

# Rheingauer Weinzeitung

**Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellermwirtschaft.**

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. 6658<sup>a</sup>) und der Expedition. Post-Bezugspreis **Mk. 1.00** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung 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 Mk.** **Anzeigen-Nachnahme:** die Expedition zu Oestrich sowie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pfg.**

**Nr. 44.**

**Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 29. Oktober 1911.**

**IX. Jahrg.**

## Weinbau und Weinernte in alter Zeit.

Von Dr. Friedrich Spreen.

Karl der Große gab bei der Umwandlung der lateinischen Monatsnamen in deutsche dem Oktober den Namen „Windummanoth“: Weinlese-Monat, und auch heute heißt er noch manchmal Weinmonat, weil zu dieser Zeit der große Augenblick gekommen ist, da das glühende Sonnengold seine köstliche der Rebe gespendete Gabe aus der treuen Gut der Traube entläßt und nur noch im Abglanz des Weines weiterleuchtet durch die Gekister der Zecher und die langen Winternächte. Auch heuer ist wieder der Monat des Weins und der Weinernte gekommen, und wir haben, wenn nicht alles trägt, nach diesem Sommer unseres Mißvergnügens, nach der schlimmen Hitze und der bösen Mißernte wenigstens den kleinen Trost, einen guten Tropfen vom Herbst zu erhalten, wenn auch nicht so herrlich, wie den berühmten, von Goethe besungenen „Eifer“ vor 100 Jahren, so doch einen feurigen, süßen, gehaltvollen Jahrgang. So ernten wir denn wieder einmal dankbar, was Jahrhunderte vor uns gepflanzt, gepflegt, veredelt, und gedenken der uralten Kulturbedeutung, die diesem edelsten Raß in der Geschichte der Völker zugefallen, der segnenden und sittigenden Wirkung des Weins, die die Griechen in dem tiefsinnigen Mythos vom Dionysos symbolisierten und der der alte Voltaire einmal in einem Brief an d'Alembert mit den Worten Ausdruck verliehen hat: „Ich kenne nichts Ernsteres hinieden als die Kultur der Rebe.“

Die Urgeschichte dieses „Himmelsgegenstandes“ ist trotz vielfacher Forschungen noch nicht vollkommen aufgeklärt. Die *Vitis vinifera* L., der edle Weinstock, der wildwachsend auch in Teilen des südlichen und mittleren Europa verbreitet ist, gehört einem uralten Pflanzengeschlecht an, das schon in der Miocänzeit die Braunkohlenwälder durchrankte, und kommt durch seine üppige Entfaltung in den Ländern südlich des

Schwarzen Meeres und des Kaspischen Sees der Pflege des Menschen am meisten entgegen. So sucht man denn in den Wäldern am Fuße des Kaukasus die Urheimat des Weinstocks, ohne daß sich aber dafür eine bestimmte naturgeschichtliche Tatsache abgeben ließe, und ebensowenig verrät uns die Geschichte den Namen des Volkes, das zuerst die wilde Rebe aus dem Wald in den Garten holte, sie durch kluge Erziehung veredelte, ihren Saft anspreßte, die Gärung abwartete und dann den jungen Wein in den tönernen Krug oder den Lederschlauch füllte. Viktor Hehn will den Semiten den Ruhm der frühesten Weinkultur retten, Schrader schließt aus der sprachlichen Form auf indogermanischen Ursprung, Ferdinand Cohn möchte die Einführung des Weinstocks unter die Kulturgewächse einem noch älteren Volke aus jener grauen Vorzeit des Menschengeschlechts zuschreiben, da Noah lebte, der biblische Vater des Weinbaues. Im alten Babylonien, im alten Ägypten war jedenfalls die Weinkultur schon voll entwickelt, Palästina und Syrien galten lange als die besten Weinländer, und die Seefahrer des Altertums, die Phönizier, waren es dann, die die Kenntnis der wunderbaren Erfindung weithin nach dem Westen trugen und den Anbau der zahmen Rebe vermittelten. Den Griechen der homerischen Zeit ist der Wein schon etwas so Altvertrautes, daß sie seinen Ursprung, wie alles Gute im Leben, einem lehrenden und schaffenden Gott zuschrieben.

Unermesslich reich war die Bedeutung, die des Dionysos Gabe im Leben der Hellenen errang. Von ihrem edel heitern, feurig erregenden Geiste ist gleichsam die ganze griechische Kultur durchdrungen und Lob und Preis des Weines tönen uns in Dichtung und Prosa, treten uns in den Denkmälern der Kunst überall entgegen. Auf ihren frühesten Seefahrten nach Westen müssen die Griechen den dämonischen Trank auch an die Küsten Italiens getragen haben, denn bereits die Gesetze Numas bestimmten, daß man nur Wein von beschnittenen Reben den Göttern opfern dürfe. Aber erst nach den punischen Kriegen wurde der Weinbau in ganz Italien allgemein; der

alte Cato, der nach dem schönen Worte des Horaz „seine Tugend oft am Weine angewärmt“, erklärte den Weinbau für die vorteilhafteste Art der Bodenbenutzung und förderte die Veredlung der Reben. Unterdessen hatte jedoch die Weinkultur längst begonnen, über die Grenzen Italiens vorzudringen. Den ersten Weinstock auf gallischem Boden pflanzte ohne Zweifel ein Massiliote, denn die Weine von Massilia werden schon früh genannt und waren lange Zeit die berühmtesten. Im ersten Jahrhundert der römischen Kaiserzeit ist das heutige Frankreich bereits ein bedeutendes Weinland mit eignen Trauben- und Weinsorten, mit Ausfuhr und Verpflanzung nach Italien. Die Konkurrenz war damals sogar so groß, daß Domitian, um dem Mutterland das Monopol des Weinhandels zu erhalten, befahl, die Weinberge in den Provinzen zur Hälfte auszuroden. Dies Edikt hob im Jahre 280 Kaiser Probus wieder auf, ein geborener Ungar, der als der Schöpfer des Tokajers und ein großer Gönner des edlen Rebensaftes zu einem wahren Weinheiligen geworden ist. Auch an den Ufern des Rheins und der Mosel grünt nun schon die Reben und die schwellende Traube spiegelt sich im kristallklaren Wasser der deutschen Ströme, wie Ausonius in seinem lieblichen Moselgedicht singt.

