

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. 6658^a) und der Expedition. Post-Bezugspreis **Mk. 1.00** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einlösung von **M. 1.50** in Deutschland, **M. 1.75** im Ausl.



Inserate die 4-gepaltene Zeile **25 Pfg.** Reklamen **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 Pf.**

Nr. 45.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 5. November 1911.

IX. Jahrg.

Zur Lage.

* Aus dem Rheingau, 3. Nov. Noch einmal entfaltete die Witterung zum Allerheiligensfeste alle Reize des Herbstes über dem Rheingau. Die Sonne scheint der Lese günstig zu bleiben bis zur letzten Arbeit. Der allergrößte Teil des Herbstes ist nun eingebracht, die Winzer und die mittelgroßen Güter sind mit der Lese zu Ende. Alltäglich kommen jetzt bekränzte Fuhren, von munter singenden Winzern und Leserinnen begleitet, durch die Straßen; der Frohsinn macht dieses Jahr den Herbstschluß. Die späteste Lese, zur Gewinnung der hohen Edelweine, scheint nun ebenfalls noch günstig zu werden. Es kann wohl noch großes erreicht werden, wenn es auch auf Kosten der Menge geschieht. Aber wenn auch die erhofften großen Spitzen nicht ganz die Güte erreichen, welche davon erwartet werden kann, so erscheint uns das Jahr doch nicht minder groß. Auch in den kleinen Lagen sind große Weine gewachsen. Die ungeschmälerte Sommersomme hat der Herbstreife vorgegriffen, und daß die Weine überall edel geworden, das ist ein besonderer Vorteil des Jahres. Letzteres begann gerade nicht mit überschwenglichen Hoffnungen, das Holz war durch die Krankheiten geschwächt und viele Sauerwurmpuppen nisteten an den Reben und Pfählen. Als in der Frohnleichnamswochen das Wetter rau und kalt wurde und die Blüte gefährdete, da schien die Hoffnung zu schwinden. Als aber die Julisonne ihr Recht behauptete, da konnten wir schon etwas Mut schöpfen und wir brachten diese Gedanken in einem besonderen Artikel „Nach der Blüte“ zum Ausdruck.

Wenn nun im Sommer wenigstens eine gute Qualität erhofft wurde, so glaubte man doch nicht, daß sich mit der Güte eine so reichliche Menge verbinden würde. Allerdings haben, in Anbetracht des allgemein so reichen Herbstes, diese Lagen, welche während der Blüte vom schlechten Wetter betroffen wurden, im Ertrag weniger gut befriedigt. Es liegt dies aber im Wechsel der Zeiten, diese Lagen werden vielleicht

nächstes Jahr um so reichlicher tragen. Jedenfalls hat der diesjährige Herbst mehr Wein gebracht als erwartet wurde und auch als menschlicher Aussicht nach erwartet werden konnte; er hat somit manche angenehme Ueberraschung gebracht, vor allem aber eine Wendung zum Besseren.

Die Lebhaftigkeit des Herbstgeschäftes machte sich weniger auffallend geltend, aber der rege Verkehr mit Trauben, Most und jungem Wein ist doch das beste Zeichen dafür, daß der Handel doch tüchtig eingesetzt hat. Was zum üblichen Marktpreis zu haben war, ist aufgekauft worden. Die Trauben haben bis zum Schluß ihren Preis gehalten, dementsprechend auch der Most. Die Preise sind in den einzelnen Ortschaften, je nach dem Ruf der Gemarkungen verschieden und schwankten für Most zwischen 1200—1500 Mark. Besondere Sachen wurden je nach Qualität und Liebhaberei auch höher bezahlt. Die Nachfrage bleibt lebhaft und es ist wohl möglich, daß die Preise noch etwas anziehen, obgleich sich jetzt noch der Handel etwas reserviert dagegen verhält. Alles in allem war der Herbst sehr befriedigend. Er bringt viel Geld, wenn es auch noch nicht ausreichen wird alle Verluste der letzten Jahre zu decken, so reicht es doch, um dem Notwendigsten gerecht werden zu können. Vor allen Dingen wird der Mut wieder gehoben und der Weinbau wird wieder mit alter Liebe gepflegt.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

= Aus dem Rheingau, 3. Nov. In solchen Jahren, wie das Heurige, zeigt sich so recht die Entwicklung eines Edelweines, wie der Rheingau ihn zu bieten pflegt, auf dem Stocke. Jahre wie das von 1911 mit ihrer tropischen Hitze bringen dem Rheingau, wie überhaupt den von der

Natur begünstigten Weinlagen ausgereifte edle Weine, die an Güte von keinem anderen Wein des In- und Auslandes erreicht werden und die Beeren-Auslesen, die in den rheinischen Gütern in diesem Jahre geschaffen wurden, werden späterhin zu den hervorragendsten und feinsten Erzeugnissen gehören. Die Ausreife tut es eben bei unseren südlicher gelegenen Weinbergslagen, die trotzdem soweit nördlich liegen, daß lange nicht jedes Jahr ein ausgezeichnetes werden kann. Jedenfalls haben diejenigen recht, die den 1911er in nahe Beziehung mit dem 1811er bringen und beide als qualitativ gleichwertig bezeichnen, ja, wir haben schon Stimmen gehört, die den 1911er als den besseren der beiden bezeichnen. Doch am Ende sind dies vorerst müßige Vergleiche, die Zukunft muß weiteres lehren. Jedenfalls hat der 1911er Mostgewichte gebracht, wie sie bis jetzt nicht ermittelt wurden, stiegen sie doch in der letzten Woche bei einer Beeren-Auslese auf 160 Grad. Mostgewichte von 130, 135, 140 und 142 Grad gehörten überhaupt nicht zu den Seltenheiten. 100 Grad war eigentlich das übliche Gewicht. Dabei wurden Säuregehalte von 5,5—6—7—8 pro Mille ermittelt. Die bis jetzt angelegten Preise waren recht hoch, wurden doch für das Stück Most 1200—1400 Mk. gefordert und teilweise bezahlt. Für hervorragendere Lagen wurden bis 2000 Mk. und darüber verlangt, und auch gegeben.

