

Rheingauer Weinzeitung

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 75. Fernsprecher 4633.

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



Inserate die 4-gespaltene Petitzeile **25 Pfg.** Nettamen **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 Pfg.**

Nr. 32.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 6. August 1911.

IX. Jahrg.

Ueber die Behandlung leer gelegener Fässer

hielt kürzlich Herr Professor Dr. Meißner-Weinsberg auf dem 8. Verbandstage des Verbandes süddeutscher selbständiger Küfermeister in Rottenburg a. N. folgenden Vortrag:

Meine Herren! Zu dem heutigen Verbandstage in Rottenburg ist mir von ihrem Herrn Vorsitzenden die Aufgabe gestellt worden, mit Ihnen in aller Kürze ein für Sie recht interessantes und dabei zeitgemäßes Thema zu besprechen, nämlich „Die Behandlung der leer gelegenen Fässer“. Daß es leider in den Kellern infolge der Missernte des vorigen Jahres recht viele solcher Fässer gibt, ist Ihnen allen bekannt. Darum ist es aber auch doppelt notwendig, daß auf der einen Seite Sie selbst sich der Bedeutung einer richtigen Behandlung derartiger Fässer bewußt sind, daß aber auch auf der anderen Seite Ihre Kundschaft durch die heutige Besprechung auf diese Frage aufmerksam gemacht wird. Denn es ist eine allgemeine Erfahrung, und wir in der Weinsberger Versuchsanstalt können diese Erfahrung bestätigen, daß so mancher Most und so mancher Wein gerade durch die mangelhafte Behandlung leer gelegener Fässer fehlerhaft oder gar ungenießbar geworden ist.

Wir unterscheiden in der Praxis die Behandlung solcher Fässer, die, eben erst geleert, längere Zeit leer lagern sollen und zweitens die Behandlung solcher Fässer, die lange leer gelegen waren und nun mit neuem Traubensaft oder Most gefüllt werden. Um in ersterem Falle die Fässer vor dem Verderben zu schützen, d. h. die Wucherung von Schimmelpilzen, Essigbakterien u. a. Feinden des Weines und Mostes zu verhüten, verwenden wir im allgemeinen ein stechend riechendes Gas, welches beim Verbrennen von Schwefelschnitten an der Luft entsteht. Dieses Gas bezeichnet man bekanntlich als schweflige Säure. Ihre Wirkung besteht darin, daß sie für die genannten Weinpflanzen ein äußerst heftiges Gift ist. Durch den Einfluß der in das Faß durch die Poren desselben eindringenden atmosphärischen Luft geht die schweflige Säure

allmählich in Schwefelsäure über, und diese wird von den Faßdauben aufgesogen. Aus diesem Grunde hat sich in der Praxis das Verfahren herausgebildet, die leer lagernden Fässer von Zeit zu Zeit, etwa alle 6 Wochen, mit einer neuen Menge schwefliger Säuren zu versehen, was dadurch geschieht, daß man in dem Innenraum des Fasses Schwefelschnitten aufs neue verbrennt. Es vermehrt sich also bei dieser Behandlungsweise der Fässer fort und fort der Schwefelsäuregehalt der Faßdauben.

Obwohl die Zeit des öfteren Einbrennens von Wein- und Mostfässern von den Küfern inne gehalten wird, macht man doch ab und zu noch Fehler in der Art und Weise des Einbrennens von Fässern selbst. Da dieser Gegenstand für die Beantwortung der Frage nach der richtigen Behandlung leer gelegener Fässer von großer Wichtigkeit ist, so möchte ich in aller Kürze zunächst auf diese Fehler eingehen.

Der Hauptfehler hierbei liegt meines Erachtens darin, daß man beim Aufbrennen leer lagernder Fässer immer noch den abtropfenden Schwefelschnitten vielfach den Vorzug vor den dünnen nicht tropfenden gibt. In meinem Vortrage auf dem Verbandstage in Stuttgart habe ich mich über die Frage, welche Vorteile die nichttropfenden Schwefelschnitten vor den tropfenden besitzen, ausführlich verbreitet und ich verweise deshalb auf den betreffenden in der Küferzeitung abgedruckten Vortrag. An dieser Stelle will ich nur betonen, daß beim Verbrennen tropfender Schwefelschnitten der auf der Unterlage aufgetragene Schwefel nicht genügend ausgenützt wird und zweitens, daß, wenn man den abtropfenden Schwefel nicht durch irgend welche Vorrichtung auffängt, dieser auf der untersten Faßdaube eine dicke, nur schwer zu beseitigende Schwefelkruste bildet. Es ist wissenschaftlich nachgewiesen worden, daß gerade durch diesen nicht verbrannten Schwefel in einem gärenden Traubensaft oder Jungwein das sogenannte **Vodeln** oder der **Vödsen** der Getränke entsteht. Das Vodeln zeigt sich bekanntlich dadurch, daß die betr. Getränke nach Schwefelwasserstoff, also wie faule Eier riechen. Der zweite Fehler, der beim Einbrennen leer

lagernder Fässer des öfteren geschieht, besteht darin, daß man mehrere Schwefelschnitten zugleich verbrennt. Hierdurch entsteht eine so große Hitze, daß ein Teil des Schwefels verdampft und sich später an den kalten inneren Faßwandungen als fester Schwefel niederschlägt. Dieser bewirkt dann ebenfalls in einem gärenden Traubensaft oder Most oder Jungwein den oben erwähnten Böcker. Ein weiterer Fehler ist der, daß man die eingebrannten Fässer einige Zeit nach dem Einbrennen nicht nachsieht, und daß man sich nicht davon überzeugt, ob tatsächlich die innere Faßluft nach dem stehend riechenden Gas, der schwefeligen Säure, riecht. Es kommt nämlich nicht selten vor, und zwar immer dann, wenn im Innern des Fasses Eisenteile freiliegen, daß nach sehr kurzer Zeit die schwefelige Säure in Schwefelwasserstoff umgewandelt ist, weshalb dann die Faßluft nach dem letztgenannten Gase riecht. Damit ist aber die konservierende Substanz des Faßholzes in eine nicht konservierende übergeführt und das Faßholz ist deshalb den schädlichen Pilzen preisgegeben. Manche Käufer helfen sich dadurch, daß sie die Eisenteile entweder mit Unschlitt überstreichen oder mit flüssigem Schwefel übergießen, anstatt die Eisenteile mit Holz zu überkleben. Wird der Unschlitt ranzig, so nimmt das im Faß befindliche Getränk späterhin den unangenehmen Unschlittgeschmack an. Der eingegossene Schwefel dagegen ist wiederum die Ursache eines entstehenden Böckers der Getränke.

