



Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Nr.: Weinzeitung Oestrich.

Fernsprecher 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. Bestellgeld; durch die Expedition gegen voriofreie Einlieferung von **M. 1.50** in Deutschland, **M. 1.75** im Ausl.



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

Nr. 44.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 30. Oktober 1910.

VIII. Jahrg.

Der Herr Regierungspräsident veröffentlicht soeben folgende

Bekanntmachung

Betreffend die Zuckering von Wein und Most.

Nach § 3 des Weingesetzes vom 7. April 1909 (R.-G.-Bl. S. 393) darf dem aus inländischen Trauben gewonnenen Traubenmost oder Weine, bei Herstellung von Rotwein auch der vollen Traubenmaische, Zucker, auch in reinem Wasser gelöst, zugesetzt werden, um einem natürlichen Mangel an Zucker bezw. Alkohol oder einem Uebermaß an Säure insofern abzuheben, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspricht. Der Zusatz an Zuckerswasser darf jedoch in keinem Falle mehr als ein Fünftel der gesamten Flüssigkeit betragen.

Die Zuckering darf nur in der Zeit vom Beginne der Weinlese bis zum 31. Dezember des Jahres vorgenommen werden: sie darf in der Zeit vom 1. Oktober bis 31. Dez. bei ungezuckerten Weinen früherer Jahrgänge nachgeholt werden.

Die Zuckering darf nur innerhalb der am Weinbau beteiligten Gebiete des Deutschen Reiches vorgenommen werden.

Die Absicht, Traubenmaische, Most oder Wein zu zuckern, ist dem Gemeindevorstand (siehe Regierungs-Amtsblatt von 1909 Seite 289) anzuzeigen.

Auf die Herstellung von Wein zur Schaumweinbereitung in den Schaumweinfabriken finden die Vorschriften des § 3 Abs. 2, 3 des Gesetzes keine Anwendung.

In allen Fällen darf zur Weinbereitung nur technisch reiner, nicht färbender Rüben-, Rohr-, Invert-, oder Stärkezucker verwendet werden.

Die Zuckering darf nur erfolgen bei ausschließlich aus inländischen Trauben gewonnenen Mosten oder Weinen (Traubenmaischen). Demnach ist die Zuckering ausgeschlossen:

- a) bei ausländischen Maischen,
- b) bei ausländischen Mosten und Weinen, mögen sie nun

vom Ausland eingeführt, oder zwar im Inlande, aber aus ausländischen Trauben oder Maischen abgekeltert worden sein,

- c) bei Verschnitten, von Inlands- und Auslandsweinen (Maischen, Most) oder bei Weinen und Mosten, die aus vermischten inländischen und ausländischen Trauben oder Maischen gekeltert sind, mag die Kelterung auch im Inlande erfolgt sein. Verbotene Zuckering eines solchen Verschnittes liegt auch dann vor, wenn Inlandsmost (Maische, Wein) zunächst unvermischt gezuckert, oder alsbald nachher mit Ausländer verschnitten wird. Sobald dagegen der aufgezuckerte Inländer die stürmische Gärung überstanden hat, kann er unbeanstaltet mit ausländischem Most oder Wein verschnitten werden.

Es hat sich daher jeder, der gekauften Most oder Wein zuckern will, zu vergewissern, daß das Erzeugnis ausschließlich aus inländischen Trauben gewonnen ist.

Ferner mache ich noch auf folgende Punkte besonders aufmerksam.

1. Bei der Zuckering ist von Fall zu Fall zu prüfen, ob ein Mangel an Alkohol oder ein Uebermaß an Säure vorhanden ist.

2. Es ist vor allem darauf Rücksicht zu nehmen, daß man unter guten Jahren nicht einen alle Jahrzehnte auftretenden guten Jahrgang verstehen und sich auf dessen Ausnahmegrade beziehen kann.

3. Im allgemeinen besteht bei einem Moste mit einem Mostgewicht von 80—85° nach Decksle kein Mangel an Zucker bezw. Alkohol. Einen solchen Most auf das in dem betreffenden Weinberge beobachtete höchste Mostgewicht (z. B. 90—95—100°) zu bringen, entspricht nicht dem Sinne des Gesetzes und ist unzulässig.

4. Nicht weniger vorsichtig ist bei der Frage des eventuellen Uebermaßes an Säure vorzugehen. Hierbei darf der natürliche Säurerückgang nicht außer acht gelassen werden.

5. Von dem Zusatz wässeriger Zuckerlösung bei Mosten unter 10 vom Tausend Säure ist abzusehen, wenn das Mostgewicht überhaupt einen Zusatz an Zucker erforderlich erscheinen läßt.

6. Bei Mosten von unter 80 bezw. 85° Dechse und unter 10 vom Tausend Säure ist nur eine Trockenzuckerung zulässig.

Nach § 5 a. a. O. ist es verboten, gezuckerten Wein unter einer Bezeichnung feilzuhalten oder zu verkaufen, die auf Reinheit des Weines oder auf besondere Sorgfalt bei der Gewinnung der Trauben deutet; auch ist es verboten, in der Benennung anzugeben oder anzudeuten, daß der Wein Wachstum eines bestimmten Weinbergsbesitzers sei.

Wer Wein gewerbsmäßig in Verkehr bringt, ist verpflichtet, dem Abnehmer auf Verlangen vor der Uebergabe mitzuteilen, ob der Wein gezuckert ist, und sich beim Erwerbe von Wein die zur Erteilung dieser Auskunft erforderliche Kenntnis zu sichern.

Die Vorschriften des § 5 finden auch auf Trockenmost und Traubenmaische Anwendung.

„Johannisberger Claus“ (Claus Johannisberger) keine Weinbergslage.

Die „Deutsche Weingtz.“ schreibt hierüber:

Im Laufe der Zeit hatte sich bei der Etikettierung der Weine bekanntlich eine Reihe von Gattungsnamen eingebürgert, die zur Benennung gewisser Qualitäten dienten, ohne deren Herkunft zu bezeichnen. Zu derartigen Namen zählten sowohl verschiedene Orts- und Lagenamen, als auch Bezeichnungen, die sich auf oft nicht mehr festzustellende Art im Volksmund eingebürgert haben, bezw. vom Handel allgemein benutzt wurden, ohne daß man dabei an eine bestimmte Herkunft dachte.

