



Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Tel.-Adr.: Weinzeitung Oestrich.

Fernsprecher Nr. 6.

Expedition: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9.

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



Inserate die 4-gespaltene Betitzeile **25 Pfg.** Reklamen **50 Pfg.** Beilagen-Gebühr: 3000 Exemplare **20 M.** **Anzeigen-Nachnahme:** 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 9. November 1913.

11. Jahrg.

Eine neue Beunruhigung für Weinbau und Weinhandel.

Ein Fachmann schreibt darüber der „Frkstr. Btg.“:

Seit unvordenklicher Zeit wird schweflige Säure, erzeugt durch Abbrennen von Schwefelschnitten, zu Ausbau und Haltbarmachung der Weißweine verwendet. Die Menge des Schwefels kann nur individuell für jeden einzelnen Wein von der Kellerpraxis nach Art des Weines, Reife, Rebsorte usw. bestimmt werden; besonders viel Schwefel benötigen die reifsten besten Weine, vor allem Flaschenweine und speziell solche Weine, die infolge Umschlagens oder Trübung auf der Flasche erneuter Flaschenfüllung bedürfen. Gesundheitliche Bedenken sind bei der bisherigen Praxis in keiner Weise hervorgetreten; nach den Ausführungsbestimmungen des Bundesrats, Nr. 4 zu § 4 des Weingesetzes von 1909 sind „kleine Mengen“ schwefliger Säure zugelassen, durch diese Fassung war die individuelle Behandlung der einzelnen Weine ermöglicht. Der französische Gesundheitsrat hat durch Beschluß vom 27. März 1911 650 Milligramm schweflige Säure als völlig unschädlich für die menschliche Gesundheit bezeichnet (vgl. „D. Wztg.“ Nr. 58, 1913).

Nun ist bekannt geworden, insbesondere durch den Vortrag eines Chemikers beim Weinbaukongreß in Mainz, daß Vorbereitungen getroffen werden, Maximalziffern in Deutschland für schweflige Säure durch den Bundesrat für alle Weine festsetzen zu lassen und zwar 200 Milligramm für Weine unter 100 Grad Mostgewicht bzw. 10 Prozent Alkohol und 350 Milligramm für Weine über 100 Grad. Diese Zahlen sind von der Kommission für Weinstatistik, in der auffallender Weise die Praxis von Weinbau und Weinhandel nicht vertreten ist, unter Ausschluß der Öffentlichkeit und ohne entsprechende Fühlung mit der Praxis vorgeschlagen worden. Als Ursache für die Maßnahme soll der gelegentliche Import überschwefelter Weine aus dem Ausland angegeben werden. Nun ist aber der Import feiner, weißer

Flaschenweine, wie der Sauternes-Weine, die besonders viel Schwefel bedürfen, unbedeutend, geringere Weißweine würden, wenn überschwefelt, schwer verkäuflich sein, sie würden auch bei Disharmonie zwischen schwefligem Säuregehalt und sonstiger Zusammensetzung schon jetzt im Rahmen der Vorschriften des Ursprungslandes nach der zitierten Bundesratsvorschrift von 1909 beanstandet werden können. Ein Umding aber würde es sein, aus solchen Gesichtspunkten heraus die einheimische Kellerpraxis rückschrittlich beschränken zu wollen, in einer Art, die die nötige individuelle Behandlung der Weine ausschließt. Untersuchungen feiner Weine haben längst ergeben, daß die vorgeschlagenen Grenzzahlen den Bedürfnissen der Praxis keineswegs entsprechen, zudem ist der Gehalt der Weine an schwefliger Säure fortwährenden natürlichen Änderungen unterworfen, und die im Weine verbleibende schweflige Säure läßt sich garnicht vorausbestimmen. Mit Einführung der vorgeschlagenen oder anderer einengender Grenzen würde also nur die allbewährte, reelle Kellerpraxis der Chikane und dem Chemiker ausgeliefert, durch Konflikte mit dem Gesetz könnten unberechtigte, enorme Vermögensschäden hervorgerufen werden, und die Weine, zumal die besseren und besten, würden nicht mehr in haltbarer Weise und in der vom derzeitigen Geschmack verlangten Jugendfrische auf Flaschen gebracht werden können. Auch jeder Gastwirt, der Wein offen auschenkt, und deshalb gegen Verderb öfters aufbrennen muß, würde mit den Vorschriften in Konflikt kommen.

Da die Produzenten gewöhnlich jede Garantie für Haltbarkeit auszuschließen pflegen, das Publikum aber, für das diese Schwefelsfrage praktisch und auch gesundheitlich völlig gleichgültig ist, irgend wie umgeschlagene oder trübe Weine dem Weinhändler zurückzugeben pflegt, so würde, abgesehen von der Verärgerung des Publikums, der Hauptschaden am Weinhandel und den selbst abfüllenden Edelweinproduzenten hängen bleiben. Das Publikum will haltbare, gute Weine und die Weinbranche befindet sich bereits in so schwieriger Lage, daß sie wohl daran tut, jede weitere überflüssige Be-

unruhigung energisch von sich abzuwehren. Unter diesen Umständen sind in dieser Angelegenheit schon zahlreiche Proteste maßgebender Fachvereinigungen erfolgt, und da gewichtige Bundesstaaten aus ihrem Widerspruch kein Hehl machen sollen, dürfte wohl dieser neue Knebelungsversuch der Weinbranche bald in der Versenkung verschwinden.



Berichte.



Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 7. Nov. Der Herbst wurde durch das eingetretene Regenwetter etwas verzögert; doch dürfte derselbe noch in dieser Woche zu Ende kommen. So wenig man sich auch versprach, so hat der Ertrag doch noch sehr enttäuscht; es gab noch viel weniger, als erwartet wurde. Nur wenige Besitzer konnten ein Halbstück Wein legen, und wer nur Riesling baut, hat kaum einen nennenswerten Ertrag geerntet; da gab es im ganzen Morgen nur wenige Pfund Trauben. Das Jahr ist somit geringer, als 1906, zumal auch die Qualität nicht die erhoffte Güte erreichte. Mostgewichte von über 80 Grad Dechse sind selten. Das meiste schwankte um 70 Grad herum und die Säure ging selten unter 10 pro Mille. So läßt das Jahr 1913 keine guten Erinnerungen zurück und wird bald vergessen sein. Der größte Teil der geernteten Trauben wurde verkauft und hat sich der Preis in der bisherigen Höhe, 25 bis 30 Pfg. für das Pfund, erhalten. Das Mostgeschäft ist ganz bedeutungslos; es ist zu wenig vorhanden. Die noch lagernden Zwölfer bleiben gefragt, doch verlangen die Eigener sehr hohe Preise, sodaß sich das Einkaufsgeschäft schwierig gestaltet. Der geringe Herbstausfall drückt hart auf alle Erwerbszweige und macht sich jetzt schon geltend. Schon der Ausfall des Herbstverdienstes während der Lese beträgt für einzelne Familien hunderte von Mark und damit stockt auch die allgemeine Geschäftslage. So ist es still und ruhig im Rheingau — der Herbst ist zu Ende, man hofft auf das bessere Jahr, wenn es nur nicht allzulange auf sich warten läßt!

