt es heraus. Jetzt muß es sich zeigen, ob wirklicher Naturwein darin war. In diesem Falle sind Aussehen und Geschmack unverändert. War dem Wein aber Süße und Farbe künstlich gegeben, so sind diese Eigenschaften dahin, der Inhalt der Flasche mag dann greulich schmecken und vielleicht eher an Essig erinnern als an Wein. Man sieht, die Sache ist sehr einfach und kostet nichts, man versuche also das Mittel, das von alten Winzern überliefert ist, gelegentlich!

Gesichtliches.

* Mainz, 9. Sept. Wegen Weinfälschung hatte sich der Landwirt Peter Ohl VI. aus Sulzheim zu verantworten. Dem Weinkontrollleur Bierschert wurde mitgeteilt, daß der Angeklagte ein Stück Wein nach Wörstadt verkauft habe, das nicht in Ordnung sei. Eine Probeentnahme bei dem Käufer gab dem Kontrollleur die Ueberzeugung, daß der Wein stark überstreckt sei. Das Stück Wein wurde beschlagnahmt und eine Probe Gemisch untersucht. Der Sachverständige Dr. Alja fand, daß der Wein stark überstreckt war. Der Angeklagte will dem Wein nicht mehr Zuckerlösung hinzugefügt haben, als das Gesetz erlaube. Das Gericht hielt aber den Beweis für die Überstreckung als erbracht und verurteilte den Angeklagten zu 200 Mk. Geldstrafe, auch soll der Wein eingezogen werden.

* Koblenz, 9. Sept. Seinem 1909er Wein eine Zuckerlösung zugefügt zu haben, ist der Wirt und Winzer Johann Klöckner zu Heddesheim bei Kreuznach beschuldigt, obgleich ein Zusatz nach der Beschaffenheit des Mostes nicht erforderlich war. Von diesem 1909er hatte nun der Kellerkontrollleur Müller aus Langenlonsheim bei der Revision zwei Faß beanstandet, weil nach seiner Zungenprobe der Wein zu dünn war und zu wenig Säure hatte. Der Wein war auch durch das Kreuznacher Nahrungsmittel-Untersuchungsamt geprüft worden, wobei sich herausstellte, daß der Wein bei 70 Grad Decksle nur 8 Promille Säure hatte. Nach dem Gutachten des Dr. Stern in Kreuznach war also eine Zuckerlösung nicht erforderlich. Des weiteren erklärte Dr. Stern, daß Klöckner auch einer von den 44 Winzern sei, denen der Apotheker Müller in Kreuznach Anweisung bezüglich der Zuckerlösung gegeben habe. Der Beschuldigte gab nun bei der gestrigen Verhandlung an, daß ihn durchaus

keine Schuld treffe, er hätte seinen Most von Müller untersuchen lassen, worauf letzterer ihm die Zuckerlösung angegeben hätte. Der Sachverständige und Kommissionär Kruger befundete, nachdem er den Wein im Gerichtssaale probiert hatte, daß der 1909er aus der Heddesheimer Gegend ganz bedeutende Mengen Säure eingebüßt hätte. Dem Wein fehle die erforderliche Behandlung, denn die Probe sei im Februar entnommen worden. Außerdem könne ein neuer Wein, der so früh auf Flaschen gefüllt ist, absolut nicht schmecken. Der Staatsanwalt beantragte mit Rücksicht darauf daß der Angeklagte unrichtig belehrt worden sei, nur eine Geldstrafe von 20 Mk. und Einziehung eines Fasses Wein. Die Strafkammer machte den Beschuldigten darauf aufmerksam, daß auch etwas Fahrlässigkeit vorliege und angenommen werden könne und setzte die Urteilspublikation auf 8 Tage hinaus.

