

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Adr.: **Weinzeitung Oestrich.**

Fernsprecher Nr. 6.

Expeditionen: **Oestrich** im Rheingau, Marktstraße 9, **Wiesbaden**, Rheinstraße 75. Fernsprecher 4633.

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



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

Nr. 43.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 22. Oktober 1911.

IX. Jahrg.

Nur Lage.

* Aus dem Rheingau, 20. Okt. Ein ungeahntes, selten schönes Oktoberwetter hilft den Rheingauer Trauben zur vollkommensten Edelreife. Man hätte es nicht geglaubt, daß sich nach dem dauernd schönen Sommer der Herbst so sonnig gestalten könne. Fast zögernd sind die Winzer zur Lese gegangen. Das schöne Wetter läßt immer noch eine Verbesserung der Qualität bis zur Hochedelsäule erwarten. Jetzt haben aber die Trauben einen solch hohen Reifegrad erreicht, wie ein solcher nur in großen Jahren möglich ist. So kann man sich auch der Befürchtung nicht enthalten, daß bei längerem Aufschieben der Lese Verluste an der Menge eintreten können; diese würden um so größer sein, wenn dauerndes Regenwetter eintreten sollte. Da nun auch das schöne Lesewetter von günstigem Einfluß auf den Ausbau der Weine im Faße ist und viel zur guten Qualität beiträgt, bestreben sich doch die meisten Besitzer den Herbst einzubringen. Vereinzelt beschränkt man sich auch jetzt darauf, die faulen Trauben auszulesen und die gesunden Trauben noch nachreifen zu lassen. Einzelne Großbesitzer werden auch sicher an der althergebrachten Tradition festhalten und die Lese auf den äußersten Termin verschieben. Sie fürchten nicht das Risiko, etwas an Menge zu verlieren, wenn es nur gelingt, die Güte zu steigern. Auch solche Güter müssen wir haben, sie halten den Weltruf der Rheingauer Weine aufrecht und die Allgemeinheit hat Vorteil davon. Es ist das ein besonderer Vorteil in diesem Jahre, da es geringe Moste überhaupt nicht gibt. Im Rheingau hat der allergrößte Teil der Moste ein Gewicht von 90—100 Grad nach Oechsle und in jedem mittleren Gut werden ohne Auslese Mostgewichte von über 100 Grad erzielt. So wird der Jahrgang eine Ernte bringen von einer durchschnittlichen Güte, welche den 1904er und 1893er weit übersteigt und wie solche die jetzt tätige Winzergeneration noch nicht erlebt hat. Der „Elfer“ wird im Sprichwort weiter leben und

wer weiß, ob es uns vergönnt ist, noch einmal einen so großen Herbst einzutun. So sieht man dieses Jahr während der Lese nur frohe Gesichter und eine zuversichtlichere Stimmung greift allenthalben Platz. Auch die Preise für Trauben und Most bleiben fest und ziehen an. Die Nachfrage ist zur Zeit sehr lebhaft und sind die Kommissionäre in Tätigkeit, Verkäufe zu vermitteln. Es werden, der Güte entsprechend, recht hohe Preise gefordert. So entwickelt sich der Geschäftsgang etwas zögernd, aber schließlich wird sich der Markt doch so gestalten, daß man vom Elfer sagen kann: „Ende gut, alles gut.“ —

Wie beträchtlich der Most während der letzten Woche an Güte gewonnen hat, das ergibt sich aus den Ergebnissen der Mostuntersuchungen. In voriger Woche waren Moste von 100 Grad eine Seltenheit, jetzt werden oft Gewichte von 110—120 Grad festgestellt, bei 8—11 pro Mille Säure. Für die Trauben werden 38—45 Pfg. per Pfund bezahlt, für die Moste dürfte der Durchschnittspreis der kleineren Sachen 1200—1300 Mk. betragen, für bessere Sachen werden 1600 Mk. gefordert, doch ist noch wenig davon zum Verkauf gekommen. Ohne Zweifel aber werden diese besseren Sachen noch willige Liebhaber, auch zu hohen Preisen, finden, denn solch ein Wein wächst doch so bald nicht wieder.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

△ Aus dem Rheingau, 19. Okt. Um den Elfer seinem hundertjährigen Vorgänger gleich zu machen, wirken alle günstigen Umstände zusammen. Die Trauben gehen, begünstigt durch das selten schöne Herbstwetter, zur wirklichen Edel- und Hochreife über. Die Lese hat allgemein begonnen und zwar werden jetzt vorzugsweise Oestreicher gelesen. Die Quantität wird größer als erwartet wurde. An Mostgewicht

wurde im Mittel 85—100 Grad festgestellt, doch sind Mostgewichte von über 100 Grad keine Seltenheit mehr, wurden doch in Oestrich bei Trauben aus der Lage Landslecht sogar 121 Grad festgestellt. Als Begleiterscheinung der hohen Preise ist das flaue Herbstgeschäft zu bezeichnen, doch ist bis jetzt wenig Aussicht auf ein Zurückgehen der Preise vorhanden. Für den Zentner Oestreicher Trauben wurden 37—40 Mk. bezahlt. Preise, wie sie in den letzten zwanzig Jahren nicht erreicht wurden. Da die Rieslingtrauben dieses Jahr eine hervorragende Qualität erlangen werden, so werden die meisten Winzer die Trauben selbst einkellern, sodaß wenig davon zum Verkauf kommen wird. Aus diesem Grunde läßt sich auch noch nichts über die Preise der Rieslingtrauben sagen. An Preisen wurden erzielt für 200 Liter Maische: in Ahmannshausen 120—125 Mk. und in Lorchhausen 125 Mk. In älteren Jahrgängen wurden gar keine Abschlässe gemacht.

⊙ Aus dem Rheingau, 17. Okt. Hohe Mostgewichte werden beim 1911er festgestellt. In Eltvile wurden 115 Grad bei Rieslingtrauben, in Neudorf 117 Grad, in Oestrich 115 Grad nach Dechse festgestellt.

△ Eltvile, 17. Okt. Hinsichtlich des quantitativen Herbstsertrages in diesem Jahre steht die hiesige Gemeinde an der Spitze aller weinbautreibenden Orte des Rheingaus. Hier verzeichnen viele Weinbergsbesitzer über einen Vollherbst, der Durchschnittsertrag ist ein sehr guter halber Herbst. Von einem Weinberge wurden von etwas mehr als zwei Morgen 6 Stück Wein geerntet. Dieses ist eine Ernte, wie sie seit 100 Jahren nicht mehr erzielt wurde.

* Neudorf, 17. Okt. Die Witwe Bäckermeister Bal. Schreiber verkaufte ihren Most zum Preise von 1700 Mk. das Stück an Herrn Gail Dieblich.

* Frauenstein, 19. Okt. Hier hatten wir ein flottes Herbstgeschäft zu konstatieren. Es wurde nahezu alles verkauft. Der Winzerverein verkaufte seine gesamte Traubenerzeugung, zirka 40 Halbstück, an eine Rüdesheimer Weinhandlung.

