



Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellereiwesen.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Adr.: Weinzeitung Oestrich.

Expedition: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9.

Fernsprecher Nr. 6.

Erscheint Sonntags. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658a) und der Expedition. Post-Bezugspreis **Mk. 1.50** pro Quartal excl. Postgebühren; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von **M. 1.50** in Deutschland, **M. 1.80** im Ausl.



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

Nr. 32.

Oestrich, Sonntag, den 7. August.

1904.

Der Alkohol als Genußmittel.

Es ist eine unanfechtbare Erfahrungstatsache, daß der Alkohol, der im streng wissenschaftlichen Sinne als ein Nahrungsmittel angesehen werden muß, jedoch aus praktischen Gründen als solches nicht in Betracht kommt, ein höchstschätzbares Genußmittel darstellt, auf das wohl niemals verzichtet werden wird, trotz größter Agitation der Anti-Alkoholiker. Denn die Mengen, die zu jenen Genußwirkungen führen, sind so gering, daß sie vom Organismus ohne jegliche Schädigung vertragen werden und keinerlei hygienische, noch wirtschaftliche Gefahren in sich bergen, wie die Wissenschaft bedingungslos zugesteht.

Es mag unumwunden zugegeben werden, daß die Form, in der der Alkohol als Genußmittel auftritt, nicht gleichgültig ist. Man wird ohne weiteres behaupten dürfen, daß der Schnaps das bedenklichste alkoholische Getränk ist und es wird somit im volkswirtschaftlichen Interesse liegen, durch Förderung der Produktion und durch Ausbreitung der übrigen geistigen Getränke den Konsum des Schnapses einzuschränken. In der Tat ist auch durch eine größere Ausbreitung des Bieres der Branntweinkonsum in verschiedenen Ländern sehr wesentlich zurückgegangen, wodurch zweifellos eine Förderung der sozialen und ökonomischen Verhältnisse dieser Gebiete Hand in Hand ging. Der mäßige Genuß guten Bieres bekommt fast allen Menschen sehr gut; aber zufolge seines geringen Alkoholgehaltes liegt die Möglichkeit sehr nahe, daß größere Mengen genossen werden, die zu einer Überfüllung des Magens führen. Dadurch wird aber die Verdauung gestört und somit weiterhin auch die Ernährung beeinträchtigt. Der Körper wird schlaff und neigt zur Trägheit.

Als vornehmstes alkoholisches Getränk ist dagegen der Wein anzusehen. Neben seinem harmonischen Alkoholgehalt sind es Blume und feiner Geschmack, die den Wein zum köstlichen Getränk und zum begehrtesten Genußmittel gestalten, das von jeher nicht nur die Sprache der Dichtung begeisterte, sondern auch dem ernstesten Geistesarbeiter

seine Bewunderung und Liebe abrang. An Regeln zur Erkennung und Beurteilung solchen Weines hat es schon früher auch nicht gefehlt. In den von der berühmten kaiserlichen Medizinschule zu Salerno im Jahre 1101 in lateinischen Versen herausgegebenen Gesundheitsregeln heißt es nach der von dem Kölner Arzt Ignaz Dünker 1841 bewirkten Uebersetzung:

„Prüfe nach Färbung und Scheine, Geruch und Geschmack Deine Weine; Wein von wahrhafter Güte, die fünf Tugenden biete: Duftigkeit, Kräftigkeit, Schönheit, wie Kühle und perlende Klarheit.“

Bei allen weinbautreibenden Völkern des Altertums galt der Wein als eine Gottesgabe und auf den Altären wurde er als beste Gabe der Gottheit wieder zum Opfer dargebracht. Auch die christliche Kirche hat den Wein als Mess- und Abendmahlswein in ihren Kultus aufgenommen und alle Versuche, wie sie zwar leider schon von verbissenen Alkoholgegnern unternommen wurden, den Wein durch ein Kunstprodukt zu ersetzen, müssen die Gefühle der Gläubigen aufs schwerste verletzen.