□ Aus dem Rheingau, 30. Okt. In Rauenthal hat die Kgl. Domänenverwaltung die schon begonnene Lese infolge der fortgesetzt günstigen Witterung einstellen lassen. Diefem Beispiele sind einzelne Privatweingutsbesitzer gefolgt. — Bei einem in Rauenthal stattgefundenen Traubenverkauf wurde für das Pfund Trauben die Kleinigkeit von 1,45 Mk. erzielt. — Das höchste im Rheingau bis jetzt festgestellte Mostgewicht dürfte wohl in Erbach ermittelt worden sein. Bei einer Auslese in der Lage S o h e n r a i n der Administration Schloß Rheinhartshausen wurden 160 Grad nach Decksle erzielt. Da nun im Rheingau verschiedene Güter mit guten Lagen mit der Lese noch ausstehen, so darf man erwarten, daß dieses hohe Mostgewicht noch übertroffen wird.

* Sallgarten, 2. Nov. Die Traubenlese in hiesiger Gemarkung ist beendet. Die Menge hat diesmal befriedigt, die Qualität aber noch viel mehr, da Mostgewichte von 110—120 Grad nach Decksle fast allgemein waren. Die hier bestehenden drei Winzervereine haben insgesamt rund 400 Halbstück eingefellert. Bei Traubenverkäufen wurden 38—48 Pfg. pro Pfund bezahlt, während für Most bis zu 1850 Mk. pro Stück angelegt wurde.

△ Mittelheim, 2. Nov. Durch Vermittlung des Weinkommissionärs Spahn-Winkel verkaufte Winzer Weißmantel von hier 3 Stück „Neuen“ zum Preise von 1800 Mark pro Stück an das Hotel „Zu den vier Jahreszeiten“ in Wiesbaden.

* Johannisberg, 2. Nov. Der hiesige Winzerverein hat seine Lese beendet und der Wein liegt geborgen im Keller. Der Ertrag ist reichlicher ausgefallen, als nach den Abschätzungen angenommen wurde. 79 Halbstück sind im ganzen geerntet worden. Auf das Stück Most entfallen 30 Zentner Trauben, von welchem etwa drei Fünftel Riesling und zwei Fünftel Destrreicher sind.

△ Rüdesheim, 3. Nov. Die Traubenernte hat in unserer Gemarkung ihr Ende erreicht. Das Ergebnis war sowohl bezüglich der Menge als auch der Güte vorzüglich. Wenn man berücksichtigt, daß Rüdesheim bis jetzt zu den am stärksten vom Sauerwurm heimgesuchten Gemarkungen gehörte, so ist dieses schöne Ergebnis um so höher zu bewerten. Für die 200 Liter Maische aus dem Rüdesheimer Berg wurden 225—245 Mark angelegt.

* Lorchhausen, 2. Nov. In der hiesigen Gemarkung sind in diesem Jahre rund 96 Stück (zu 1200 Liter) Wein geerntet worden. Davon hat der hiesige „Winzerverein“

allein 32 Stück Wein eingefellert, während der Rest sich teils in Privatbesitz befindet, teils im Herbst als Most nach auswärts verkauft wurde.

Aus Rheinhessen.

— Aus Rheinhessen, 3. Nov. Die Traubenlese hat in den Gemarkungen unserer Provinz wohl überall ihr Ende erreicht, abgesehen davon, daß Besitzer von größeren Weingütern noch mit der Lese beschäftigt sind. Dies tut dem Gesamtbilde jedoch keinen Eintrag und was dieses anbelangt, so kann gesagt werden, daß die Traubenernte in diesem Herbst ein durchaus zufriedenstellendes Ergebnis gebracht hat. Sowohl die Menge, wie auch die Güte vermag durchaus zu befriedigen. Das lange „Hängenlassen“ der Trauben, das von manchen Besitzern durchgeführt wurde und zu einer späteren Ernte führte, hat eine starke Zunahme der Mostgewichte mit sich gebracht und tatsächlich bewirkt, daß außergewöhnlich hohe Mostgewichte bei solchen spät geernteten Trauben ermittelt werden konnten. Die Preise für den 1911er Most sind allerdings hoch genug und an einen Rückgang ist vorerst auch nicht zu denken, zumal die Besitzer wohl wissen, daß der 1911er seinen Preis wert ist. In den letzten Tagen wurde das Stück 1911er in Oppenheim mit 900—1200 Mk., in Guntersblum mit 780—800 Mk., in Hefloch, Mettenheim und Bechtheim mit 670—850 Mk., in Alsheim mit 820 bis 840 Mk., in Nieder-Saulheim mit 700 Mk., in Bibelsheim mit 680—700 Mk., in Aspishheim mit 710—730 Mk., in der mittleren Provinz mit 650—700 Mk. bezahlt. In Kierstein erbrachte das Stück 1911er in einem Falle 1100 bis 1500 Mk. In der Oppenheimer Gegend wurden bis jetzt Mostgewichte erzielt, die sich zwischen 100—121 Grad Decksle bewegen. In der Gemarkung Bodenheim wurden in einem Falle — bei einer Beeren-Auslese — sogar bis 148 Grad festgestellt.

* Aus Rheinhessen, 1. Nov. Herr Domänenrat Mayer, Mainz, schreibt der Oppenheimer Landskrone: Da in Ihrem geschätzten Blatte von hohen Mostgewichten des öfteren die Rede war, dürfte es für ihre Leser vielleicht erfahrungswert sein, daß die Großh. Weinbaudomäne im Herrenberg der Gemarkung Oppenheim eine Auslese mit 153,6 Grad Decksle bei 6,9 pro Mille Säure erzielte. Ich habe das Resultat, da es vielleicht bezweifelt worden wäre, durch das chemische Untersuchungsamt Mainz nachprüfen und bestätigen lassen, ebenso eine Reihe anderer noch höherer Mostgewichte, auf die ich vielleicht später zurückkomme. Auch geringste Lagen ergaben bei nicht zu früher Lese dieses Jahr ganz außerordentlich hohe Mostgewichte, so daß, wie geschehen, das Empfehlen früher Lese und teilweiser Zuckering gewiß nicht angebracht war, was ja für jeden Fachmann von vorn herein ersichtlich gewesen ist.

* Ober-Ingelheim, 1. Nov. Die diesjährige, in jeder Beziehung vorzügliche Traubenernte und das gesunde, starke, ausgereifte Rebholz haben bereits auf die Preissteigerung des Weinberggeländes eingewirkt. Es sind teilweise sehr hohe Preise erzielt worden, besonders für ertragsfähige Weinberge.

* Radenheim, 1. Nov. Die Gunderloch'sche Weingutsverwaltung schloß gestern die Traubenlese mit einem Winzerzug und Ball. Eine Riesling-Beerenauslese aus den Trauben dieses renommierten Gutes hatte ein Mostgewicht von 172 Grad nach Decksle.