Die Germanen hatten sich gegen die Einfuhr des bezaubernden Getränks durch römische und gallische Händler nicht lange gestraubt. Das Beispiel der Sueben, die nach dem Bericht Cäsars den Weinimport verboten, weil dadurch die Männer weichlich und weibisch würden, fand wenig Nachahmung. Bei Tacitus erscheinen die Stämme Germaniens als eifrige Abnehmer der Hausierer (caupones), obwohl sie nicht immer den besten Tropfen bekommen haben mögen, denn „caupo“ bedeutet nach lateinischen Glossen, „einer, der Wein mit Wasser mischt, aus Wein Wasser macht.“ Mit dem Segen des Weines haben wir gleich zuerst auch den Unsegen des „Weinpantschens“ kennen gelernt. Im zweiten christlichen Jahrhundert widmete sich dann der Germane selbst der Pflege des Rebenbaues und seiner herrlichen Weinberge, die sich allmählich über einen großen Teil von Deutschland verbreiteten, überstanden die Stürme der Völkerwanderung und wurden von den Merovingern wieder in Obhut genommen. Seine große Fürsorge ließ Karl der Große dem Weinbau angedeihen. In seinen Kapitularien gibt er bis ins Kleinste Anordnungen, wie die Reben zu pflanzen, die Weinberge zu besorgen, die Beeren zu behandeln und zu pflücken seien. Sein Auge spähte umher nach fruchtbarem Weinland und ein Beispiel für seine praktische tätige Art ist die Entstehung des edlen Ingelheimers, den er zu pflanzen befahl, als er einmal von seiner Pfalz aus die befruchtende Kraft der Sonne auf den gegenüberliegenden Hügeln beobachtete. Auch die frommen Apostel der Deutschen waren Missionare des Weinbaus, so der hl. Gallus in der Schweiz, der hl. Urban in Schwaben. Noch heute gilt der hl. Urban den Winzern als der Wettermacher und sein Tag, der 25. Mai, ist für die Weinernte von besonderer Bedeutung. Seine Bildsäulen haben es schon manchmal büßen müssen, wenn es an diesen Tagen regnete und kalt war. 1073 brachte der hl. Benno die Reben nach Thüringen, 1128 Bischof Otto von Bamberg nach Pommern, wo sie der harte Winter 1437 für immer vernichtete. Durch die frommen Mönche erhielt der Weinstock überhaupt seine höchste Veredlung und allgemeine Verbreitung, denn er lieferte ihnen den Abendmahlswein und auch manch guten Trank. Einige unserer vornehmsten Weinsorten verdanken wir der weitschauenden Fürsorge der Klosterleute. Gegen Ende des 11. Jahrhunderts pflanzten Benediktiner Mönche auf dem Johannisberg die Perle aller Rheinweine, 1177 legten die Zinsassen der Cisterzienser-Abtei Eberbach den Weingarten an, dem der köstliche Steinberger entstammt. Im alten Wormser Klostergarten, an der Liebfrauenkirche, wächst von Alters her der milde, gefeierte Liebfrauenmilch, an den Wänden des

Schlosses der Erzbischöfe von Würzburg der berühmte feurige Stein- oder Leistenwein, noch heute in den altertümlichen Bodentöpfen gereicht. Das alte Wort vom Klosterwein, dem vinum theologicum, als dem besten, gilt noch immer, obgleich seitdem längst Weinpflege und Weinhandel in profanere Hände übergegangen sind.

Und wie manche Weinsorten, so sind auch die Formen der Weinernte trotz vieler technischer Vervollkommnungen im Laufe der Zeit sich ähnlich geblieben. Schon auf den lebensvoll farbigen Bildern an den Wänden ägyptischer Gräber und Tempel sehen wir, wie die dunkelblauen Trauben von fleißigen Winzern gelesen, in Körbe geschüttet und gekeltert werden, wie der Wein filtriert, eingekocht, in weithalsige Amphoren gefüllt, gespundet versiegelt und etikettiert wird. Nicht minder ausführlich schildern die Weinlese griechische Vasen, und ein intimes Bild der Rebenkultur tritt uns aus jenen Neumagener Marmorskulpturen entgegen, die als Grabmonumente reicher römischer Weinhändler auf der Stätte des alten Novomagus, unweit Trier, ausgegraben wurden. Da tanzen Winzerinnen mit wallenden Schleiern, mächtige Trauben in der erhobenen Rechten, beim Fest der Weinlese; Arbeiter umwinden unter Aufsicht eines Handlungsdieners tönernen Weintrüge mit Strohgeflecht; auf Booten sind Reihen von Weinbinden, von Reifen zusammengehalten, das Spundloch nach oben, zur Abfahrt bereit. Ein ähnliches Treiben entfaltet sich auf mittelalterlichen Miniaturen. Eifrige Frauen sind mit der Lese beschäftigt; aus großen Körben werden die Trauben in geräumige Bütteln geschüttet, die Männer auf dem Rücken forttragen. Im hochgewölbten Keller liegen die mächtigen Fässer, an denen die Küfer mit Trichtern und Gefäßen hantieren. Hier tritt auch immer wieder beim Keltern eine Unsitte hervor, die schon Karl der Große streng verboten hatte: das Zertrreten der Trauben mit bloßen Füßen. Der Kaiser befahl, die Trauben in eigenen Keltern, den sogenannten Truttas, sauber und sorgsam auszupressen und den Most in reine Gefäße zu gießen. Seine Anordnungen wurden aber nicht streng befolgt, denn im 13. Jahrhundert klagt Petrus de Crescentius über die gleiche Unmanier und beiseidet sich mit der Forderung, die nackten Füße sollten wenigstens rein sein, die Kelterer dürften nicht aus dem Kelterhaus aus- und einlaufen, sollten dabei nicht essen und trinken und genügend bekleidet sein, um den jungen Wein nicht mit Schweiß zu vermengen. Solche schlimmen Mißbräuche traten jedoch nur vereinzelt auf; im allgemeinen ward die Weinlese als ein ernstes, in frommem Sinn geübtes Geschäft angesehen mit dem sich manch bedeutungsvoller Brauch und geweihte Sitte, geboren aus dem Glauben an das Walten höherer Mächte, verknüpften.