Man kann ruhig behaupten, daß die Wertschätzung und der Genuß guten Weines niemals aufhören werden, auch wenn eifrige Gegner ihm nur zu gerne eine Totenstätte bereiten möchten. Wenn nun auch feiner Geschmack und duftige Blume zu einem köstlichen Genuß führen, der für den Kenner guten Weines durch nichts übertroffen wird, so sind es doch auch noch andere, eben durch den harmonischen Alkoholgehalt des Weines bedingte höchstschätzbare Wirkungen, die schon bei solch kleinen Mengen eintreten, die noch durchaus nicht zu dem sogenannten leichten Rausche führen, also in keiner Weise nachteilig sind.

Gewöhnlich werden alle guten und nachteiligen Wirkungen des Weines dem Alkohol zugeschrieben. Aber neben diesem sind es hauptsächlich auch die Duftstoffe, die ihren Einfluß auf Veränderungen des Blutumlaufes geltend machen.

Neben diesem Einfluß von Buttersäure und Alkohol auf den Blutumlauf kommen noch direkte Wirkungen des Alkohols auf die Gehirntätigkeit in Betracht. „Namentlich werden gesteigerte Empfindungen, wie sie bei nervösen Personen vorkommen, merklich herabgestimmt und die Empfänglichkeit für äußere Eindrücke deutlich abgeschwächt. Schon ein mäßig großes Glas Wein vermag Unlust, Verdruß und Sorgen zu mildern, trübe Stimmungen zu verschleichen und das Gefühl von Abspannung und Ermüdung zu unterdrücken. Man spricht deshalb mit Recht von einer belebenden Wirkung des Weines und wendet ihn in diesem Sinne bei Kranken und Konvaleszenten als Stärkungsmittel an. Aber auch in diesen Fällen beruht seine wohlthätige Wirkung darauf, daß er das durch die Krankheit empfindlich gewordene Nervensystem besänftigt und Krankheit und Schwäche weniger unangenehm empfinden läßt. An die Stelle von Leidensgefühlen und störender nervöser Unruhe treten Beruhigung und Wohlbehagen, wodurch Genesung und Kräftigung indirekt gefördert werden.“

Ähnliche Zustände nervöser Empfindlichkeit, wie sie als Folgen von Krankheiten auftreten, entstehen häufig auch durch geistige und körperliche Ueberanstrengungen und Uebermüdung. Auch in solchen Fällen wird ein gutes Glas Wein wegen der beruhigenden Wirkung auf das Nervensystem außerordentlich erfrischend wirken, indem es die unangenehm empfundene nervöse Spannung beseitigt. Die Mengen Wein, die dazu in der Regel ausreichend sind, können nicht als schädlich erachtet werden.“ (Prof. Schmiedeberg.)

Wenn also der Alkohol schon in so kleinen Mengen, die durchaus noch nicht als schädlich erachtet werden können, die Zustände nervöser Empfindlichkeit, seien sie nun Folgen von Krankheiten, oder bedingt durch Sorgen und Mühen des alltäglichen Lebens und durch körperliche und geistige Ueberanstrengung, herabmindert, so verstehen wir, ein wie wertvolles und unentbehrliches Genußmittel uns der Alkohol darstellt und welche große Bedeutung er für unser geselliges Leben gewonnen hat und gewinnen mußte. Er nimmt die Befangenheit, hebt das Selbstbewußtsein und macht gesellig, mitteilbar und frei. Im banalen Daseinskampfe legt sich das Mühen, Schinden und Plagen um die Existenz wie ein kalter Reis auf jede freiere Regung der Seele, und der trockene Alten- und Zahlenmensch wird noch ungemütlicher, wie aus dem frischen Zungen ein lederner Gefelle wird. Aber der vielgeschmähte Alkohol, ein Glas guten Weines oder erfrischenden Bieres, hebt diese durch die Misere des alltäglichen Lebens bedingten Hemmungen der Seele auf. Und dem fleißigen Arbeiter, sei er nun körperlich oder geistig tätig, wird nach beendetem Tagwerk ein gutes Glas Wein oder Bier mit seiner beruhigenden Wirkung ein Labetrunk sein, der die unangenehm empfundene Spannung des Nervensystems beseitigt.