⊙ Aus dem mittleren Rheingau, 7. Nov. Der Traubenertrag dieses Jahres im Rheingau ist sehr gering. Darüber wurden bereits Mitteilungen in Hülle und Fülle gemacht. Er ist aber auch so klein gewesen, daß die Winzer oft garnicht mit dem Fuhrwerk hinauszufahren brauchten um diesen Ertrag hereinzuholen. In gar vielen Fällen genügte ein Korb oder ein Handwagen, den Ertrag eines ganzen Morgens einzubringen. Es gab Stellen, wo mehr geerntet wurde wie anderwärts: besonders dort, wo die Bekämpfung des Sauerwurms wirklich nachhaltig und gründlich durchgeführt worden war. Der allgemeine Herbstertag aber war so gering, wie er seit Jahren nicht gewesen ist. Fast alle Winzer haben ihre wenigen Trauben deshalb auch sofort verkauft, denn es lohnte sich nicht, das Wenige, was geerntet wurde, noch einzukellern. Für den Zentner Trauben wurden 23—30 Mk. und darüber bezahlt. In Eibingen stellte sich die Dhm von 200 Liter auf 100—110 Mk., in Rüdesheim auf 120—145 Mk. In Frauenstein kostete der Zentner Trauben 20 Mk., in Hattenheim 26—28 Mk., in Johannisberg 25—30 Mk. Die ermittelten Mostgewichte betrugen 60 und 95 Grad. In 1912er Weinen zeigt sich eben wenig Geschäft.

⊙ Aus dem unteren Rheingau, 7. Nov. Die regelrecht mit der bekannten Kupferkalkbrühe behandelten Weinberge sind jetzt noch deutlich von weitem an der gefunden, starken Belaubung zu erkennen, während die nicht besprühten Stöcke die Blätter längst verloren haben und völlig kahl da stehen. Gegner des Spritzens, deren Zahl übrigens, durch die Erfahrung klug geworden, stets abnimmt, behaupteten früher, das Spritzen mit der Bordolaiser Brühe

verzögere und verhindere die Reife des Holzes. Der Augenschein lehrt aber das Gegenteil, denn die noch belaubten Neben zeigen eine schöne, hellbraune, auf die Reife hindeutende Färbung, indes das kahle, kranke Rebholz grau und schwarz aussieht. Gegen Blattfallkrankheit und Schimmelpilz sind rechtzeitig und sachgemäß ausgeführtes Spritzen mit Kupferkalkbrühe und Schwefeln mit gutem italienischen Schwefel bis jetzt immer noch die bestbewährtesten Vorbeugungsmittel und man sollte sich hiervon durch hochklingende Anpreisung anderer Mittel nicht abbringen lassen. Auch in der Bekämpfung des Sauerwurms, dieses größten Rebschädlings aus der Tierwelt, hat man in diesem Jahre einen bedeutenden Fortschritt gemacht. Nach den diesbezüglichen Zeitungsnachrichten will aber jeder das beste Mittel erfunden haben und der Winzer findet sich hiernach nicht zurecht. Es ist daher Sache der berufenen Stellen — Weinbauanstalten, Weinbauvereine etc. — die verschiedenen Methoden und Mittel zu sichten und zu vergleichen, um sodann das Ergebnis der Deffentlichkeit zu übermitteln, damit die Bekämpfung schon im nächsten Jahre eine einheitliche und allgemeine werde.

* Deßlich, 5. Nov. Wenn wir in unserer letzten Nummer dieser Zeitung Gelegenheit fanden, über die Erfolgsfolge des Kogler'schen Dütenverfahrens in den Weinbergen zweier Eltviller Forensen zu berichten, so sei auch gerechter Weise eines anderen Weinberges gedacht, der ebenfalls in diesem Jahre, und ohne daß das genannte Dütenverfahren angewendet wurde, einen vollen Ertrag lieferte und den besprochenen Weinbergen mit ihrem schönen Behang würdig an die Seite gestellt zu werden verdient. Es ist das ein Weinberg des Herrn C. Windolf in der Kemnau, 105 Ruten groß, dessen Ertrag von Kennern auf gut ein Stück Wein geschätzt wurde. In diesem Weinberge wurde nichts besonderes getan, als zur richtigen Zeit, und zwar sechsmal gespritzt und siebenmal geschwefelt. Allerdings muß die günstige Lage dieses Weinberges berücksichtigt werden. Auf drei Seiten mit einer Mauer umgeben, liegt die Südseite frei und direkt am Bahngleise. Der Weinberg blieb vom Sauerwurm nahezu verschont. Der Anblick dieses vollbehangenen Weinbergs mit seinen gesunden Trauben erinnerte lebhaft an den gepriesenen Herbst von 1911.

* Deßlich, 7. Nov. In einem vier Morgen großen Weinberg des Nasch'schen Weingutes, in dem verlockungsweise die Trauben mit einer Mischung, bestehend aus Nikotin und Schmierseifenbrühe, besprüht worden waren, konnten, entgegen der sonst so geringen Ernte in hiesiger Gemarkung, etwa drei Halbstück Wein geerntet werden.

* Hallgarten, 6. Nov. Die Weinlese ist im Gange. In 580 lesbaren Morgen dürfte es etwa 25—30 Halbstück geben. Mostgewicht 70—85 Grad nach Dechse. Säure 11—13 pro Mille. Die Qualität dürfte besser werden wie 1912. Traubenverkäufe haben stattgefunden und wurden bis zu 27 Pfg. pro Pfund bezahlt.