Der eigentlichen Ernte ging stets eine feierlich stille Zeit voraus, in der niemand, selbst nicht der Besitzer, das Gehege der friedevoll reisenden Reben betreten durfte. Man wollte dies geheimnisvolle Wachsen und Gedeihen nicht stören und erzählte sich wohl, wenn die Rebe blüht, steige Karl der Große aus dem Grabe, um den Weingärten Segen zu spenden, wie er es dereinst getan; niemand dürfe ihm begegnen bei diesem fruchtbringenden Gang. Viel ward um den Beginn der Lese gestritten, bis dann schließlich der Anfang von der hohen Obrigkeit, vom Fürsten und Abt oder auch vom Bürgermeister und Rat festgesetzt ward. Früh am Morgen verkündete nur ein Glöcklein den Anbruch des lang ersehnten Tages. Zur feierlichen Eröffnung der Lese schnitt ein Kind oder der Hausvater die ersten Trauben mit einem „Gott walt's“; dem hl. Urban ward wohl auch ein Erstlingsopfer dargebracht, indem man seinen Bildsäulen die ersten Trauben in die Hand gab; anderwärts ward ihm vom jungen Most der erste Trank gespendet. Besonderer Spott richtete sich gegen den Arbeiter, der die meisten Trauben hatte hängen lassen. Er ward für jede Traube mit einem Schläge bestraft. „Da steht der

Traubenlieb, ein jeder geb' ihm seinen Loh,“ sagte man dazu. Die eigentliche Lustbarkeit wurde aber erst beim Einfahren des letzten Fasses entfesselt; man schmückte es mit Blumen und Bändern und Tannenzweigen; ein Jüngling mit bunter schellenversehener Mütze, in der Moselgegend Bacchus genannt, saß vorn darauf, hinten ein weißgekleidetes und verschleiertes Mädchen, mit Weinreben im Haar, Herbstmud genannt, das den zu beiden Seiten des Fasses schreitenden Winzern und Winzerinnen den jungen Wein in einem Pokale darbot. Die Leser trugen fröhliche Verkleidungen; sie setzten wohl auch einen „Weinhansel“, eine Puppe aus Stroh und Weinstäben mit einer Zipfelmütze, auf das Fass oder trugen einen mit dem Traubenkranz geschmückten Hahn voraus, der dem Weingutsherrn mit fröhlichem Spruch überreicht wurde. Manches von diesen Sitten hat sich noch heute erhalten; vor allem aber herrscht noch die gleiche Fröhlichkeit und Ungebundenheit, die sich in alter Zeit nach harter schwerer Ernte beim Weinfest entfaltete.

„Mainz. Anz.“

## Berichte.

### Aus dem Rheingau.

\* Aus dem Rheingau, 27. Okt. Das Wetter hat bisher die Lese außerordentlich begünstigt, es konnte der größte Teil der Trauben trocken eingebracht werden. Das ist ein Vorteil für den Jahrgang, dessen Güte dadurch nur gewinnen kann. Nun hat sich das Wetter gewendet, es ist rau, regnerisch und stürmisch geworden. Hoffentlich überrascht uns kein vorzeitiger Winter, es wäre doch gar zu schade, wenn die erhofften Ausleseweine nicht gemacht werden könnten. Die Rheingauer Großbesitzer setzen viel auf das Spiel, möge ein milder Nachherst auch noch das Letzte zum guten Ende führen. Der Ausfall des Herbstes hat im allgemeinen recht gut befriedigt. Besonders die Kleinwinzer ernteten aus den Destricher Anlagen überaus reichliche Mengen, viel mehr, als sie erwartet hatten. Weniger reich gestaltete sich der Herbst der Rieslingreben in einzelnen Berglagen. Hier war der Ertrag in Folge des ungünstigen Verlaufs der Blüte etwas geringer und wurde nicht überall ein halber Herbst geerntet. Dagegen ist aber die Qualität von außerordentlicher Güte, sie werden sich auch ohne Auslesen durchweg zu Edelweinen ausbauen. Das Jahr ist besonders dadurch ausgezeichnet, daß selbst die geringsten Lagen reife Weine brachten. Ein so hohes durchschnittliches Mostgewicht ist während der letzten 50 Jahre wohl kaum erreicht worden. Moste unter 80 Grad nach Dechsle sind im Rheingau nicht geerntet worden; über 100 Grad wurden in jedem kleineren Gute erreicht. Nach den bis jetzt erfolgten Meldungen dürfte das Jahr auch viele hervorragende Spitzen bringen. Wenn jetzt schon Auslesemoste von 140 und darüber erzielt wurden, so läßt sich wohl noch höheres erwarten. So ganz günstig sind die Aussichten für weitere Steigerung der Mostgewichte nicht, es ist ein Stillstand in der Zunahme eingetreten und so kann höheres Gewicht nur noch durch Konzentration des Saftes entstehen. Für den allgemeinen Konsumentkreis haben die großen Auslesen wenig Bedeutung. Für die Allgemeinheit ist es vorteilhafter, daß die Weine gut reif und trocken geerntet werden konnten. Im Interesse des guten Rufes der Rheingauer Ausleseweine, als König unter allen Edelweinen der Welt, ist es aber doch zu wünschen, daß die späteste Lese gerade in diesem Jahre eine glückliche sei. — Die bis jetzt bekannt gewordenen Mostuntersuchungen ergaben hinsichtlich der Zusammensetzung recht gute Resultate. Die amtlichen Untersuchungen ergaben für Destricher ein durchschnittliches Gewicht von 90 Grad nach Dechsle und 6 pro Mille Säure. Letztere schwankt etwas zwischen 5—7,

während im Mostgewicht der Unterschied weniger groß ist. Die Rieslingmoste stehen im Gewicht etwas höher auch im Gehalt an Säure, diese schwankt zwischen 8—9 pro Mille. Es wird ein vollkommener Wein daraus werden. — Das Verkaufsgeschäft ist zwar nicht so lebhaft als erwartet wurde, der Handel zögert auf die hohen Forderungen einzugehen. Es herrscht aber doch rege Nachfrage, so werden täglich Abschlüsse gemacht und viel Most wird verfrachtet. Die gezahlten Preise schwanken zwischen 1200—1400 Mk. für die kleineren Sachen. Bessere Moste wurden bisher noch nicht verkauft und erhofft man dafür, dem Wert entsprechend, höhere Preise zu erlangen.

• Aus dem Rheingau, 25. Okt. Fortgesetzt laufen Meldungen über erstaunlich hohe Mostgewichte ein. In Hattenheim sind Mostgewichte von 138 Grad festgestellt worden. Ebenso konnte in Eltvile ein solches von 140 Grad nach Dechsle konstatiert werden.