Sollen wir nun auf ein solches Genußmittel verzichten, lediglich, weil es dem Unmäßigen zum Schaden gereicht? „Bibel und Hygiene verurteilen den Freßer, dem der Bauch sein Gott ist, ganz ebenso den unmäßigen Trinker?“

Die Anti-Alkoholbewegung aber hat im blinden Eifer diese Tatsachen verkannt und das Ziel, das sie sich vernünftiger Weise hätte stecken müssen, überraunt. Die Bekämpfung des Mißbrauches schließt nicht die Verurteilung des Gebrauches

in sich, und wenn unsere Väter und Großväter in den alkoholischen Getränken das sorgenbrechende, anregende Genußmittel erblickten, so brauchen sich die Söhne und Enkel dessen nicht zu schämen, sondern mögen auch weiterhin den Alkohol, besonders wenn er in der edlen Gestalt köstlichen Weines auftritt, als das Mittel ansehen, das den durch des Tages Last und Mühen abgespannten Nerven wieder Erfrischung und Belebung bringt. Es ist wahr: „der Wein erfreut des Menschen Herz“.

Der Wein.

Kulturhistorische Skizze.

Der Wein ward aus Asien nach Griechenland und von da nach Italien gebracht. Nach Plutarch lernten die Gallier den Wein von einem verbannten Toskaner kennen, der sie dadurch anreizen wollte, sein Vaterland zu erobern. Plinius erzählt, ein Schweizer, der sich einige Jahre in Italien aufgehalten, sei zuerst auf den Einfall gekommen, einen vorteilhaften Handel mit italienischem Wein nach Gallien zu machen. Indessen tranken die Einwohner von Marseille schon lange vorher Wein, ehe die anderen Bewohner Galliens ihn kannten. Er wuchs sogar auf ihrem Gebiete. Weiter erstreckte sich damals der Weinbau noch nicht. Erst nach der Ankunft des Fabius Maximus, mit dem Beinamen „der Allobroger“, der einen Teil Galliens eroberte, geschah es, daß auf seinen Befehl Weinstöcke in dem narbonensischen Gallien gepflanzt wurden. Cäsar redet von den Weinen der Provence, des Dauphinats, in Languedoc und Auvergne; er setzt als eine besondere Merkwürdigkeit hinzu, daß man in Gallien die italienischen, und in Italien die gallischen Weine vorzüglich schätze. Auch erwähnt er einer Art Trauben aus der Gegend von Bienne, die einen Schotengeichmack hatten. Dieser Wein war noch vor 100 Jahren im Dauphinat bekannt und hieß vin de violette. Die Verfälschung des Weines ward schon den alten Galliern vorgeworfen.

Der Kaiser Domitian, dessen Denkungsart so sonderbar, wie seine Handlungen barbarisch waren, bildete sich ein, daß der Kornbau, sowohl für Gallien als für das übrige Reich, im allgemeinen nützlicher, als der Weinstock sein müsse; er befahl daher, sämtliche Weinstöcke auszurotten. Diese Verordnung ward auch 200 Jahre hindurch beobachtet; allein im dritten Jahrhunderte stellte der Weise Probus den Frieden und die Weinberge in Gallien wieder her. Die Pariser Weine waren damals vortrefflich, wie der Kaiser Julian bezeugt.

Nachdem die Franken Gallien erobert hatten, trugen sie, weit entfernt, den Weinbau zu verhindern, vielmehr Sorge, die Weinstöcke zu vermehren. Karl der Große pflanzte Neben auf seinen Krongütern, und von diesem Fürsten an bis zum sechzehnten Jahrhunderte sind alle Verordnungen der französischen Könige dem Weinbau günstig gewesen. Vom neunten Jahrhunderte an kam der Burgunderwein in Ruf und wurde größtenteils nach Deutschland versendet; der Moselwein hingegen fand den meisten Absatz bei den Friesen. Zu den Zeiten Philipp Augusts wurden schon viele französische Weine nach England versendet. Froissard erzählt, daß im Jahre 1372 eine Kaufmannsflotte von 200 Segeln aus England nach Bordeaux ging, um Wein zu holen. Dieser vorteilhafte Handel währte bis 1577, da Karl IX. wieder dem domitianischen Grundsatze folgte und einen Teil der Weinstöcke in Guienne auszurotten ließ.

Die Erfinder der Weinfässer waren die cisalpinischen Gallier. Die Römer kannten vorher diese nützlichen Gefäße nicht, sondern bewahrten den Wein in großen irdenen Töpfen auf, oder in Schläuchen, die aus Tierhäuten (gewöhnlich von

Böden) verfertigt waren und dem Weine oft einen unangenehmen Geschmack mitteilten.