Zu Namen letzterer Art zählte auch die weithin bekannte Marke „Johannisberger Claus“ genannt. Das neue Weingesetz hat mit der Regelung der Etikettenfrage die seitherigen Gebräuche umgestoßen und unterscheidet streng zwischen Orts- und Lagenamen. Eine Lage „Johannisberger Claus“ existiert nun aber nicht, wie wir mit Unterstützung des „Weinhändlervereins Wiesbaden“ festgestellt haben. Es gibt wohl eine Lage „Claus“ in unmittelbarer Nähe des Johannisberger Grundes, dieselbe gehört aber zur Gemarkung Winkel, sodaß nur von einer Winkel Claus gesprochen werden kann. Die einzige Möglichkeit, die Marke „Johannisberger Claus“ wenn auch in beschränktem Umfang zu erhalten, bestünde nach Lage der heutigen Gesetzgebung darin, daß festgestellt würde, daß Weine aus ganz bestimmten Johannisberger Lagen seit alten Zeiten im Volksmund als Claus bezeichnet worden sind, sodaß die gleiche Rechtslage entsünde, die bei der Bezeichnung „Erdener Treppchen“ eingehend an dieser Stelle bereits früher geschildert wurde. Trifft letzterer Fall zu, was nach bisherigen Erhebungen noch nicht festgestellt werden konnte, für dessen Möglichkeit vielleicht die eigentümliche Stellung des Lagenamens vor den Ortsnamen (Claus Johannisberger) spricht, so dürften alle diejenigen Johannisberger Weine als „Claus“ bezeichnet werden, die aus den unter dem Namen Claus im Volksmund bekannten Johannisberger Lagen stammen, aber auch nur diese.

Kann eine derartige Feststellung nicht erfolgen, so entfällt diese Benennung künftighin überhaupt, oder sie rangiert unter die Kategorie der Phantasiebezeichnungen mit Ortsnamenverbindung und müßte alsdann als solche bei allen Angeboten, speziell auch auf der Etikette bezeichnet werden. Auch letzteres dürfte ziemlich gleichbedeutend sein mit dem Verschwinden dieser seither vielfach gebrauchten Bezeichnung.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 28. Okt. Der Herbst ist nun überall im Gange, doch in den Ortschaften merkt man nur wenig davon. Sonst waren die Tage vor und während des Herbstes die lebhaftesten im Jahre, dies Jahr ist alles still und ruhig, man hat die Freude an der Lese verloren. Im unteren Rheingau ist die Lese beendet und traurig war das Ergebnis, kaum der zehnte Teil einer Mittelernte. Im oberen Rheingau ist es zwar etwas besser, aber es wird auch kaum etwas mehr als ein Fünftel Herbst herauskommen. Hier möchte man die Lese gern noch etwas hinausschieben, bis anderes Wetter eintritt. Der steife Wind regiert noch immer und trocknet die Trauben aus bis in das Mark hinein. Ein guter Regen würde noch immer wohlthätig auf die Trauben einwirken, dieselben zur besseren Reife bringen und vor allem ergiebiger machen. Das Beerenfleisch ist immer noch außerordentlich fest und die Haut zäh. Die Jahreszeit ist nun aber soweit vorgeschritten, daß längeres Warten kaum mehr möglich ist und so wird dann nach Allerheiligen auch in den größeren Gütern die Lese beginnen. Diese Ortschaften, wo der Herbst zu Ende ist, haben auch bereits ausverkauft. Wenig Most ist eingekeltert worden, der Handel hat den größten Teil der Trauben an sich gezogen. Die Preise sind ungemein hoch, es wurden zu Anfang 35 dann 40 Pfg. für das Pfund Trauben bezahlt. Im Augenblick scheint der Handel etwas zu stocken. Die Trauben waren nur wenig ergiebig, es waren zu einem Stück bis 38 Zentner nötig. Es stellt sich demnach der neue Wein sehr teuer und so wird man mit dem Einkauf so lange als möglich zaudern. Der Traubenvorrat ist aber so gering, daß nicht viel mehr abgewartet werden kann und somit wird sich der einmal gebildete Preis auch weiter behaupten. In der Qualität haben sich die Trauben seit dem letzten Bericht kaum geändert. Gewicht und Säuregehalt sind fast gleich geblieben und dies wird sich kaum ändern, wenn nicht mildes Wetter mit Regen eintritt. Immerhin ist ein guter Mittelwein zu erwarten, welcher ob seiner Seltenheit doch seinen Wert behaupten wird.

* Aus dem Rheingau, 26. Okt., wird dem „Rh. A.“ geschrieben: Die günstige Witterung in den letzten Tagen hat die Reife der allerdings nur spärlich vorhandenen Trauben wesentlich gefördert; da dieselben aber mit jedem Tage weniger wurden, so hat man bereits an vielen Orten mit der Weinlese begonnen. In Borch fällt die Ernte sehr schlecht aus und in Borchhausen, wo in mittleren Jahren etwa 200 Stück geerntet wurden, wird der Ertrag, wie gemeldet, noch nicht ein Fünftel dieser Menge sein. Besonders ungünstig fällt die Weinernte in Rüdesheim aus und aus Rauenthal, wo der Herbst am 24. beginnt, berichtet man, daß das Ertragnis bis auf wenige Ausnahmen sehr minimal sei. In Rhmannshausen nahm die Weinernte kaum zwei Tage in Anspruch. Der Ertrag aus Weingütern in Privatbesitz wird auf ca. 6 Halbstück geschätzt und nur die Königl. Domäne hat ein besseres Ertragnis mit etwa 10 Halbstück. Ähnlich wie aus dem Rheingau lauten die Berichte vom Mittelrhein, aus Rheinhessen, der Nahe, der Rheinpfalz und von der Mosel. Waren schon infolge des geringen Erntergebnisses von 1909 die Preise in den billigeren Konsumweinen seit längerer Zeit erheblich gestiegen, so fängt jetzt auch die Preisbewegung nach oben in den mittleren und besseren Qualitäten an und wurden beispielsweise in Gebach für einen großen Keller 1908er 2000 Mk., und für 1909er angeblich 1850 Mk. pro Stück ohne Faß erzielt. Die Durch-