\* Eltvile, 25. Okt. Herr Geh. Regierungsrat Czeh in Wiesbaden hat heute dahier in seinem Gute ein Mostgewicht von 140 Grad nach Dechsle konstatieren können.

\* Rautenthal, 25. Okt. Für den berühmten Rautenthaler ist neues ergiebiges Weinbergsgelände hier gewonnen worden. Die vor einigen Jahren vorgenommenen Versuche, ehemalige Weinberge wieder für den Weinbau zurückzugewinnen, zeigen gerade in diesem Herbst die besten Erfolge. Man erzielte in diesen Weinbergen in den Lagen „Buchwald“ und „Kohlhed“ bei reichem Ertrage Mostgewichte von 95—110 Grad nach Dechsle. Um nun die ganze Lage wieder dem Weinbau dienstbar zu machen und gleichzeitig Ersatz für die verloren gehenden Acker zu erhalten, richtete die Gemeinde an die Forstbehörde ein Gesuch, worin um Abholzung einiger Walddistrikte gebeten wurde, die für den Ackerbau freigegeben werden sollten. Dem Gesuch wurde jetzt auch stattgegeben.

□ Hattenheim, 25. Okt. Auf Anordnung der Verwaltung wurde die Lese in den Domanialweinbergen gestern begonnen. Die Lese im Steinberg nimmt mit dem 1. November ihren Anfang.

□ Hattenheim, 26. Okt. So hohe Mostgewichte wie sie in diesem Jahre erreicht werden, hatte man schon lange nicht mehr zu verzeichnen. Das höchste Mostgewicht aber, das bis jetzt im Rheingau festgestellt wurde, dürfte von Trauben aus der Lage „Pfaffenberg“ (A. Wilhelmy'sches Weingut) der hiesigen Gemarkung sein, welches 138 Grad nach Dechsle betrug. Daß diese Trauben einen außerordentlichen Tropfen 1911er abgeben werden, der an der Spitze aller Rheingauweine stehen dürfte, ist begreiflich.

— Hallgarten, 26. Okt. Durch Weinkommissionär A. Wilhelmy wurden hier größere Mostankäufe getätigt. Bezahlt wurden 37 bis 42 Pfg. per Pfund.

△ Destrach, 25. Okt. Die Lese geht hier ihrem Ende entgegen. Nur bei größeren Weingütern ist sie noch in vollem Gange. Das Geschäft war im Anfange ein flaueres, doch wird es jetzt lebhafter. Bezahlt wurden hier für das Pfund Trauben 35—42 Pfg., für das Stück Most wurden 1280—1800 Mk. erzielt. Begünstigt durch das gute Wetter beginnt bei den Trauben jetzt das Stadium der Edelsäule.

\* Geisenheim, 25. Okt. In einem Weinberg der Gräflin von Ingelheim'schen Güter in Hochheim (Lage Stein) stellte man ein Mostgewicht von 140 Grad nach Dechsle fest.

\* Rüdesheim, 25. Okt. Begünstigt durch das herrliche Herbstwetter nahm die Lese einen raschen Fortgang. Jetzt kann sie in der Hauptsache als beendet gelten. Nur die Domäne und einige Großgrundbesitzer sind bis Ende dieser Woche noch beschäftigt. Im „Berg“, wo zuletzt gelesen wird, ist man hinsichtlich der Menge nicht so sehr zufrieden. Der Ertrag reicht nicht an einen halben Herbst heran. Mostgewichte bis 120 Grad sind keine Seltenheit. Bei den hohen

Preisen, welche die Winzer für ihre Moste fordern, kommen verhältnismäßig nur wenige Verkäufe zustande, doch wurden für die Ohm Most (160 Liter) bis zu 245 Mk. bezahlt. Im ganzen kann man den Ertrag der hiesigen Gemarkung mit einem guten halben Herbst bezeichnen, wenn auch einzelne gut gepflegte Weinberge bedeutend mehr gaben. So erntete die Freiherrl. v. Stumm-Halberg'sche Gutsverwaltung von einem 90 Ruten großen Weinberge im „Engerweg“ drei Halbstück Wein.

\* **Vorchhausen**, 25. Okt. In der hiesigen Gemarkung sind in diesem Jahre rund 96 Stück (à 1200 Liter) Wein geerntet worden. Davon hat der hiesige Winzerverein allein 32 Stück Wein eingeliefert.

### Aus Rheinhessen.

+ **Aus Rheinhessen**, 27. Okt. Der Herbst ist fast allgemein beendet, eine Ausnahme bilden nur die großen Weingüter, die teils noch lesen, teils ihre Lese eingestellt haben und warten wollen, bis die Trauben in das Stadium der Edelsäure übergegangen sind, um so nur Ausleseweine zu gewinnen. Die Mostgewichte haben in letzter Zeit ganz bedeutend zugenommen, sodaß Gewichte bis 130 Grad keine große Seltenheit mehr sind. — So gesund und ausgereift wie in diesem Jahre ist das Rebholz, nach Aussagen erfahrener Winzer lange nicht mehr gewesen. — Bedingt durch das gute Weinjahr steigen auch die Weinberge wieder in Preise. Diese Erscheinung konnte man sehr gut an Verkäufen, die in letzter Zeit stattgefunden haben, beobachten. — Das Herbstgeschäft war in den letzten Tagen ein lebhaftes, doch schriedt noch so mancher Kauflustige vor den hohen Forderungen der Winzer zurück. — Von 1911er gekeltertem Wein verkauften Aspshheim 15 Stück zu 680—700 Mk., Dahlheim 15 Stück zu 750—760 Mk., Dittelsheim zirka 80 Stück zu 670 bis 690 Mk., Dolgesheim 25 Stück zu 680—700 Mk., Eimsheim 18 Stück zu 685 Mk., Ensheim 25 Stück zu 720 Mk., Gelsloch 30 Stück zu 680—700 Mk. und Oppenheim 10 Stück zu 680—750 Mk. Bei Traubenverkäufen wurden noch bezahlt in Nackenheim für 64 Liter 38—55 Mk., in Spiesheim 3.60—3.75 Mk., in Westhofen 3.75—3.90 Mk. und in Appenheim 3.60 für 8 Liter Maische. — In älteren Jahrgängen ist das Geschäft vollkommen still und sind hier auch keine Abschlüsse zu verzeichnen. Bei den Angeboten ist der 1910er im Preise etwas gesunken.