In den Ländern, welche Ueberfluß an Wein erzeugten, ließ man oft gemauerte Cisternen in die Erde graben, die mit Wein angefüllt wurden. Aus diesen großen Behältern wurden gewisse leberne Flaschen gefüllt, welche die Diener hinter ihren Herren herrugen oder an ihre Sättel hingen. Eine Verordnung des dreizehnten Jahrhunderts legte den Lohgerbern von Amiens auf, zwei große Fässer zu Weinen für die bischöflichen Vasallen zu liefern, wenn sie dazu aufgeboten würden. Desgleichen sollten die Fleischer Fett zum Einsmieren hergeben, damit der Wein nicht herauslief. Der Groß-Flaschenbewahrer von Frankreich (Grand-Bouteillier de France) war eine der vornehmsten Personen im Staate. Er war berechtigt, sich des großen Weinbehälters zu bedienen, und die Wirtshäuser im Königreich standen unter seiner Aufsicht. Aus diesem Amte ist späterhin die Oberkellermeisterstelle, obgleich mit weit geringeren Vorrechten, entstanden, und der Adel hatte eine Zeit lang das ausschließliche Privilegium, seine Weine allein zu verkaufen, so wie auch, sich allein der Mühlen und Backöfen zu bedienen; erst nach Ablauf dieser Frist war der Verkauf den Vasallen und Bauern gestattet. Dieses Privilegium wurde dem Adel in einigen Provinzen von Ludwig XIV. bestätigt.

Der Cyder oder Apfelmost wurde in Afrika erfunden und von den Biscayern, die dahin Handel trieben, in ihr Vaterland eingeführt. Von ihnen lernten hernach die Normänner den Gebrauch dieses Getränks. Die Erfindung des Birnmostes (franz. poiré) aber kommt ursprünglich aus der Normandie. Fortunatus erzählt in dem „Leben der heiligen Radegunde“, Königin von Frankreich, die, nachdem sie Witwe geworden, ein sehr bußfertiges Leben führte, daß diese Prinzessin kein anderes Getränk zu sich genommen als Wasser und Birnmost, der damals bloß von Armen getrunken wurde.

Königliche Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau.

Wir bringen hiermit zur Kenntnis, daß an der hiesigen Lehranstalt

- 1) ein **Obstverwertungskursus für Männer** in der Zeit vom 22. bis 27. August d. Js.,
- 2) ein **Obstverwertungskursus für Frauen** in der Zeit vom 29. August bis 3. September d. Js.

abgehalten werden. Die Kurse beginnen jedesmal an den zuerst genannten Tagen, vormittags 9 Uhr. Der Unterricht wird theoretisch und praktisch erteilt, sodas die Teilnehmer Gelegenheit haben die verschiedenen Verwertungsmethoden einzüben.

Der Unterricht umfaßt: Obstweinbereitung und Behandlung desselben im Keller, Bereitung von Essig, Branntwein und Beerenwein; Schaumweinbereitung, Untersuchung des Mostes auf Zucker und Säure. — Bereitung von Gelee, Marmelade und Herstellen von Konserven und Obstjäften; Dörren des Kern- und Steinobstes und des Gemüses. — Obsternte. Aufbewahrung und Verpackung des frischen Obstes.

Das Honorar beträgt 6 M., für Nichtpreußen 9 M. — Unterkunft für die Frauen besorgt die Direktion, an welche auch die Anmeldung zu den Kursen bis spätestens 14 Tage vor Beginn derselben zu richten sind.

Geisenheim a. Rhein, den 1. Juli 1904.