⊙ Erbach, 19. Okt. Sehr hohe Mostgewichte wurden in hiesiger Gemarkung erzielt. So wurden in zwei verschiedenen Weinbergen 123 und 130 Grad nach Dechse festgestellt. Infolge der günstigen Witterung brechen die größeren Gutsverwaltungen ihre Lese ab. — Viele Weingutsbesitzer beabsichtigen in diesem Jahre aus ihren Kreszenzen Auslesen vorzunehmen. — Die Kgl. Domäne wird mit der Lese erst am 1. November beginnen.

* Geisenheim, 19. Okt. In einem Weinberg des Rosatenbergs hat man während der Traubenlese auch blühende Gescheine vorgefunden.

* Rüdesheim, 18. Okt. Die Weinlese im „Berg“ der hiesigen Gemarkung hat am Montag begonnen. Ueber den Ertrag aus den dortigen Lagen verlautet, daß dieser einem knappen halben Herbst entspricht. Die Mostgewichte aus Bergtrauben schwanken zwischen 95 bis 112 Grad nach Dechse. Verkäufe von Trauben aus besseren Lagen sind noch nicht bekannt geworden. Bei den hohen Preisen ist die Zurückhaltung des Weinhandels fühlbar, dem es zunächst an Konsumweinen in mittlerer Preislage mangelt. — Frau Karb Ww. hier verkaufte ihre diesjährige, in Eibingen und Rüdesheimer Gemarkung (inkl. „Berg“) erzielte Kreszenz zu 220 Mk. die 160 Liter gefesterten Wein.

* Rüdesheim, 18. Okt. Die Weingroßhandlung Leon: von Beckerath, die in vergangener Woche in Rüdesheim und Eibingen bereits eine Anzahl 1911er Kreszenzen erstanden hat, kaufte erneut in Hallgarten die ganzen Ernten mehrerer größerer Gutsbesitzer durch die Vermittelung des Weinkommissionärs Nibel.

Aus Rheinhessen.

— Aus Rheinhessen, 19. Okt. Begünstigt durch das gute Wetter geht die Lese flott voran. Von der Quantität wird man täglich in gutem Sinne enttäuscht, denn die Menge

wird immer größer und ist jetzt schon weit über das erwartete Maß hinausgegangen. Auch die Qualität der Trauben steigert sich von Tag zu Tag und Mostgewichte von über 100 Grad sind heuer keine Seltenheit mehr. Begünstigt durch das Wetter reift auch das Holz gut aus, sodaß von einem strengen Winter kaum was zu befürchten ist. — Das Herbstgeschäft ist nun zum größten Teil beendet. Die Preise sind anbauend gestiegen. Hierdurch haben sich viele Käufer abschrecken lassen, sodaß das Herbstgeschäft nicht allzu lebhaft war. An Preisen wurden noch bezahlt für 64 Liter Maische: in Dahlheim 28 bis 31 Mk., in Derheim 28—32 Mk., in Büdesheim 36 bis 64 Mk., in Bingen 51—64 Mk., in Baldülversheim 28 Mk. und in Weinolsheim 29 Mk. An älteren Jahrgängen wurden verkauft: in Oppenheim 1910er 6 Stück zu 950 Mk. Im allgemeinen wird den älteren Jahrgängen jetzt weniger Interesse zugewandt. Das ganze Interesse konzentriert sich auf den Heurigen. So wurden vom 1911er verkauft: in Alsheim 10 Stück zu 820 Mk., in Harheim 5 Stück zu 760 Mk., in Hahloch 6 Stück zu 700 Mk., in Kierstein 10 Stück zu unbekannten Preisen, in Mettenheim mehrere Posten zu 650 — 700 Mk. und in Oppenheim 35 Stück zu 1050 Mk.

⊙ Bingen, 16. Okt. (Einstellung der schon begonnenen Lese.) Da wieder schönes Wetter eingetreten ist, hat die Großh. hessische Domänenverwaltung die Einstellung der Lese bis auf weiteres angeordnet. Die Domänenverwaltung ist entschlossen, günstige Witterung vorausgesetzt, den Eintritt der Edel säule abzuwarten.

△ Bingen, 16. Okt. Ein Mostgewicht von 106 Grad nach Dechse wurde hier bei einem Moste aus einem Weinberg Büdesheimer Rosengarten festgestellt.

* Mainz, 18. Okt. Der Herbst in der Gemarkung Mainz ist soeben zu Ende gegangen. Auch hier ist man mit dem Resultat zufrieden, im ganzen besitzt nämlich Mainz immer noch ein Weinbergsareal von etwa 36 hessischen Morgen und die beste Lage davon ist der sog. Michelsberg oberhalb des Stadtparkes in der Richtung nach Weisenau zu. Der größte Teil dieses Areals ist Eigentum des Herrn Beigeordneten Kommerzienrats Hassner. Das Mostgewicht betrug je nach der Lage 90, 95 bis 108 Grad nach Dechse. Etwa Dreiviertelherbst wurde diesmal geerntet. Auffallend war die wunderschöne Farbe des Mostes, der goldgelb von der Kelter lief.

* Bodenheim, 15. Okt. Die Weißtraubenernte fällt hier allgemein besser aus, als man vermutete. Durchschnittlich gibt es hier einen Zweidrittelherbst. Bei der trockenen Witterung der letzten Woche sind die Mostgewichte von 90 bis 115 Grad nach Dechse geüben bei einer Säure von 5—6 pro Mille. Ein großer Teil der Kreszenz, ungefähr 100 Stück, wurde von den beiden hiesigen Winzervereinen gelagert, das Uebrige zum Preis von 29—30 Mk. für den Zentner vom Handel erworben. In den Gastwirtschaften wird der neue Portugieser für 35—40 und der „Federweiße“ für 60 Pfg. pro Schoppen verzapft.

* Nackenheim, 15. Okt. Ein hiesiger Weinbergsbesitzer erntete in der Rheinlage „Stiel“ Trauben, die ein Mostgewicht von 130 Grad hatten. An einem Hausstock fand man neben völlig ausgereiften Trauben Geiztrauben und ein blühendes Geschein.

* Bechtheim, 17. Okt. Der Herbst in hiesiger Gemarkung ist nun beendet. Das Ergebnis übertraf im allgemeinen die gehegten Erwartungen. Pro hessischen Morgen (400 Acker) wurden 230 bis 250 Viertel Trauben à 4.— bis 4.20 Mk. geerntet. Dies bedeutet für unseren über 2000 Morgen großen Weinbergkomplex eine Gesamteinnahme von rund 2 Millionen Mk.

— Gensingen, 17. Okt. Begünstigt durch das trockene Wetter ging die Lese hier glatt von statten, trotzdem

das noch reichlich vorhandene Laub die Arbeit etwas beeinträchtigte. Nunmehr ist die Lese in hiesiger Gemarkung beendet und ist mit dem Ausfall derselben wohl jedermann zufrieden. Ganz besonders gut ist die Qualität ausgefallen. Die erzielten Preise blieben jedoch hinter den Erwartungen zurück und dieses ist wohl auch der Grund, warum viele Winzer ihren Wein selbst einlegen, sie wollen später mit dem fertigen Weine bessere Resultate erzielen. Bezahlt wurde hier für die Maße 22—23 Mk.