⊙ **Bodenheim**, 26. Okt. Die Lese der größeren Weingüter wird hier noch bis Ende dieser Woche dauern. Hohe Mostgewichte sind hier ermittelt worden. Die Major Liebrecht'sche Gutsverwaltung erreichte von Trauben aus besseren Lagen 120—130 Grad nach Oechsle; bei Beeren-Auslesen wurden 140—148 Grad erreicht.

□ **Jugenheim**, 24. Okt. Die Lese ist in der hiesigen Gemarkung beendet. Mit der Menge ist man allgemein zufrieden, ist doch der Ertrag ein guter halber bis zweidrittel Herbst. Qualitativ ist der 1911er als ein ganz besonders gutes Gewächs zu bezeichnen, lieferte er doch hier Mostgewichte bis zu 102 Grad. Das Geschäft war ein sehr lebhaftes. Für das Stück gekelterten Wein wurden 700 bis 760 Mk. bezahlt.

△ **Waldhiltersheim**, 25. Okt. Die Traubenlese ist hier beendet. Sie war begünstigt durch das schöne Wetter. Das Ergebnis ist ein vorzügliches, besonders gut ausgefallen ist hier die Qualität. Mostgewichte von 85—95 Grad waren in diesem Jahre im Guldenbachtale überhaupt keine Seltenheit mehr. Wurde doch in der Lage Waldhiltersheimer Rödern das hier seltene Mostgewicht von 102 Grad nach Oechsle festgestellt.

### Vom Rhein.

\* **Vom Rhein**, 26. Okt. (Weißmostpreise.) Bacharach 30—31 Mk. pro 50 Ltr., Boppard 30—34 Mk.

pro Ltr., Braubach 25—30 Mk. pro Ltr., Raub 118—126 Mk. pro 200 Ltr., Damscheid 33 Mk. pro Ltr., Dellhofen 30 Mk. pro Ltr., Engdöll 33 Mk. pro Ltr., Heimbach 110 Mk. pro Ohm, Henschhausen 32 Mk. pro Ltr., Königswinter 22 Mk. pro Ltr., Langschieb 30 Mk. pro Ltr., Leutesdorf 28—30 Mk. pro Ltr., Medenscheid 31.50—32 Mk. pro 50 Ltr., Niederheimbach 110 Mk. pro 200 Ltr., Niederburg 30 Mk. pro Ltr., Oberwesel 30—32 Mk. pro Ltr., Rheindiebach 35 Mk. pro 50 Ltr., Urbar 30 Mk. pro Ltr.

□ **Steeeg**, 24. Okt. Hier wird die Lese in einigen Tagen beendet sein. Die Menge ergibt einen halben Herbst. Durch das überaus günstige Herbstwetter ist die Qualität so vorzüglich geworden, wie sie wohl sehr selten einmal gewesen ist. Das Geschäft war ein sehr flottes und wurden für die Riche Maische 35—38 Mk. bezahlt.

○ **Oberheimbach**, 25. Okt. Der Herbst ist nun zu Ende und ist der 1911er, an den so viele Erwartungen geknüpft waren, eingebracht. Die Qualität war gut und wies der Most im Durchschnitte ein Gewicht von 90 Grad auf. Im Gegensatz zu anderen Orten ist hier die Qualität stark hinter den Erwartungen zurückgeblieben und ließ die Menge zu wünschen übrig. Das Geschäft war gut und sind fast sämtliche Trauben verkauft.

### Vom Main.

\* **Hochheim**, 25. Okt. Die Weinlese dahier geht ihrem Ende entgegen, denn gegenwärtig sind nur noch die Rgl. Domäne und einige Forenfen am Lesen. Der Ertrag hat nach Qualität und Quantität die Winzer befriedigt, denn man kann einen guten halben Herbst rechnen. Die Mostgewichte schwanken zwischen 100 und 140 Grad nach Oechsle, und für das Pfund Trauben wurden 35—40 Pfg. bezahlt. Da gutes Holz vorhanden ist und auch keine Rebschädlinge sich mehr bemerkbar machen, so ist die Hoffnung vorhanden, daß auch die künftigen Jahre wieder erfolgreicher für den Weinhau werden dürften.

### Aus Franken.

\* **Aus Franken**, 25. Okt. Die Lese geht allmählich ihrem Ende zu. Bei den zuletzt gelesenen Trauben wurden außerordentlich hohe Mostgewichte ermittelt.

### Aus Württemberg.

\* **Aus Württemberg**, 26. Okt. Der Herbst ist nahezu beendet und schließt zu allgemeiner Zufriedenheit ab. Der Herbstverkauf ist nach wie vor sehr lebhaft und die Preise sind abermals gestiegen. Namentlich die Mostversteigerungen verlaufen sehr flott.

### Verschiedenes.

\* **Eltville**, 25. Okt. Dem Weingutsbesitzer Jean Bott wurde aus einem Weinberge von zirka 80 Ruten die gesamte Kreszenz bis auf ungefähr zwei Lesebüttchen Trauben gestohlen.

△ **Raub**, 25. Okt. Für die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms beträgt die Staatshilfe für unsere Gemeinde 800 Mark.

\* **Ober-Jungelheim**, 25. Okt. In letzter Zeit ging eine Mitteilung durch hiesige und auswärtige Blätter, wonach in Ober-Jungelheim 69 Stück Wein wegen Ueberzuckerung eingezogen sein sollten. Hierzu veröffentlicht die dortige Winzergenossenschaft folgende Erklärung: Wir erklären hiermit, daß die Winzergenossenschaft Ober-Jungelheim irgend welche Zuckering in 1911, sowohl bei Rot- als auch bei Weißweinen, nicht vorgenommen hat. Winzergenossenschaft E. G. m. u. H., Ober-Jungelheim a. Rh. **Wase m. Schröckert**.

○ **Langenlonsheim**, 25. Okt. Mit Ermächtigung des Herrn Ministers für Landwirtschaft, Domänen und Forsten werden die Rebflausherde der Gemarkung Langen-

lonsheim, 27 N, 71 N und 74 N der Gemarkung Laubenheim, 73 N der Gemarkung Münster b. B. und 73 N der Gemarkung Sarmshausen freigegeben, doch bleibt die Rebekultur auf ihnen bis auf weiteres verboten. Die polizeilichen Anordnungen, daß das Betreten der Herde und die Entnahme von Reben, Rebstielen und anderen Pflanzen daraus verboten ist, sind gleichzeitig aufgehoben worden.