Aber angenommen, die Behandlung leer lagernder Fässer wäre vollständig richtig gewesen, es wären ordnungsgemäß die Fässer eingebrannt worden, so kann doch der Käufer bei der Behandlung lange Zeit hindurch leer gelegener Fässer Fehler machen, welche, wie oben schon hervorgehoben wurde, die in solche Fässer gegebenen Getränke zu fehlerhaften und kranken gestalten.

Die von den Faßdauben fort und fort aufgenommene Schwefelsäure wird nämlich, falls die betreffenden Fässer nur oberflächlich behandelt sind, von den in sie gegebenen Getränken allmählich wieder ausgelaugt. Dadurch wird der Wein oder Most geschmacklich verändert. Wenn der Schwefelsäuregehalt eines Weines oder Mostes ein hoher ist, so greifen diese Getränke beim Probieren oder Trinken die Zähne an und machen sie vollständig stumpf. Der chemische Vorgang, der beim Eindringen der aus dem Faßholz ausgelaugten Schwefelsäure in den Wein stattfindet, ist in kurzen Worten gesagt, folgender: da die Schwefelsäure eine sehr starke Säure ist, so vertreibt sie aus den Salzen, die sich in dem Weine befinden, die organischen Säuren. In dem Weine befinden sich Verbindungen der Weinsäure, Äpfelsäure, Bernsteinsäure, Milchsäure usw. mit Kalium, Magnesium und anderen Metallen. Aus diesen Verbindungen werden also die eben genannten organischen Säuren frei gemacht und es verbindet sich die Schwefelsäure mit dem Kalium, Magnesium usw. zu schwefelsaurem Kali, schwefelsaurer Magnesia usw. Der Weinstein wird z. B. von der Schwefelsäure in der Weise zersetzt, daß freie Weinsäure entsteht und sich daneben schwefelsaures Kalium bildet. Es kann sogar vorkommen, daß aus den Faßwandungen soviel Schwefelsäure ausgelaugt wird, daß sich diese in freiem Zustande als Schwefelsäure im Wein befindet. Derartige, große Mengen von Schwefelsäure enthaltende Weine sind uns nach der Weinsberger Versuchsanstalt mehrfach geschickt worden. Die Schwefelsäure in einem Weine kann man mit Hilfe von Chlorbaryum, wie ich Ihnen jetzt zeigen will, sehr leicht nachweisen. Es entsteht, wie Sie sehen, ein dicker, weißer Niederschlag von unlöslichem schwefelsaurem Baryum. In den angeführten Fällen konnte nachgewiesen werden, daß der Reichtum dieser Weine an Schwefelsäure oder schwefelsauren Salzen nur auf eine mangelhafte und unrichtige Behandlung lange Zeit hindurch leer gelegener Fässer zurückgeführt werden mußte.

Die angeführten Tatsachen sind für den Käufer nach mehrfacher Hinsicht von Bedeutung. Kann z. B. einem Käufer nachgewiesen werden, daß durch seine Schuld, d. h. durch eine falsche Behandlung leer gelegener Fässer von seiner Seite aus ein Wein zugrunde gerichtet ist, so kann er für den Schaden vom Besitzer des Getränkes verantwortlich und haftbar gemacht werden. Die Haftbarkeit tritt allerdings in dem Falle nicht ein, wenn der Käufer einen Wirt oder einen Privatvater darauf aufmerksam macht, daß die Behandlung der Fässer so und so geschehen müsse, diese aber die vorgeschlagene Behandlung der Fässer nicht wünschen. Handelt es sich um größere Mengen Wein, so wird der Käufer vorsichtigerweise Zeugen zu den entsprechenden Abmachungen hinzuziehen, um auf jeden Fall vor Schaden gesichert zu sein. Und weiter sind für den Käufer die Bestimmungen des neuen Weingesetzes vom Jahre 1909 von Bedeutung, die vom äußerst zulässigen Gehalt der Rotweine an Schwefelsäure handeln. Das Gesetz besagt in den Ausführungsbestimmungen zu § 13: „Vom Verkehr ausgeschlossen bleiben jedoch a) roter Wein, mit Ausnahme von Dessertwein, desgl. Traubenmost oder Traubenmaische zu rotem Weine, deren Gehalt an Schwefelsäure in einem Liter Flüssigkeit mehr beträgt als 2 gr neutralen schwefelsauren Kaliums entspricht. Diese gesetzliche Vorschrift ist eine sehr strenge. Nach ihr ist es verboten, einen Rotwein, eine Traubenmaische oder roten Traubenmost zu rotem Wein in den Verkehr zu bringen, d. h. es darf ein derartiges Getränk noch nicht einmal verschenkt oder einem Gaste vorgesetzt werden. Diese Bestimmung des Weingesetzes bezieht sich nur auf Rotwein und auf Traubenmost oder Traubenmaische zu rotem Weine. Damit ist aber keineswegs gesagt, daß nun etwa der Weißwein Schwefelsäure enthalten dürfe, so viel er wolle. Weißweine mit zu hohem Schwefelsäuregehalte werden nach gegenwärtigem Recht nach § 10 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 beurteilt. Es ist nicht ausgeschlossen, daß die äußerst zulässigen Schwefelsäuregehalte auch für Weißweine vom Bundesrate gesetzlich festgelegt werden. Sie sehen also, meine Herren, daß der Käufer doppelt Grund hat, die Behandlung leer gelegener schwefelsäurehaltiger Fässer richtig vorzunehmen.

Damit kommen wir nun zu der Frage, auf welche Weise hat die Behandlung leer gelegener Fässer zu geschehen?

Meine Herren! Es stehen uns in dieser Hinsicht 2 Mittel zur Verfügung, nämlich erstens ein physikalisches, zweitens ein chemisches. Das physikalische Mittel ist der Dampf. Es steht schon längst praktisch fest, daß dieses Mittel das geeignetste für die Behandlung schimmeliger und effigistiger und auch für die Behandlung lange Zeit hindurch leer gelegener Fässer ist. Überall da, wo mit einer Käferei eine Brennerei verbunden ist, gebraucht man das Mittel mit großem Vorteile und großer Zeitgewinnung. Denn der Dampf, welcher aus einem Dampfkessel durch einen Dampfspunden in die Fässer hineingeblasen wird, erhitzt die Faßdauben, öffnet ihre Poren und bringt tief in das Faßholz ein. Es sucht also der Dampf gleichsam die in den Faßdauben vorhandene Schwefelsäure auf, das Kondenswasser verbindet sich mit ihr und so laugt dieses mechanisch die Schwefelsäure aus dem Faßholz. Man dämpft die leer gelegenen Fässer so lange, bis das aus dem Faß herausfließende Kondenswasser farblos und geschmacklos ist, was nach einem halb- oder einstündigem Dämpfen der Fässer wohl immer der Fall sein dürfte.