⊙ Johannisberg, 7. Nov. Wie schon in voriger Nummer berichtet, hat der hiesige Winzerverein seine 1913er Kreszenz zu unbekannten Preisen abgesetzt. Die Reigung, den 1913er zu verkaufen, findet man im Rheingau in diesem Herbst überhaupt sehr häufig vertreten. In erster Linie ist der sehr geringe Ertrag daran schuld, daß die Weinbergbesitzer zu verkaufen vorziehen, da es sich nicht lohnt, das Wenige auch noch einzukellern. Es wurden dabei aber anfänglich durchaus keine Abschlüsse gemacht, erst nach und nach entwickelte sich das Geschäft mehr und belebte sich. Die Mostgewichte stellten sich auf 60—85 Grad bei 9—12 pro Mille Säure. Die Preise betrugen für den Zentner Trauben 23—30 Pfg. Stellenweise wurde auch mehr bezahlt.

* Eltvile, 7. Nov. Das Wein-Restaurant zur „Weinpump“ (Adam Müller) kaufte von Herrn Geh. Reg.-Rat Czéh-Wiesbaden eine Partie 1911er (6 Halbstück) aus besten Lagen der Gemarkung Eltvile zu hohem Preise.

* Frauenstein, 5. Nov. Die Weinlese ist beendet. Die Weinstöcke zeigten bis zum Schluß schönes Laub im Gegensatz zu vorigem Jahre. Das mag wohl daher kommen, daß viel mehr in den Weinbergen gearbeitet wurde als sonst, besonders da es auch keine Kirschen gab und deshalb mehr Zeit für die Weinberge übrig blieb. Infolgedessen ist der Ertrag mitunter noch ein zufriedenstellender im Gegensatz zu anderen Sorten. Besonders sind es die Desterreicher Trauben, die den besten Ertrag liefern, die Riesling dagegen, die empfindlicher sind, haben mehr gelitten und geben fast gar nichts. Im ganzen rechnet man die hiesige Gesamternte auf nahezu 250 Zentner. Der geringe Ertrag ist durch den hiesigen Winzerverein an eine Binger Weingroßhandlung zum Preise von 20 Pfg. für das Pfund verkauft worden. Die Qualität des diesjährigen Weines wird besser als die des 1912er.

Aus Rheinhessen.

() Aus Rheinhessen, 7. Nov. Die allgemeine Lese ist ziemlich in allen Bezirken unseres Weinbaugebietes zu Ende. Auch in der Mitte der Provinz, wo man mit der Ernte so lange als möglich zurückhielt, ist man fertig. Es stellte sich heraus, daß der Ertrag in keiner Gemarkung hinsichtlich der Menge zufriedenstellen konnte, daß aber die Güte der Trauben einen ganz annehmbaren Wein in Aussicht stellt, besonders dort, wo die Trauben recht lange hängen gelassen wurden. Geschäftlich entwickelte sich recht viel Leben und eine ganze Menge neuen Weines wurde flott verkauft. Etwas ließ die Kauflust aber doch in einer ganzen Reihe Gemarkungen nach, als der Handel die Forderungen für den neuen Wein zu hoch fand. Für das Stück 1913er wurden 580—700 Mk. und darüber angelegt. Das Stück 1912er kostete 500—900 Mk., das Stück 1911er 1000 bis 1200 Mk.

II Bingen, 7. Nov. Im benachbarten Münster an der Nahe wurden für die 50 Liter Most 22—26 Mk. angelegt. Der Ertrag war gering. In Odenheim zeigte sich ein lebhaftes Mostgeschäft und schneller Absatz der wenigen geernteten Trauben. Für die 50 Liter wurden 21.50—23.50 Mark angelegt. Für 12 Stück 1912er Odenheimer wurden rund 10 000 Mk., durchschnittlich etwa 830 Mk. bezahlt. In Appenheim wurden für 1913er Most für das Stück 475 Mk. bezahlt.

* Gau-Bickelheim, 6. Nov. Letzte Woche wurde hier der allgemeine Herbst beendet. Manche Winzer ernteten einen Fünftel, andere einen Viertelherbst. Der Winzerverein hat 105 Stück Naturwein und die Winzergenossenschaft 22 Stück eingelegt. Der Winzerverein hat seine Nebenslagen zum Teil verkauft zum Preise von 580 Mk. pro Stück. Die Winzergenossenschaft soll 12 Stück Wiesberger zum Preise von 750 Mk. verkauft haben. Bis auf ungefähr 20 sind alle hiesigen Winzer Mitglieder des Winzervereins. Der Winzerverein zahlt am 1. Januar seinen Mitgliedern die Gewinne, welche an den Weinen der letzten Jahre gemacht wurden, aus. Die Winzer können es wahrlich auch gebrauchen.

* Guntersblum, 5. Nov. Ein lebhaftes Verkaufsgeschäft herrschte hier in 1913er Weinen. Für das Stück wurden 700—800 Mk. bezahlt.

* Groß-Winternheim, 5. Nov. Der allgemeine Herbst ist mit dem gestrigen Tage hier zu Ende gegangen. Die Quantität kommt einem Dreiviertelherbst gleich, die Qualität der Trauben war sehr gut und es wurden Mostgewichte von 68—88 Grad nach Dechle erzielt bei 7—11 Grad pro Mille Säure. Der Preis pro Viertel (18 Pfd.) bewegte sich zwischen 3.20—3.60 Mk. Viele Winzer, denen dieser Preis nicht zusagte, legten ihre Kressenz zum späteren Verkauf ein.

Vom Rhein.

□ Vom Mittelrhein, 7. Nov. Der Ertrag des Herbstes war allenthalben nicht bedeutend. Man mußte mit ganz außerordentlichen geringen Ergebnissen zufrieden sein. Dagegen ist die Güte besser ausgefallen. Es wurden im südlichen Gebiete des Mittelrheins 58—75 Grad Mostgewicht ermittelt bei 9—14 pro Mille Säure. Die Trauben wurden ziemlich flott abgesetzt und mit 24—25 Mk. der Zentner bewertet.

* Dohheim, 5. Nov. Wenn auch hier der Weinbau nicht die Bedeutung hat, wie an anderen Orten, so ist der Ausfall der Weinlese für die Besitzer immerhin keine Kleinigkeit. Die in dieser Woche stattgefundenene Weinlese fiel im ganzen doch noch besser aus, als man dachte und von den übrigen Orten gemeldet wurde. Wer Desterreicher Trauben anpflanzte und sich bei der Pflege der Weinberge und Bekämpfung der Rebenkrankheiten keine Mühe verdrießen ließ, kann ganz zufrieden sein. Gibt es doch Weinbergsbesitzer, die einen Dreiviertelherbst und noch mehr verzeichnen können. Die meisten kellern ihre Trauben noch für ihren eigenen Hausbedarf; im übrigen war große Nachfrage nach Trauben schon vor der Lese; sie wurden für 20 Pfg. das Pfund an einen Rheingauer Weinhändler verkauft. Im ganzen sollen etwa 150 Zentner Trauben gelesen worden sein. Die Qualität ist besser als voriges Jahr.