\* **Nierstein**, 25. Okt. Ein großes Winzerfest wird nach Beendigung des Herbstes hier abgehalten werden. Ein historischer Winzerzug mit Musikkapellen usw. wird durch den Ort ziehen und ein echt rheinisches Treiben wird sich hier entfalten. Der Herbst dürfte hier in etwa 10 bis 12 Tagen beendet sein.

\* **Oppenheim**, 25. Okt. An dem diesjährigen Lehrgang der Größh. Wein- und Obstbauschule nehmen bis heute 28 Schüler teil. Weitere Eintritte stehen bevor.

\* **Traben-Trarbach**, 25. Okt. (Gegen die Zuckering der Moselweine.) Der Weinhandlerverein der Mosel erklärt sich nicht einverstanden mit dem kürzlich in Trier gefaßten Beschlusse, wonach es in diesem Jahre gestattet sein sollte, Moste der Obermosel mit weniger als 70 und der übrigen Mosel, Saar und Ruwer mit weniger als 75 Grad durch Trockenzuckerung auf 70 und 75 bis 80 Grad Deckse zu erhöhen, vorausgesetzt, daß die Moste in anderen guten Jahren ein solches Mostgewicht erreichen. Es bleibe abzuwarten, wie sich die Rechtsprechung zu dem Beschlusse später stellen werde, der entweder nur auf dem Papiere stehe und für die Allgemeinheit der kleinen Winzer keinen Wert habe, aber für die Mosel ein vollständiges Umstoßen des § 3 bedeute, da nach dem Sinne und Geiste des Gesetzes ein Jahrgang wie der 1911er ungezuckert bleiben müsse.

\* **Kleiner Wasserstand.** — Gutes Weinjahr. Die „Rhein.-Weiß. Ztg.“ schreibt in ihrer Nummer vom 17. ds. Mts. über den günstigen Herbstausfall in unserer Gegend und die Trockenheit des vergangenen Sommers folgendes: „Aus Anlaß des diesjährigen befriedigenden Herbstes ist wiederholt bereits auf frühere günstige Weinjahre und die damit verbundene Trockenheit hingewiesen worden. Ein solches Jahr war auch 1811. In interessanter Weise bestätigt das eine Notiz in einem 100 Jahre alten Bande der Essener „Allgemeine Politische Nachrichten“, unter welchem Titel die „Rhein.-Weiß. Ztg.“ damals erschien. Die Meldung in der betreffenden Oktober-Nummer lautet: „Der Rhein und der Main haben bekanntlich wegen der anhaltend trockenen warmen Witterung einen äußerst ungewöhnlich niedrigen Wasserstand. Der große Stein, der sich zwischen Rüdesheim und dem Bingerloch mitten im Bette des Rheins befindet, ist deshalb gegenwärtig sichtbar. Nach einer alten Volkslage und auch nach den Chroniken sieht man ihn nur dann, wenn ein gutes Weinjahr ist, und solche Jahrgänge sind an demselben sorgfältig mit den Jahreszahlen bezeichnet, was auch jetzt geschehen ist. Die alte Sitte der Nachbarn, auf diesem Steine einen Ochsen zu schlachten, ein Faß zu binden und fröhliche Tänze anzustellen, ward auch dieses Jahr beobachtet.“ Das Blatt fragt sodann: „Es wäre recht interessant zu erfahren, ob sich dieser, durch ehrwürdige Gebräuche geheiligte „große Stein“ — sofern er nicht den Verkehrsrücksichten weichen mußte — auch in diesem Jahre der Trockenheit wieder gezeigt hat und ob man dabei der andeuteten schöne Sitte der Vorfäter nicht nur gedacht hat, sondern nachgefolgt ist?“ Die „Rhein.-Weiß. Ztg.“ bemerkt hierzu: Wir können der „Rhein.-Weiß. Ztg.“ die Antwort geben, daß man in diesem Jahre wohl im Hinblick auf die hohen Viehpreise von der Schlachtung eines Ochsen auf dem großen Stein, von dessen Existenz die jetzige Generation überhaupt nichts oder nur wenig weiß, abgesehen hat. „Die schöne Sitte der Vorfäter“ blieb sonach in dem jetzigen, von keiner Poesie belebten Zeitalter unbeachtet — Dem gegenüber glauben

wir, daß es sich um den im Volksmunde „Grau Sau“, in den Urkunden natürlich „Krausau“ genannten Felsen handelt, an den sich eine Sandschwelle angeschlossen. Sprengungen und Baggerungen haben ja so vieles im Strombett geändert oder ganz beseitigt, was auf alten Abbildungen übrigens noch deutlich zu erkennen ist. Es könnte aber auch der „Mühlstein“ oberhalb des Bingerloches und der Burg Ehrenfels gemeint sein.