Ungleich langwieriger gestalten sich die Verhältnisse da, wo ein Dampfapparat nicht zur Verfügung steht, und das dürfte wohl bei vielen von Ihnen zutreffen. Es entsteht deshalb die weitere Frage: Wie hat im Käuferkleinbetriebe die Behandlung leer gelegener Fässer zu geschehen? Beim kleinen Käufer kommt nur ein chemisches Mittel in Betracht, das ist die Soda. Schwefelsäure

und Soda haben entgegengesetzte Eigenschaften. Indem sich beide Körper miteinander verbinden, geben sie ihre Eigenschaften auf, sie vereinigen sich zu einem Körper, den man Salz nennt. Das durch die Vereinigung der Schwefelsäure und Soda entstehende Salz kennen sie alle unter dem Namen Glaubersalz. Nebenbei erwähnen will ich, daß bei der Vereinigung der beiden Körper Kohlensäure entsteht.

Wenn wir die im Faßholz befindliche Schwefelsäure durch die Soda chemisch binden wollen, so lösen wir die letztere in Wasser auf. Man rechnet auf ein Liter Wasser 20 Gramm kristallisierte Soda. Im Handel kommt noch eine zweite Art von Soda vor, das ist die wasserfreie, sogenannte kalzinierte Soda, die Sie ebenfalls benutzen können. Von dieser brauchen Sie dagegen auf 1 Liter Wasser nur 8 Gramm zu nehmen. Hat man also z. B. ein 300 Liter Faß, das lange Zeit leer gelegen war, zu behandeln, so wird man es nahezu mit kaltem Wasser füllen, vorausgesetzt, daß es die oben erwähnte Schwefelkruste nicht enthält. Sollte diese vorhanden sein, so müssen Sie dieselbe vorher durch Abklopfen entfernen. Zu den 300 Liter Wasser braucht man 600 Gramm kristallisierte oder 240 Gramm kalzinierte Soda. Diese Menge Soda löst man zwar in einigen Liter heißen Wasser auf und gießt dann die Sodablösung in das Faß bis zum Spundloch mit Wasser auf. Den Spunden darf man nicht auf das Faß schlagen, weil ja, wie wir gesehen haben, durch die Verbindung der Soda mit der Schwefelsäure gasförmige Kohlensäure entsteht. Letzterer muß man Gelegenheit geben, aus dem Faße entweichen zu können. Es leuchtet nun ein, daß man der Sodablösung Zeit lassen muß, in das Faßholz einzudringen, damit sie dort die Schwefelsäure aufsucht, und deshalb läßt man diese Sodablösung etwa 8 Tage lang wirken. Darauf entfernt man das Wasser wieder aus dem Faße. Nun füllt man letzteres der Vorsicht halber nochmals mit kaltem Wasser und läßt es abermals 6—8 Tage hindurch stehen, worauf man das Wasser wieder entfernt und das Faß mit etwas kaltem reinem Wasser nachspült. Dann kann man sicher sein, daß die Schwefelsäure aus dem Faße entfernt ist, und daß ein in ein solch behandeltes Faß gegebenes Getränk nicht den Geschmack nach Schwefelsäure, die von Professor Dr. Kulisch sogenannte Schwefelsäurefirne, bekommt.

Man könnte auf den Gedanken kommen, die in einem Faße gewesene Sodablösung gleich weiter für ein anderes Faß zu verwenden, indem man sie einfach überschlaucht. Das ist aber nicht angängig, weil die Soda durch die Schwefelsäure im ersten Faße bereits zerlegt ist. Sie müssen also für jedes neu zu behandelnde Faß frische Sodablösung nehmen.

In den Gegenden, in welchen etwa in Brauereien heißes Wasser jederzeit zur Verfügung steht, kann der Rüfer dieses benutzen. Die vorher in heißem Wasser gelöste berechnete Menge Soda wird er zu dem heißen Wasser im Faß geben, welches schneller als das kalte in das Faßholz eindringt. Aus diesem Grunde braucht man also die Sodablösung auch nicht so lange wirken zu lassen, sondern höchstens 3—4 Tage. Aber auch in diesem Falle empfiehlt es sich, die behandelten Fässer nochmals mit heißem Wasser zu füllen und dieses etwa 2 Tage hindurch im Faß zu belassen.

Fässer endlich, welche einen dicken Weinsteinbelag haben und längere Zeit leer gelegen sind, haben meistens keinen Schwefelsäuregehalt, da die aus der schwefligen Säure entstehende Schwefelsäure den Weinstein zu schwefelsaurem Kalium und freier Weinsäure zerlegt, die Schwefelsäure außerdem wegen des Weinsteinbelags nicht zum Faßholz gelangen kann. Bei solchen Fässern genügt ein gründliches Säubern mit kaltem Wasser, welches das im Wasser leicht lösliche schwefelsaure Kalium aufnimmt, und dann ein nachträgliches gutes Ausspülen des Fasses.

Meine Herren! Sie sehen also, daß das letztere Verfahren ein etwas umständliches und langwieriges ist. Aber wir kennen außer dem bequemen Dämpfen der Fässer kein anderes Mittel, die Schwefelsäure aus dem Faßholz zu entfernen. Ihre Aufgabe wird es sein, in den Zeitungen die Kunde darauf aufmerksam zu machen, daß sie ihre leer gelegenen Fässer jetzt schon durch den Rüfer behandeln läßt, weil Sie gegenwärtig die meiste Zeit dazu haben und das Geschäft in Ruhe und mit aller Sorgfalt und Pünktlichkeit besorgen können.