Vom Main.

* Vom Main, 3. Nov. Die diesjährige Weinernte war so gering, wie es lange Jahre nicht der Fall gewesen ist. In den noch in hiesiger Gemarkung belegenen ertragsfähigen 23 Hektar Weinberge sind im ganzen nur 115—120 Zentner Trauben oder 306 Hektoliter Wein geerntet worden. Die Qualität war ja gerade nicht so gering, wie man annahm, denn das Mostgewicht variierte zwischen 65—75 Grad nach Dechle mit einem Säuregehalt von 10—12 pro Mille. Die Trauben wurden fast sämtlich durch die Weinkommissionäre Gebrüder Baumann aufgekauft und mit 14 bis 18 Pfg. pro Pfund bezahlt. Nach auswärts ging nur ein kleines Quantum, alles andere blieb am hiesigen Platze.

Von der Nahe.

□ Von der Nahe, 7. Nov. Stellenweise sind noch einige Großweingutsbesitzer mit der Ernte der Trauben beschäftigt, die anderen Weinbergsbesitzer sind mit der Lese fertig. Die günstige Witterung während der letzten Zeit vor der Lese begünstigte die Entwicklung der Güte ganz besonders und brachte die Trauben soweit voran, daß eine merkliche Zunahme der Mostgrade festzustellen war. Wohl litt die Menge noch etwas unter dem längeren Hängenlassen, doch war die Qualitätssteigerung so erheblich, daß sie den Unterschied wohl auszugleichen vermochte. Der Ertrag war nicht groß, meistens stellte er sich unter einen Drittelherbst. Im Verkauf von Most und neuem Wein zeigte sich fortgesetzt einiges Leben, wenn auch der Absatz besser hätte sein können. Für das Viertel von 8 Liter wurden im allgemeinen 2.40—6.00 Mk. angelegt. Das Stück Most stellte sich auf 500—600 Mk., die 50 Liter erbrachten 18—26 Mk. 1912er Weine wurden nicht oft verkauft. Das Stück kostete 600—750 Mk. Für das Stück 1911er wurden 1000 bis 1200 Mk. bezahlt.

* Kreuznach, 6. Nov. Der allgemeine Herbst ist im Guldenbachtale zu Ende. Die Menge fiel durchweg gering aus. Die Güte war im großen und ganzen zufriedenstellend. Für die Eiche von 50 Liter Most wurden 17—18 Mk. angelegt.

Von der Mosel.

() Von der Mosel, 7. Nov. In diesem Jahre hat man sich an der Mosel mit der Lese durchaus nicht beeilt.

Im Interesse einer zu steigenden Güte wurde die Ernte solange als möglich hinausgeschoben und tatsächlich brachte man es dazu, daß die Trauben Zeit hatten auszureifen und ihre Güte erheblich zu steigern. Der Mengeertrag ist sehr verschieden, es gibt genug Bemerkungen mit ganz bedeutenden Erträgen, und andere, in denen der Sauerwurm in Verbindung mit der Rohfäule den größten Teil der Ernte vernichtet hat. Da in den meisten Bemerkungen die Besitzer eine gründliche Auslese vorgenommen haben und die faulen Beeren entfernt, so darf man sagen, daß an der Mosel das Mögliche zur Erzielung einer guten Qualität des 1913er getan wurde. In Cläfferath wurden für den Zentner Trauben der dortigen Bruderschaft 26,50 Mk., in Briedel 23—26,25 Mk., in Enkirch 28—32 Mk., in Merl 20—25 Mk., in Gröv 22—25 Mk., in Zeltingen 30 Mk., für die Trauben der Frühmehrferei 65 Mk., in Balwig 25—28 Mk., in Kochem 23—25 Mk., in Burgen 24 Mk., in Lehmen 23—24 Mk., in Hagenport bis 25 Mk., in Koborn 23—25 Mk., in Gondorf 22—26 Mk., in Moselweiß 22—23 Mk., in Zell 22 bis 24 Mk. bezahlt. Die Dhm (160 Liter) 1913er erbrachte in Güls 120—135 Mk., in Winnigen 120—150 Mk., in Zell 120—130 Mk., das Fuder (960 Liter) in Merl 630 bis 670 Mk., in Gröv 660—750 Mk., in Winningen bis 1500 Mk. Zentnerweise gingen die Trauben noch ab in Lösenich zu 34—37 Mk., in Erden zu 32,50 Mk., in Longuich zu 30 Mk., in Zeltingen bis zu 74 Mk. Nach 1912er Weinen herrscht rege Nachfrage und mehrfach kamen ganz wesentliche Abschlüsse zustande. Für das Fuder 1912er wurden in Graach 1000—1350 Mk., in Reil 550—660 Mk., in Degem 680—700 Mk., in Alf 550—600 Mk., in Burgen 620—720 Mk., in Briedel 580—630 Mk., in Balwig 850 bis 1200 Mk., in Dufemond 750 Mk., in Filzen 680 bis 700 Mk., in Wehlen 750 Mk., in Osann 520—550 Mk., in Novian 540 Mk. angelegt. Für das Fuder 1911er wurden in Dufemond 1300 Mk. bezahlt. Die Vorräte an 1911er Weinen sind sehr klein. An der Saar und Ruwer hat die Lese erst vor wenigen Tagen begonnen. Allenfalls stehen dort die Trauben bis auf wenige Ausnahmen gut und bringen einen in jeder Hinsicht zufriedenstellenden Ertrag. Die Güte wurde durch das längere Hängenlassen der Trauben sehr erhöht.

Aus der Rheinpfalz.

(*) Aus der Rheinpfalz, 7. Nov. Die Weinernte war in der Rheinpfalz in vielen Bemerkungen so, daß die Winzer zufrieden sein konnten. Dort, wo die Trauben noch während der warmen, schönen Herbsttage hängen gelassen wurden, zeigte sich eine Erhöhung der Güte, die sehr erfreulich war. Im freihändigen Geschäft herrscht seit einiger Zeit Ruhe, nachdem in vielen Gemeinden recht erhebliche Abschlüsse zustande gekommen waren. In der Dürkheimer Gegend wurden für das Fuder 1913er Weißwein 570—700 Mk., in Forst 1000 Mk., für das Fuder 1913er Rotwein 430—470 Mk., 1912er 600—900 Mk., im mittleren Gebirge für das Fuder 1913er Weißwein 430—500 Mk., Rotwein 370—400 Mk., 1912er Weißwein 520—600 Mk., Rotwein 440—450 Mk., im oberen Gebirge für das Fuder 1913er 330—600 Mk. bezahlt.