schnittsforderungen der noch lagernden Bestände 1909er schwanken zwischen 1750—2000 Mk. ohne besonderen Unterschied der Qualität. In Rheinhessen werden die Bestände in älteren Jahrgängen sogar ohne Probe angekauft. Es ist dies darauf zurückzuführen, daß schon infolge der Mißernte des Jahres 1906 die Vorräte auf dem Lande ganz bedeutend zusammengeschmolzen sind, denn während es vielfach in den einzelnen Orten Weinbergbesitzer gab, die 2, 3 und oft noch mehr Jahrgänge ihres Produktes auf Lager hatten, weil sie sich nicht entschließen konnten, zu den früheren billigen Preisen loszuschlagen, ist es jetzt Tatsache, daß Bestände in älteren Jahrgängen überhaupt nicht mehr auf dem Lande anzutreffen sind. Nur noch ganz vereinzelt findet man 1909er. In Orten in Rheinhessen, wo früher 800—1000 Stück Wein anzutreffen waren, sind heute unter Umständen noch keine 20 Stück 1909er anzutreffen und dementsprechend sind auch schon seit längerer Zeit die Einkaufspreise gestiegen. An dieser Tatsache wird auch dadurch nichts geändert, daß einzelne Distrikte, Orte oder Lagen einen befriedigenden Ertrag liefern, wie solches teilweise von der Mosel gemeldet wird, denn gerade die Ausnahme bestätigt die Regel. Deutsche Weine, die im Frühjahr noch zu 500—600 Mk. erhältlich waren, kosten heute 800—1000 Mk. Da Frankreich unter derselben Mißernte leidet, so sind Bordeauxweine, die im Frühjahr zu 350 Frs. zu kaufen waren, heute nicht mehr unter 600 Frs. erhältlich. In Würdigung dieser Tatsache haben auch bereits viele Weinhandler ihre Verkaufspreise erhöht; so hat z. B. der Verband der Weinhandler des Regierungsbezirks Trier schon am 1. Oktober einstimmig beschlossen, daß bei den hohen Einkaufspreisen Flaschenweine im Verkehr mit Nicht-Weinhandlern nicht mehr unter 1 Mk. für die Flasche einschl. Glas und Ausstattung und Rahwein nicht mehr unter 1 Mk. für das Liter abgegeben werden können. Wenn man die Preise in Betracht zieht, die heute für die Restbestände 1909er und für die geringe Qualität der 1910er beim Produzenten bewilligt werden müssen und in Betracht zieht, daß diese Weine noch längere Lagerung und Behandlung bedürfen, bis solche in den Konsum gelangen können und dadurch weitere nicht unwesentliche Kosten verursachen, so sind derartige Preiserhöhungen auch tatsächlich nicht zu vermeiden. Allerdings kommen ja einem großen Teil des Handels die seitherigen Lagerbestände noch zu statten, unter denen sich je nach der Größe des Betriebes auch noch Partien anderer Bestände befinden, die zu wesentlich billigeren Preisen eingekauft wurden und hierauf ist es zurückzuführen, daß noch hier und da billigere Offerten auftauchen. Diese Firmen schädigen sich natürlich auf diese Weise selbst: Sie geben Weine aus alten, billigeren Lagerbeständen ab, die von wesentlich besserer Qualität sind wie die heute erhältlichen Weine und deshalb wird es nur eine Frage der Zeit sein, daß auch die wenigen billigen Offerten verschwinden und das konsumierende Publikum wird diesen Verhältnissen Rechnung tragen müssen.

* **Hallgarten**, 25. Okt. Nächsten Freitag, Samstag und Montag ist eine Vorlese der Trauben. Mittwoch, den 2. Nov., beginnt der allgemeine Herbst. Die Qualität ist gut, aber die Quantität sehr gering. Im benachbarten Steinberg hängt dagegen ein Dreiviertelherbst.

* **Winkel**, 25. Okt. Der hiesige Winzerverein verkaufte seine gesamte Traubencreszenz zum Preise von 40 Pfennig per Pfund.

* **Johannisberg**, 25. Okt. Der hiesige Winzerverein erntet in diesem Jahre ca. 8 Halbstück Wein in ungefähr 70 Morgen Weinbergen. Nach Beschluß des Vorstandes soll dieses Quantum als Most an Kaufliebhaber aus der Hand verkauft werden.

* **Rüdesheim**, 24. Okt. Der hiesige Winzerverein, dem 28 Mitglieder mit 78 Morgen angehören,

hat 3 Halbstück (zirka 1800 Liter) Wein geerntet. — Ein Weinbergbesitzer erntete in 88 Ruten Weinberg zwei Liter Most; ein anderer in seinem 8 Morgen großen Weingut eine Ohm Most.

* **Rüdesheim**, 25. Okt. Die Trauben- und Mostpreise sind in den letzten Tagen bedeutend gestiegen. Für das Pfund Trauben sind 50 Pfg. und mehr bezahlt worden, während bei Verkaufsabschlüssen für die Ohm 175—200 Mk. bezahlt wurden.

* **Altmannshausen**, 26. Okt. Die Nachfrage nach weißen Trauben war bisher sehr stark. Der Preis stellte sich für die Ohm (200 Liter) auf 120—130 Mk.

* **Lorchhausen**, 26. Okt. In der ganzen Gemarkung wurden etwa 40 Stück Wein geherbstet. Es wurde fast alles als Maische verkauft. Für 200 Liter gemosteter Trauben wurden durchschnittlich 115 Mk. bezahlt. Das Mostgewicht beträgt 70—95 Prozent nach Dechsele. Mit der Qualität des 1910er ist man im allgemeinen zufrieden. In früheren Jahren herbstete die hiesige Gemarkung rund 3000 Hektoliter, während in diesem Jahre etwa 50 Hektoliter geerntet wurden.

Aus Rheinhessen.

⊙ **Aus Rheinhessen**, 27. Okt. Die Traubenlese ist in den Gemarkungen der Provinz Rheinhessen allenthalben beendet. Sie mußte naturgemäß schnell ihr Ende erreichen, da im allgemeinen der Ertrag zu gering war als daß die Ernte viel Zeit hätte in Anspruch nehmen können. Auf alle Fälle ist in gar vielen Gemarkungen und Lagen nicht einmal der Baulohn herausgekommen, von den erheblichen Ausgaben für die Schädlingsbekämpfung, einer ordnungsgemäßen Verzinsung usw. ganz zu schweigen. Das Traubengeschäft hat sich durchweg lebhaft gestaltet. Die Preise waren so hoch wie seit langen Jahren nicht mehr. Es ist kaum erklärlich, wie der Handel, der die diesjährige Ernte zu so hohen Preisen erworben hat, auf seine Rechnung zu kommen gedenkt. Weinmangel ist auf alle Fälle trotz der hohen Preise für das kommende Jahr zu befürchten und die Wirte haben sich auch allenthalben darauf schon soweit es ihnen möglich war, eingerichtet, indem sie einen gesteigerten Apfelweinabsatz vorgesehen haben und dementsprechend erhebliche Mengen Apfelwein einfletern. Auf jeden Fall werden im nächsten Jahre nicht so viele Weinversteigerungen als sonst stattfinden, denn viele Weinbergbesitzer, die früher ihre Weine versteigerten, haben in diesem Herbst die Kreszenz vom Stock weg verkauft. Für das Stück Most wurden 820—900 Mk. angelegt. In Bingen kostete die Aiche (50 Liter) Maische 32 bis 40 Mk. In der Wöllsteiner Gegend erbrachte das Viertel (8 Liter) 4.20—4.50 Mk. Die Nachfrage nach Weinen älterer Jahrgänge war in der letzten Zeit weniger bedeutend, als die nach Most aus diesem Jahre. Infolgedessen sind nur wenige Verkäufe in älteren Weinen vorgekommen.