Der Direktor
Prof. Dr. Wortmann.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Destrich 6. August. Bei dem andauernd günstigen Wetter entwickeln sich unsere Trauben außerordentlich schön. Die Beeren haben bereits eine entsprechende Dicke erreicht, und es gehört nicht mehr zu einer Seltenheit, helle Beeren anzutreffen. Die Trauben sind ziemlich rein und man hofft

auch auf ein nur ganz schwaches Auftreten des Sauerwurmes. Vom Pilz sind die Reben verschont geblieben. Aber eine andere Unannehmlichkeit macht sich bemerklich, und das ist folgende: Vielfach trifft man Trauben und Nebenblätter an, welche mit einer glänzenden „Panzerung“ belegt sind; dieser Belag fühlt sich hart an und hinterläßt in der Hand einen — Rußabdruck. Wir gehen nicht fehl, wenn wir diesen Schädling unserer edlen Nebenpflanzungen als eine Folge der Fabrikanlagen bei uns bezeichnen; es sind die Rückstände der mächtig fauchenden Fabrik-Ofen. Die übermäßige Hitze drückt die feinen Kohlen- und sonstigen Gifte, welche der Fabrik entströmen, zur Erde nieder, wo sie unsere Pflanzen mit einer Decke überziehen. Man hofft, daß ein ergiebiger Landregen diesen Mißstand wieder beheben wird. Unsere Rheingauer Forenser haben von jeher besonders gegen die Anlagen von chemischen Fabriken bei uns protestiert, weil sie hiervon eine Schädigung des Rheingauer Weinbaues befürchteten. Aber alles Protestieren und Prozessieren half nichts, es hieß: „Die Industrie dürfte man nicht hemmen!“ Ob dabei der Winzer Schaden erleidet, darum kümmert man sich nicht.

△ Hallgarten 6. August. Dieser Tage wurden hier 1 1/2 Stück 1903er Wein zu 1100 M. pro Stück verkauft.

♀ Hattenheim 3. August. Nach der Aufzeichnung des Tagebuchs wurden an der Mauer-Planke im Königl. Weinbergs-Distrikt Speich die ersten weichen Riesling-Trauben gefunden, im Jahre:

1884 am 13. August	1894 am 8. August
1885 " 19. "	1895 " 1. "
1886 " 10. "	1896 " 5. "
1887 " 23. "	1897 " 16. "
1888 " 25. "	1898 " 24. "
1889 " 16. "	1899 " 14. "
1890 " 25. "	1900 " 13. "
1891 " 22. "	1901 " 5. "
1892 " 12. "	1902 " 12. "
1893 " 20. Juli	1903 " 13. "
	1904 " 3. "

Hattenheim 3. August 1904.

Der Königl. Weinbau-Obervogt:
Semmler.

* Hattenheim 4. August. Kürzlich fand dahier eine Generalversammlung der Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer statt. Die Versammlung verlief in recht anregender Weise und war für die Zukunft des Vereins wohl nicht ohne Bedeutung. Nach den gewöhnlichen Berichterstattungen über Geschäfts-Angelegenheiten und Kassenstand wurde aus der Versammlung heraus die Anregung zu weiterer Entwicklung des Vereins gegeben. Man habe bis jetzt nur eine Ordnung der Weinversteigerungen erstrebt, aber das sei nur der Anfang gewesen und müßten die Ziele etwas weiter gesteckt werden. Gutes Einvernehmen mit dem Handel sei erreicht, und was zur Reklame für die Rheingauer Weine hätte getan werden können, sei nach besten Kräften geschehen. Nun müsse versucht werden, der Arbeiterfrage näherzutreten. Besonders seien die Lohnsätze einheitlich zu vereinbaren, da bei den jetzigen Zuständen mancherlei Gegensätze vorhanden seien, welche Unannehmlichkeiten im Gefolge hätten. Größere Arbeiten, welche zum Schutze der Weinberge gegen Krankheiten und Feinde allgemein durchgeführt werden müßten, sollten von der Vereinigung organisiert und geleitet werden. Die gemeinsamen Bezüge, welche sich bisher auf Schwefel, Kupfervitriol und Weinbergspfähle erstreckten, seien schon ein Anfang solcher Tätigkeit. Anregend waren auch die Besprechungen über verschiedene praktische Weinbaufragen, besonders über die Vorteile und Schattenseiten der Draht- und der Pfahlerziehung und über die Beobachtungen bei der Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms.

Aus Rheinhessen.