** Freinsheim, 5. Nov. Der hiesige Winzer-Verein hat auf einem seinen Mitgliedern gehörenden Reb-gelände von etwa 180 Morgen nicht weniger als 146 Fuder Portugieser eingebracht, auf einem 176 Morgen tragenden Weißtraubenweinberge jedoch nur 75 Fuder Weißmost geerntet. Mit der Güte ist man zufrieden. Jedenfalls kann der Freinsheimer Winzer-Verein mit dieser Weinernte nur zufrieden sein. Außerhalb des Winzer-Vereins war das Geschäft in Trauben lebhaft. Der Weißwein ist fast verkauft. In der Hauptsache lagern lediglich Rotmoste.

Aus Württemberg.

* Aus Württemberg, 5. Nov. Die „Mitteilungen des Württembergischen Weinbauvereins“ bringen nachstehenden Bericht über den 1913er Herbst: Ein traurigerer Weinherbst ist wohl selten ins Land gegangen, wie der heurige. Sonst um diese Zeit fand man in den Tagesblättern lange Spalten von Herbstanzeigen und Herbstberichten, in den Wirtschaften der Weinorte saßen Verkäufer und Käufer bei einem Schoppen beisammen und auf den Landstraßen ertönte das anheimelnde Geläut der Weinfuhren. Das ist heuer anders; sang- und klanglos geht der Herbst vorüber. In den meisten Gegenden des Landes lohnt sich ein Herbstfest überhaupt nicht, oder es müssen zur Einheimischung der wenigen Trauben Geschirre von den bescheidensten Ausmessungen hervorgesucht werden. Was wollen angesichts dieser allgemeinen Mißernte die wenigen Glücksherbste bedeuten, die an einigen Orten des Unterlandes noch erzielt werden! So viel steht fest, daß der 1913er bezüglich seiner Menge sich noch unter den 1906er, 1910er und 1912er stellt; in der Güte wird jedoch der 1913er diese Jahrgänge überragen, was der recht günstigen Witterung im September und Oktober zu verdanken ist. Die größeren Güter schieben die Lese solange als möglich hinaus; sie werden teilweise noch ganz hübsche Posten Wein, vorzugsweise Weißgewächs, auf den Markt bringen können. Bis jetzt schwanken die in freihändigem Verkauf erzielten Hektoliterpreise zwischen 60 und 75 Mk.; in Versteigerungen stiegen die Preise über 80 Mk. Spätklesen dürften sich noch höher im Preise stellen.

Ausland.

Aus Dalmatien.

* Ueber die Geschäftslage in Dalmatien besagt ein Bericht des kaiserl. Vizekonsulats in Spalato: Die Unkenntnis der auswärtigen Leseausichten, gepaart mit einer Desorganisation der Weinproduzenten des Landes, haben den Verkauf der Maische und Moste an die wohl spärlich vertretenen Zwischenhändler größtenteils lahm gelegt, weshalb die Einlagerung vieler Weinpartien, die sonst als Maische an den Mann gebracht wurden, erfolgen mußte. Die letzten Haussejahre zeitigten den Uebelstand des direkten Ankaufs der Produzenten zu ihren Vorräten, um einen höheren Wert des Produktes zu erzielen. Zu diesem Uebelstande gesellte sich nun jener, daß der Agent selbst Spekulant wurde und somit mit dem Produzenten als Eigenhändler auftritt. Daß hierdurch jeder Maßstab zur Beurteilung des Angebots und der Nachfrage fehlt, liegt auf der Hand. Ein derartiges Bild bot sich auch dieses Jahr den Händlern, welche, entsprechend der geringen Kauflust des Inlandes, nur das Wenigste an Maische und Most deckten und die weiteren Ereignisse, speziell den Leseausfall in den übrigen Weinproduzierenden Ländern der Monarchie abwarten, wo allgemein mit einer besseren Qualität und größeren Quantitäten und somit mit einem Sinken der Preise gerechnet wird. Im Vergleiche zu den vorjährigen ohnehin sehr hohen Preisen ist 1913 eine Erhöhung von 15 Prozent zu konstatieren, die bei Zurückhaltung des auswärtigen Eigenhandels keine Rechtfertigung findet.

Verchiedenes.

* Oestrich, 5. Nov. In der Gemarkung Oestrich fand die Abschätzung der von der Reblaus befallenen Weinberge statt. Nach dieser Abschätzung sollen für den Stod 50—55 Pfg. vergütet werden. Für die Rute würden also durchschnittlich 15 Mk. bezahlt. Sämtliche Eigentümer sollen sich mit dieser Entschädigung einverstanden erklärt haben.

* Eltville, 6. Nov. Die bekannte „Burg Graß“ ging kürzlich käuflich in den Besitz eines Wiesbadener Kon-
sortiums über. Der Kaufpreis beträgt 165 000 Mark.

* Oppenheim, 5. Nov. Das hiesige Domäne-
Weingut, zur Weinbaudomäne-Verwaltung Mainz gehörig,
hat gestern seine Weinlese beendet und damit dem hiesigen
allgemeinen Traubenherbst den Schluß gegeben. Kommen
Samstag soll die übliche Schlußfeier im Wagner'schen Saale
abgehalten werden.