⊙ **Gau-Bielheim**, 27. Okt. Der hiesige Winzerverein hat an eine Weingroßhandlung am Mittelrhein seine geernteten 30 Stück 1910er für 27 600 Mk., durchschnittlich das Stück für 920 Mk. verkauft. Für den gleichen Preis wurden noch weitere Mostverkäufe hier vollzogen.

* **Bodenheim**, 24. Okt. Der Herbst hat hier wohl offiziell am 14. d. M. begonnen, doch fingen die Großgrundbesitzer, der Winzerverein und sonstige Produzenten mit dem Lesen erst heute an. Daß dieses Zuwarten bei diesem günstigen Wetter die Qualität ganz sehr verbessert, mag die Tatsache beweisen, daß man heute hier Most wog, der 96 Grad nach Dechsele aufwies. Die Trauben sind hier größtenteils zu 28 Pfennig pro Pfund verkauft, was für das Stück gekelterten Most etwa 1000 Mk. macht.

* **Altsheim**, 26. Okt. Die reichste Weinernte in ganz Rheinhessen soll die hiesige Gemeinde aufzuweisen haben. Die hiesigen Weinberge lieferten nämlich fast ausnahmslos

einen Dreiviertel- bis Vollherbst. Dabei wurden Mostgewichte von 80—85 Grad nach Dachsle festgestellt. Der Preis stellte sich pro Mische auf durchschnittlich 36—38 Mk.

* Guntersblum, 26. Okt. Als ein Eldorado im rheinhessischen Weinbaugebiet erscheint im diesjährigen „neidischen Herbst“ die hiesige Gemarkung. Der Ertrag befriedigt die hiesigen Winzer vollkommen. In einzelnen Lagen ist ein Dreiviertelherbst zu verzeichnen. Einzelne Weinbergbesitzer ernteten auf dem Morgen 62 Eichen und erzielten hierfür eine Einnahme von rund 2000 Mk.

* Sprendlingen, 24. Okt. Der Herbst ist hier soweit beendet, und der größte Teil unserer Winzer kann mit dem Ertrag zufrieden sein. Es wurden für das Viertel Trauben (18 Pfund) 5.20 Mk. bezahlt, und wurde fast alles direkt aus dem Weinberg verkauft.

* Armsheim, 26. Okt. Die Traubenlese ist hier beendet, durchschnittlich gab es einen Drittelherbst. Das Viertel wurde mit 4—4.40 Mk. bezahlt.

Vom Main.

* Hochheim, 26. Okt. Die Pabstmann'sche Weingutsverwaltung verkaufte dieser Tage ihre 1909er Kreszenz aus ihrem berühmten Hochheimer „Königin Viktoria-Berg“ zu hohen Preisen an eine Mainzer Weingroßhandlung.

Von der Nahe.

△ Bingerbrück, 27. Okt. Ein äußerst lebhafter Betrieb herrscht an der Nahe im Mostgeschäft. Besonders stark ist die Nachfrage von der Rheinpfalz aus. Infolgedessen gehen sehr große Mengen Most nach der Pfalz. Die Preise sind dabei sehr hoch, höher als jemals. In Brehenheim gingen 18 Stück Most in anderen Besitz über. Sie wurden mit 14 400 Mk., durchschnittlich das Stück mit 800 Mk. bezahlt. Die Mische (50 Liter) erbrachte in Weiler 25 bis 26 Mk., in Heddesheim 28—31 Mk., in Langenlonsheim 30—32 Mk., in Kreuznach 30—35 Mk., in den Gemarkungen des Guldenbachtals 21—30 Mk., in Meddersheim 30 Mk., in Monzingen 30—31 Mk. Die Mostgewichte betrugen 64—84 Grad, der Gehalt an Säure bezifferte sich auf 11—19 pro Mille. Der Ertrag ist erheblich unter einem halben Herbst, wenn auch einzelne Gemarkungen sowohl im unteren als im oberen Nahegebiete etwas besser abgeschnitten haben. Weine älterer Jahrgänge sind gesucht und werden hoch bezahlt.

* Kreuznach, 26. Okt. Die Provinzial-Wein- und Obstbauschule hat in diesem Jahre die höchsten Mostgewichte an der Nahe zu verzeichnen gehabt. So wurde in dem Anstaltsweinberge Kreuznacher Rahlenberg ein solches von 90 Grad nach Dachsle und in einer Versuchstation in Brückes ein solches von sogar 92 Grad festgestellt.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Pfalz, 26. Okt. In der letztvergangenen Woche kam es zu verschiedenen Verkaufsabschlüssen von neuen Weinen. So wurden Ringer und Rlingenmünsterer zu Mk. 525—625—680 und Niederhochstadter, Eßlinger und Altheimer zu Mk. 550—600—625 die 1000 Liter abgesetzt. Rhodter 1910er Portugieser notierten Mk. 570—575 und 1907er Mk. 650—680 das Fuder. In der Umgegend von Landau wurden noch einige Verkäufe von 1910er perfekt, da Fuderpreise nicht unter Mk. 650 standen. An der Mittelhaardt wäre der Verkauf von einer größeren Partie Gimmeldinger — ca. 50 Fuder — 1909er zum Durchschnittspreis von Mk. 850 pro Fuder zu nennen. Kleinere Gebinde 1908er bzw. 1907er Weidesheimer gingen zu Mk. 1200 bis 2250 und etwas Niederkircher und Ruppertsberger 1909er zu Mk. 875—1020 die 1000 Liter in andere Hände über. In einigen Reborten des Kantons Dürkheim variierten die Fuderpreise für neue Mostweine zwischen Mk. 700 und 825 das Fuder.