* Staden, 16. Okt. Durch merkwürdige Umstände beschleunigt, hat sich hier die Gründung eines Winzervereins vollzogen. Ein auswärtiger Händler war hierher gekommen, um Most in großen Mengen einzukaufen. Durch die vollständigere Mitteilung eines einheimischen Interessenten, daß die Trauben ausnahmslos bereits verkauft seien, ließ sich der Käufer abschrecken und ging in einen benachbarten Ort, wo er zu einem sehr hohen Preise einkaufte. Dieses unschöne geschäftliche Manöver erregte hier einen ungeheuren Entrüstungssturm und der Vorschlag, zur Gründung einer Winzergenossenschaft, wurde sofort in die Tat umgesetzt. Auf diese Weise bekam der hiesige Ort ganz plötzlich und unverhofft einen großen Winzerverein.

Vom Rhein.

□ Vom Mittelrhein, 19. Okt. Die Lese ist allgemein im Gange. An Mostgewichten wurden 67—90 Grad festgestellt. Die Qualität ist als eine gute zu bezeichnen. Der Ertrag wird einen halben bis dreiviertel Herbst ergeben. Auch hier ist infolge der hohen Forderungen das Geschäft ein stiller. Bezahlt wurde für den Zentner Trauben: in Braubach 25—30 Mk., in Boppard 30—34 Mk., in Henschhausen 32 Mk., in Königswinter 22 Mk., in Leutesdorf 28—30 Mk. und in Oberwesel 30—31 Mk. Für 200 Liter Maische wurden bezahlt: in Raab 118—120 Mk., in Niederheimbach 110 Mk., in Medenscheid 98—100 Mk. und in Rheindiebach 110 Mk. In älteren Jahrgängen wurden keine Abschlässe erzielt.

Von der Nahe.

□ Von der Nahe, 18. Okt. Mit Ausnahme der größeren Güter, welche die Lese noch hinauschieben, hat der allgemeine Herbst überall begonnen. Die Qualität ist gut, doch bleibt die Quantität hinter den Erwartungen zurück. Im Mittel ist das Mostgewicht 70—85 Grad, jedoch sind auch Gewichte von 90—97 Grad festgestellt worden. Da die Winzer mit ihren Forderungen am Anfange zu hoch gingen, so war das Herbstgeschäft ein flaches, doch hat man sich jetzt an die hohen Preise gewöhnt und das Geschäft ist ein recht flottes. Das Viertel Maische wurde hier bezahlt mit 3,50—4,80 Mk.

* Von der Nahe, 16. Okt. Von Weinorten der mittleren Nahe werden folgende Mostpreise mitgeteilt: Norheim 4,10—4,60, 4,80; Niederhausen 4,30—4,60, 4,70; Schloßböckelheim 4,40—4,70, vereinzelt höher, Preise per ein Viertel, gleich 8 Liter Maische. Die genannten Orte sind bei lebhafter Nachfrage zu steigenden Preisen bis auf kleinere Posten ausverkauft.

+ Langenlonsheim, 18. Okt. Bedingt durch das gute Weinjahr steigen auch wieder die Weinberge im Preise. Hier wurde ein im Distrikt Steinheim gelegener Weinberg, etwa ein Morgen groß, zum Preise von 2100 Mark verkauft.

△ Brezenheim, 18. Okt. Hier ist die Lese zu Ende. Die Quantität ist eine sehr gute und übertraf häufig die Erwartungen. Das Herbstgeschäft war ein flottes, fast der ganze Most ging in andere Hände, eine Ausnahme bilden bloß die Mengen, die die Winzer selbst einlegen. Als Mostgewichte wurden im Mittel 80—90 Grad nach Dextle erzielt. Bezahlt wurden hier für 50 Liter Most 24—26 Mk.

* Kreuznach, 16. Okt. Den höchsten Mostpreis an der Nahe dürfte wohl der Rotenfeller in diesem Jahre erzielt haben. Herr Weingutsbesitzer Karl Voigtländer-Münster am Stein verkaufte den Most aus den besten Lagen des Rotenfells das Viertel (8 Liter) zu 11 Mk. — In Winzenheim bei Kreuznach wog der Most aus einem Weinberge des Herrn Zugenbrandt 108 Grad nach Dextle.

Von der Mosel.

* Von der Mosel, 16. Okt. Die Lese ist allgemein erst an der Obermosel, an der Mittel- und Untermosel haben bislang nur Vorlesen stattgefunden und die Hauptlese schiebt man dort bei dem prächtigen Wetter noch hinaus. — Das Herbstgeschäft ist noch ziemlich still, da die Gebote den Winzern zu niedrig sind. Die Preise der bisher abgehaltenen Traubenversteigerungen sind nicht maßgebend, da die Trauben aus Gütern stammen, die fast in jedem Jahre mehr als Durchschnittspreise erzielen. In Piesport hat man den Zentner Trauben bis zu Mk. 61 bezahlt, in Clüsserath bis zu Mk. 56, in Dhron bis zu Mk. 55, in Zeltingen bis zu Mk. 44 und im übrigen an der Mittel- und Untermosel mit Mk. 30. Mancher Winzer wird in diesem Jahre sein Gewächs selbst einlegen.

Aus der Rheinpfalz.

+ Aus der Rheinpfalz, 19. Okt. Begünstigt durch das jetzt andauernd gute Wetter nimmt die Lese einen flotten Fortgang. Die Quantität ist eine gute, die Qualität ist eine sehr gute und wird von Tag zu Tag eine bessere. Trotz der allgemein sehr hohen Preise ist das Herbstgeschäft ein sehr lebhaftes, doch lagern nebenbei viele Winzer ihren Wein selbst ein. Es wurden an Mostgewichten festgestellt im Mittel 80—90 Grad, doch sind Mostgewichte von 100 und mehr keine Seltenheit. So wurden in Saufenheim Mostgewichte bis 110 Grad festgestellt, ebenso in Königsbach. Für 1000 Liter 1910er Weißwein wurden bezahlt in Ebesheim 520 Mk., in Grünstadt 600—670 Mk., in Hainfeld 500—520 Mk., in Klingenmünster 550 Mk., in Knöringen 500 Mk., in Neustadt 650—1000 Mk., in Rhodt 520 bis 570 Mk. und in Siebeldingen 510—550 Mk. Ferner wurden bezahlt für 40 Liter Weißmost: in Albertsweiler 16—17,50 Mk., in Bergabern 17 Mk., in Diefesfeld 17 bis 19,50 Mk., in Edenkoben 17—18,50 Mk., in Freinsheim 22 Mk., in Geinsheim 16 Mk., in Hainfeld 17—18 Mk., in Herghheim 27—28 Mk., in Kirrweiler 16,50—17,50 Mk., in Klingen 16—18 Mk., in Königsbach 28—40 Mk., in Rhodt 17—19,25 Mk., in Saufenheim 20 Mk. und in Wachenheim 25—35 Mk. Malvasiermost erzielte für 40 Liter in Edenkoben 19 Mk. und in Pleisweiler 20 Mk. Für neuen Rotwein wurden in St. Martin für 1000 Liter 500—540 Mk. bezahlt. Der neue Wein nimmt das ganze Interesse der Käufer für sich in Anspruch, die älteren Jahrgänge werden jetzt weniger beachtet. In älteren Gewächsen ist das Geschäft ganz still.