### Gerihtliches.

\* **Mainz**, 21. Okt. Bei einer Revision, die der Weinkontrollleur Bierschenk am 4. Januar in Partenheim (Rheinhesen) vornahm, wurde ihm mitgeteilt, daß eine Anzahl Landwirte Wein verkauft hätten, der beanstandet und deshalb wieder an die Produzenten zurückgegangen sei. Der Kontrollleur konnte feststellen, daß die sämtlichen beanstandeten Weine an eine Firma verkauft worden waren, mit Hilfe der Weinkommissionäre konnte er die Namen der in Betracht kommenden Verkäufer erfahren. Er fand bei den betreffenden Verkäufern die Weine, die nach seiner Ansicht überstreckt waren. Die Weine, es handelte sich im ganzen um 6 Stück, wurden beschlagnahmt und die Proben dem chemischen Untersuchungsamt übergeben. Der Kontrollleur Lechner befaßte sich ebenfalls mit der Sache und fand, daß verschiedene der Produzenten ihre Bücher unrichtig geführt und Veränderungen an den Eintragungen vorgenommen hatten. Wegen Weinfälschung und unrichtiger Buchführung hatten sich vor der zweiten Strafkammer in Mainz folgende Landwirte zu verantworten: Der 29jährige Philipp Weigand, der 39jährige Philipp Hüster, der 71jährige Johann Hinkel, der 43jährige Gg. Weinöhl 3., der 54jährige Johann Karl Klippel, der 41jährige Jakob Ahr 2., der 40jährige Friedrich Wenzel, sowie die Witwen der Landwirte Reinhard Rehbach und Friedrich Hassinger, sämtlich aus Partenheim. Es handelt sich um 1910er Weine. Die Angeklagten verteidigten sich alle, mit Ausnahme der Witwe Hassinger, deren verstorbener Mann den Wein zubereitet und verkauft hatte, dahin, daß der 1910er Wein äußerst sauer gewesen und einer Zuckering bedürftig war. Sie wolle nach einem Vortrage des Landtagsabgeordneten Wolf-Stadeden zu der Ansicht gekommen sein, daß man auf's Stück Wein zwei Zentner Zucker zusetzen dürfe. Die Grade und den Säuregehalt wolle sie nicht festgestellt haben. Sie behaupten, den Wein nur verbessert und nicht überstreckt zu haben. Einen Teil des zurückgegangenen Weines haben verschiedene der Angeklagten dann mit ihrem Haustrunk vermischt. Bei Untersuchung des Haustrunkes wurde festgestellt, daß derselbe teilweise mit Apfelwein verschnitten war. Mehreren Angeklagten war ferner zur Last gelegt, die Zuckering, sowie den Haustrunk nicht auf der Bürgermeisterei angemeldet zu haben. Die Verhandlung gestaltete sich äußerst umfangreich und währte bis in die späte Nacht hinein. Sachverständiger Weinkommissionär Ph. Krämer-Partenheim befandete, daß der Jahrgang 1910 der denkbar schlechteste gewesen sei. Das Mostgewicht habe zwischen 45—59 Grad geschwankt. Die Trauben seien sauer gewesen. Er war der Ansicht, daß der Wein der Witwe Rehbach nicht überstreckt ist, in gleicher Weise sprach sich der Sachverständige Landwirt Johann Hch. Rehbach 2. aus. Der Weinkommissionär Moritz Isaac von der Firma Rud. Hirsch-Mainz hat ebenfalls die Proben der beschlagnahmten Weine untersucht, er konnte eine Ueberstreckung nicht wahrnehmen. Partenheim sei einer der kleinsten Weinorte in Rheinhesen; im Volksmunde nenne man Partenheim die Esszimmer. Weinkontrollleur Lechner bezeichnete die Weine durchweg als mehr oder minder überstreckt. Der Sachverständige ließ sich noch über die unrichtige Buchführung des Angeklagten aus. Prof. Dr. Mayrhofer vom chemischen Untersuchungsamt führte aus, daß fast sämtliche Weine einen niedrigen Extraktgehalt hätten, überstreckt

oder mindestens der Ueberstreckung verdächtig seien. Die Weine aus dem vorigen Jahre hätten allerdings einer Verbesserung bedürft. Staatsanwalt Dr. Güngerich beantragte wegen vorsätzlicher Weinfälschung Geldstrafen bis zu 300 Mk. und wegen unrichtiger Buchführung Geldstrafen bis zu 60 Mk. und Einziehung der Weine. Die Verteidiger Justizrat Gause, Soldan, Dr. Leop. Mayer, Dr. Probst, Dr. Schwörer, Dr. Winter, beantragten teilweise Freisprechung und Verurteilung zu niederen Geldstrafen wegen Fahrlässigkeit. Das Gericht verurteilte die Angeklagten nur wegen fahrlässiger Weinfälschung und sah von der Einziehung der Weine ab. Außerdem betonte das Gericht, daß auch der Zusatz von Apfelwein zum Haustrunk nach § 4 des Weingesetzes zu bestrafen sei, ferner trat auch Verurteilung wegen der unrichtigen Buchführung ein. Weigand, Weinohl und Wenzel wurden zu je 70 Mk., Ehr zu 90 Mk., Hinkel zu 60 Mk., Witwe Mehrbaf zu 45 Mk., Klippel zu 30 Mk. und Huster zu 10 Mk. Geldstrafe verurteilt. Huster und die Witwe Hassinger wurden von der fahrlässigen Weinfälschung freigesprochen.

### Geschäftliches.

\* Alsheim, 26. Okt. Die Bilanz der hiesigen Winzergenossenschaft schließt mit dem beträchtlichen Reingewinn von 2517 Mk. Der Genossenschaft, die jetzt 72 Mitglieder zählt, wurden im vorigen Herbst für 106 074 Mk Trauben geliefert.

\* Essenheim, 26. Okt. Die hiesige Winzergenossenschaft hatte im abgelaufenen Geschäftsjahr einen Gesamtwarenbezug im Werte von 26 335 Mk. Die Aktiva betrugen 26 837 Mk., die Passiva 19 465 Mk. und der Reingewinn 7372 Mk. Die Mitgliederzahl ist von 45 auf 50 Personen angewachsen.

\* Bosenheim, 26. Okt. Bei einer Mitgliederzahl von 26 Personen hatte unsere Winzergenossenschaft im Jahre 1910 eine Traubenlieferung im Werte von 21 455 Mk., und einen Reingewinn von 3 791 Mk. Der Bilanzwert der Immobilien beträgt 9980, der Geräte und Utensilien 3700 Mark. Der Weinvorrat ist mit 6390 Mk. bewertet

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

### Terminkalender für Weinversteigerungen pro Frühjahr 1912.

| Termin:  | Ort:     | Versteigerer:                         |
|----------|----------|---------------------------------------|
| 3. Mai   | Oestrich | Winzer-Verein.                        |
| 6. "     | Oestrich | Vereinig. Weingutsbesitzer Oestrichs. |
| 13. "    | Oestrich | I. Ver. Oestricher Weingutsbesitzer.  |
| 14. "    | Oestrich | I. Ver. Oestricher Weingutsbesitzer.  |
| 13. Juni | Oestrich | I. Ver. Oestricher Weingutsbesitzer.  |
| 17. "    | Oestrich | Vereinig. Weingutsbesitzer Oestrichs. |

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

(fachmännische Auskunftstelle für Weinversteigerungen — Telephon No. 6),

wo selbst auch alle auf eine Versteigerung bezüglichen Arbeiten, wie

Festsetzung des Termins,

Druck der Weinlisten, Steig-Nrn. und

Steigscheine,

Lieferung von Kommissionär- u. Weinhändler-Adressen

Verfand 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.

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.