* Wachenheim, 25. Okt. Nachdem in der vergangenen Woche der Herbst hier sein Ende erreicht, dürfte ein kurzer Rückblick auf denselben, bez. des Mengeergebnisses, angebracht sein. Was vor dem Herbst berichtet wurde, ist leider zur Wahrheit geworden, nämlich: daß das Ergebnis in sehr vielen Fällen noch hinter den bescheidensten Erwartungen zurückblieb. Nur vereinzelt Wingerte machten hiervon eine Ausnahme, während die Erträge der meisten als Mißerfolg zu bezeichnen sind; von solchen, die überhaupt das Herbst nicht lohnten, wollen wir gar nicht reden. Die großen Mengeunterschiede dürften am besten durch Gegenüberstellung der Zahlen aus einem mittleren Jahrgange und dem diesjährigen zu erkennen sein. Wir wählen hierzu das Jahr 1907, wo der Herbst, wenn auch kein allzugroßes, aber immerhin noch befriedigendes Resultat im Vergleiche zu diesem Jahre erbrachte. Während die beiden hiesigen Winzervereine (Winzer-Genossenschaft und Winzer-Vereinigung) im Jahre 1907 etwa 227 Fuder Weißwein von ihren Mitgliedern angeliefert erhielten, waren es dieses Jahr nur 67 Fuder; demnach weniger 160 Fuder oder 160 000 Liter. An Rotmost (Portugieser) konnten die Mitglieder beider Vereine im Jahre 1907 abliefern rund 88 Fuder, dieses Jahr nur 14 Fuder, sonach 74 Fuder oder 74 000 Liter weniger. Das Minderergebnis der beiden Vereine beträgt demnach im Vergleich zum Jahrgange 1907 an Weiß- und Rotweinen zusammen: 234 Fuder oder 234 000 Liter! Wenn man annimmt, der Ertrag wäre etwa der gleiche gewesen wie im Jahre 1907 und den Minderertrag nach den dieses Jahr erzielten Most- bzw. Weinpreise berechnet, so ergibt sich für beide Vereine ein Verlust: a) bei den Rotweinen ca. 42 000 Mk., b) bei den Weißweinen ca. 117 000 Mk., zusammen 159 000 Mk. In ähnlicher, bzw. gleicher Weise stellt sich auch das Verhältnis bei den Winzern, welche keinem Vereine angehören, und bei den Großgrundbesitzern, so daß sich die oben angegebene Ziffer noch ganz bedeutend erhöht.

Aus Baden.

* Aus Baden, 25. Okt. In Baden ist der Weinherbst größtenteils vorüber und stellten die Erträge weder der Menge noch der Beschaffenheit nach die Winzer zufrieden. Der Absatz ging flott von statten. Die Preise für die 1910er Moste sind recht hoch und entschädigen wenigstens etwas für den mäßigen Mengenausfall. So wurden in der unteren Rheingegend 1910er in Ottenau, Oberfort, Hörden und Gernsbach zu Mk. 45—50, in der Ortenau in Winterbach zu Mk. 70—82, in Neumeyer zu Mk. 70—75, in Kappelminde zu Mk. 58—60, Rotweine zu Mk. 92—94, in Kesselried zu Mk. 70—75 bzw. Mk. 75—85, in Waldm zu Mk. 80—81 bzw. Mk. 92—93, in Durbach zu Mk. 70 bis 80, in Barnhelt zu Mk. 60—66, am Kaiserstuhl in Acharren zu Mk. 60—63, in Zechtingen und Königsschaffhausen zu Mk. 57—58, in Eichstetten zu Mk. 57—69, in Ihringen zu Mk. 60—67, im Breisgau, in Schmiedheim, Wagenstadt, Herbolzheim, Eltenheim, Köppenheim und Mundingen zu Mk. 55—60, in der Markgräflerregion zu Mk. 59—60 und in der Seegegend zu Mk. 46—60 abgesetzt. Alles per 100 Liter.

Aus Elsaß-Lothringen.

* Aus Elsaß, 25. Okt. Im Elsaß fiel die heurige Weinernte im allgemeinen noch geringer als erwartet aus. Der Geschäftsgang, der bis in letzter Woche flotten Verlauf nahm, lenkte in letzten Tagen in ein ruhigeres Geleise ein. Die Preise, die bisher recht hohe waren, sind etwas zurückgegangen. So wurden in letzten Tagen 1910er Moste in Regisheim, Zehsheim, Gebersweiler und Pfaffenheim zu Mk. 23—25, in der Kochersberger Gegend zu Mk. 26—27, in Balbronn zu Mk. 25—26, in Bergbieten, Glingberger bis zu Mk. 30, in Oberehnheim, Schlettstadt, Barr und in der

Mosfiagegend zu Nr. 28—30, in Winzenheim und Türkheim zu Nr. 23—30, in Bernheim, Kolmar und Rappoltsweiler zu Nr. 30—32, 50 und in Sigolsheim, Kayfersberg, Ammerschweier und Beblenheim zu Nr. 29—30 gehandelt. Alles per 50 Liter.

Ausland.

Aus Oesterreich-Ungarn.

* **Werschetz**, 20. Okt. Die allgemeine Weinlese ist beendet. Die Weine sind in der Qualität bedeutend besser ausgefallen wie die vorjährigen. Es lagern bei den Produzenten sehr schöne große Partien und ist nur das Bessere eingelagert worden. Man könnte heute zu 36—37 Kronen vom Lager gezogen kaufen. Die Produzenten wären verkaufslustig. Die Weine haben 9—10 Prozent Alkohol und repräsentieren einen schönen, milden, süßigen Wein. Schiller, 10 Prozent Alkohol, ohne Lager 36 Kronen, Dello, dunkler Rotwein, 10—11 Prozent Alkohol, 36—38 Kronen. Altwine wären noch einige schöne, große Partien zu 38—40 zu haben. Die Nachfrage ist eine lebhaft.

Frankreich.