Von der Bergstraße.

* Von der Bergstraße, 17. Okt. In den Domänenweinbergen an der Bergstraße hat man erst gestern mit dem Lesen der Trauben begonnen. In Heppenheim, am Steinkopf, einer der besten Lagen der ganzen Gegend, hat man erst heute angefangen. Man konnte umso mehr so lange zuwarten, da die Trauben vollständig gesund waren und erst jetzt etwas anfangen „edelfaul“ zu werden, was bekanntlich die Qualität ganz besonders verbessert. Daher auch die Tatsache, daß jetzt das Mostgewicht über 100 Grad beträgt. Also ist dieses dreiwöchige Zuwarten wieder eine ernste Mahnung, es mit der Lese niemals so eilig zu nehmen.

Aus Franken.

* Aus Franken, 15. Okt. Die Lese hat begonnen. Der Menge nach fällt sie sehr verschieden aus, dagegen ist

die Qualität durchweg sehr gut. Die Mostgewichte betragen 70—95 Grad.

Aus Baden.

* Aus Baden, 18. Okt. Die Lese ist der Hauptsache nach beendet. Der Einkauf ist sehr flott geblieben bei teilweise sehr hohen Notierungen.

Ausland.

Schweiz.

* Aus der Schweiz, 18. Okt. Der „Schweizerischen Weinzeitung“ entnehmen wir folgenden die dortige Geschäftslage bezeichnenden Bericht: Schlechter hätte sich der Oktober gar nicht anlassen können. Anstatt des erwarteten wärmenden, goldenen Sonnenscheines, welcher den hängenden Trauben die so sehnlich erwünschte 1811er Qualität bringen sollte, ist es kalt und regnerisch; das längere Hängenlassen zur Erzielung der Edelreife hat kaum mehr einen Zweck. Daß dieses ungünstige Oktoberwetter, welches die Qualität des Heurigen so stark beeinflusst, auch auf die Weinpreise wirkt, ist selbstverständlich. Zudem macht sich überall ein Stillstand im Weinhandel geltend. In den Kreisen der Weinproduzenten fragt man sich mit Staunen, woher diese Stagnation wohl komme, da doch alle Zeitungen bis herunter zum bescheidensten Landblättlein über die Güte des Heurigen des Lobes voll sind. Diese guten Leute scheinen gar nicht begreifen zu wollen, daß es die hohen Preisforderungen sind, welche keinen rechten Umsatz zustande kommen lassen. Sie leben offenbar in der Meinung, sie brauchen bloß zu fordern und der Weinhandel und die Wirte müßten bezahlen. Sie befinden sich da in einem sehr großen Irrtum, denn auch nach oben haben die Preise ihre Grenze und zu hohe Preisforderungen rufen, wie die Weinproduzenten bald erfahren werden, gerade das Gegenteil von dem hervor, was man beabsichtigt. Der teure Wein schreckt die Käufer ab, er bleibt unverkauft und wird erst dann verkäuflich, wenn der Preis sinkt. Bezeichnend für die Situation ist, daß die Stagnation im Weinhandel sich über alle Länder mit Weinproduktion erstreckt. Die Weinproduzenten wollen von den letztjährigen abnorm hohen Preisen nicht lassen, der Weinhandel hingegen kann jene hohen Preise nicht ertragen. Von überall her kommt die eine große Klage: noch nie sei die Preisbildung im Weingeschäft so schwierig gewesen, wie dieses Jahr; der Handel beschränke sich nur auf das Allernotwendigste. Die Ursachen dieser Klagen haben die Weinproduzenten bei sich selbst zu suchen. Vielfach wird gerade jetzt wieder den Winzern empfohlen, sie sollten gegenüber der „Preisdrückerel“ Weinbaugenossenschaften gründen. Das wird ihnen jedenfalls auch nicht viel nützen, diese Genossenschaften können niemanden zum Kaufen zwingen; hohe Weinpreise, wenn sie von einer Genossenschaft gestellt werden, erschweren den Handel nicht weniger, als wenn sie von Privaten gefordert werden. Der Handel vertritt gegenüber den Produzenten das ganze große Heer der Konsumenten, ohne das ein Verbrauch des Produktes nicht stattfinden kann. Die Konsumenten werden sich nicht an zu hohe Preise gewöhnen, wenigstens nicht da, wo es sich um offene Weine handelt; also kann der Handel auch nicht kaufen, ohne die Gefahr auf sich zu nehmen, zu Verlust zu kommen. Das mögen die Winzer bald bedenken. Die öffentlichen Blätter wimmeln immer noch von teils recht enthusiastischen Berichten über den Heurigen, aber so allmählich kommt man doch auch der Wirklichkeit wieder näher und erkennt, daß der heiße Sommer in Gemeinschaft mit dem kalten Herbst doch keinen 1811er hervorgebracht hat und, daß infolge die hohen Anforderungen etwelchermaßen gedämpft werden müssen.

Aus Tirol.

* Bozen, 15. Okt. Die Lese ist im Tal nahezu beendet, während sie im Mittelgebirge erst in den nächsten Tagen beginnt. Das Ergebnis im Eischtal und in Ueberetsch

war trotz des zweimaligen Landregens qualitativ sehr befriedigend. Der Jahrgang 1911 wird jedenfalls sehr gesucht werden, das beweisen schon die hohen Preise, die man für die Maische angelegt hat: St. Magdalena und St. Justina 60 Kronen pro Hektoliter Maische, Lagreinweine der Grieser Ebene 50 Kronen, Kalltererseweine 38—40 Kronen, bessere Traminer 30—34 Kronen, gewöhnliche Bernatsch in Kalltern und Ueberetsch 26—28 Kronen und die sogenannten roten Bodenweine 26—28 Kronen. Auch der weiße Most erreichte sehr hohe Preise, man hat für Weißvernatsch und Welischriesling 23—28 Kronen pro Hektoliter bezahlt. Die Menge war in der Ebene weit geringer, als man gehofft hat; daher auch die hohen Preise, da bekanntlich der einheimische Weinhandel nur noch leere Keller hat. Im Mittelgebirge werden die sogenannten Gebirgsweine, die heuer sehr gut sind, ebenfalls sehr hoch verkauft. Das Ausland beteiligte sich diesmal nur schwach am Einkauf, es waren nur die Niederösterreicher und Steiermärker, sowie ungarische Händler, die speziell weiße Maische kauften und pro Hektoliter von der Presse weg anfangs 30, später bis zu 36 Kronen bewilligten.

Frankreich.