* Koblenz, 16. Sept. Der Wirt und Bierbrauereibesitzer Adam Fuchs aus Windesheim bei Kreuznach, der jetzt in Kreuznach eine Wirtschaft betreibt, soll seinem vorigjährigen Moste eine Zuckerlösung zugesetzt und außerdem das Kellerbuch nicht richtig geführt haben. Der Most des F. hatte 65 Grad nach Oechsle bei 10 Promille Säure, was aber nach dem neuen Weingesetz eine Zuckerung nicht erlaubte. Fuchs behauptet, daß er sich um die Zubereitung des Weines gar nicht gekümmert habe, sondern das lediglich seinen Söhnen überlassen hätte. Zu seinem im vorigen Jahre geernteten Moste von 4096 Liter hatte er noch 7622 Liter Maische hinzugekauft und dann im ganzen sieben Stück Wein gelegt. Am 9. Dezember erschien Kellerkontrollleur Müller auf der Bildfläche, nahm eine Revision vor, beanstandete alle Weine und fand auch, daß das Kellerbuch nicht richtig geführt war. Die Weine waren nach Aussage M.'s alle überstreckt und hatten einen zu hohen Alkoholgehalt, was auch von dem Vorsteher des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes, Dr. Stern in Kreuznach, bestätigt wurde, weil nach Aussage des letzteren die Weine eine Vermehrung von über 20 Proz. erfahren hatten. Dasselbe erklärten Dr. Petri und Kontrollleur Hoffmann-Koblenz. Die Strafkammer verurteilte den Angeklagten zu 100 Mk. Geldstrafe, legte ihm die Kosten des Verfahrens zur Last und ordnete Einziehung aller Weine an.

Landwirtschaftliches.

* „Schweger Wüste“ wurde von jeher eine große zur Ortschaft Schweger bei Osnabrück gehörige anmoorige Oblandfläche genannt, weil sie so gut wie keine Erträge lieferte. Durch Trockenlegung und unter reichlicher Verwendung von Thomasmehl und Kali ist diese Wüste jetzt in bestes Weizenland umgewandelt worden, auf welchem Erträge von 60–80 und noch mehr Doppelzentner pro Hektar geerntet werden, und zwar ein Heu von vorzüglicher Futterqualität.

Geschäftliches.

* „Germans to the front“ lautete nicht nur der berühmte gewordene Befehl des englischen Admirals Seymour an die deutschen Marine-Soldaten bei Erstürmung der chinesischen Taku-Forts, das selbe sagte auch in gewissem Sinne die englische Jury der diesjährigen Industrie-Ausstellung Manchester, die der deutschen „Stoewer-Record“-Schnellschreibmaschine die „Goldene Medaille“ verlieh, insofern dieses angesehenen Schreibmaschinen-Fabrikat jetzt mit 7 Goldenen Medaillen bzw. Meisterschaftspreisen aus dem In- und Ausland ausgezeichnet ist. Die „Stoewer-Record“ wird von der Aktiengesellschaft Bernh. Stoewer, Stettin, fabriziert. (Siehe Inserat in heutiger Nummer.)

* Anlässlich des 25. Deutschen Weinbau-Kongresses in Colmar i. El. wurde die räumlich bekannteste Spezialfabrik für hydraul. Kellern Merrem u. Knötgen, G. m. b. H. in Wittlich (Rheinland), welche auch in diesem Jahre wieder durch die Vorzüglichkeit der von ihr ausgestellten hydr. Kellern bei den Besuchern Aufsehen erregte, für ihre

hervorragenden Leistungen auf diesem Gebiet mit der Goldenen Medaille und einem Ehren Diplom ausgezeichnet.

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

Terminkalender für Weinversteigerungen pro Herbst 1910.

Termin:	Ort:	Versteigerer:
7.	Mainz	Oktober. Franz Jos. Sander, Nierstein
12.	Mainz	Dezember. Peter Ketz III
14.	Geisenheim	Gebr. Stein, Düsseldorf
16.	Mainz	Rheinhold Senfter
20.	Bingen	Julius Erenschied (Kommerzienrat Julius Erenschied)
22.	Mainz	B. Herz Bw.

Wegen weiterer Anmeldung oder Auskunft wende man sich an die
Expedition d. „Rheingauer Weinzeitung“

(Sachmännische Auskunftsstelle für Wein-
versteigerungen — Telephon No. 6).

woselbst auch alle auf eine Versteigerung bezüglichen Arbeiten, wie
Festsetzung des Termins,
Druck der Weinlisten, Steig-Ren. und
Steigscheine,
Lieferung von Kommissionär- u. Weinhändler-Adressen,
Versand der Weinlisten an die Wein-
händler und Kommissionäre,
Beforgung der Weinversteigerungs-Anzeigen
in die nur bestgeeigneten
Blätter — unter Gewährung hohen Rabatts — u. s. w. zu
prompten und billigsten Erledigung übernommen werden.

Wein-Versteigerung in Mainz.

Freitag, den 7. Oktober 1910, vorm. 11 Uhr im Saale
des Konzerthauses der Liedertafel, läßt Herr

Franz Jos. Sander,

Weingutsbesitzer, Nierstein a. Rh.

seine 1909er und Rest 1908er Weine

51 und 38/2 Stück

öffentlich versteigern.