Vom Rhein.

♣ Vom Mittelrhein, 1. Nov. Die Lese geht hier, begünstigt durch das gute Wetter, flott von statten. Nur größere Güter, die das schöne Wetter ausnutzen wollen, zögern noch mit der Lese. Das Ergebnis der Lese hat hier Enttäuschung hervorgerufen, und ist hinter den Erwartungen zurückgeblieben, es wird sich auf einen knappen halben Herbst

stellen. Das Mostgewicht betrug im Durchschnitt 80 Grad. Die kleineren Lagen zeigen allgemein bessere Mostgewichte als die guten Lagen. Das Herbstgeschäft ist ein sehr lebhaftes und ist das Angebot kleiner als die Nachfrage. Bezahlt wurde für den Zentner Trauben in Boppard 28—32 Mk., in Enghöll 31—35 Mk., in St. Goar 25—28 und in Oberwesel 30—31 Mk. Bezahlt wurden für 64 Liter Maische in Manubach 33—35 Mk., in Oberdiebach 33—35 Mk., in Pelscheid 34—36 Mk. und in Langscheid 34—35,50 Mk. Das Geschäft in älteren Jahrgängen war ziemlich still.

× Vom Mittelrhein, 3. Nov. Die Traubenlese hat im Gebirge recht zufriedengestellt. Menge wie Güte waren gut. Die Mostgewichte stiegen bis 90 und 100 Grad. Für die Dhm 1911er Most wurden 110—140 Mark angelegt.

Vom Main.

= Hochheim, 2. Nov. Allgemein sind die Trauben eingebracht, nur die Kgl. Domäne und die Gräfl. Schönborn'sche Gutsverwaltung sind noch mit der Lese beschäftigt. Ueber alle Erwartung gut ist der Ertrag ausgefallen. Die Destreicher haben bis drei Viertel, vereinzelt sogar einen vollen, und die Rieslingtrauben einen Drittel Herbst geliefert. Besonders hoch waren diesmal die Mostgewichte. Solche von unter 140 Grad wurden gar nicht mehr beachtet, wurde doch bei einer Auslese aus der Lage Domdechaney ein Mostgewicht von 153 Grad festgestellt. Der gute Herbst wirkte auf die Kaufkraft in unserem Städtchen ganz vorzüglich, sodas das Geschäft sehr flott war. Bezahlt wurden für den Zentner Trauben 33—40 Mk.

Von der Nahe.

□ Von der Nahe, 1. Nov. Mit Ausnahme der größeren Güter ist die Lese allgemein beendet. Der Ertrag stellt sich auf einen halben bis dreiviertel Herbst, teilweise wurde auch ein voller Herbst geerntet. Das Mostgewicht beträgt im Durchschnitt 80 Grad, die besseren Lagen brachten es bis zu 98, einzelne sogar bis zu 103 Grad nach Dechsele. Das Geschäft, das infolge der Differenz zwischen Forderungen und Angeboten anfangs flau war, ist mit der Zeit immer besser geworden. Die Folge war, daß die Preise stiegen. Für 64 Liter Maische wurden bezahlt in Breitenheim 24 bis 26 Mk., in Dahlberg 27—28 Mk., in Gutenberg 22 bis 25 Mk., in Heddesheim 25—28 Mk., in Kreuznach 31 bis 33 Mk., in Langenlohsheim 25—28 Mk., in Laubenheim 25—30 Mk., in Mandel 30—33 Mk., in Niederhausen 36 bis 40 Mk., in Rotensfels 56—88 Mk., in Traisen 34 bis 38 Mk., in Waldböckelheim 30—40 Mk. und in Waldbühlersheim 25—27 Mk. — Verkäufe in älteren Jahrgängen sind keine zu verzeichnen.

= Von der Nahe, 1. Nov. In Langenlohsheim ist die Weinlese beendet. Quantität und Qualität waren sehr gut. Für 50 Liter Most wurden 25—28 Mk. bezahlt. Mostgewichte von 100 Grad nach Dechsele waren keine Seltenheit. Aus Trauben eines in der Gemarkung Laubenheim gelegenen Weinberges wurde das hier seltene Mostgewicht von 106 Grad nach Dechsele festgestellt.

Von der Mosel.

* Von der Mosel, 1. Nov. Die Lese geht allmählich zu Ende, nur die größeren Güter haben noch einige Tage zu lesen. Das Wetter war der Lese günstig. Der Traubenverkauf ist nunmehr beendet, im Durchschnitt hat sich der Zentner an der Obermosel auf 21 Mk., an der Mittelmosel auf 25—35 Mk. und an der Untermosel auf 25—30 Mark gestellt. Der Mostverkauf geht immer noch recht langsam und überall legen die Signer mehr selber ein, als sie heabsichtigt hatten. Der Preis pro Fuder Most schwankt an der Obermosel zwischen 500—540 Mk., an der Mittelmosel

zwischen 700—1000 Mk. und an der Untermosel zwischen 700—800 Mk. Der Handel in älteren Weinen ist ebenfalls ruhiger geworden. An der Mittel- und Untermosel kamen noch einige Fuder 1910er zu 800—1000 Mk. zum Verkauf.

* Von der Untermosel, 1. Nov. In den Weinbergen ist die noch vor kurzer Zeit in vollem Gange befindliche Lese nunmehr beendet, die Trauben sind geherbstet und liegt bereits der Most in den Kellern. Produzenten und Händler halten mit den Verkäufen bzw. Käufen zurück und warten ab, wie sich der Neue entwickelt. Im Handel ist es demzufolge sehr still und nur vereinzelt werden Verkäufe abgeschlossen. — Die Weinberge haben zum größten Teile bereits ihr Herbstkleid angelegt, doch findet man trotz der vorgerückten Jahreszeit noch vereinzelt Lagen in schmuckem Grün, ein Beweis, daß das Rebholz in diesem Jahre genügend Zeit zur vollständigen Reife gehabt hat, um, wieder gekräftigt, im nächstjährigen Herbst reichliche Früchte zu bringen.

* Rinheim (Mittelmosel), 1. Nov. Der Ertrag stellt sich auf zweidrittel, in Bodenlagen auf einen vollen Herbst. Trauben wurden verkauft zu 29—40 Mk. pro Zentner. Das Mostgewicht schwankt zwischen 70—90 Grad nach Dechsele; an Säuregehalt wurden 10—12 pro Mille gemessen, ein für die diesjährigen Verhältnisse direkt glänzendes Resultat. Ein Fachmann (Chemiker), der hier Mostproben entnahm, hat nach seiner Aussage gerade hier in Rinheim die höchsten Mostgewichte und den schönsten Säuregehalt der ganzen Umgegend feststellen können. Der 1911er wird demnach, wenn nicht alles trügt, dem Rinheimer, der bisher hinter manchen andern mehr Klame machenden Orten bescheiden zurückstehen mußte, den ihm gebührenden Platz auf dem Weinmarke erobern und sichern.