„Deutsche Rüfer- und Kellereizeitung.“

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 4. Aug. Der vergangene Monat Juli brachte so viele Sonnentage und eine so hohe Durchschnittstemperatur, wie solche in den meteorologischen Annalen nur äußerst selten verzeichnet sind. Er war ein Hitzemonat von Anfang bis zum Ende und hat als solcher seinem Namen alle Ehre gemacht. Wie nicht anders zu erwarten, ist mit der andauernden Hitze eine große Trockenheit verbunden. Wohl haben zwei Gewitter so viel Regen gebracht, daß die durchschnittliche Regenhöhe doch erreicht wurde, aber sie standen nicht im Verhältnis zum vermehrten Bedarf. Die Trockenheit ist zur Dürre geworden. Das Obst, das Futter und die Feldfrüchte leiden sehr darunter. Der Weinstock hat bisher der Dürre noch gut widerstanden, doch machen sich die Nachteile in den scharfen Riesböden auch bemerkbar. Das Wachstum ist zum Stillstand gekommen und die Trauben gehen nicht weiter vorwärts. Dies sind indessen nur vereinzelte Ausnahmen, im Ganzen glänzen die Weinberge im üppigen Grün. Die Krankheiten haben sich nicht weiter verbreitet. Von Peronospora sind kaum noch Spuren vorhanden. Das Oidium droht bei jeder zunehmenden Luftfeuchtigkeit sich fester einzunisten, ist aber bis jetzt noch nicht gefährlich geworden. Die größte Gefahr dürfte jetzt wohl vorüber sein. Das Beschwefeln der Weinberge hat bei der großen Hitze starke Verbrennungerscheinungen verursacht, man wird damit vorsichtiger sein müssen. Ueberhaupt wird das Schwefeln kaum mehr nötig sein, da sich auf der Beerenhaut die schützende Flaumhülle gebildet hat. Die Trauben sind durchweg schön entwickelt, die Frühburgunder am Spalier sind reif, die Gutedel und sonstigen Frühtrauben werden weich und durchsichtig, sie gehen in den Wein. Nun droht noch der Sauerwurm, die Made des hekreuzten Widlers hat sich an den Spalieren bereits eingestellt, es steht aber zu hoffen, daß der Schaden nicht allzu groß wird. Die Hitze ist doch etwas Verderben in die junge Brut gebracht zu haben und dann sind die Trauben schon sehr weit entwickelt. Sobald der erste Regen fällt, werden auch in den Weinbergen weiche Beeren zu finden sein. Nun sind die Winzer dabei, um die letzten Sommerarbeiten in den Weinbergen zu verrichten. Es wird noch einmal nachgeheftet und die Gipfel abgeschnitten. Letztere sind dieses Jahr vollkommen gesund und pilzfrei, sie können ohne Bedenken als Futter verwendet werden, was bei der jetzigen Futtermittelnot ein großer Vorteil ist. Soeben steigen wieder Gewitter auf, ob sie uns den erhofften Regen bringen, zum Schaden wäre es auch für die Weinberge nicht.

5 Aus dem Rheingau, 4. Aug. Die Weinberge stehen sehr gut. Der Sauerwurm konnte glücklicherweise wenig ausrichten und auch die Peronospora zeigte sich kaum. Es wird auf einen halben Herbst gerechnet. In einigen Tagen werden die sauerwurmfraßen Beeren ausgelesen. Gelbe Trauben sind keine Seltenheit.

Aus Rheinhessen.

+ Aus dem Seltale, 4. August. In den Weinbergen lassen sich die Reben sehr gut an und nehmen die beste Entwicklung. Diese Entwicklung wird ganz besonders durch die warmen sonnigen Tage der letzten Zeit gefördert und ist so schön wie in früheren Jahren selten, so daß die Rebe diesmal ganz erheblich gegen frühere Jahre voraus ist. Die Zeit, da die Trauben weich werden, läßt sich bereits vor-
aussehen und die Frühtrauben färben sich außerordentlich schnell, soweit sie nicht schon hochfarbig sind. Allerdings sind bereits von den verschiedensten Seiten Klagen über Verbrennungserscheinungen laut geworden. Diese Erscheinungen sind an solchen Reben aufgetreten, wo die Winzer im Sonnenbrande gegen das Oidium geschwefelt hatten. Immerhin ist der hierdurch entstandene Schaden leicht zu tragen, wenn man berücksichtigt, daß die Aussichten in diesem Jahre erheblich besser wie im vergangenen Jahre sind. Im Weingeschäft zeigte sich nicht viel Leben und die Umsätze waren leicht zu zählen. Im allgemeinen wurden für das Stück 1910er 920 bis 1000 Mk., für das Stück 1909er bis 1050 Mk. angelegt.

* Gau-Algesheim, 4. Aug. Um die Trauben und das Obst vor den sehr zahlreich auftretenden Wespen zu schützen, hat der hiesige Gemeinderat beschlossen, für die Vertilgung der Wespen Prämien auszusetzen. Für jede abgelieferte Wespenwabe werden aus der Gemeindefasse 25 Pfg. vergütet. Abgelieferte Hamster werden mit 10 resp. 5 Pfg. pro Stück bezahlt.

○ Bodenheim, 4. Aug. In einem Weinberg des Herrn Major Liebrecht in Bodenheim, in der Lage Kahlenberg, wurden am 29. letzten Mts. weiche Destreicher Trauben angetroffen. Es ist dies genau zwei Monate nach der Blüte, da an derselben Stelle am 29. Mai die ersten blühenden Gescheine angetroffen worden waren. Eine derartig frühe Reife wurde seit Menschengedenken nicht beobachtet. Ein kräftiger Regen wäre von außerordentlichem Vorteil, da die Beeren sich dann besser entwickeln würden. Allen Anschein nach und wenn der Sauerwurm nicht sehr viel schadet, haben wir ein erstklassiges Dualitätsweinjahr zu erwarten.

* Nackenheim, 4. Aug. Reife Trauben. An der Behausung der Frhr. von Joeden'schen Weinkellereien befindet sich ein Weinstock, woran sämtliche Trauben süß und vollständig reif sind. Hoffentlich ist das der Vorbote des vorzüglichen 1911er Weines.

Vom Rhein.

○ Oberwesel, 4. August. Die Weinberge stehen gut, viel besser als vor einigen Wochen, da der Heuwurm die Blüte bedrohte. Die beste Entwicklung nahmen die Reben im Monat Juli, der mit seinen heißen Tagen die Reben tüchtig vorangebracht hat. Die Beeren werden bald im Saft stehen; die Frühtrauben befinden sich bereits in voller Farbe. Hinsichtlich der Güte dürfte die diesjährige Ernte somit gut ausfallen. Geschäftlich ist wenig los, doch kommen hin und wieder einige Abschlüsse zustande. Für das Fuder 1910er wurden in der letzten Zeit 950—1000 Mk. bezahlt.

Von der Nahe.

= Bingerbrück, 4. August. Die Sauerwurmmotten fliegen zahlreich in den Gemarkungen des Nahegebiets, doch wird man mit der Bekämpfung des Schädlings recht gut fertig, zumal man die beste Unterstützung an der warmen Witterung hat, welche die Beeren so schnell vorwärts bringt, daß sie recht bald im Saft stehen werden und damit dem Wurm weitere Schädigungen unmöglich machen. Im Weinverkaufsgeschäft zeigt sich wenig Leben, wie immer um diese Zeit, auch lagert nicht mehr sehr viel Wein. Die Preise sind recht hoch. Für das Stück 1910er wurden an der unteren Nahe in der letzten Zeit 950—1000 Mk., im Guldenbach-

tale 920—940 Mk., für das Stück 1909er an der unteren Nahe 970—1040 Mk. erlöst.

* Münster bei Bingen, 4. Aug. In unserer Gemarkung wurden bereits zwei Reblausherde gefunden. Der zweite jetzt gefundene Herd befindet sich in der Nähe des alten schon lange versuchten Bezirks und ist zehn Rebstöcke groß.

Aus Franken.