* Die Lage des Weinbaues in Frankreich. Nach den amtlichen Mitteilungen der Generaldirektion der Steuern in Paris haben während der Kampagne 1909/10 (d. h. in der Zeit vom 1. September 1909 bis zum 31. August 1910) die Verkäufe der Weinbauern an die Weinhändler im ganzen 42 658 762 Hektoliter betragen, gegen 1905/06: 42 557 814 Hektoliter, 1906/07: 42 922 800 Hektoliter, 1907/08: 43 404 609 Hektoliter, 1908/09: 43 966 531 Hektoliter. Der im Handel am 31. August d. Js. vorhandene Weinvorrat betrug 13 522 324 Hektoliter gegen 14 752 334 Hektoliter zu gleichem Zeitpunkt des Jahres 1909. Es haben also erhebliche Käufe stattgefunden. In der Mehrzahl der Mittelmeerweinbezirke ist die Weinernte beendet. Sie hat weniger lange gedauert als sonst, weil die Ernte klein und das Wetter außerordentlich günstig war. Was die Qualität anlangt, so sollen die ersten Proben befriedigende Ergebnisse gehabt haben. Wo der Mostau gewütet hat, lassen die Qualitäten zu wünschen übrig, besonders hinsichtlich des Alkoholgehalts. Die Weinmärkte in den großen Weindepartements sind sehr lebhaft. Zahlreiche Käufer des In- und Auslandes bereisen die Weinmittelpunkte und schließen viele Geschäfte ab. Die Preise sind infolgedessen von 35 bis 40 Fr. auf 40—45 Fr. für 1 Hektoliter gestiegen. Diese Ziffern beziehen sich auf Rette und 1909er Wein. Im einzelnen notierten dort in der letzten Woche: Aramon blanc 35 Fr., Bourret 38 Fr., Clairette de Pays 40 Fr., gespritzte Mosste, und zwar: Algérie blanche 42 Fr., desgl. rouge 46 Fr., desgl. Tunisie blanche 42 Fr., desgl. Spanien rot zu 11 und 12 Grad 60 Fr. Der Versand hat derartigen Umfang angenommen, daß die Zahl der Großfässer und der Reservoirwagen nicht mehr ausreicht. Die Miete für Fässer beträgt $3\frac{1}{2}$ Centimes für Faß und Tag, für Fuderfässer 13 Centimes für 1 Hektoliter und Monat. Auch die übrigen Weinmärkte notieren hohe Preise. Unter 35 Fr. ist 1909er Wein nirgends zu haben. Neuer Wein notiert durchschnittlich 38—40 Fr.

Italien.

* **Aussichten der italienischen Weinernte.** Nachdem vor einer Woche der neuorganisierte statistische Dienst des Landwirtschaftsministeriums mit seinem vervollkommenen und zuverlässigeren Apparat die zu erwartende Traubenernte auf 54 Millionen dz bewertet hat, erhöht das „Giornale Vinicolo“ (Nr. 41 vom 9. ds. Mts.) seine auf den bis-

herigen erheblich niedrigeren Veröffentlichungen des Ministeriums beruhende Schätzung des Weinergebnisses mit der Umrechnung von 1 dz Trauben in 70 Liter Wein auf 38 Millionen Hektoliter Wein anstatt der bisher angenommenen 24 Millionen Hektoliter. Das bedeutet, wenn man die gleiche Umrechnung für die jetzt auf 98,3 Millionen dz ermittelte Traubenmenge des Jahres 1909 zugrundelegt, einen Ausfall von rund 30 Millionen Hektoliter Wein. (Bericht des Kaiserlichen Konsulats in Mailand.)

Verschiedenes.

* **Kostheim**, 25. Okt. Der Hochheimer Weinbauverein veranstaltet am Samstag, 29. Oktober, abends 8 Uhr, in der Rose zu Hochheim die erste Versammlung wegen der Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms in der Winterzeit. Da Kostheim mit Hochheim in der Bekämpfung dieses furchtbaren Rebschädlings gemeinsam vorgehen will, seien Interessenten auf diese Versammlung aufmerksam gemacht.

* **Böllstein**, 25. Okt. Nachdem nach Mitteilung des Aufsichtskommissars für Reblausangelegenheiten die Gemarkung Böllstein wiederholt nach Reblaus durchsucht worden ist, ohne daß Reblausverseuchungen festgestellt werden konnten, ist diese Gemarkung vom Kreisamt Alzey für seuchenfrei erklärt worden. Die Sperrmaßregeln wurden aufgehoben.

* **Königsbach (Pfalz)**, 25. Okt. Der Unterverband der Raiffeisenzentral-Darlehnskasse hat laut „Pfalz-Kurier“ auf Donnerstag eine Winzerversammlung hierher einberufen mit der Tagesordnung: Bitte an das Staatsministerium bezw. an den Landtag zwecks Gewährung unverzinslicher Darlehn an die infolge der letzten schlechten Herbstlage in Not geratenen Winzer.

* **Köln**, 25. Okt. Angesichts der gestiegenen Weinpreise und des heurigen schlechten Weinjahres wird eine allgemeine Preiserhöhung für Weine für das gesamte Mittel- und westdeutsche Gebiet demnächst eintreten. Der Westdeutsche Weinhandlerverband beabsichtigt am 5. November hier in Köln eine Versammlung abzuhalten, zu der die übrigen Verbände, auch die süddeutschen, eingeladen werden sollen. Es wird alsdann eine einheitliche Preisfestsetzung stattfinden und Beschluß darüber herbeigeführt werden, welche Preiserhöhung vorgenommen werden soll. In einer Besprechung der Weinwirte erzielt man gestern eine Einverständnis dahin, daß vorläufig der Spezialauskauf der Weine um 5 Pfennig pro Glas erhöht werden soll.

* **Stuttgart**, 25. Okt. Die Fraktion des Bundes der Landwirte und der Konservativen hat das Staatsministerium ersucht, zur Linderung der Not der Weingärtner Notstandsarbeiten vornehmen zu lassen, sonstige finanzielle Unterstützungen in Erwägung zu ziehen, sowie einen Grundsteuernachlaß und schonenden Einzug der diesjährigen Steuern zu gewähren.

* **München**, 27. Okt. Die Weinernte im linksrheinischen Bayern ist so schlecht ausgefallen, daß eine gestern in der Pfalz abgehaltene Winzerversammlung beschloß, an das bayerische Staatsministerium und an den Landtag die Bitte zu richten, den infolge der letzten schlechten Herbstjahre in Not geratenen Winzern unverzinsliche Darlehen zu gewähren.