* Von der Obermosel, 1. Nov. Die Preise sind hier etwas am Steigen. Der Handel begann mit 500 Mk. für das Fuder und sind die Preise mittlerweile auf 540 Mk. gestiegen. Verkäufe finden täglich in allen Ortschaften der Obermosel statt und geht nicht das ganze Wachstum an die Mittel- und Untermosel, wie dies meist in früheren Jahren der Fall war, sondern ganze Wagonladungen werden an Händler in anderen Weinbaugebieten Deutschlands gesandt, wo merkwürdigerweise die Preise billiger stehen für die 1000 Liter Most, als an der Obermosel.

Von der Saar.

* Von der Saar, 1. Nov. Die Lese ist auf den kleineren Gütern beendet, die größeren stehen noch mitten im Herbst. Die Mostgewichte gewinnen tagtäglich und sind auf 80—85 Grad gestiegen bei 9—9,5—10 pro Mille Säure. Die Menge übersteigt die Erwartungen fast überall, im Durchschnitt kommt man auf einen Dreiviertelherbst. — Das Mostgeschäft ist lebhafter geworden. Es gingen größere Posten in Döfen zu 1200—1250 Mk. ab, in Schoden zu 1050—1100 Mk., in Wittingen zu 1050 und in Serrig zu 1200 Mk. In Trich wurden für ein ganzes Wachstum 1050 Mk. vergeblich geboten. — In letzter Zeit fanden auch wieder mehrere Weinbergsverkäufe statt, so ging u. a. ein 20 Ar großes Gut zu 6500 Mk. in andere Hände über. In Serrig und Niederleulen sind größere Neuanlagen im Entstehen.

Aus Franken.

* Aus Franken, 1. Nov. Der Herbst ist bis auf wenige Ausnahmen beendet. Die Menge befriedigt im allgemeinen und die Qualität wird, nach den hohen Mostgewichten zu schließen, recht gut. Das Herbstgeschäft nimmt auch weiterhin einen flotten Verlauf. Die Preise steigen.

Aus Württemberg.

* Aus Württemberg, 1. Nov. Die Lese hat in dem württembergischen Weinbaugebiet in einzelnen Be-

zirkeln, wo die Trauben schon so weit voran waren und bei dem einsetzenden Regen Fäulnis auszubrechen drohte, schon gegen Ende September begonnen, in anderen Bezirken aber erst nach dem 5. Oktober. Das Mostgewicht blieb bei dem Groß der Landweine unter 90 Grad Wechsle, dabei soll nicht verschwiegen werden, daß es auch solche zwischen 58 und 70 gab. Merkwürdig ist, daß der 1911er eine geringe Säure bis zu 3—4 pro Mille bei Portugiesertrauben aufweist. Weiße Moste haben eine solche bis zu 10 pro Mille zu verzeichnen. Die Preise stellen sich in den verschiedenen Gegenden für die 100 Liter wie folgt: Neckartal 75—100 Mk., Taubertal 60—90 Mk., Kochertal 65—75 Mk., Jagsttal 70 Mk., Weinsbergertal 65—80 Mk., Stuttgarter Gegend 100 Mk., Bodenseegegend 54—60 Mk.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Pfalz, 1. Nov. Am untern Haardtgebirge ist man mit dem Herbst recht zufrieden. Einzelne Orte haben einen Vollherbst erzielt. An Traminertrauben wurden Mostgewichte bis zu 110 Grad festgestellt. Im ganzen Gebirge herrscht starke Nachfrage nach neuem Wein. Bezahlt werden an der oberen Haardt 550—600 Mk. per Fuder, in der Dürkheimer Gegend 19—23 Mk. per Vogel (40 Liter) und am untern Haardtgebirge 20—21 Mk. (ebenfalls per Vogel). Portugieser erbrachten in der Grünstädter Gegend 470 Mk. und in der Gegend von Freinsheim und Herrheim 490—510 Mk. per Fuder.

Aus Elsass-Lothringen.

* Reichenweier, 1. Nov. Die Preise der neuen gewöhnlichen Weine stellen sich heute auf 58—60 Mk., die besseren Sorten auf 72—80 Mk. pro hl. Bis heute wurden nach amtlichem Bericht zirka 23 000 Ohm neuer Wein abgesetzt und darf ruhig ein Durchschnittspreis von 32 Mk. per Ohm angenommen werden. Die Gesamteinschätzung der diesjährigen Ernte beträgt zirka 60 000 Ohm (gering gerechnet), von dieser gehen ab der Erlös der Traubenernte, welcher die bis heute noch nie erreichte Summe von 100 025 Mk. ergab. Nebenbei sind noch verschiedene Nebstücke aus freier Hand verkauft worden. Auf Lager befinden sich immerhin noch gegen 30 000 Ohm und ist dieser Wein meist in festen Händen und kommt voraussichtlich vor Frühjahr oder Sommer nicht in den Handel.

* Rappoltsweiler, 1. Nov. Hier wurde in den letzten Tagen für den Hektoliter Wein 58 Mk. erzielt. Dies ist ein ungewöhnlich hoher Preis, der indes den Winzern nach den schlechten Jahren wohl zu gönnen ist. Im Verhältnis zu den hohen Preisen, die im Unter-Elsass bisher notiert wurden, muß festgestellt werden, daß die Edelmarken des Ober-Elsass zu billig in den Handel gelangten. Eine Anzahl Winzer konnten sich indes trotz guter Offerten noch nicht zum Kauf entschließen und rechnen damit, daß die Preise bei der vorzüglichen Qualität des 1911er noch höher werden.

Ausland.

Spanien.