* Der Herbst in Südfrankreich. Die Ernte der roten Trauben ist in den meisten Bezirken des Mittelmeeres beendet. Die letzten gefallenen ergiebigen Regengüsse haben anerkanntermaßen noch einen günstigen Einfluß auf den Ertrag gehabt. Die meisten Nachrichten stimmen darin überein, daß die Ernte nur klein sein wird, etwa entsprechend der des Jahres 1910, daß aber die Qualität gut sei. Der Weinmarkt ist sehr belebt; viele Käufer aus dem Ausland sind da. Die Preise für neuen Wein betragen 20 bis 25 Fr. für ein Hektoliter, zeigen aber eine sinkende Tendenz. Alte Weine kosten 26 bis 30 Fr. (Bericht des Kaiserl. Konsulats in Marseille.)

* Bordeaux, 18. Okt. Die Lese ist beendet. Die Menge ist tatsächlich noch hinter den schon recht niedrig gestellten Erwartungen zurückgeblieben und hat sehr enttäuscht. Die Moste lassen aber auf eine ausgezeichnete Qualität der 1911er schließen; auch der Alkoholgehalt ist nicht zu hoch, wie anfangs befürchtet wurde. In ungefähr acht Tagen wird der 1911er allgemein probiert werden können, ein abschließendes Urteil über ihn ist daher jetzt noch nicht möglich.

Verschiedenes.

1911er

Sorgenkind — Sorgenbrecher.

Im Winzerhaus hockte
Frau Sorge als Gast.
Wiegt — schen um sich blickend —
Bald schüttelnd, bald nickend,
Ihr Haupt ohne Raft,
Das eisgrau umlockte.

Da spricht ein Orakel:
„Bom Wurme befreit
Der Weinstock wird bleiben
Durch Bürsten und Reiben
Zur Vorfrühlingszeit.“
Das war ein Spektakel!

Doch schnell kam die Sonne —
Seit Jahren vermisst —
Und lachte so eigen:
„Ich werde euch zeigen
Was ein Eisjahr ist.“
Und strahlte vor Wonne.

Jed' Wölkchen am Himmel
Vertrieb sie alsbald,
Lich fengende Gluten
Den Weltraum durchfluten,
Verschmachten den Wald
Und das Menschengewimmel.

In brünstiger Liebe
Umfangend sie hold,
Brecht' ein sie den Neben
Das eigene Leben,
Ihr feuriges Gold
Und die edelsten Triebe.

Einen Wein gab das heuer
Besonderer Art,
Wie seit hundert Jahren
Die Welt nicht erfahren,
So würzig und zart,
So voll Kraft und voll Feuer.

Nun blinkt er im Becher
Wie Sonnengold fein,
Der Neunzehnhundertler
Als Tröster und Helfer
In Not und in Wein
Dem schwelgenden Zecher.

(Pfälz. Kurier.)

Joh. Martin.

* **Deßlich, 19. Okt.** (Eichung von Wein und Obstweinfässern.) Die neue Maß- und Gewichtsordnung wird am 1. April 1912 in Kraft treten. Von diesem Zeitpunkt ab darf Wein oder Obstwein nur in solchen Fässern verkauft werden, die amtlich geeicht sind. Die Frist in der die Eichung zu wiederholen ist, beträgt drei Jahre. Das Eichamt empfiehlt den Interessenten, mit der Eichung der Fässer jetzt schon zu beginnen, da sie mit Rücksicht auf die starken Einlieferungen in den ersten Monaten des nächsten Jahres auf eine beschleunigte Abfertigung bei der Eichung nicht rechnen können.

* **Hattenheim 19. Okt.** (Der Ertrag im Steinberg.) Wie man hört, will die Königl. Domäne im „Steinberg“ einen äußerst guten Herbst machen. Es sollen etwa 100 Halbtücht Wein geerntet werden. Wird man diesen Ertrag mit 2000 Mk. das Stück, was bei den Domänialweinen äußerst niedrig ist, berechnen, so erzielt man die nette Summe von 100000 Mk. nur im Steinberg.

* **Schierstein, 17. Okt.** In der gestrigen Gemeindevortretung wurde beschlossen, ein Drittel der Kosten, welche durch die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms entstanden sind, auf die Gemeindefasse zu übernehmen. Insgesamt sind 1084 Mk. zu dem angeführten Zwecke ausgegeben worden. Die übrigen zwei Drittel werden aus den Zuschüssen aus Staatsmitteln und Mitteln des Bezirksverbands bestritten.

□ **Bingen, 19. Okt.** Der Weinbauverein für Mosel, Saar und Ruwer versendet eine Erklärung, die die Frage betrifft, ob der 1911er Moselwein gezeugert werden darf. In dieser Erklärung spricht sich der Vorstand des Weinbauvereins für eine beschränkte Verbesserung des Moselweins aus. Unter anderem heißt es da: Ein Verstoß gegen das Weingeistgesetz ist nicht anzunehmen, wenn der Winter nach folgenden Richtlinien handelt: 1. Moste der Obermosel mit 70 und mehr, Moste der übrigen Mosel, der Saar und der Ruwer von 75 und mehr Grad nach Oechsle sollen naturrein bleiben. 2. Moste der Obermosel mit weniger als 70 und der übrigen Mosel, der Saar und der Ruwer mit weniger als 75 Grad dürfen eine Trockenzuckerung erhalten, jedoch ist es nicht ratsam, die Moste der Obermosel im Zuckergehalt auf mehr als 70, die der übrigen Mosel, der Saar und der Ruwer auf mehr als 75–80 Grad zu erhöhen. — Voraussetzung für die Zulässigkeit der Zuckerung ist hierbei, daß die Moste aus den betreffenden Lagen in guten Jahren das Mostgewicht von 70 bzw. 75–80 Grad tatsächlich erreichen.

* **Bodenheim, 19. Okt.** (Weingutsverkauf.) Das Stimbertsche Gut, 30 Morgen bester hiesiger Lagen, ist durch Kauf in den Besitz des Herrn Majors Liebrecht übergegangen. Der bekannte hiesige Weingutsbesitzer, der seither schon 50 Morgen bester Weinberge besaß, hat durch diesen Kauf nunmehr seinen Besitz auf 80 Morgen erstklassiger Weinberge erweitert. Die Lese in diesem großen Gut wird noch etwa 10 Tage in Anspruch nehmen. Entsprechend der späten Lese sind die Mostgewichte fast ausnahmslos über 100 Grad. In den allerbesten Lagen hofft man auf 125 Grad zu kommen.

* **Aus Rheinhessen, 16. Okt.** Auf Grund einer vorläufigen Zusammenstellung des diesjährigen Weinertrags für das Großherzogtum Hessen wird das Gesamtertragnis der hessischen Weinernte auf rund 22 Millionen Mark geschätzt. Das Durchschnittsertragnis der letzten 10 Jahre stellt sich bekanntlich auf 10–11 Millionen Mark.