△ Aus Rheinhessen 1. August. Der Monat Juli zeichnete sich in diesem Jahre ganz besonders durch

seine Trockenheit und seine geradezu tropische Hitze aus. Während die übrige Vegetation hierunter zum großen Teil empfindlich zu leiden hatte, wirkten diese Witterungsverhältnisse auf die Entwicklung des Rebstockes und der Trauben ungemein günstig. Die Pilzkrankheiten sind überall zurückgegangen und der Rebstock hat wieder allgemein ein gesundes, üppiges Aussehen und kräftiges Holz. Besonders rasch gingen die Trauben im Wachstum voran. Diese sind nicht allein in den bessern sondern auch in den gewöhnlichen Lagen vollständig ausgewachsen, so daß sie in das Stadium der beginnenden Reife eintreten können. Die letzten Regen waren und sind den Trauben umsomehr in ihrer Entwicklung förderlich, als die gewohnte tropische Hitze ihnen wieder rasch gefolgt ist. Die Frühburgunder haben nicht allein an Hausstöcken und Mauern, sondern sogar im freien Lande angefangen, sich zu färben und weich zu werden. In den bessern Lagen werden sogar die späten Sorten bereits hell. Bei dem Vorsprung, den die Trauben bis jetzt in ihrer Entwicklung erlangt haben und bei dem hübschen Stand des Weinstockes ist eine frühe und vollständige Reife der Trauben und damit eine gute Qualität zu erwarten. Durch ein höheres Ergebnis an Most wird dadurch auch das Quantum der diesjährigen Ernte noch erhöht werden. Bei den günstigen Aussichten ist auch die Stimmung der Winzer eine gehobene. — Im Einkaufsgeschäft regt sich trotz der Hitze, welche den Verkehr mit Wein erschwert, noch einige Nachfrage. Die Winzer sind auch gern zum Verkauf geneigt. In der Umgegend von Sprendlingen wurden 1901er und 1902er für Mk. 330—375 pro Stück verkauft.

* Aus Rheinhessen 4. August. Auch in den letzten acht Tagen machten die Trauben in ihrer Entwicklung recht gute Fortschritte. Reb- und Traubenkrankheiten sind nicht vorhanden. Im Weinhandel war zufriedenstellender Verkehr vorherrschend. Bei reger Nachfrage wurden 1903er und 1902er Weine häufig abgesetzt. So gingen in Budesheim 1902er zu Mk. 510—520, in Bingen 1902er und 1903er zu Mk. 510—570 bzw. Mk. 430—480, in Zornheim 1902er zu Mk. 450—470, in Appenheim 1903er zu Mk. 280—300, in Elshem 1903er zu Mk. 310—340, in Sahnheim 1902er und 1903er zu Mk. 380—425 bzw. 360—400, in Alshem und Gundersblum 1903er zu Mk. 370—460, 1902er zu Mk. 450—560, in Lörzweiler 1903er zu Mk. 400—450, in Nackenheim 1902er zu Mk. 725—1050, in Bodenheim 1903er zu Mk. 630—655, in Oppenheim 1903er zu Mk. 630 bis 730, 1902er zu Mk. 700—1370 und in Nierstein 1902er zu Mk. 900—2100 in andere Hände über. Alles per 1200 Liter.

Vom Rhein.

* Rheinbrohl 1. August. In den Weinbergstücken der Gemarkung „Mitten in der Mählhell“ und „Born am Kröpfelchen“, Herd 258 R, ist das Vorhandensein der Reblaus durch Sachverständige festgestellt worden.

Vom Main.

* Hochheim 5. August. Bei Fortsetzung der bereits im vergangenen Jahre begonnenen Untersuchung der Weinberge in der hiesigen Gemarkung durch die staatliche Reblauskommission wurde neuerdings ein Reblausherd entdeckt. Die Weinbergsanlage, in der man die Reblaus vorgefunden hat, ist nur durch eine Straße von dem sogenannten „Weiler“ getrennt, in welchem man im verflossenen Jahre in mehreren Nebenanlagen auf die Reblaus gestoßen ist. Nach Auffindung der Reblaus wurden sofort die gesetzlich vorgeschriebenen Maßnahmen ergriffen. Da die Untersuchungskommission mit ihren Arbeiten in der hiesigen Gemarkung zu Ende ist, läßt sich nicht befürchten, daß noch weitere Reblausherden vorhanden sind.

Von der Nahe.