* Aus Rheinhessen, 5. Nov. Der Weinbau-
Verein der Provinz Rheinhessen und der Berg-
straße schreibt: Der Fachmann, der aufmerksam beo-
bachtend in diesem Herbst die Weinberge mit stellenweise
recht geringem, stellenweise wieder besserem Behang beging,
mußte feststellen, daß die Lese in verschiedenen Lagen zu
spät einsetzte. Die in den einzelnen weinbautreibenden Ge-
meinden bestehenden Kommissionen, die zwecks Bestimmung
des Lese termins die Weinberge begingen, mußten doch wahr-
genommen haben, daß viele Lagen früher, andere wieder
später zu lesen waren. Bei einem Weinherbst wie der 1913er,
wo mit nur wenigen Ausnahmen eine Verbesserung des
Ernterzeugnisses doch erforderlich ist, kam es sicher nicht
darauf an, 8—10 Tage früher zu lesen. Dadurch wäre
aber vielen Besitzern ein erheblicher Mehrertrag geworden.
Durch das schlechte, kühle und nasse Wetter im Juli, August
und September, war eine frühe Fäule der Trauben, besonders
der Traubensiele eingetreten. Die Verbindung zwischen
Rebstock und Traube hörte so auf. Schon deshalb hätte
man eine frühere Lese eintreten lassen müssen und dabei den
Vorteil gehabt, den Sauerwurm, der dieses Jahr in vielen
Lagen in so reicher Weise aufgetreten ist, im Stadium
des „fressenden Wurmes“ mit den wurmbefallenen Trauben
entfernt und vernichtet zu haben. So aber hatten schon
viele Würmer die Trauben verlassen und sich verpuppt. Wir
müssen daher für das nächste Jahr wieder mit einem starken
Ausbreiten des Heu- und Sauerwurms rechnen. Die Unzu-
friedenheit über den diesjährigen Herbst und der Mehr-
ausfall hätten sich vielfach leicht vermindern lassen, wenn
seitens der in den einzelnen weinbautreibenden Gemeinden
bestehenden Herbstkommissionen nicht nach dem üblichen
Schema die Lese für alle Lagen gleichmäßig behandelt und
festgesetzt, sondern wo nötig, eine frühere Lese so und so
vieler einzelner Lagen empfohlen und angeordnet worden
wäre. Auf die Einwendung, dies lasse sich mit dem Trauben-
ankauf nicht vereinbaren, muß erwidert werden, daß dem
Traubenkäufer ein lagenweises Lesen lieber ist, als eine für
die ganze Gemarkung festgesetzte Lese, besonders, wenn die
Weinbaugemarkung groß ist. Gleichzeitig wird dadurch auch
dem zu schnellen, wilden Lesen vorgebeugt. Der Vorteil des
lagenweisen Lesens ist somit auf beiden Seiten zu finden.

* Der Weinversand im Winter. Die Handels-
kammern von Wiesbaden, Bingen, Mainz, Koblenz und
Trier hatten bei der Eisenbahnverwaltung beantragt, die
frachtfreie Rückbeförderung von Wärmöfen,
die Weinsendungen beigelegt gewesen seien, zu gestatten. Die
Eisenbahnverwaltung hat diesen Antrag abgelehnt mit
folgender Begründung: Der Weinversand in Wagenladungen
ist in der kälteren Jahreszeit nur unbedeutend; im Winter
ruht er fast ganz; jedenfalls ist er auf das unumgänglich
notwendige Maß beschränkt. Zum Schutze gegen den Ein-
fluß der Kälte werden in der Regel Stroh und Decken, seltener
Wärmöfen beigegeben. Ein allgemeines wirtschaftliches Be-
dürfnis für die Gewährung der beantragten Frachtvergünstigung
liegt demnach nicht vor. Für Mineralwasser ist diese Ver-
günstigung gewährt worden, weil die Verusung auf die gleichen
Verhältnisse beim Bier als begründet angesehen worden ist;
denn die Preisverhältnisse beider Artikel rechtfertigen die
gleichen Verhältnisse. Gegen die frachtfreie Beförderung von
Kälteschutzmitteln bei Weinsendungen ist jedoch, wie schon

früher, so auch heute noch, der hohe Wert des versandten
Gutes geltend zu machen. Abgesehen davon wäre auch der
aus der frachtfreien Rückbeförderung der Wärmöfen etwa
erzielte Gewinn so gering, daß er den Preis einer Wagen-
ladung Wein nicht beeinflussen könnte.

* Karlsruhe, 5. Nov. In einer Besprechung über
die Notlage im Rebbaubau, die die Naturweinbauvereine und
Winzergenossenschaften dieser Tage in Freiburg abhielten,
wurde auch die Malzweinstrage erörtert und eine Entschlie-
ßung angenommen, in der die Vertreter der badischen Naturwein-
bauvereine und Winzergenossenschaften lebhaft bedauerten,
daß bis heute eine Entscheidung der Reichsregierung gegen-
über der Malzweinfabrikation noch nicht vorliege und in-
anbetracht der großen Gefahren, die dem badischen und deutschen
Weinbau durch die Malzweinfabrikation drohen, den Wunsch
ausprechen, es möge bald ein Verbot der Herstellung von
Malzwein erfolgen.

* Heilbronn, 5. Nov. In einer aus den wein-
bautreibenden Gegenden Württembergs stark besuchten Ver-
sammlung in Bietigheim wurden Maßnahmen zur Ein-
berung des Notstandes der Weingärtner beraten.
Die Versammlung, der auch eine Reihe von Regierungsver-
tretern und 22 Landtagsabgeordnete aus allen Parteien an-
wohnten, beschloß nach einem Referat des Schultheißens
Maulk-Rundelsheim, eine Eingabe an die Regierung zu
richten. In dieser Eingabe soll von der Regierung bezw.
vom Landtag erbeten werden: Uebnahme des ganzen
Betrags für die Schädlingsbekämpfung für die
Jahre 1913/14 auf die Staatskasse, Erhöhung des Staats-
kredits für die Zentralkasse des Verbandes der landwirt-
schaftlichen Genossenschaften, Nachlaß der Staatssteuer
für Weinberge und Zurücksetzung der Steuerkataster,
weitere Stundung der bisher gewährten Notstandsdarlehen
und Gewährung weiterer Notstandsdarlehen,
Erhöhung des Staatsbeitrages an notleidende weinbau-
treibende Gemeinden zu Schulhausneubauten und Lehrer-
gehältern, rasche und weitgehende Vorbereitung und Unter-
stützung von Notstandsarbeiten, Beratung bei Neubestockung
der Weinberge und Einführung anderer Kulturen durch die
staatlichen Sachverständigen. Die weiter zur Debatte ge-
stellte Frage, ob zur Behebung der Notlage im ganzen
deutschen Reich eine Geldsammlung eingeleitet werden soll,
wurde einstimmig abgelehnt.

Redaktion, Druck und Verlag von Otto Etienne, Vestrich a. Rh.

Vorläufige Anzeige.

Donnerstag, den 27. November, versteigern die Unter-
zeichneten

ca. 60 Nummern 1912er und 1913er Hallgartener
Natur-Weine.

Näheres später.

Bereinigte Hallgartener Weingutsbesitzer
E. G. m. u. H.

Vorläufige Anzeige.

Donnerstag, den 27. November, anschließend an
die Weinversteigerung der **Bereinigten Weingutsbesitzer**,
versteigert die Unterzeichneten in ihrem Kelterhause die

1913er Kreszenz, zirka 16 Halbstück.