* Aus Franken, 4. Aug. Die Herbstaussichten werden im allgemeinen nicht günstig beurteilt. Nach dem heutigen Stande der Reben rechnet man auf einen knappen halben Herbst. Dabei ist vorausgesetzt, daß Sauerwurm und andere Schädlinge, sowie Elementarereignisse den Ertrag nicht noch weiter mindern. Die Peronospora ist in verschiedenen Lagen in nicht sehr großem Umfang aufgetreten. Das Oidium konnte bisher nicht wahrgenommen werden. Mit der Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms mittels der bekannten Mittel hat man im Gegensatz zu anderen Gegenden recht wenig befriedigende Ergebnisse erzielt. In einer Sitzung des Stadtmagistrats Würzburg, dessen Verwaltung das große Spitalweingut untersteht, wurde vom Referenten mitgeteilt, daß sämtliche von der bayerischen Regierung und ihren Ratgebern empfohlenen Mittel gegen den Heu- und Sauerwurm, speziell die sog. Winterbekämpfung und die Aufhängung der Motten-Fanggefäße, vollständig Fiasco gemacht haben.

Aus Baden.

* Aus Baden, 3. Aug. Nach den Berichten aus vorletzter Woche zu schließen, ist auch in Baden der Heuwurm heuer sehr stark aufgetreten und hat einen nicht unerheblichen Teil der diesjährigen Ernte vernichtet. In Gegenden, wo nicht gebürstet und die Motten nicht abgefangen wurden, sei das Ertragnis bis zur Hälfte reduziert. Heute lauten die Berichte im allgemeinen günstiger. Trotzdem die Blüte vom schlechten Wetter sehr beeinflusst war, macht man jetzt die erfreuliche Wahrnehmung, daß der Heuwurm doch nicht so viel Schaden angerichtet hat, als befürchtet wurde. So wie die Reben heute stehen, kanns in diesem Jahre doch wieder Wein geben, wenn — der Sauerwurm — nicht wieder einen Strich durch die Rechnung der geplagten Weingärtner macht. In einigen Gemarkungen wurden die Fanggefäße wieder aufgestellt und man hat die erfreuliche Tatsache konstatiert, daß die Sauerwurmmotten an dem Rötter viel besser anbeißen als ihre Vorgänger.

Aus Elsaß-Lothringen.

* Reichenweier, 3. Aug. Der „Deutschen Küfer- und Kellereizeitung“ wird von hier geschrieben: Der Stand unserer Weinberge ist zur Zeit ein überaus prachvoller, Trauben großbeerig, vollkommen ausgewachsen und Reben schwarzgrün gesund, wie sie seit langen Jahren nicht so frühzeitig dastanden und kann ich nur mit Gewißheit sagen, daß wir die schönste Markung des ganzen Elsaß haben; voriges Jahr schon wurde hier, im Orte des Fortschrittes im Rebbau, mit aller Energie mit neuen Spritzmitteln gegen die Krankheiten gekämpft, weshalb wir voriges Jahr schon teils schöne Weine erzielten, wovon zirka 2000 Hektoliter gleich am Herbst verladen wurden, was à Mk. 60 pro Hektoliter geben wollte, als aber die Großbesitzer dann mehr verlangten, wurde der Kauf eingestellt; momentan herrscht aber wieder rege Kauflust, da die 1910er über Erwarten gute süßige Weine gaben, die sich auch ohne jedwede Schönung gleich nach dem ersten Abfüß hellten; so wurden Abschlüsse nach Baden und Württemberg gemacht à Mk. 52 und 54 pro Hektoliter; alles aus Produzentenkellern wo noch größere Posten lagern, auch noch 1906er und 1907er Zwicker und Traminer-Rieslinge und auch Rotweine von Mk. 80 und 90 sind in Kellern der Weingärtner. Was den (Schönenburg-) anbelangt, wo die Rieslinge, Edel und Muskateller wachsen, stehen die sehenswert da, was wir der sehr guten

Bitterung von Anfang des Jahres an zu verdanken haben; mit Lust und Liebe geht alles vergnügt hinaus und wurde mit allergrößter Sorgfalt wie noch niemals gepflegt; das Schwefeln war bis da rein unnütze, da wir eine große Hitze haben; die Herren Kollegen sind allerherzlichst zum Besuch dieses Herbstes eingeladen. Reichenweier ist die größte Markung wo nichts als Neben sind.

Ausland.

Italien.

* Die diesjährige Weinernte in Italien. Das in Mailand erscheinende Handelsblatt „Il Sole“ hat in ganz Italien eine Umfrage veranstaltet, die eine Schätzung über die Weinmengen ermögliichen sollte, welche Italien in diesem Jahr auf den Markt bringen wird. Das Ergebnis hat gezeigt, daß die Weinernte im allgemeinen günstig ausfallen dürfte. Im allgemeinen wurden 91 v. H. der normalen Ernte erreicht, die von dem genannten Blatte auf Grund des offiziellen Katasters mit rund 58 Millionen Hektoliter angenommen wird. So werden, wie der „V. Itg.“ geschrieben wird, als Resultat des italienischen Weinbaues 1911 rund 53 Millionen Hektoliter zu erwarten sein, während das Vorjahr nur 29 Millionen Hektoliter, das Jahr 1909 dagegen 61 Millionen Hektoliter gebracht hat. Das bedeutendste Produktionsgebiet Italiens, Piemont, wird voraussichtlich 7,27 Millionen Hektoliter liefern, d. h. 80 v. H. der Normalernte. Apulien, dessen alkoholfreiche Weine mehr zum Verschnitten als zum unmittelbaren Genuß verwendet werden, soll 6,77 Millionen Hektoliter, Sizilien 6,37 Mill. Hektoliter bringen. Von der Emilia werden 5,20 Mill. Hektoliter, von Campanien 5,14 Mill. Hektoliter erwartet. Auch der Weinbau der Toscana war heuer sehr begünstigt und verspricht 105 v. H. der normalen Ernte, nämlich 4,64 Mill. Hektoliter. An den guten Weinen, welche die Umgebung von Verona, Padua und Vicenza liefert, wird es nicht mangeln, da Venedig eine volle Ernte, nämlich 3,53 Mill. Hektoliter, verspricht. Den Schweizern wird ihr Weltliner nicht fehlen, denn die Lombardei rechnet auf ein Ertragnis von 2,95 Mill. Hektoliter. — Weniger günstig dürfte das Ergebnis der „Marken“ (Umgebung von Ancona) sein, wo das Ergebnis 85 v. H. des normalen beträgt, nämlich 2,67 Mill. Hektoliter. Das gleiche gilt für die Abruzzern mit 2,16 Mill. Hektoliter. Auch die Kenner und Schätzer der berühmten Weine der „Castelli Romani“ werden nicht zufrieden sein, da in Latium ein Ausfall von 900000 Hektoliter gegenüber dem Normalergebnis festgestellt wird. Ebenso ungünstig waren die Produktionsgebiete von Ligurien, der Basilicata und Sardinen daran, die im Durchschnitt 70 v. H. der normalen Ernte erreicht haben, nämlich 0,60, 0,34 und 0,63 Mill. Hektoliter. — Bezüglich der Qualität des Weines läßt sich bis jetzt noch keine bestimmte Voraussage machen, aber man erwartet auch in dieser Hinsicht ein günstiges Jahr, da ja die Sonnenwärme des Monats Juli, wie unangenehm sie auch den Menschen sein mag, in den Trauben die Zuckerbildung fördert und so einen guten Tropfen zeitigen hilft.