Ueber die Weinernte in Valencia berichtet das deutsche Konsulat für den Bezirk Valencia: Die Traubenlese ist in der Ebene nahezu beendet und der Ausfall war im allgemeinen befriedigend, wenn auch die Menge um etwa ein Drittel geringer ausfiel, als vergangenes Jahr. Die Qualitäten lassen sich jetzt noch schlecht beurteilen, doch ist der Zuckergehalt der Trauben in vielen Lagen durch den ungewöhnlich starken Blattabfall sehr beeinträchtigt worden, auch war die Lese gegen das Vorjahr um fast zehn bis vierzehn Tage zeitlich zurück. Obgleich die Preise für Trauben

gegenüber dem Durchschnitt von 1909 und 1910 recht hohe waren, nämlich 5—6 und einzelne Extralagen bis 6,5 Reales für die Arroba von 12,7 Kilo auf dem Weinberg, so wollten die Besitzer doch nur wenig verkaufen, und wer nur irgend konnte, lagerte seine Moste ein, da man für später auf höhere Preise rechnet. Andererseits sind diesmal, besonders von Valencia viele Trauben in Fässern nach Deutschland gegangen und das Geschäft war darin rege. Da der Konsum des Inlandes wieder aufnahmefähiger werden wird und vom vorigen Jahre keine nennenswerten Bestände mehr bleiben, so glaubt man für den Winter und mehr noch für das Frühjahr an höhere Weinpreise, als jetzt notiert werden. Weindestillat notierte letzte Woche 145 Ptas. für das Hektoliter einschließlich Steuer.

Aus Tarragona

berichtet das kaiserliche Konsulat: Die Weinlese befindet sich nunmehr in vollem Gange. Nachdem sich jetzt eine bessere Uebersicht über den Ausfall der Ernte gewinnen läßt, ist nach den von allen Seiten eingegangenen Nachrichten ein verhältnismäßig geringes Ergebnis zu erwarten. Anfangs standen die Weinberge wirklich vorzüglich und ließen berechnete Hoffnung auf eine reichliche und ausgiebige Ernte aufkommen, doch setzte im April-Mai dieses Jahres während einiger Wochen tagelang anhaltender Regen ein, welcher den kryptogamischen Krankheiten leider großen Vorschub leistete. Die darauf eingetretene große und anhaltende Hitze hat dem Fortschreiten derselben zwar erfolgreichen Einhalt getan, doch sollte dieser Temperaturwechsel für die Landwirtschaft im allgemeinen und für den Weinbau im besonderen von großem Nachteil sein. Seit Juni, das heißt seit mehr als drei Monaten, hat es auch nicht einen einzigen Tropfen geregnet. Die außerordentlich große Trockenheit während so langer Zeit hatte zur Folge, daß die Beeren im Wachstum sehr zurückblieben und schließlich zum großen Teil vertrockneten. Die zu Beginn so glänzenden Aussichten versprechende Kampagne hat zufolge der besonderen Bitterungsverhältnisse eine vollständige Veränderung erfahren, und von allen Seiten laufen wenig erfreuliche Nachrichten ein, denen zufolge der Ertrag der Ernte wieder nur knapp, wenngleich nicht ganz so schlecht wie im Vorjahr, ausgefallen ist. Die Preise sind etwas gewichen, bleiben immerhin im Vergleich mit normalen Jahren noch sehr hoch und der Markt ist recht fest.

Verschiedenes.

* Eltville, 27. Okt. Die Generalversammlung der Nassauischen Landwirtschaftlichen Genossenschaftskasse i. L. zu Frankfurt a. M. (Frankfurter Kasse) fand hier im Hotel „Tannus“ statt. Zunächst kamen die Jahresbilanz vom 31. Dezbr. 1910 sowie die Liquidations-Gründungsbilanz vom 30. Juni 1911 zur Vorlage. Der Verlustsaldo am 30. Dezbr. 1910 von 487,142 Mk. 12 Pfg. ist in der Liquidationsbilanz, nach Vornahme der Sanierungsbuchungen, in einen Ueberschuss der Aktiva über die Schulden in Höhe von beinahe 16 000 Mk. umgewandelt worden, bei vorsichtiger Bewertung der Außenstände. Die Entlastung des Vorstandes und der Liquidatoren erfolgte sodann debattelos einstimmig. Eine Aussprache über die künftige Gestaltung der Kreditbeschaffung und Befriedigung der Winzervereine folgte, da die „Frankfurter Kasse“ als Kreditinstitut nicht mehr in Frage komme. Die Versammlung beschloß wegen Gewährung von Darlehen gegen Weinverpfändung oder andere Sicherheiten beim Vorstände der „Landwirtschaftlichen Darlehnskasse für Deutschland (Berlin-Neuwied)“ vorstellig zu werden. Weiter beschloß man, die Verwaltungsorgane zu beauftragen, Mittel und Wege zu finden, wie das Kreditbedürfnis fernerhin in zweckentsprechender Weise seine regelmäßige Befriedigung finden soll. Schließlich sprach die Versammlung der „Landwirtschaftlichen Zentral-Darlehnskasse für Deutschland“ für das

weitgehendste Entgegenkommen ihrerseits, für die erfolgte Vollauszahlung der Weinsforderungen, die die Winzervereine zur Konkursmasse der „Zentral-Verkaufsgesellschaft Deutscher Winzervereine“ im Krach zu Eltville angemeldet, den Dank aus, ebenso den Liquidatoren Rüdert-Rüdesheim a. Rh. und Reichert-Eltville, die im Interesse der Winzer ihres Amtes gewaltet.

* Der Bundesrat stimmte der Vorlage betreffend die Vereinbarung eines einheitlichen Gebührensatzes für Weinuntersuchungen und die Festlegung des Begriffs „hochwertiger Wein“ zu.

* **Kauenthal**, 30. Okt. (Winzerfest.) Der hiesige Winzerverein veranstaltete als Schluß der Weinlese gestern ein in allen seinen Teilen schön verlaufenes Winzerfest. Den Winzerzug eröffnete ein Herold zu Pferd; ihm folgte eine Kapelle der 3. Brandenburger. Zwischen den einzelnen Gruppenwagen wandelten Gruppen von Winzern und Winzerinnen, Leser und Leserinnen mit Bütteln, Kelterburschen mit Federweihen, alle in hergebrachter Weise kostümiert. Den Schluß bildete Gesang und Tanz in der festlich geschmückten Winzerhalle. Das Fest hatte viele fremde Gäste hergebracht.

* **Wiesbaden**, 3. Nov. Der Rathauskeller wird am 15. November wieder eröffnet. Die Leitung des Betriebes wurde von der Pächterin, der Pichorbrauerei in München, dem Restaurateur Heine in Kastel übertragen.