* **Frankfurt, 18. Okt.** Das chemische Untersuchungsamt läßt sich über den diesjährigen Wein auf folgende Weise aus: „Der Weinbau hat uns in den letzten Jahren an Ueberraschungen gewöhnt, meistens leider im ungünstigen Sinne. Das Jahr 1911 hat im allgemeinen gut gemacht, was die letzten Jahre, man kann fast sagen Jahrzehnte, verdorben haben. Wir sind einmal wieder mit einem Wein bedacht worden, der von sich reden machen wird. Doch hat auch

die Ueberraschung nicht gefehlt, damit wir nicht aus der Uebung kommen. Schon bei der Lese der schwarzen Trauben zeigte sich fast durchweg ein auffallend geringer Säuregehalt, während die Mostgewichte stellenweise bis zu 90 Grad Oechsle und darüber stiegen, in geringeren Lagen aber auch unter 70 Grad blieben. Der Weißmost zeigt ähnliche Verhältnisse, auch hier im allgemeinen Säurearmut bei durchschnittlich guten Gewichten. In einzelnen Lagen ging der Säuregehalt der Moste aus Oestereicher-Trauben bis auf 5 pro Mille herunter, während die Rieslingtrauben fast durchweg ein besseres Verhältnis zwischen Zucker und Säure aufweisen. Ueberhaupt zeigt sich in diesem Jahre die große Ueberlegenheit der Rieslingtraube gegenüber allen anderen Sorten ganz besonders deutlich, allerdings klagt man andererseits wieder vielfach über eine zu geringe Ergiebigkeit. Man muß nun abwarten, wie sich bei dem Diesjährigen der Säureabbau vollzieht, ehe man ein endgültiges Urteil fällen kann. Wenn ein Wein, der mit fünf pro Mille Säure ins Faß kommt, auch noch wesentlich an Säure einbüßt, dann müßte ein flacher, nichts sagender Wein entstehen, mit Neigung zu Veränderungen. Zu wünschen und zu hoffen ist, daß ein erheblicher Säurerückgang nicht eintritt und daß die Hoffnungen, die wir auf den 1911er gesetzt haben, in vollem Maße sich auch erfüllen.“

* **Die Nebenveredelungs-Kommission.** Die unter dem Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten stehende Nebenveredelungs-Kommission hat in allen Weinbaugebieten Preußens Anpflanzungsversuche mit verschiedenen amerikanischen Neben ange stellt, um zu erforschen, welche Unterlagsreben für die einzelnen Weinbaugebiete die geeignetsten sind. Die amerikanischen Neben verhalten sich hinsichtlich ihrer Widerstandsfähigkeit gegen die Reblaus, gegen den Kalkgehalt, Trockenheit und übermäßige Feuchtigkeit des Bodens sehr verschieden. Zu diesem Zwecke sind an der Bahn bei Obernhof und in Tiefenbach (Kreis Weizlar) als auch in Geisenheim amerikanische Nebenfortimentsanlagen geschaffen worden und zwar zum wissenschaftlichen Studium. Behufs praktischer Verwertung dieses Studiums sind nun Nebenveredelungs-Stationen eingerichtet worden, seit etwa 20 Jahren schon in Engers am Rhein. Diese werden aber nunmehr eingehen, weil sie sich als ungeeignet dort erwiesen haben. Für sie sind eingerichtet bei der königlichen Domäne Steinberg eine Nebenveredelungsanlage, sodann in jüngster Zeit eine solche zwischen Oberlahnstein und Braubach auf Braubacher Gemarkung und bei Berncastel. In Aussicht genommen sind weitere Anlagen an der Ahr, Saar und Nahe bei Kreuznach. Diese erzeugen Veredelungen unserer einheimischen deutschen Rebe auf verschiedenen amerikanischen Unterlagen. Die Veredelungen nun werden in Weinbergen erprobt, um neben ihres vegetativen Verhaltens auch die Frage der Qualitätsbeeinflussung endgültig lösen zu können. Unbewiesenermaßen ist von mannigfacher Seite nämlich die Einwendung erhoben worden, als würde die amerikanische Unterlagsrebe die Quantität des Weins ungünstig beeinflussen. Am 9., 10. und 11. Oktober d. J. fand eine Zusammenkunft der Nebenveredelungs-Kommission statt, welche die staatlichen Nebenfortimentsanlagen in Obernhof, die Nebenveredelungsanlagen bei Braubach und auf Steinberg besichtigte und eingehende Besprechungen abhielt.

* **Ankündigung einer Preiserhöhung** für Korken und Korkfabrikate. Infolge der Steigerung der Rohmaterialienpreise, sowie der von Portugal verfügten Einführung eines Ausfuhrzolls auf einen Teil des Korkholzes sehen sich die Verbände der europäischen Korkindustrie veranlaßt, für fertige Korke bisheriger Qualität eine Preiserhöhung in angemessenem Umfang vorzunehmen.

* **Geheizte Güterwagen.** Der in den letzten Wintern vorgenommene Versuch, frostempfindliche Eilfrüchtgüter,

zum Beispiel, Wein, frisches Obst, Gemüse und dergleichen, während des Transportes auf der Eisenbahn vor der schädlichen Einwirkung der Kälte zu schützen, wird auch in diesem Winter fortgesetzt. Zu diesem Zwecke verkehren wieder in den Monaten Oktober bis März auf den Strecken Frankfurt a. M.-Eisenach-Berlin Anh. Bf., Frankfurt a. M.-Kassel-Hamburg H. und Köln-Koblenz-Mainz-Frankfurt a. M. besonders gebaute gedeckte Güterwagen, die für Dampf- und Preßkohlenheizung eingerichtet sind.

□ **Ausstellung zu Sofia 1912.** Die internationale Ausstellung in Sofia wird am 1.—14. Juni eröffnet und am 13. September 1912 geschlossen. Die Ausstellung, welche unter dem Ehrenpräsidium des Herrn Kgl. Ministers für Handel und Landwirtschaft steht, wird sämtliche Erzeugnisse der Industrie, des Handels, der Landwirtschaft, der Nahrungsmittel und des Sportwesens umfassen. Dieses Unternehmen, welches unter dem Schutze der Stadtgemeinde und der Handels- und Gewerbekammer zu Sofia steht, während des Jubiläumsjahres 1912 veranstaltet, wird zur Hauptstadt Bulgariens eine große Anzahl Besucher heranziehen. Interessenten wollen sich an das ausführende Komitee für die internationale Ausstellung 1912 in Sofia, Alexander-Platz Nr. 5, wenden.

Firmen- und Personalmeldungen.

* **Biebrich, 17. Okt.** Dem Domankellermeister Jakob Bohrmann zu Biebrich a. Rh. wurde der Königlich Preussische Kronenorden vierter Klasse verliehen.

Geschäftliches.

* **Die Preisrichter der Ostdeutschen Ausstellung in Posen** verliehen der Nähmaschinen- und Fahrräderfabrik Bernh. Stoewer A.-G., Stettin, das „Diplom für hervorragende Leistungen“. Diese höchste Wertung gesellte sich zu den übrigen zahlreichen Auszeichnungen des bedeutenden Werkes, dessen Fabrikate (Nähmaschinen, Fahrräder und Schreibmaschinen) den Namen „Stoewer“ in alle Länder getragen haben.

Letzte Nachrichten.