Verschiedenes.

* Eltville, 4. August. Unsere Stadt hat in Eise eine Zentralverkaufsstelle von Obst und Trauben veranlaßt, die bereits schöne Erfolge erzielt hat.

* Eltville, 3. August. Das Königl. Amtsgericht Eltville bringt folgende Bekanntmachung zur Veröffentlichung: „Laut Eintrag von heute im Genossenschaftsregister bei der Zentral-Verkaufsgenossenschaft Rheingauer Winzervereine

(Raiffeisenscher Konstruktion) e. G. m. b. H., Eltville-Rheingau“ ist die Vollmacht der Liquidatoren infolge Beendigung der Liquidation erloschen.

* Wiesbaden, 3. Aug. Die Handelskammer Wiesbaden veranstaltet zur Zeit Erhebungen darüber, ob die Bezeichnung nur im Sinne von „Traubenschaumweine“ verwendet wird. Die Handelskammer ersuchte den „Bund süddeutscher Weinhandeler-Vereine“ um Meinungsäußerung darüber, ob der Ausdruck „Sekt“ seit altersher ausschließlich für „Traubenschaumwein“ im Handel gebraucht wird. Die Handelskammer veranstaltet die Erhebungen deshalb, um ein Gutachten in der Klage „Verband deutscher Sektellereien“ Sitz in Wiesbaden, Geschäftsstelle Mainz, gegen die Firma G. Kunz und J. Voller in Hochheim a. M. auf Beschluß des Oberlandesgerichts Frankfurt a. M. zu erstatten. — Wie wir erfahren, hat die beklagte Firma beim Oberlandesgericht den Antrag gestellt, die Handelskammer Wiesbaden betr. dieses Gutachtens als befangen abzulehnen, worauf der Ferien Senat des Oberlandesgerichts vorläufig die Wiesbadener Handelskammer angewiesen hat, die Akten an die Handelskammer Berlin, die ebenfalls in der Sache ein Gutachten abgeben soll, weiterzugeben, was geschehen ist. Das Prozeßgericht wird über den Antrag endgültig Beschluß fassen. Trotzdem setzt die Handelskammer Wiesbaden die Erhebungen in der Sache fort. — Zur Sache selbst sei bemerkt, daß laut Statistik im Jahre 1902, in welchem Jahre erst statistische Erhebungen vorgenommen worden sind, 150.000 Flaschen Obstschaumwein versteuert wurden, während im Jahre 1909 die Zahl bereits 472.000 Flaschen betrug. Im Jahre 1910, über das eine Statistik noch nicht vorliegt, in welchem die Schaumweinsteuer erhöht wurde, wird die Zahl wie man in Fachkreisen berechnet hat, voraussichtlich noch bedeutend höher werden.

* Wiesbaden, 3. August. Von heute ab bleibt der Rathauskeller für die Dauer von zwei Monaten geschlossen. Die Neuverpachtung ist bekanntlich für den 1. Oktober ausgeschrieben.

* Aus dem Kreise St. Goarshausen, 3. Aug. Wie im Rheingau, so erläßt auch unser Landrat jetzt eine Bekanntmachung an die Winzer betr. Darlehen-Vermittlung. Das Ausschreiben lautet: „Aus dem Kreise St. Goarshausen vom Staate und von dem Bezirksverbande zur Milderung des Winzernotstandes darlehensweise überwiesenen und gemäß des Kreistagsbeschlusses vom 27. Mai 1911 vom Kreise selbstschuldnerisch übernommenen Geldern können bedürftigen Winzern Darlehen bewilligt werden. Anträge sind bei den Herren Bürgermeister der Wohnortsgemeinde anzubringen. Die Herren Bürgermeister ersuche ich ergebenst, die Anträge der betreffenden Winzer gest. entgegenzunehmen, dieselben nach den Verhältnissen der Antragsteller eingehend zu instruieren und seitens der Gemeinde dahin Stellung zu nehmen, ob für den Antragsteller von der Gemeinde die Garantie für die Rückzahlung übernommen wird. Die Darlehen werden zwar zinslos bewilligt, müssen aber nach 3 Freijahren vom Ende des vierten Darlehensjahres ab alljährlich mit $\frac{1}{12}$ der Darlehenssumme zurückgezahlt werden. Der Kreis muß die Gelder dem Staate und dem Bezirksverbande in bestimmten Terminen zurückerstatten, es können deshalb Darlehen nur dann gewährt werden, wenn der Wiedereingang der Kapitalien unbedingt gesichert ist.“

□ Bingen, 4. Aug. Die sommerliche Hitze vermag die Entwicklung der Trauben sehr zu fördern und alles deutet darauf hin, daß am Rochustage die Statue des hl. Rochus, welche auf dem Rochusberg zum Feste getragen wird, in diesem Jahre wieder einmal mit Frühtrauben aus den Weinbergen geziert sein wird. Vielleicht sogar mit den letzten Frühtrauben, denn diese Traubenforte geht besonders rasch voran. Den Winzern wäre ein gutes Jahr aber auch wirklich einmal zu wünschen.

△ Kreuznach, 4. August. Ein schweres Gewitter ist gestern über der unweit von hier gelegenen Bockenu niedergegangen. Schwerer Hagelschlag und wolkenbruchartiger Regen richteten außerordentlichen Schaden in den Weinbergen an, rissen tiefe Gräben auf und schwemmten das Weinbergsland in den Ort hinein. An gar vielen Stellen lag der aufgeschwemmte Schutt fuhhoch. Die Straße nach Winterburg wurde durch das Wetter ungangbar gemacht. Das Wasser drang in solcher Menge heran, daß es die Keller und unteren Teile der Wohnhäuser teilweise überschwemmte. Ein Teil der zu erwartenden Trauben ist vernichtet worden, da die Beeren durch den Hagel, der sie traf, aufgesprungen sind. Auf diese Weise entstand ein recht bedeutender Verlust.

* Framersheim, 4. August. Das über unsern Ort gezogene Gewitter war mit Hagel begleitet und hat an den Weinbergen und Obstbäumen Schaden angerichtet.

* Bad Dürkheim. 3. Aug. Das Dr. Dittrich'sche Weingut ging laut „Weinblatt“ durch Kauf zum Preise von 125 000 Mark in den Besitz des Weingutsbesitzers Philipp Zumstein hier über.