Näheres später.

**Der Vorstand der
Winzer-Genossenschaft zu Hallgarten.**

Vorläufige Anzeige.

Am Mittwoch, den 17. Dezember 1913, mittags 12 Uhr, läßt Herr **Max Broemser**, Rudesheim a. Rhein, im Saale des Hotel Jung,

20/2 1911er natur	} rheingauer Weine verschiedener Bemerkungen
33/2 1912er verbessert	
12/2 1912er natur	

öffentlich versteigern.

Naturwein-Versteigerung

der
Konkursmasse Georg Ermert, Neudorf
(früher Baron von Reichenau'sches Weingut)

zu **Eltsville a. Rhein** — Hotel Reisenbach —
Freitag, den 28. November 1913, nachmittags 1 Uhr.

Zum Ausgebot kommen:

7 Stück und 28 Halbstück 1912er Naturwein.

Probetag für die Herren Kommissionäre am Freitag, den 14. November zu Neudorf, Hotel Diana.

Allgemeine Probetage am Montag, den 24. November zu Eltsville, Hotel Reisenbach, und vor und während der Versteigerung.

Der Konkursverwalter: **Ferd. Lamby, Eltsville**, von welchem Auskünfte jederzeit bereitwilligst erteilt werden.

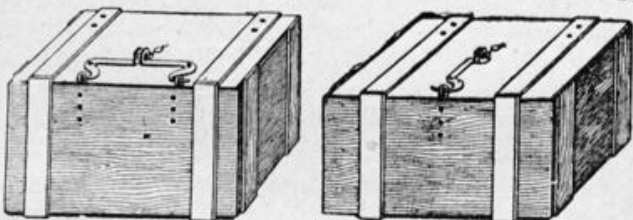
★ **W**enn Sie Cherry-Brandy herstellen wollen, ★
verwenden Sie den Cherry-Brandy-Grundstoff ★
v. Gebr. Lode, Dresden. Wertvoll. Receptim., Etik., Plakate! ★

Frisch's Verschlusskisten

ges. gesch. unter Nr. 115345.

Das Hervorragendste auf dem Gebiete der Verschlusskisten.

Eingeführt von der Kgl. Preuss. Militärverwaltung.



Prämiert

Industrie- und Gewerbe-Ausstellung Düsseldorf 1902.

Ehrendiplom Weinbau-Kongress Mainz 1903.

Silberne Medaille

Internationale Obstausstellung Düsseldorf 1904.

Goldene Medaille

Ausstellung für das Gastwirtschaftsgewerbe Köln 1906.

Staatsmedaille

Jubiläums-Ausstellung Mannheim 1907.

Unerreicht an Einfachheit, unverwundlich, stark und vorzüglich bewährt, worüber zahlreiche

::: Anerkennungsschreiben erster Firmen. :::

Die Verschlüsse werden auch lose mit allem Zubehör abgegeben.

Verlangen Sie Preisliste kostenlos von:

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

Naturwein-Versteigerung

zu Rauenthal im Rheingau.

Mittwoch, den 3. Dezember, nachmitt. 1 Uhr, lassen die

Vereinigten Weingutsbesitzer zu Rauenthal

im Saale des Herrn Franz Weber (Rheingauer Hof)

48 Halbstück und 6 Viertelsstück 1912er und 1 Halbstück 1911er Raenthaletaler Naturweine

aus den besseren und besten Lagen Raenthals versteigern.

Probetag für die Herren Kommissionäre am Montag, den 10. November.

Allgemeine Probetage am 25. November, sowie am Tage der Versteigerung von vormittags 10 Uhr ab.

Montaner & Co.

Korkstopfenfabrik

MAINZ

PALAMOS (Catalonien), **REIMS** (Champagne)

BUENOS AIRES.

...

== Bedeutendste Produktion in ==

Champagner- und Wein-Korken

aus sorgfältigst ausgewähltem catalonischem Holze

Ständiges und reichhaltiges Lager

in allen gangbaren Qualitäten

Gewähr für prompteste Lieferung von Quantitäten jeden Umfanges in einwandfreier Arrangierung

Satinieren von Champagnerkorken
(Patent Féron)

Markierung der Kork

in Brand oder Druck nach bestbewährter Methode in tadelloser Ausführung ohne Extraberechnung

Katalog, bemusterte Anstellung,
sowie Vorschläge für die Markierung stets zu Diensten.

3

Kein moderner Haushalt

sollte ohne Nähmaschine sein. Die Anschaffungskosten sind gering, der Wert unvergleichbar, der Nutzen kolossal. In Sturmvoegel bieten wir alle Systeme von bester Konstruktion und eleganter Ausstattung. Fahrräder in allen Preislagen, Aluminiumfelgen zum Selbstmontieren für Räder; Pneumatiks, Taschenlampen, Feuerzeuge, Rasierapparate usw. Vertreter gesucht. Hauptkatalog gratis.



„Sturmvoegel“

Gebr. Grüttner, Berlin-Halensee 291.

Georg Reichardt junior, Nierstein a. RheinHolz-Handlung **empfeht** Weinbergspfähle u. Stücker **Kyanisierungsanstalt**

kyanisiert nach staatlicher Vorschrift unter Kontrolle des chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Worms.

— Ausserordentlich haltbar. —

Lieferant staatlicher Weinbaudomänen und hervorragender Privatgüter.