* **Eltville, 19. Okt.** In der vergangenen Nacht sind in dem Weinberg „Bunken“ des Geh. Reg.-Rat Czeh ungefähr zwei Zentner Trauben gestohlen worden.

* **Eltville, 19. Okt.** Dem in weiten Kreisen bekannten und um den heimischen Weinbau verdienten Weingutsbesitzer, Herrn Franz Herber, wurde der Titel Dekonomierat verliehen.

○ **Kiedrich, 20. Okt.** Der hiesige „Winzer-Verein“ wird heuer zirka 75 Stück ernten, nicht wie irrthümlich in voriger Nummer berichtet wurde, 70 Halbstück, also mehr wie das Doppelte. Das gesamte Quantum kommt im Frühjahr zur Versteigerung.

□ **Rauenthal, 21. Okt.** Ueber den gesegneten Ausfall der 1911er Weinernte herrscht in unserem Orte helle Freude und großer Jubel. Ist uns doch nach so vielen Mißjahren wieder einmal ein reicher Herbst zu teil geworden. Wer kann es da den Winzern verargen, wenn sie nach jahrelangem Druck und schwerer Arbeit wieder freier aufatmen und mit froher Hoffnung der Zukunft entgegensehen? Ueberall zufriedene Gesichter! Da kann man sich nicht wundern, wenn diese Freude so allgemein zum Ausdruck kommt. Wie der gesamte Winzerstand mit der Quantität zufrieden ist, so ist es auch mit der Qualität! Wurden doch hier Mostgewichte bis zu 122 Grad nach Decksle erreicht! Der Winzer-Verein lagerte 95 Halbstück dieses edlen Rasses ein und ladet alle, die sich für den hervorragenden 1911er „Federweißen“ begeistern, ein, am Sonntag, den 29. Oktober nach Rau-

enthal zu kommen, um im Winzerhaus bei Musik, Tanz und feurigem „Neuen“ einige vergnügte Stunden zu verleben. Ein Winzerzug, dem sich alle Rauenthaler Vereine anschließen werden, ist geplant und die Regimentskapelle des Brandenburgischen Fußartillerie-Regiments ist bereits dazu engagiert. Das wird einmal wieder so ein echt rheinisches Winzerfest sein, bei welchem alle, die ein Herz für die Winzer und ihren goldenen Wein haben, auf ihre Rechnung kommen. Also, am nächsten Sonntag auf nach Rauenthal! (Siehe heutiges Inserat.)

□ **Hattenheim, 21. Okt.** (Hohe Mostgewichte.) Von Trauben aus dem Distrikt „Pfaffenberg“ (A. Wilhelmy'sches Weingut) sind heute 136 Grad nach Decksle festgestellt worden. Das ist bis jetzt das Höchste, was im Rheingau erreicht wurde.

* **Rüdesheim, 20. Okt.** Wie uns mitgeteilt wird, hat die Firma Joh. Bapt. Sturm hier bereits über 100 Halbstück 1911er Wein aus eigenen Weinbergen gekeltert. Der hiesige Winzerverein hat bis jetzt 58 Halbstück neuen Wein gekeltert; der reiche Segen nach so vielen Mißernten ist den Winzern gewiß von Herzen zu gönnen. Es herrscht darum auch allwärts Jubel und Freude.

* **Bodenheim, 19. Okt.** (Hohe Mostgewichte.) Gestern wurden auf dem Major Liebrecht'schen Gute Moste von 128—130 Grad festgestellt. Da die Lese noch eine volle Woche andauert, sind noch höhere Mostgewichte zu erwarten.

* **Aus Rheinhessen, 19. Okt.** Dem „Mainzer Journal“ wird geschrieben: Die zahlreichen Winzervereine in Rheinhessen haben das Herbstgeschäft überaus günstig beeinflusst. Die von ihnen eingelagerten Moste sind vor allen Dingen zunächst einmal dem Traubenhandel entzogen worden. Dadurch war kein Ueberangebot an Trauben vorhanden, die weitere Folge war, daß der Traubenpreis sich in anständigen Bahnen bewegte. Deutlich konnte man das bemerken in Orten mit Winzervereinen. Wo diese fehlten, war der Traubenpreis wesentlich geringer. Diese Tatsache sollte ein Ansporn zur Gründung von Winzervereinen sein, denn nur dadurch kann die Winzerschaft sich den ihr gebührenden Anteil sichern. Selbstredend müssen tüchtige, erfahrene Leute an der Spitze derartiger Vereinigungen stehen, deren ganze Persönlichkeit und Vergangenheit für eine gedeihliche Führung der Geschäfte bürgt.

Verantwortlich: Otto Etienne, Deßlich a. Rh.

Druck u. Verlag von Julius Etienne Wwe. (Otto Etienne), Deßlich.

Auf zum Winzerfest nach Rauenthal!

Sonntag, den 29. Oktober, nachm. 3 Uhr

Großer Winzerzug

mit Gruppierungen durch die Ortsstraßen unter Mitwirkung der Kapelle des Brandenburgischen Artillerie-Regiments Nr. 3. Sodann

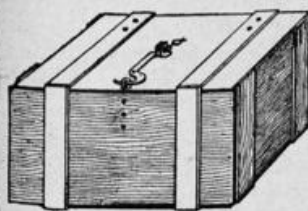
Tanzbelustigung

in der festlich dekorierten Winzerhalle.

Ausschank v. prima 1911er Federweißen!

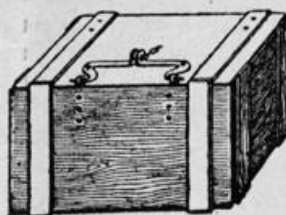
Zu recht zahlreichem Besuche ladet ergebenst ein

**Der Vorstand des
Rauenthaler Winzervereins.**



Frisch's Verschlusskisten

ges. gesch. u. Nr. 115345
bilden das billigste Embal-
lagemittel für Flaschenweine.



Frisch's Kistenverschlüsse

ges. gesch. u. Nr. 115239

sind von der Kgl. Preuss. Militärverwaltung eingeführt, unerreichbar an Einfachheit,
absolut diebessicher, unverwundlich stark.

Hunderter von Anerkennungen.

Vielfach höchstprämiiert. Staatsmedaille.

Verlangen Sie Preisliste kostenlos von:

Chr. Wilh. Frisch, Kistenfabrik, Köln-Sülz.

Henn's patent. Keller-Oefen.

Für Zollkeller Oefen mit

Aussenfeuerung.



Monatlang auf Probe!

Prospekte Gutachten
stehen zu Diensten.

**E. Henn, Ofenfabrik
Kaiserslautern.**

Zum Vertrieb meiner hoch-
feinen

COGNACS

in Fässern und in Original-
Flaschenfüllungen m. eleg.
Ausstattung suche ich

Engros-Abnehmer

und tüchtige

Vertreter

gegen hohe Provision.

CARL WILLE, Hofl.

Nordwestdeutsche Cognacbrennerei.

OLDENBURG i. Gr.

LÜTZEL-GUANO

ein ausgezeichnete Ersatz von Stallmist
für Garten-, Feld- und Weinbau.