* Der Weinbauverein der Provinz Rheinhessen wird zu der Frier'schen Erklärung vom 12. Oktober dieses Jahres wegen Gestattung der Zuckung eines Teiles der 1911er Moselweine Stellung nehmen. Der Verein wird genaue Informationen einziehen, gegebenenfalls den Ausschuß einberufen und bei den maßgebenden Behörden dahin vorstellig zu werden, daß durch diese Durchlöcherung des Gesetzes große Gefahren entstehen, gerade dem Weinhandel gegenüber, und eine große Unzufriedenheit in den anderen Weinbaugebieten erweckt wird, wo eine Zuckung nicht erfolgt. Wenn der § 3 von einem „guten Jahrgang“ spricht, so ist dieses der 1911er gewesen. Was sollte sonst eigentlich ein „guter Jahrgang“ sein?

* **Oppenheim**, 1. Nov. (Winzerfest.) Die Groß-Domänenverwaltung, welche am Montag in hiesiger Gemarkung mit der Lese fertig geworden war, hatte am Dienstag abend ihre Leserinnen, Leser, Fuhrleute und andere Arbeiter zu einem gemüthlichen Beisammensein im Bagneschen Saale eingeladen. Etwa 70 Personen nahmen daran teil. Als Vertreter des Herrn Domänenrats Mayer war Herr Steeg aus Mainz erschienen. Durch eine Abtheilung der 3. Brandenb. Artilleriekapelle war für gute Musik gesorgt.

⊙ **Königliche Lehranstalt für Obst- und Gartenbau Proskau bei Oppeln.** Am 1. April 1912 ist neben dem zweijährigen höheren auch ein einjähriger niedriger Lehrgang eingerichtet. Dieser neuerrichtete niedere Lehrgang bezweckt die gründliche Ausbildung junger Gärtner, die sich der Kuggärtnerei, insbesondere dem praktischen Obst-, Gemüse- und Gartenbau widmen wollen. Würdigen und bedürftigen Schülern beider Lehrgänge preussischer Staatsangehörigkeit kann von Staat, Provinz und schlesischer Landwirtschaftskammer Stipendium nebst Honorarverlaß bewilligt werden. Die Aufnahme in beiden Lehrgängen findet nur zum Frühjahr (Ende März oder Anfang April) statt. Ausführliche Prospekte und weitere Auskunft kostenfrei durch die Direktion.

* Ein natürlicher Feind des Sauerwurms. Das Ideal in der Bekämpfung von tierischen oder pflanzlichen Schädlingen ist mit Recht ihre Verfolgung durch natürliche Feinde geworden, und die Wissenschaft ist daher emsig bemüht, solche Verhältnisse aufzuspiiren. Jetzt scheint ein Erfolg dieser Art gegenüber dem berüchtigten Sauerwurm bevorzustehen. Die beiden Naturforscher Marchal

und Fryland haben der Pariser Akademie der Wissenschaften eine Mitteilung gemacht, daß die winzige Raupe eines Schmetterlings die Eier des Sauerwurms angreift. Die Vermutung ist darauf zuerst durch die Beobachtung gelenkt worden, daß diese Eier zuweilen ein schwärzliches Aussehen annehmen. Es ist in der That gelungen, diesem nützlichen Insekt auf die Spur zu kommen, und es steht danach zu erwarten, daß man es bald als Bundesgenossen gegen jeden Weinschädling herbeirufen wird.

Gerichtliches.

* **Camp**, 25. Okt. Der Winzer Ernst Volk aus Salzig unterließ die zur Winterbekämpfung des Heu- und Sauerwurms vorgeschriebenen Arbeiten, so insbesondere das Abreiben der Stöcke. Es wurde deshalb gegen ihn wegen Uebertretung der Kreispolizeiverordnung eine Geldstrafe von 10 Mk. festgesetzt. Gegen diesen Strafbefehl legte der Angeklagte Einspruch ein. Das Schöffengericht Braubach ermäßigte die Strafe auf eine Mark. Aber auch hiermit begnügte sich der Angeklagte nicht, sondern verfolgte Berufung an die Strafkammer Wiesbaden, an der er vorbringen ließ, daß die Polizeiverordnung gar nicht zu Recht bestche, weil die in ihr vorgeschriebenen Anordnungen undurchführbar und dem Gesetz entgegen sei. Das Gericht entschied jedoch, daß die Polizeiverordnung zu Recht besteht und verwarf die Berufung Volks.

* **Mainz**, 2. Nov. Bei einer Revision, die der Weinkontrollleur Bierchenk am 4. Januar in Partenheim vornahm, kam er auch in die Keller der Landwirte H. Korrell und H. Mehrbaf 3. Der Kontrollleur fand in jedem Keller ein Stück Wein, der zum Verkauf bestimmt war. Korrell behauptete, das Stück sei Naturwein, während Mehrbaf erklärte, sein Wein sei zum Haustrunk bestimmt. Der Wein des K. wurde untersucht und von dem Kontrollleur als überstreckt befunden, worauf er ihn beschlagnahmte. Vier Wochen später kam der Kontrollleur plötzlich wieder zu dem Mehrbaf und konstatierte, daß das Stück Wein in ein anderes umgefüllt worden war. Das Faß trug nicht die Aufschrift „Haustrunk“, wohl aber ein zweites Stückfaß. Die Sache kam dem Kontrollleur verdächtig vor, er entnahm Proben und versiegelte die Fässer. Das chemische Untersuchungsamt stellte Ueberstreckung fest und beide Landwirte hatten sich vor der zweiten Strafkammer in Mainz wegen Weinsfälschung zu verantworten. Es war ihnen außerdem zur Last gelegt, die Zuckung der Weine, des Haustrunkes und dessen Herstellung der Behörde nicht ordnungsgemäß angezeigt und die Bücher unrichtig oder gar nicht geführt zu haben. Korrell erklärte, daß sein Stück Wein reiner Naturwein sei und keine Zuckung erfahren habe. Den Wein habe er als Naturwein für 750 Mk. an einen Weinhändler in Alzy verkauft. Da er den Wein nicht gezuckert, habe er auch nicht nötig gehabt, ihn anzumelden. Daß der Haustrunk schriftlich angemeldet werden müsse, hätte er nicht gewußt, die Buchführung kenne er noch nicht genügend. Der Angeklagte Mehrbaf behauptete, er habe 650 Liter Most, die er geerntet, mit altem gezuckertem Wein verstoehen, nachdem er dem Most 120 Liter Zuckerlösung zugesetzt habe. Er hätte den Wein nicht verkaufen, sondern als Haustrunk verwenden wollen. Da er keinen Wein zu verkaufen habe, sei er nicht verpflichtet gewesen, ihn anzumelden. Die Buchführung sei ihm noch unbekannt. Kellerkontrollleur Bierchenk berichtete über die Feststellungen, die er bei den Angeklagten gemacht, während Kellerkontrollleur Lechner sich über die schlechte und ungenügende Buchführung aussprach. Prof. Dr. Mayrhofer bekundete, daß die beiden Weine nach ihrer Beschaffenheit und chemischen Befund als überstreckt bezeichnet werden müßten. Das Gericht verurteilte den Korrell wegen vorsätzlicher Weinsfälschung und den anderen Vergehen zu 260 Mk. Geldstrafe und Einziehung des Stückes Wein.