Traubenferne

möglichst schalen- und stielfrei, jedes Quantum auch auf Lieferung zu kaufen

~~~~~ gesucht. ~~~~~

Anerbietungen bef. Haasensteine &amp; Vogler N. G. Frankfurt a. M. unter I. 8361.

**Gicht, Magenleiden, Ischias, Blasenleiden!**

Herrlicher Heilerfolg durch die glänzend bewährte elektrische Selbstkur (9 1/2 Wt.). Broschüre kostenlos. Sch. v. Mayenburg, Nürnberg, Sulzbach-Str.

**Darlehen**

Handelsgerichtlich eingetragene Firma gibt Bargeld an grundreelle Personen ohne Bürgen, auf Schuldschein, Wechsel, Hausstand. Viele Hunderttausende bereits ausbezahlt. Glänzende Dankschreiben. Streng reell! Durch das Handels-Institut Nürnberg, Praterstr. 25. Allen Anfragen ist Rückporto beizufügen.

**Rudolf Ludewig,**

Weinkommission, Telef. 280

Bingen a. Rhein

verfügt jederzeit über vorteilhafteste Angebote f. den Grosshandel.

**Georg Adolph Brück**Weinkommission  
Bingen am Rhein.**Johann Egenolf,**Wein-Kommissions-Geschäft  
Lorch im Rheingau.**Wer grau ist, sieht alt aus!**Bestes Haar- und Bart-  
färbemittel ist ::::

Vitek's

**Panax - Haarfarbe**

1 Flac. à 1 Mk.

Allein echt von:  
Fr. Vitek & Co., Prag.

Überall zu haben.

Versand für Deutschland:  
Lindenapotheke Leipzig.

2

**Jakob Burg**Spedition — Rheinschiffahrt — Agenturen  
**Eltville am Rhein**

Telegr.-Adr.: Spediteur Burg. Telefon No. 12.

Spezialität:

Weintransporte

nach allen Plätzen der Welt. Besorgung aller Deklarations-, Konsulats- und Verzollungsangelegenheiten für den Export und Import. Zuverlässige, sachgemässe und prompteste Bedienung. Offerten und Frachtübernahmen gerne bereitwilligst auf Anfrage.

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

Rebenspritze und Schwefelzerstäuber.



ECLAIR

Unehrlliche Konkurrenz! Gewisse, wenig skrupellose Verkäufer bieten manchmal den Winzern grobe Nachahmungen an, welche dem ECLAIR No. 1 durch ihr Aussehen gleichen. Wir machen die Käufer auf diese unehrlliche Handlungsweise aufmerksam.

Man sucht sie zu betrügen, weil diese wertlosen Nachahmungen, welche ohne Sorgfalt und aus schlechtem Material hergestellt sind, dem Verkäufer mehr Gewinn einbringen, als beim Verkauf eines guten Apparates erzielt wird.



TORPILLE

Beim Einkauf des wirklichen ECLAIR No. 1 muss sich der Käufer vergewissern, dass der Rotkupferbehälter unsere Fabrikmarke (Fig. 2) im Metall in Relief und oben ebenfalls in Relief die Worte ECLAIR VERMOREL (Fig. 1) trägt.

Endlich führt der runde Deckel m. hermetischem Verschluss i. Relief d. Bezeichnung Vermorel Bté S. G. D. G.

**ECLAIR  
VERMOREL**

Fig. 1.



Fig. 2.

**Heinrich Arnold,**  
Frankweiler, Rheinpfalz,  
Weinkommission.

Hydr. Keltereibetrieb.



Bei event. Anlegung v. Dampf- od. Wasserheizung stehe mit kostenloser Anfertigung v. Projekten und Kostenanschlägen gerne zu Diensten.

**E. Henn, Ofenfabrik  
Kaiserslautern.****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.****ETIKETTEN** für WEIN, LIKÖR, SEKT,

KONSERVEN, MARMELADEN, HONIG etc.

**Konkurrenzlose Preise - Grossbetrieb.**Lagerbestand  
ca.  
60 Millionen  
Stück.**JLLERT & EWALD**  
**GROSS-STEINHEIM-HANAU**

# SEITZ-WERKE

Theo & Geo Seitz  
Kreuznach (Rheinland).

59 nur höchste Auszeichnungen. 1

Der Seitz'sche Flaschenabfüllfilter

„Komet 1910“

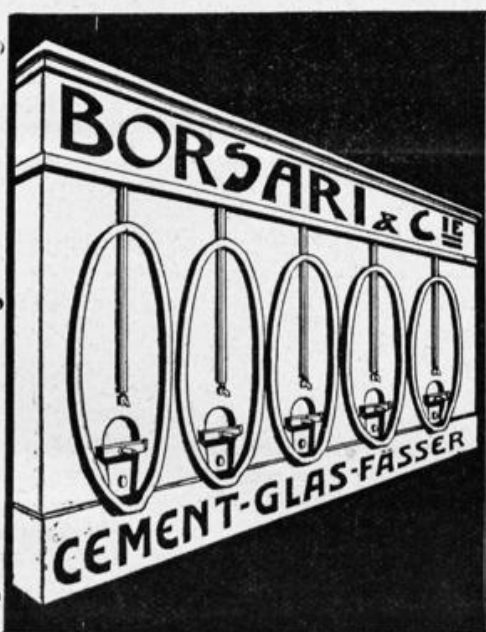
hat sich bei Produzenten und Händlern selbst bei der  
Abfüllung feinsten Weine tausendfach bewährt!

Ca. 3000 geliefert.

Hundert glänzend. Anerkennungsschreiben erst. Häuser.  
Zweiggeschäfte in Wien, Mailand, London.  
Lager i. Berlin, Paris, Buenos-Aires, Melbourne, New-York



## Hugo Brogsitter, Weinvermittlung, Wiesbaden.



**ZOLLIKON**  
**ZÜRICH**  
(Schweiz).

Zur Aufbewahrung von  
Wein und  
Spirituosen.

Technische Besuche, Preislisten und illustrierter Katalog kostenlos.

ungefähr 3500000 Hektoliter im Betrieb.



**Joh. Bapt. Sturm**  
Weingutsbesitzer  
Rüdesheim a. Rhein.  
Grösste eigene Weingüter  
in Rüdesheim, Johannisberg  
:: und Assmannshausen ::  
Spezialität:  
**Eigene Gewächse.**  
Für Wiederverkäufer billigste  
Engrospreise.

## Johannes A. Petersen & Co., Hamburg

Gratis-Proben  
franko!

Südwein-Import

Gratis-Proben  
franko!

offerieren — garantiert dem Deutschen Weingesetz  
entsprechend — folgende **Standard-Qualitäten**:

Griechischer **Muscat-Wein**

Insel-Samos-Wein

Süßer Dessertwein **Levante**

**Blutroter** Dessertwein mit  
**Medizinal-Analyse**

Zu  
billigsten  
Tages-  
Preisen.

Echter **Wermutwein** M. 42.— 57.— 77.—

Alter Spanischer  
**Tarragona** M. 42.— 50.— 60.—

Original Pale  
**Sherry** M. 56.— 66.— 80.—

Alter **Malaga**,  
dunkelbr. od. goldgelb M. 57.— 68.— 82.—

**Original Douro**  
**Portwein** M. 75.— 88.— 106.—

**Original**  
**Insel Madeira** M. 78.— 90.— 110.—

per 100 Liter unverzollt ab Transit-  
kellerei Hamburg. Unsere Preise verstehen sich gegen  
unsere bekannten 6-Monats-Bedingungen.

Nur in der öfteren  
**Wiederholung der Anzeigen**  
liegt der Erfolg der Reklame.