### 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.

### Hugo Brogsitter Wein-Vermittlung Wiesbaden

empfehlte sich dem Grosshandel zum freihändigen Einkauf von:

Rheingauer, Rheinhessen  
und deutschen Rotweinen

Listen und Taxen der Versteigerungen im Rheingau,  
Mainz, Bingen, Ingelheim, Kreuznach.

: : Beste Referenzen. : :

Fernsprecher 2098. : : Telegr.: Brogsitter, Wiesbaden

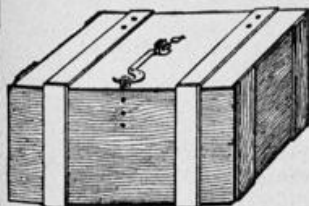
## Drucksachen!

|                  |                 |  |
|------------------|-----------------|--|
| 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

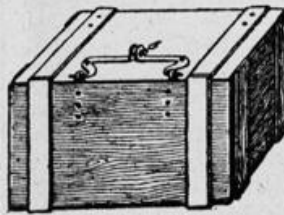
Saubere Ausführung. Lieferung sofort, unter Nachnahme.

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“,  
Oestrich a. Rhein.



### Frish's Verschlusskisten

ges. gesch. u. Nr. 115345  
bilden das billigste Emballagemittel für Flaschenweine.



### Frish's Kistenverschlüsse

ges. gesch. u. Nr. 115239

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

**Hunderte von Anerkennungen.**

**Vielfach höchstprämiiert. Staatsmedaille.**

Verlangen Sie Preisliste kostenlos von:

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



### Licht für alle Zwecke

bes. f. Kellereien  
Lagerräume etc.  
mit und ohne  
Rohrleitung,  
steh. o. häng.  
Beleuchtung.  
**Lampen  
Laternen**

Kat. 2500 Abbil. frei. und alle Teile  
Vert. ges. für jede  
Lichtart.

**H. R. MÜLLER, (Licht-  
müller,)  
Weimar 156.**



### Joh. Bapt. Sturm

Weingutsbesitzer

Rüdesheim a. Rhein.

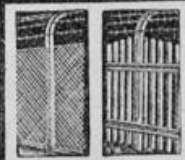
Grösste eigene Weingüter  
in Rüdesheim, Johannisberg  
:: und Assmannshausen ::

Spezialität:

**Eigene Gewächse.**

Für Wiederverkäufer billigste  
Engrospreise.

**Neu! unverwundlich**  
sind meine



**Betonpfosten**

für Einfriedigungen aller Art!  
Frankfurt 1910 Silb. Medaille.

**Billig!**

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

**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 decorierten Winzerhalle.

**Ausschank v. prima 1911er Federweißen!**

Zu recht zahlreichem Besuche ladet ergebenst ein

Der Vorstand des

**Rauenthaler Winzervereins.**

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

**fässer**

neu und gebraucht, billigst abzugeben

**Georg Adolf Brück**

Bingen am Rhein

Telefon 165. Gaustraße 25.

**Pet. Perabo,**

Wein-Kommissionsgeschäft,

Lorch im Rheingau.

**Drei 2 1/2-Stückfässer  
sowie  
drei 3-Stückfässer**

billigst abzugeben.

**Weinhandlung G. Völl,  
Wiesbaden,**

Tel. 376. Albrechtstr. 44.

### Verlangen Sie!

Prospekte ü. Leuchs Adressbücher aller Länder f. Industrie, Handel und Gewerbe.

Dieselben sind unentbehrlich für jeden Geschäftsmann, der sein Absatzgebiet erweitern, oder neue Bezugsquellen für Spezialitäten suchen will.

**C. Leuchs & Co., Nürnberg.**

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

**DIE STOEWER**  
erobert sich die Welt!



**Bernh. Stöwer A.-G. Stettin.**

**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 66. AACHEN, Grosskölnstr. 12. SAARBRÜCKEN, Bahnhofstr. 64. DUISBURG, Holzstr. 1. MÜNSTER i. W., Industriestr. 50. COBLENZ, Victoriastr. 35.

**Eichen-Pflanzenkübel**

aussergewöhnlich billig.

**Wilh. Streck, Bonn.**

Umsonst reichhaltiges  
Musterbuch Nr. 10.

Komet



1910

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

Der Seitz'sche

# Faschen-Abfüllfilter

„Komet 1910“

mit kombinierter zum Patent angemeldeter

## Asbest-Theorit-Filtrierschicht

hat sich an Millionen abgefüllten Flaschen glänzend bewährt und wurde ca. zwei Jahre lang praktisch ausprobiert. In Verbindung mit dem Seitz'schen rotierenden Umfüllbock „Halley“ auch zur Filtration von Flasche zu Flasche.

Man verlange Sonderprospekt.

# ETIKETTEN

für WEIN,  
 LIKÖR,  
 SEKT,

KONSERVEN, MARMELADEN, HONIG etc.

*Conkurrenzlose Preise - Grossbetrieb.*

Lagerbestand  
 ca.  
 60 Millionen  
 Stück.

**JLLERT & EWALD**  
 GROSS-STEINHEIM-HANAU

# LÜTZEL-GUANO

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

Von anerkannt vorzüglicher Wirkung wird im Waggonbezug zu dem sehr billigen Preis von Mk. 2.25 per Zentner frachtfrei Bahnstation des Käufers unter Garantie der Nährstoffe verkauft.

Auch vorzügliche Untergrunddüngung für Neuanlagen.

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

**Jakob Machemer L. Sprendlingen** (Rhein-hessen)

Vertreter der Fabrik.

Wiederverkäufer gesucht.

# Johannes A.

offerieren  
 alle Arten Südweine  
 billiger ab Transit-Lager  
**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

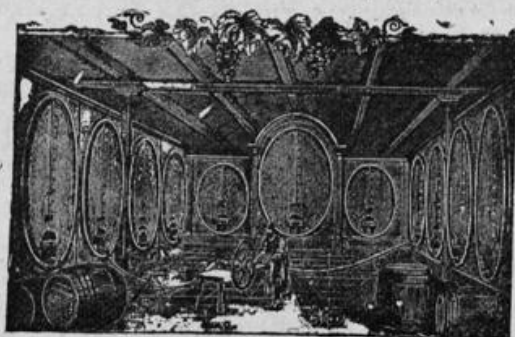
# Hamburg

Proben gratis w. franco!

Staatliche Untersuchungskosten tragen wir.

# Zementfässer mit Glasausfütterung

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



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

• • **Sämtliche Druckfachen** • •  
 liefert prompt und billigt  
 Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.