* Das Verbrennen der Weintrauben. Aus der Pfalz schreibt man: Zweifelloos verlangt der Weinstock, soll er ein gutes und reiches Ertragnis bringen, Sonnenschein und Wärme, und zwar viel Sonnenschein. Aber auch hier hat die Wärme ihre Grenzen, und schwere Schädigung des Weinbaues kann eintreten, wenn die Temperatur mehr als 45 bis 50 Grad Celsius aufweist. Dann fangen vielfach die Trauben am Stock an zu welken, die Blätter verdorren, und wenn dann noch dazu kommt, wie das in neuerer Zeit geschieht, daß man, um das Oidium zu bekämpfen, kräftig schwefelt, kann in den betreffenden Bezirken eine völlige Missernte eintreten. Viel wird geschrieben und erzählt von der sonnigen Pfalz am Rhein. Nun, in diesem Jahr hat sie wirklich ihr gerütteltes Maß Sonne und Wärme erhalten. Die Winzer jubelten, daß das Wetter warm, der Himmel blau und wolkenlos blieb. Jetzt aber nachdem dieses heiße Wetter über drei Wochen lang angehalten hat und das Thermometer bis 45 Grad Celsius zeigt, jetzt fängt man langsam an die Köpfe hängen zu lassen. Und wirklich die Ausfichten auf eine gute Ernte können bei weiterem Anhalten dieser Hitze noch in Frage gestellt werden. Dabei ist zu beobachten, daß viel Obst von den Bäumen fällt; Äpfel, Zwetschen liegen massenhaft am Boden. Viele Weinbergbesitzer fangen an, in den Feldern gießen zu lassen. Alltäglich früh und abends fahren die schweren Wassermägen in die Flur, und die trockene Erde saugt das Wasser sofort auf. Vielleicht rettet man hierdurch manches, vielleicht! Das sogenannte Kochwetter für die Trauben kommt eben zu früh; von Vorteil ist es erst gegen Anfang September. In der Geschichte des Weinbaues ist wiederholt von verbrannten Trauben die Rede. Vom Jahre 1857 sagen die Tagebücher: „Viel Sauerwurm Ende September, im Juni und Juli verbrannten durch die gräßliche Hitze sehr viel Trauben.“ Trat die Hitze später, erst Ende Juli, im August oder Anfang September ein, dann war stets ein guter Wein die Folge, meistens gab es auch sehr viel. So war im Jahre 1304, über das die Chronik schreibt: Kolossale Hitze ohne Regen und heiß, wuchs ein trefflicher Wein, solche Hitze, daß die Winzer die Karren nackt übers Feld führten.“ Noch möchte man hoffen, daß ein gutes Weinjahr zu erwarten ist, wenn ein ausgiebiger Regen einsetzte. Der Winzer erwartet ihn sehnlichst. Bleibt er aus, so macht das Verbrennen der Trauben weitere Fortschritte.

* Wirkung des Weingenußes. In einer Gesellschaft fragte man einst den berühmten Komponisten Gluck, was er wohl am meisten liebe auf der Welt. „Drei Dinge“, erwiderte er, „das Geld, den Wein und den Ruhm“. Alles war verblüfft über diese Antwort. „Wie, Sie setzen den

Ruhm dem Gelde und dem Weine hintennach?“ entgegnete ihm jemand. „Ich glaube nicht, daß Sie in diesem Punkt aufrichtig gewesen sind, verehrter Meister!“ „Und warum denn nicht?“ erwiderte Gluck mit feinem Lächeln. „Mit dem Gelde kaufe ich mir den Wein, der Wein erweckt meinen Genius, und diesem letzteren verdanke ich meinen Ruhm. Sie sehen also, daß ich vollkommen im Rechte mich befinde.“

Gerichtliches.

* St. Martin (Pfalz), 3. August. (Die protestantischen Winzer von St. Martin.) Von den 21 Einwohnern, die seinerzeit bei der Abreibaffäre in den Hornmuthschen Winzern zugegen waren und gegen die Anklage erhoben war, ist gegen 17 Beteiligte, wie die „Gegenwart“ meldet, das Verfahren eingestellt worden. Gegen die vier anderen wird das Verfahren wegen Ruhestörung, Widerstands und Beleidigung von Gendarmen aufrecht erhalten. Die Verhandlung wird vor dem Eidenkoberer Schöffengericht am 9. August stattfinden.

* Hart bestrafter Weinpaulscher. Der Weinhändler Heuraux, der wegen Weinfälschung zu acht Monaten Gefängnis mit Strafaufschieb und einer Geldstrafe von 800 000 Mk. verurteilt worden war, hatte gegen das Urteil Berufung eingelegt. In der Berufungsinstanz wurde das Urteil nicht nur bestätigt, sondern der dem in Epinal ansässigen Weinhändler gewährte Strafaufschieb auch noch aufgehoben.

Verantwortlich: Otto Etienne, Oestrich a. Rh.

Im Verlage von Otto Etienne, Oestrich am Rhein, erscheint in Kürze, in vornehmer Ausstattung:

Offizieller Führer durch den Rheingau

mit besonderer Berücksichtigung
des Rheingauer Weinbaues.

Zirka 120 Seiten 8°, reich illustriert mit anhängender Karte des Rheingaus,

Inserate aller Art, vornehmlich der Hotels, Gasthäuser und Weinstuben finden darin Aufnahme und wende man sich zwecks Aufgabe von Inseraten an den Verlag
Otto Etienne, Oestrich am Rhein.

Zwischen Rheingau

ist eine größere Kellerei mit Kelterhaus, Bütten, Fässern und allem Zubehör preiswürdig
zu verkaufen.

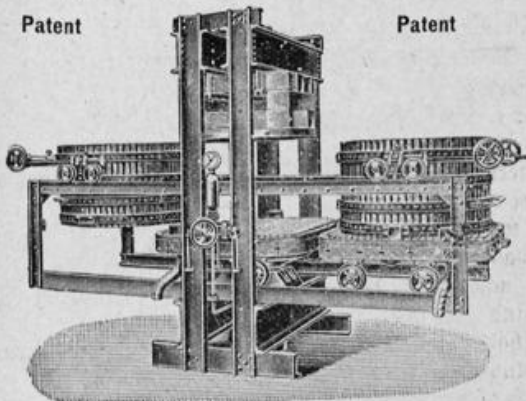
Gest. Offerten unter Nr. 2350 an die Exp. dieses Blattes.

**Säbengeräte, Cultivatoren
Walzen, Saemaschinen,
Ernte- u. Dreschmaschinen,
Suttermüllermaschinen,
Jauchepumpen
mit schmiedeeisernen Röhren
empfehlen
PH. MAYFARTH & Co.
Frankfurt a. M.
Tüchtige Vertreter erwünscht**

Hydraulische Obst- und Traubenpressen Spindel- pressen in allen Grössen

Patent

Patent



Obstmühlen für Hand- u. Riemenbetrieb
Wein- und Mostpumpen

liefern als Spezialität:

Kleemann's Vereinigte
Fabriken
Obertürkheim - Württemberg.