☉ **Ernste Sorgen um die Zukunft des deutschen Weinbaues** machen sich schon seit Jahren geltend, aber im „Kometenjahr“ hat sich die Situation derart deutlich geklärt, daß es mit der „guten Hoffnung“ auf endliche Besserung nicht mehr weiter geht. Entweder der Weinbau treibt unrettbar dem Verderben entgegen oder es geschehen nun vernünftige Taten. Wenn unrationell weiter gewirtschaftet werden sollte, könnte alle Staatshilfe nichts mehr nützen, denn wer wäre bereit, Opfer zu bringen, wenn solche keine andere Wirkung haben als einen Teil der nutz-

los geleisteten Weinbergsarbeit zu vergüten. In dem Augenblick, wo der Weinbau allgemein nicht mehr rentiert, muß er vernünftiger Weise aufgegeben werden. Ihn mit ständigem Verlust um jeden Preis zu halten, wäre ebenso verkehrt wie grundsätzlich die Alkoholproduktion zu bekämpfen, wie es die Abstinenzler tun. Für den ehrlichen Volkswirtschaftler kann es also nur die Frage geben, ob eine künftige Rentabilität des Weinbaues sicherer erstrebt werden kann als durch die Mittel, mit denen gegenwärtig gearbeitet wird. Denn diese haben sich als völlig untauglich erwiesen, sie haben ein ständiges Zurückgehen der Weinbergsorte nicht verhindern können und sind unfähig, Gefundung den stets trauriger werdenden Verhältnissen zu bringen. Es muß einmal deutlich ausgesprochen werden, daß die chemische Bekämpfung der Weinfrankheiten den bescheidensten Ansprüchen nicht genügt, ihr Wert immer zweifelhafter wird. Was alte Bauernweisheit schon vor Jahren ahnte, das muß nun auch die Wissenschaft einsehen: Die teure Spritzbrühe macht die Reben unempfindlich, sie muß in immer stärkerer Dosis aufgetragen werden und verschlingt schließlich Summen, die den Preis des Weines ins Unerhörte steigern. Dies ist durch Tatsachen bewiesen, auf die nur zu wenig geachtet wird. Wo vor einem Duzend Jahren ein einmaliges Spritzen der Reben genügt, wird jetzt fünf bis siebenmal gespritzt, die Schädlinge mehren sich aber weiter. Vor einigen Jahren noch war dreimaliges Spritzen das äußerste, es ist ganz gewaltig in dieser Hinsicht weiter gegangen. In verschiedenen Gegenden Frankreichs hat man 10 Jahre früher als in Deutschland gespritzt, dieses Jahr ist die Kupferkalkbrühe 20—25 mal angewendet worden. Die Fachwissenschaft erklärte bei uns schon selbst: Ein sicheres Mittel gegen die Schädlinge haben wir noch nicht finden können, wir können nur empfehlen, weiter zu spritzen. Wie die Dinge nun liegen, kann nur eins von Erfolg für die Zukunft sein. Wir müssen mit der bisherigen Reblausbekämpfung schnellstens brechen, müssen unsere Weinberge — selbst auf Kosten der Qualität, wenn es nicht anders möglich ist — auf amerikanische Grundlage bringen, vor allem aber in weitestgehendem Maße die vielversprechenden Hybriden anpflanzen, über die speziell in der nächsten Zeit vieles zu sagen sein wird. Jetzt ist es so: Wir können uns wegen der Angst vor Qualitätsverlust zu einem radikalen Schritt nicht entschließen, dabei verlieren wir immer mehr die Qualität samt der Quantität.

Gesetzliches.

* Wiesbaden, 27. Okt. Der Küfermeister Friedrich Heß in Wiesbaden führt für den Kaufmann B., welcher neben einem Kolonialwarengeschäft auch einen Weinhandel betreibt, seit langen Jahren den letzteren. Er hat offenbar keine Ahnung von dem neuen Weingesetz, denn er glaubt berechtigt zu sein, Weine irgendwelcher Provenienz mit solchen anderer Provenienz zu verstecken und sie dann als Rheingauer Weine in den Verkehr zu bringen. So hat er rheinhessische Weine mit Nahweinen vermischt und das dergestalt hergestellte Produkt, mit Geisenheimer, Frauensteiner usw. Etiketts versehen, verkauft. Nach einem Sachverständigen ist es Brauch, nur denjenigen Wein als Geisenheimer zu bezeichnen, welcher mindestens ein Viertel Geisenheimer enthält. Heß sowohl wie B. standen unter der Anklage des Vergehens wider die Gesetze vom 12. Mai 1894 und vom 7. April 1909 Mittwoch vor der Strafkammer, wo jedoch B., weil er von den Manipulationen seines Angestellten keine Ahnung gehabt hat, freigesprochen wurde, während Heß in 300 Mk. Geldstrafe verfiel.

Geschäftliches.

* Johannisberg, 25. Okt. Der hiesige Winzerverein (e. G. m. u. H.) schließt seine Bilanz pro 1909/10

mit einer Aktiva von 51 554.97 Mk. und einer Passiva von 46 870.52 Mk. ab. Der Gewinn beträgt 4684.45 Mk., der Mitgliederstand 43.

Literarisches.

* „Die Rheinweine Hessens“ betitelt sich ein Werk, das der Weinbauverein der Provinz Rheinhessen herausgibt. Das Buch bringt auf 280 Seiten groß Oktav eine eingehende Beschreibung der einzelnen Weinbaugemarkungen des Großherzogtums Hessen mit zahlreichen Abbildungen, eine schöne farbige Traubentafel, eine Weinbaukarte und anhangsweise das neue Weingesetz. Eine flott geschriebene Einleitung ist vorausgeschickt, die in kurzen Umrissen den heutigen Stand und die Entwicklung des hessischen Weinbaus wiedergibt unter reichlicher Verwertung statistischen Materials. Der deutsche Weinhandel, dem das Buch gewidmet ist, wird in ihm ein vorzügliches Nachschlagewerk besitzen. Das von der Hofdruckerei Philipp v. Zabern in Mainz in jeder Beziehung gelungen hergestellte Werk ist in Leinwand gebunden für den Preis von 2.80 Mk. durch die Geschäftsstelle des Weinbauvereins der Provinz Rheinhessen in Oppenheim a. Rh. zu beziehen.

Beilagen-Hinweis.

Der Gesamtauflage unserer heutigen Nummer ist ein Prospekt der bekannten Firma Paul Osw. Koppé, Niederlausitzer Tuchindustrie in Cottbus beigelegt, auf den wir unsere Leser auch an dieser Stelle aufmerksam machen.

Die Expedition.