Allgemeine Probetage in meiner Behausung Oberdorf-
straße 26/10 am 20., 21. u. 28. Sept., im Mainzer Konzert-
hausaal: vor und während der Versteigerung.

Alle Waffen sind	staatlich geprüft.	Doppelflinten, Kal. 16 v. 22.25 M. an
		Gartenbüchsenflinten „ 15.— „ „
		Drillings, 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.

Wein- und Likör-Etiketten

liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“

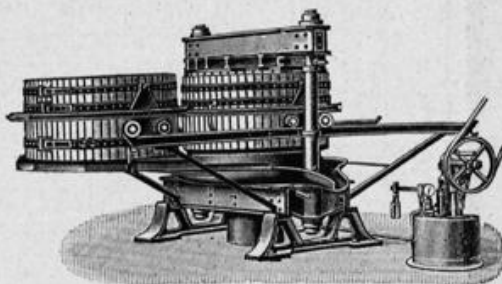
DUCHSCHER & Co. in WECKER-Bahnhof F.

Grossh. Luxemburg, im deutschen Zollverein.

Eisengiesserei. Spezialfabrik für Wein- u. Obstpressen.

Schraubenkeltern
Differential-
Hebelpresswerk.

Umbau
alter Keltern nach
moderner Bauart.



Hydraulische Keltern
für Hand- und Motor-
betrieb.

Obst- und Trauben-
Mühlen.

Illustrierte Kataloge, gratis und franko.

Stephan Dries, Kisten-Fabrik,

Wiesbaden, Oranienstrasse 21.

Telefon 788

Telefon 788

Spezialität:

Weinkisten mit und ohne Verschluss.

Preisliste gratis.

**Technisch-Chemische
und
Nahrungsmittel-Unter-
suchungen**

werden gewissenhaft, rasch u. billig
angefertigt.

Spezialität:

Wein-Analysen

Hefe-Reinzucht

Dr. Willy Faber's

Laboratorium

(August Spinger)

Bingen, Schlossbergstr. 19 pt.

Fernruf 131.

Pet. Perabo,
Wein-Commissionsgeschäft,
Lorch im Rheingau.



Weinhändler-Haus im

Rheingau, gr. Keller,

Backraum, gr. Hof,

Büro, Elektr. Licht u.

Kraft, Badezimmer und sonst. Ruhe-

stätt zu verkaufen. Schöne Aus-

sicht auf den Rhein. Offerten unter

A. B. C. 200 an die Exped. erbeten

BROCKHAUS'
LEXIKON
NÖTIG FÜR JEDERMANN

An die rechtzeitige Bestellung
VON

Thomasmehl

zur Düngung der
Herbstaaten und Futterfelder
sei hiermit erinnert.

Wir garantieren für reines und vollwertiges Thomasmehl
und liefern ausschliesslich in plombierten Säcken, mit
Schutzmarke und Gehaltsangabe versehen.



Wegen Offerte wende man sich an die bekannten Verkaufs-
stellen oder direkt an die vorgenannte Firma.

„TENAX“

Fertig gemischtes staubfeines Kupfervitriol-Präparat

gibt mit Wasser vermisch sofort eine spritzfertige Kupfer-Tonerde-
Sodabrühe; Wirkung gleich einer Kupferkalkbrühe. Anwendung
bequem und billiger als Kupferkalkbrühe.

Von Autoritäten vorzüglich begutachtet.

Verwendung:

Zum Bespritzen der Obstbäume gegen Schorf	1—1 1/2 %
„ „ „ Weinberge gegen Peronospora	1—1 1/2 %
„ „ „ Kartoffeln und Tomaten	1—1 1/2 %
„ „ „ Gurken, Melonen und Kürbisse	1 %
„ „ „ gegen Plasmopara	1 %
„ „ „ Pfirsiche gegen Kräuselkrankheit	1—1 1/2 %
„ „ „ Rosen gegen Mehltau und Strahlenpilz	1 %

Alleiniger Fabrikant:

Fr. Gruner, Chem. Fabrik, Esslingen a. N.

Couverts	von Mk. 2.90 an	
Briefbogen	„ „ 6.00	per 1000 Stück
Mitteilungen	„ „ 4.50	
Postkarten	„ „ 3.50	
Rechnungen	„ „ 4.50	
Paket-Adressen	„ „ 3.00	
Begleit-Adressen	„ „ 3.50	

Saubere Ausführung. Lieferung sofort, unter Nachnahme.