Anlässlich des 25. deutschen Weinbaukongresses in Colmar
im Jahre 1910 wurde unseren Erzeugnissen die höchste Aus-
zeichnung, ein Ehrenpreis und eine goldene Medaille
zuerkannt.



Joh. Bapt. Sturm

Weingutsbesitzer

Rüdesheim a. Rhein.

Grösste eigene Weingüter
in Rüdesheim, Johannisberg
:: und Assmannshausen ::

Spezialität:

Eigene Gewächse.

Für Wiederverkäufer billigste
Engrospreise.

ETIKETTEN für WEIN,
LIKÖR,
SEKT,

KONSERVEN, MARMELADEN, HONIG etc.

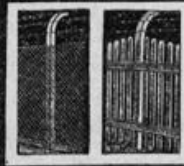
Konkurrenzlose Preise - Grossbetrieb.

Lagerbestand
ca.
60 Millionen
Stück.

JLLERT & EWALD
GROSS-STEINHEIM-HANAU

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

Neu! unverwüstlich
sind meine



Betonpfosten

für Einfriedigungen aller Art!
Frankfurt 1910 Silb. Medaille.

Billig!

Rosel & Co. Nachf.: Gust. Jstel, Wiesbaden.

B. LANGEN's physikal. Heilanstalt

MAINZ, Schusterstrasse 54,
gegenüber dem Warenhaus Tietz.

Sprechstunde täglich von 8 Uhr vormittags bis 8 Uhr nachmittags



Arzneilose Behandlung

langwieriger Leiden jeder Art.

Vorzügliche Heilerfolge!

13-jährige Praxis.

Drucksachen!

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“.

Merrem & Knötgen

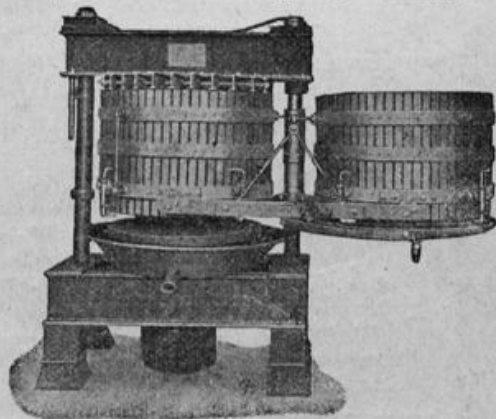
Maschinenfabrik, G. m. b. H.,

Wittlich (Rheinland).

Spezialfabrik für hydraulische Weinpressen.

Lieferanten der Kgl. Domänen,
staatl. Fachlehranstalten und der bedeutendsten
Weinproduzenten des In- und Auslandes.

Kataloge gratis und franko.



Nur beste Anerkennungen und Zeugnisse.

700 hydraulische Pressen im Betriebe.

Spindelpressen und Traubenmühlen.

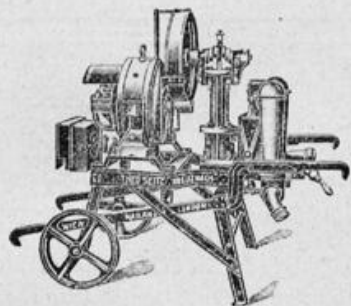
Kreuznacher Maschinenfabrik, Filter- und Asbest-Werke

Theo Seitz, Kreuznach, Rheinland

Zweigniederlassungen: Wien, Mailand, London. Lager: Berlin, Paris, Buenos-Aires, Melbourne
Seit 1905. und New-York. 1

55 nur höchste Auszeichnungen **5 Staatspreise** | **2 Ehrenpokale**
3 Grands Prix | **17 Gold. Medaillen**
1 staatliche Verdienstmedaille.

Seitz'sche Pumpen für Hand-, Maschinen- und Motor-Betrieb.



Neu! Seitz'sche Neu!

Elektromotor-Kolben-Pumpen „Nava“

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

Grösster Fortschritt!
Vollkommenste Kellerpumpe!

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



Neu! Seitz'sche Neu!
Hand-pumpen „Aetna“

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

Weinhandlung!

in Wiesbaden gut eingeführt mit grossem soliden Kundenkreis ist Sterbefall halber zu verkaufen. Nachweislicher Umsatz von Flaschenweinen 20--22 Stück pro Jahr. Der Kellerbestand ca. 8 Stück muss mit übernommen werden. Tüchtigem Geschäftsmann bietet sich Gelegenheit zur Gründung einer sicheren Existenz.

Nähere Auskunft erteilt

Ruppert, Wiesbaden,
Nerostrasse 44.

Johannes A.

Echte
DOURO-PORTWEINE

Bordeaux,
Burgunder.

Petersen & Co

Insel-Samos, Spanische Weine
Türkische, Griechische Weine
Ungar-Weine, Blutweine, Medizinalweine
Tiefdunkle rote Verschnittweine

Staatliche Untersuchungskosten tragen wir.

Hamburg

Proben gratis w. franco!

Weinbergs-Schwefel

in allen Sorten u. Preislagen.

.. Kupfervitriol ..

.. Eisenvitriol ..

— ganz und gemahlen —
kaufen Sie vorteilhaft bei uns und wir dienen jederzeit gerne mit Offerten. Bei Anfragen bitten wir das Quantum, das gekauft werden soll, anzugeben.

Jos. Kopp Nchf. Mainz.

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

DIE STOEWER
erobert sich die Welt!

Bernh. Stöwer A.-G. Stuttgart.

Preisgek. Schnellschreibmaschine

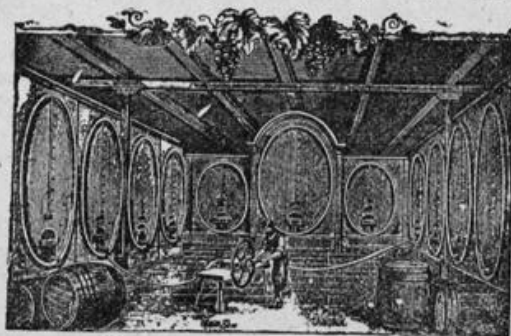
General-Vertreter für Rheinland und Westfalen:
Joh. Gerlach, Köln a. Rh.,
Hohestrasse 134 a.

Filialen: ESSEN, Bahnhofstr. 40. DORTMUND, Olpe 45.
DÜSSELDORF, Mintropstr. 1
ELBERFELD, Kipdorf 85.
AACHEN, Louisenstr. 26.
SAARBRÜCKEN, Saarstr. 13.

Hochinteress. Buch f. Jedermann!
Wie gewinne ich in d. Lotterie?
Die Geheimnisse dersel. u. ihre Lösung. Preis 1.20, Nachn. 1.50.
Edmund Schmidt, Berlin O. 71
Stralauer Platz 15 B.

Zementfässer mit Glasausfütterung

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



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