Von anerkannt vorzüglicher Wirkung wird im Waggonbe-
zug zu dem **sehr billigen Preis von Mk. 2.25 per Zentner** fracht-
frei Bahnstation des Käufers unter Garantie der Nährstoffe
verkauft.

Auch vorzügliche Untergrunddüngung für Neuanlagen.

Gehalt: 3% Stickstoff, 2 1/2% Phosphorsäure, ca. 35% humus-
bildende organische Substanz und ca. 40% Kalk.

Jakob Machemer I., Sprendlingen (Rhein-
hessen)

Vertreter der Fabrik.

Wiederverkäufer gesucht.

Terminkalender für Weinversteigerungen pro Frühjahr 1912.

Termin:	Ort:	Versteigerer:
6. Mai	Deßlich	Vereinigung Weingutsbesitzer Deßlich.
17. Juni	Deßlich	Vereinigung Weingutsbesitzer Deßlich.
13. Mai	Deßlich	1. Ver. Deßlicher Weingutsbesitzer.
14. "	"	do. do.
13. Juni	"	do. do.

Wegen weiterer Anmeldung oder Auskunft wende man sich an die

Expedition d. „Rheingauer Weinzeitung“

(fachmännische Auskunftstelle für Wein-
versteigerungen — Telephon No. 6),

wofelbst auch alle auf eine Versteigerung bezüglichen Arbeiten, wie

Feßlegung des Termins,

Druck der Weinlisten, Steig-Nrn. und

Steigscheine,

Lieferung von Kommissionär- u. Weinhändler-Adressen

Verandt der Weinlisten an die Wein-

händler und -Kommissionäre,

Beforgung der Weinversteigerungs-Anzeigen

in die nur bestgeeigneten

Blätter — unter Gewährung hohen Rabatts — u. f. w. zu

prompten und billigsten Erledigung übernommen werden.

Eine Anzahl gut erhaltener Halbstückfässer

hat billig zu verkaufen.

Peter Espenschied
Küdesheim.

Drei 2 1/2-Stückfässer

sowie

drei 3-Stückfässer

billigst abzugeben.

Weinhandlung H. Vell,

Wiesbaden,

Tel. 376. Albrechtstr. 44.

Ovale und runde Doppel-, Stück- und Halbstück- fässer

neu und gebraucht, billigst ab-
zugeben

Georg Adolf Brück
Bingen am Rhein

Telefon 165. Gaustraße 25.

Frisch geleerte

rheinische 1/2-Stück wie ovale

Weinlagerfässer

in der Größe von 12, 25, 36
bis 40 u. 50 Hektoliter, nebst
Traubenbütten in allen
Größen hat billigst unter
Garantie abzugeben:

**Mainzer Fasslager
MAINZ, Bingerstr. 6.**

Telefon 1186.

Verlangen Sie

Prospekte u. Leuchs Adress-
bücher aller Länder f. Indus-
trie, Handel und Gewerbe.

Dieselben sind unentbehr-
lich für jeden Geschäftsmann,
der sein Absatzgebiet erwei-
tern, oder neue Bezugsquellen
für Spezialitäten suchen will.

C. Leuchs & Co., Nürnberg.

Inh. Com.-Rat W. O. Leuchs
gegr. 1794. Joh. Georg Leuchs.

Kartoffelbehälter

„IDEAL“

ermöglicht saub. Aufbewahrung.

Wilh. Streck, Bonn.

Umsonst reichhaltiges

Musterbuch Nr. 10.

Kreuznacher Maschinenfabrik Filter- und Asbest-Werke

Theo Seitz, Kreuznach, Rheinland

Zweigniederlassungen: Wien, Mailand, London.

Lager: Berlin, Paris, Buenos-Aires, Melbourne u. New-York.

55 nur höchste Auszeichnungen.

- Seit 1905:
- 5 Staatspreise
 - 3 Grands Prix
 - 1 staatl. Verdienstmedaille
 - 2 Ehrenpokale
 - 17 Gold. Medaillen.



Zum direkten Durchpumpen eingerichtet u. unter Luftabschluss arbeitend.

Die Seitz'schen Patent-Asbest-Filter

arbeiten stets mit frischem neutralem Filtermaterial. Glanzfiltrat, wie es weder Tuch- noch Massefilter erreichen. Inbetriebsetzung und Reinigung ohne Wasser in einigen Minuten.

Ueber 36 000 Apparate sind bis heute geliefert. Allein ca. 1600 „Asbest-Riesenfilter Seitz“ u. ca. 600 Seitz'sche Asbestfilter „Simplon“ in den letzten 7 Jahren verkauft u. mehr als 350 grosse Filter der verschiedensten Systeme dagegen umgetauscht.

Glänzende Anerkennungen erster Häuser aus allen Ländern der Erde.



für alle Zwecke bes. f. Kellereien, Lagerräume etc. mit und ohne Rohrleitung, steh. o. häng. Beleuchtung.

Lampen Laternen

Kat. 2500 Abbil. frei. Vert. ges.

H. R. MÜLLER, (Lichtmüller), Weimar 156.

Zu vermieten:

Keller in Eltville

zirka 30 Stück Lagernd, direkt am Bahnhof. Näheres:

B. Fabisz, Eltville, Gutenbergstraße 12.



Joh. Bapt. Sturm

Weingutsbesitzer

Rüdesheim a. Rhein.

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

Spezialität:

Eigene Gewächse.

Für Wiederverkäufer billigste Engrospreise.

Johannes A.

offerieren

alle Arten Silwino

billiger ab

Hamburg

als bei direkten Bezügen ab Ursprungsland

Petersen & Co

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

Hamburg

Proben gratis w. franco!

Staatliche Untersuchungskosten tragen wir.

Stoewer

2 Goldene Medaillen.



3 Meisterschaftspreise. 0000

Die Eroberin der Welt.

Bernh. Stoewer A.G. Stettin. 2000 Arbeiter.

General-Vertreter für Rheinland und Westfalen:

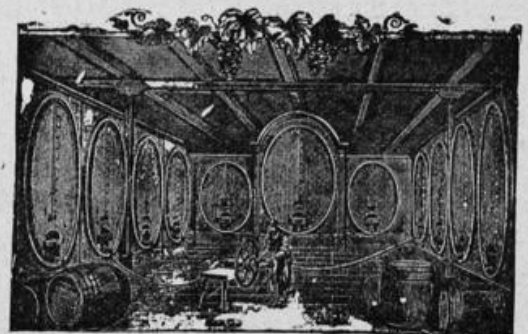
Joh. Gerlach, Köln a. Rh., Hohestrasse 134 a.

Filialen: ESSEN, Bahnhofstr. 40, DORTMUND Olpe 45, DÜSSELDORF, Mintropstr. 1, ELBERFELD, Kipdorf 66, AACHEN, Grosskölnstr. 12, SAARBRÜCKEN, Bahnhofstr. 64, DUISBURG, Holzstr. 1, MÜNSTER i. W. Industrie-str. 50, COBLENZ, Victoriastr. 35.

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 (Schweiz.)