Nehrhaß wurde wegen fahrlässiger Weinfälschung und den übrigen Vergehen zu 160 Mk. Geldstrafe verurteilt, von der Einziehung seines Weines wurde abgesehen.

* **D i t t h o f e n**, 30. Okt. In der heutigen außerordentlichen Schöffengerichtssitzung führte den Vorsitz Gr. Amtsrichter Keller, Schöffen waren Heinrich West 4. in Dithosen und Georg Baumann in Westhofen. Als Vertreter der Staatsanwaltschaft war erschienen Gr. Gerichtsaffessor Heid, als Gerichtsschreiber fungierte Gerichtsschreibergehilfe Zimmer. Es kam zur Verhandlung die Strafsache gegen den Direktor der Alsheimer Winzergenossenschaft J. Marschall und den 2. Vorsitzenden A. Jost, beide in Alsheim wohnhaft, wegen fahrlässiger Weinfälschung. Es handelt sich um Ueberzuckerung von 65 Stück Wein vom Jahrgang 1910. Zu der Verhandlung sind zirka 20 Weinsachverständige aus allen Teilen Hessens und Bayerns und eine ebenso große Zahl Zeugen geladen. Der Andrang des Publikums war außerordentlich groß. Die Verhandlung nahm den ganzen Tag in Anspruch und währte bis nachts 11 Uhr. Bei der Beweisaufnahme handelt es sich in der Hauptsache um die Auslegung des § 3 des neuen Weingefetzes und die Frage, welche Mostgewichte in Alsheim in guten Jahrgängen erzielt wurden. Es kam hierbei zu scharfen Auseinandersetzungen zwischen amtlichen Sachverständigen und der Verteidigung, die von Rechtsanwalt Dr. Winkler in Oppenheim geführt wurde. Der eine Teil der Sachverständigen verteidigt den Standpunkt, daß über 80 bis 85 Grad hinaus nichts gezuckert werden darf, während der andere Teil eine zahlmäßige Begrenzung der Zuckering für unzuverlässig hielt und von Fall zu Fall entscheiden will. Die vernommenen Zeugen aus Alsheim bekundeten, daß tatsächlich Mostgewichte über 100 Grad in manchen Jahren auch bei mittleren und schlechten Lagen teilweise erzielt wurden, während der Sachverständige Dr. Mayerhofer und auch ein Teil der Zeugen im allgemeinen so hohe Mostgewichte nicht als Norm in guten Jahren annehmen können. Interessant waren die Ausführungen des Verteidigers, der in nahezu dreistündiger Rede das Ergebnis der Verhandlung zusammenfaßte und in wissenschaftlicher Weise die Ausführungen der amtlichen Sachverständigen zu widerlegen suchte. Das Gericht konnte sich den Ausführungen des Verteidigers nicht in allen Punkten anschließen und hielt eine fahrlässige Weinfälschung der zwei Angeklagten in allen den Fällen als erwiesen, in welchem die Zuckering der Weine bis zu 10,5 Gramm Alkohol auf 100 Kubikzentimeter und darüber hinaus erfolgt war. Es ist dies bei drei Fässern, die im Keller Jost liegen, der Fall. Im übrigen erachtet das Gericht eine fahrlässige Weinfälschung in objektiver und subjektiver Beziehung nicht als erwiesen. Die beiden Angeklagten wurden in Geldstrafen von je 50 Mk., die im Falle der Uneinbringlichkeit mit je 10 Tagen Haft zu verbüßen sind, verurteilt. Die drei Fässer Wein dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.

□ **W ü r z b u r g**, 31. Okt. Eine interessante Entscheidung über die Frage „Wein oder Likör“, hatte die Strafkammer zu Würzburg zu treffen. Wegen fortgesetzten Vergehens gegen die §§ 9 und 13 des Weingefetzes vom 7. April 1909 hatte sich der Weingroßhändler Max Heidingsfelder zu verantworten. Seit vielen Jahren fabrizierte der Angeklagte auf kaltem Wege und ohne alkoholische Gärung ein Getränk aus Wasser, Zucker, Weinsteinäure, Spirit, Holunderblüten, Korianderfamen und Rouleur, das er als Muskatlikör verkaufte. Mit dem Inkrafttreten des neuen Weingefetzes war diese Benennung unzulässig geworden und darum taufte er das Getränk Koriando. Das Getränk hat das Aussehen und den Geschmack eines Südwines und dieser Umstand führte wegen Täuschung des Publikums zur Klage. Wegen des Spritzzusatzes dürfte es tatsächlich als Wein gelten, doch hat Heidingsfelder damit gespart. Die Straf-

kammer verurteilte den Angeklagten zu einer Geldstrafe von 25 Mk. oder 2 Tagen Haft.

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

Beilagen-Hinweis.

Der Gesamt-Auflage unserer heutigen Nr. liegt ein Prospekt mit Bestellkarte betr. **Dr. Schröders Blutfalznahrung „Renascin“** bei, den wir gest. Beachtung empfehlen.

Die Expedition.

Terminkalender für Weinversteigerungen

pro Herbst 1911.

Termin:	Ort:	Versteigerer:
16. Novber.	Mainz	Landwirtschaftl. Central-Darlehnskasse für Deutschland.
20. Dezember	Kierstein	Frantz Jos. Sander.

pro Frühjahr 1912.

17. April	Lorchhausen	Winger-Verein G. G.
17. "	Lorchhausen	Jakob Kloss Wwe.
3. Mai	Destr. a. Rh.	Winger-Verein.
6. "	Destr. a. Rh.	Vereinig. Weingutsbesitzer Destr. a. Rh.
13. "	Destr. a. Rh.	I. Ver. Destr. a. Rh. Weingutsbesitzer.
14. "	Destr. a. Rh.	I. Ver. Destr. a. Rh. Weingutsbesitzer.
4. Juni	Hallgarten	Winger-Genossenschaft G. G.
12. "	Hallgarten	Winger-Genossenschaft G. G.
13. "	Destr. a. Rh.	I. Ver. Destr. a. Rh. Weingutsbesitzer.
17. "	Destr. a. Rh.	Vereinig. Weingutsbesitzer Destr. a. Rh.