Die Frage der Herbst- und Winterkleidung, die jetzt alle Welt interessiert, wird am besten gelöst durch den heutigen Gesamtauflage beigelegten Prospekt der altrenommierten Firma Paul Osw. Koppé, Niederlausitzer Tuchindustrie in Cottbus. Die Cottbuser Tuche sind bekanntlich die besten deutschen Erzeugnisse und genießen Weltruf wegen ihrer Solidität und Eleganz. Der direkte Bezug vom Fabrikort gewährt auch eine große Ersparnis durch die billigen Preise. Unsere Leser brauchen nur die dem Prospekt anhängende Karte ausgefüllt abzusenden, um ohne Kaufzwang eine Musterkollektion zur Ansicht zu erhalten.

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

Bekanntmachung.

Die allgemeine Weinlese beginnt in der Gemarkung Destrach am **Donnerstag, den 27. Oktober und schließt am 15. November.**

Destrach, den 25. Oktober 1910.

Der Bürgermeister: Becker.

„TENAX“

Fertig gemischtes staubfeines Kupfervitriol-Präparat

gibt mit Wasser vermischt 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 $\frac{1}{2}$ %
„ „ „ Weinberge gegen Peronospora	1—1 $\frac{1}{2}$ %
„ „ „ Kartoffeln und Tomaten	1—1 $\frac{1}{2}$ %
„ „ „ Gurken, Melonen und Kürbisse	1—1 $\frac{1}{2}$ %
„ „ „ gegen Plasmopara	1—1 $\frac{1}{2}$ %
„ „ „ Pflirsche gegen Kräuselkrankheit	1—1 $\frac{1}{2}$ %
„ „ „ Rosen gegen Mehltau und Strahlenpilz	1 %

Alleiniger Fabrikant:

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

Technisch-Chemische
und
Nahrungsmittel-Unter-
suchungen
werden gewissenhaft, rasch u. billig
angefertigt.
Spezialität:

Wein-Analysen
Hefe-Reinzucht
Dr. Willy Faber's
Laboratorium
(August Späner)
Bingen, Schlossbergstr. 19 pt.
Fernruf 131.

Kellerofen,
gebraucht doch gut erhalten,
zu verkaufen.
Gefl. Anfragen unter A. R. 2034
an die Expedition erbeten.

Versandfässer
von 12-350 Liter,
von 40 Liter ab aufwärts
mit Rollreifen
stets vorrätig bei
Heinrich Herfe,
Oestrich i. Rhg. Tel. Nr. 32.

PROCKHAUS'
LEXIKON
NÖTIG FÜR JEDERMANN

Gebrauchte
hydraul. Presse
billig zu verkaufen. Anfragen
erbeten unter **W. 2379** an
die Expd. dieses Blattes.

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.

Rester



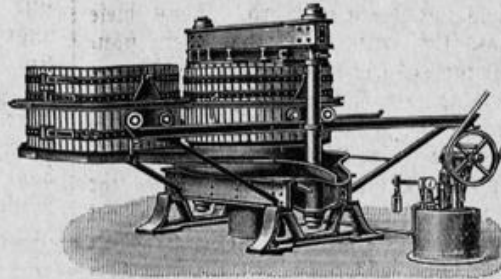
und zurückgesetzte Coupons
von Herren- und Knaben
Anzugstoffen in allen
Längen enorm billig!
Verlangen Sie durch Post-
karte sofort Restermuster
Lehmann & Assmy
Tuchfabrik Spremberg
Postfach 21

DUCHSCHER & Co. in WECKER-Bahnhof F.

Grossh. Luxemburg, im deutschen Zollverein.

Eisengiesserei. Spezialfabrik für Wein- u. Obstpressen.

Schraubenkellern
Differential-
Hebelpresswerk.
Umbau
alter Kellern nach
moderner Bauart.



Hydraulische Kellern
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.

An die rechtzeitige Bestellung
VON

Thomasmehl

zur Düngung der
Wiesen und Weiden
sei hiermit erinnert.

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



Thomasphosphatfabriken

G. m. h. H., Berlin W 35.



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

Suchen Sie?

Küfer ??
Küferburschen ??
Kellermeister etc. etc. ??
oder

Stellung als ?
solche ?

dann inserieren Sie
in diesem Blatt für

nur 15 Pfg.

die viergespaltene
Petitzeile,
was nachweislich
von Erfolg ist.

Rheingauer
Weinzeitung
Oestrich.

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

Komet



1910

Flaschen-Abfüllfilter

„Komet 1910“

mit kombinierter zum Patent angemeldeter

Asbest-Theorit-Filtrierschicht

hat sich an mehreren 100 000 abgefüllten Flaschen
glänzend bewährt und wurde über ein Jahr lang praktisch
ausprobiert.

===== Man verlange Sonderprospekt. ===== 4

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

Henn's patent.
Keller-Oefen.

Für Zollkeller Oefen mit

Aussenfeuerung

Monatlang auf Probe!



Prospekte u. Gutachten
stehen zu Diensten.

**E. Henn, Ofenfabrik
Kaiserslautern.**

Wein-Korke

offert sehr preiswert

Einbecker Korkenfabrik

Aug. Göpner, Einbeck.

Bemusterungsofferten gratis
und franko.

N. Wilhelmy,
Wein-Kommissionsgeschäft,
Hallgarten i. Rheingau.

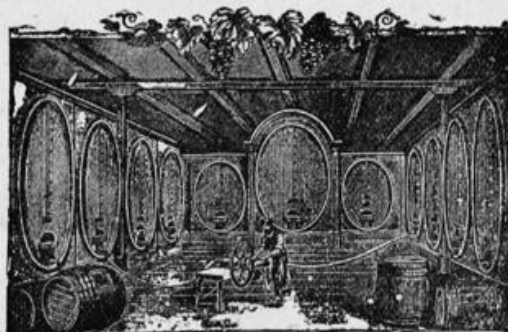


Weinhändler-Haus im
Rheingau, gr. Keller,
Backraum, gr. Hof,
Büro, Elektr. Licht u.
Kraft, Badezimmer und sonst. Zubehör zu verkaufen. Schöne Aussicht auf den Rhein. Offerten unter
A. B. C. 200 an die Exped. erbeten.

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.)

Stoewer2 Goldene
Medaillen.3 Meisterschafts-
preise. 1900.

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-Etiketten

in grosser Auswahl.

Lager und Extraanfertigung

Rob. Hesse & Co.

Magdeburg

Kostenfreie Zusendung des
Muster-Sortimentes A.



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

Otto Jacob,
senior.
Friedenstr. 8
Berlin B 27

Vertreter
Gesucht