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“
Oestrich a. Rhein.

Kreuznacher Maschinenfabrik Filter- und Asbestwerke

Theo Seitz,

Seit 1905:

- 3 Staatspreise
- 3 Grands Prix
- 1 staatl. Verdienstmedaille
- 2 Ehrenpokale
- 12 gold. Medaillen.



Eingetr. Schutzmarke.

Kreuznach, Rheinland.

Seitz'sches Filtriermaterial „Theorit-Spezial“

für aussergewöhnlich schleimige und dicke Flüssigkeiten, hefige Weine etc.
Neue Komposition!! Grosse Quantitäten leistend!!

Seitz'sche Filtriermaterialien „Theorit“ Nr. 5, 3 u. 2

für schleimige, zuckerhaltige Flüssigkeiten.

Seitz'sches Weinfiltriermaterial „Brillant-Theorit“, Weinastbest

(früher Seitz'scher Weinastbest „Brillant“ genannt)
für höchste Feinfiltration.

46 nur höchste Auszeichnungen!!

Zweigniederlassungen:

Teo Seitz, Wien I,
Teo Seitz, London E. C.,
Teo Seitz, Mailand,
Lager in: Paris, Buenos-Aires
und Melbourne.

Wein-Etiketten

in grosser Auswahl.
Lager und Extraanfertigung
Rob. Hesse & Co.
Magdeburg
Kostenfreie Zusendung des
Muster-Sortimentes A.

M. Wilhelmy,
Wein-Commissionsgeschäft,
Hallegarten i. Rheingau

Henn's patent. Keller-Oefen.

Für Zolkeller Oefen mit

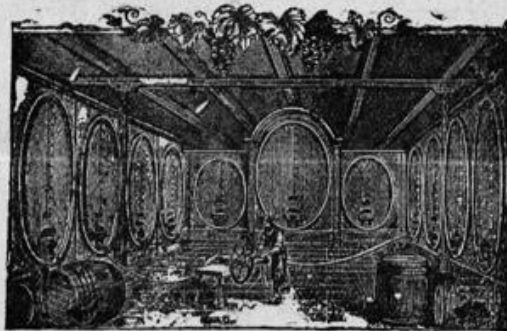
Aussenfeuerung

Monatlang auf Probe!

Prospekte u. Gutachten
stehen zu Diensten.

E. Henn, Ofenfabrik
Kaiserslautern.

Zementfässer mit Glasausfütterung

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

Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei
Borsari & Co., Erfinder u. Zollikon-Zürich
Erbauer, (Schweiz.)

Stoewer

2 Goldene
Medaillen3 Meisterschafts-
preise. 0000

Die Eroberin der Welt.
Bernh. Stoewer A.G. Stettin. 2000 Arbeiter.

General-Vertreter für Rheinland und Westfalen:
Joh. Gerlach, Köln a. Rh., Hohestrasse 134 a.
Filialen: ESSEN, Bahnhofstr. 40, DORTMUND Olpe 45,
DÜSSELDORF, Mintropstr. 1, ELBERFELD, Kipdorf 85,
AACHEN, Louisenstrasse 26, SAARBRÜCKEN, Saarstr. 13.

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

Wein-Korke

offert sehr preiswert
Einbecker Korkenfabrik
Aug. Göpner, Einbeck.
Bemusterungsofferten gratis
und franko.



Versandfässer

von 12—350 Liter,
von 40 Liter ab aufwärts
mit Rollreifen
stets vorrätig bei

Heinrich Herke,
Deßlich i. Rhg. Tel. Nr. 32.
Decorative border of stars.

Im mittleren Rheingau

ist eine größere Kellerei mit
Kelterhaus, Kellern, Bütten,
Fässern und allem Zubehör
preiswürdig

zu verkaufen.

Gefl. Offerten unter Nr. 2350
an die Exp. dieses Blattes.

ADAM'S

Präzisions-
uhr die beste
der Welt!
Reich illustrierte
Kataloge über
Wand-, Tisch-,
Taschen-
uhren, Gold- und
Silberwaren,
Ketten, Ringe,
Brillanten, etc.
Gratis!
Soliden Personen
überall hin gegen
bequemste
**Monats
Raten**
ohne Preis-
schlag!

otto Jacob,
senior.
Friedenstr. 8
Berlin 8 27

Vertreter
Gesucht