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

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

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

Naturwein-Versteigerung.

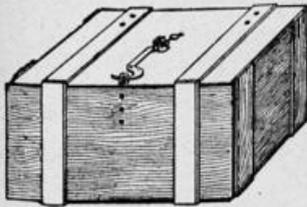
Die
Landwirtschaftliche Central-Darlehnskasse
für Deutschland

Weinabteilung in Wiesbaden

versteigert am **Donnerstag, den 16. November 1911, vorm. 11 Uhr**, im Saale der Liedertafel in Mainz

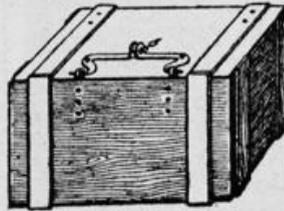
9 Stück Rhein Hessische	} Naturweine.
31 Halbstück Rheingauer	
12 „ Rheinpfälzische	

Allgemeine Probetage: am 7. November, Kaiser Friedrich-Ring 17, zu Wiesbaden, am 9. November, sowie am Tage der Versteigerung von 9—11 Uhr im Saale der Liedertafel zu Mainz.



Frisch's Verschlusskisten

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



Frisch's Kistenverschlüsse

ges. gesch. u. Nr. 115239

sind von der Kgl. Preuss. Militärverwaltung eingeführt, unerreicht an Einfachheit, absolut diebessicher, unverwüstlich 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

und alle Teile für jede Lichtart.

Kat. 2500 Abbil. frei. Vert. ges.

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



Joh. Bapt. Sturm

Weingutsbesitzer

Rüdesheim a. Rhein.

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

Spezialität:

Eigene Gewächse.

Für Wiederverkäufer billigste Engrospreise.

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.

Ovale und runde Doppel-, Stück- und Halbstück-

fässer

neu und gebraucht, billigt abzugeben

Georg Adolf Brück
Bingen am Rhein

Telefon 165. Gaustrasse 25.

Pet. Perabo,

Wein-Kommissionsgeschäft,
Lorch im Rheingau.

Stoewer



2 Goldene Medaillen.

3 Meisterschaftspreise. □□□□

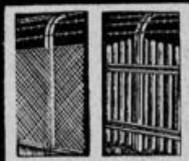
Die Eroberin der Welt.

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

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

Filialen: ESSEN, Bahnhoistr. 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, Victoriast. 35

Neu! unverwüstlich
sind meine



Betonpfosten

für Einfriedigungen aller Art!
Frankfurt 1910 Silb. Medaille.

Billig!

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

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.

Zum Vertrieb meiner hochfeinen

COGNAGS

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

Engros-Abnehmer

und tüchtige

Vertreter

gegen hohe Provision.

CARL WILLE, Hofl.

Nordwestdeutsche Cognabrennerei,

OLDENBURG i Gr.

Flaschengestelle

und Flaschenschränke

mit genauer Einteilung und

Lagerübersicht.

liefert als Spezialität:

B. Strieth,

Eisenkonstruktionswerkstätte,
Winkel (Rheingau).

Fernruf Nr. 27, Amt Oestrich.
Zeichnung und Kostenanschlag auf Wunsch.

Prima Referenzen.

Zu vermieten:

Keller in Eltville

zirka 30 Stück lagernd, direkt am Bahnhof. Näheres:

B. Fabisz, Eltville,
Gutenbergrstraße 12.

Waschböcke und Melkschemel

kräftig sowie dauerhaft.

Wilh. Streck, Bonn.

Umsonst reichhaltiges
Musterbuch Nr. 10.

Kreuznacher Maschinenfabrik Filter- und Asbestwerke

Theo Seitz,

Seit 1905:

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

Kreuznach, Rheinland.

Seitz'sches Filtriermaterial „Theorit-Spezial“für aussergewöhnlich schleimige und dicke Flüssigkeiten, heisse Weine etc.
Neue Komposition!! Grosse Quantitäten leistend!!**Seitz'sche Filtriermaterialien „Theorit“ Nr. 5, 3 u. 2**

für schleimige, zuckerhaltige Flüssigkeiten.

Seitz'sches Weinfiltriermaterial „Brillant-Theorit“, Weinasbest(früher Seitz'scher Weinasbest „Brillant“ genannt)
für höchste Feinfiltration.➔ **55 nur höchste Auszeichnungen!!** ➔

Zweigniederlassungen:
 Theo Seitz, Wien I,
 Theo Seitz, London E. C.,
 Theo Seitz, Mailand,
 Lager: Berlin, Paris, Buenos-Aires,
 Melbourne und New-York.

**Wein-Preislisten**

sowie alle Druckarbeiten
 für die Weinbranche
 liefert als Spezialität
 Druckerei d. Rheingauer Weinzeitung
 Oestrich — Tel. Nr. 6.



Johann Egenloff,
 Wein-Kommissions-Geschäft
 Lorch im Rheingau.



Eingetr. Schutzmarke.

ETIKETTEN für WEIN,
LIKÖR,
SEKT,KONSERVEN, MARMELADEN, HONIG etc.
*Ganckurrenzlose Preise - Grossbetrieb.*Lagerbestand
ca.
60 Millionen
Stück.**JLLERT & EWALD**
GROSS-STEINHEIM-HANAU**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
 Tiefsdunkle rote Verschnittweine
 Echte DOURO-PORTWEINE

Hamburg*Proben gratis w. franco!*

Staatliche Untersuchungskosten tragen wir.

LÜTZEL-GUANOein 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.

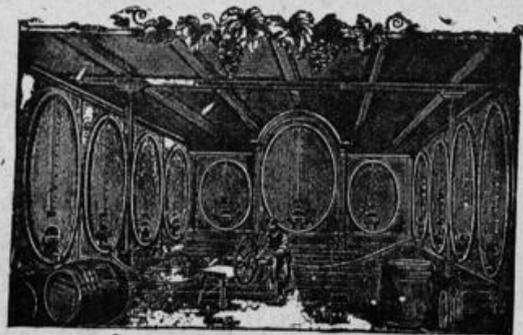
Auch vorzügliche Untergründung für Neuanlagen.

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.

Zementfässer mit Glasausfütterungvorzüglich zur Lagerung von
Wein, Branntwein, Sprit, Obstwein, Oel, Petrol usf.

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