* Von der Nahe 1. August. In der Gemarkung Kreuznach wurden im Distrikt Schönfeld bis zum Schlusse voriger Woche an 32 Rebstöcken die Reblaus entdeckt. Die Untersuchungen der Weinberge auf das Vorhandensein des Schädling dauern fort. In der vorigen Woche wurde dem Rebstock durch Gewitter und Strichregen die ersehnte Erfrischung zuteil. Der Boden besitzt jetzt hinreichend Feuchtigkeit und die tropische Hitze dauert noch immer an. Dadurch wird die Entwicklung der Trauben noch rascher als bisher gefördert. Dem Rebstock kam die tropische Hitze des vorigen Monats sehr zu gut, und an seiner günstigen Entwicklung kann man am besten feststellen, daß die Rebe, welche ein Kind des Südens ist, trockene, heiße Witterung am besten ertragen kann. Von der Peronospora und dem Schimmelpilz findet man fast keine Spur mehr, doch ist diesen tückischen Pilzkrankheiten nicht zu trauen, und es muß immer noch befürchtet werden, daß diese Krankheiten bei feuchter Witterung doch noch auftreten können. Die Trauben sind in der Entwicklung sehr weit vor und die Hoffnungen auf eine gute Qualität sind ziemlich fest. Die Frühburgunder fangen allgemein an, sich zu färben und in besseren Lagen der unteren Nahe haben wir Destrreicher gesehen, die sich bereits gehellt haben. Die Trauben sind gepackt und dickbeerig. In den Weinbergen schreiten die Arbeiten rüstig fort. — Im Weingeschäft ist es ziemlich still. In einigen Produktionsorten des Guldenbach- und Gräfenbachtales wurden kleinere Abschlüsse in 1903er für Mk. 260—300 und in 1902er für Mk. 360—400 pro Stück bekannt.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Rheinpfalz 4. Aug. Die abgekühlte Temperatur hat nun wieder etwas mehr Leben in das Weingeschäft gebracht. Nicht nur werden früher erstandene Weine nun jetzt bezogen, es werden auch wieder mehr Transaktionen abgeschlossen. Die günstigen Aussichten auf den kommenden Herbst wirken erleichternd auf das Einkaufsgeschäft. Eigener und Käufer können sich zur Zeit eher einigen und so konnte es kommen, daß in den letzten 14 Tagen mehrere Verkaufsabschlüsse zustande kamen. So konnten in der Gegend von Bergzabern und Landau einige Waggon 1903er Weine in der Preislage von Mk. 270—305 abgesetzt werden. Auch in den Kantonen Edenkoben und Neustadt kamen 1902er bzw. 1903er zur Siegelung in Fuderbewertung von Mk. 350—400 bzw. Mk. 300—375, Hambacher 1903er Riesling wurde bis zu Mk. 590 honoriert. Portugieserweine waren in Neustadt und Dürkheim das Hauptobjekt des Handels; mehr als 50—80 Fuder kamen innerhalb der letzten acht Tage zur Verfrachtung. Die Wertungen variierten zwischen Mk. 245—325 die 1000 Liter. Königsbacher, Gimmeldinger und Muthbacher 1902er gingen zu Mk. 400—675 und folcher Deidesheimer, Ruppertsberger, Forster und Wachenheimer zu Mk. 900—1500. Einige Fuder 1903er Forster Portugieser wurden mit Mk. 450 das Fuder bewertet. Die Nebenorte Friedelsheim, Niederkirchen und Meckenheim erließen diverse Posten 1903er zu Mk. 370—480. An der Unterhaardt waren es Grünstadt, Saulenheim, Bockenheim und Kirchheim, welche mehrere Posten 1903er Weine anbringen konnten zu den seitherigen Preisen — Mk. 300—340 das Fuder. Ueber den Stand der Weinberge ist immer nur noch gutes zu sagen.

Von der Mosel.

§ Von der Mittelmosel 1. August. Der Monat Juli hat zwar die Trauben mächtig im Wachstum gefördert, doch sind die Hoffnungen der Winzer noch immer gedrückt. Bei den starken Schwärmen der Heuwurmmotte ist noch mancher Schaden durch den Sauerwurm zu befürchten. Trotzdem die Winzer durch Schwefeln und Spritzen der Rebstöcke ihr Möglichstes taten, die Pilzkrankheiten zu bekämpfen, haben

diese leider noch weitere Verbreitung gefunden. Die Winzer sind jetzt noch immer mit Schwefeln, Spritzen und Gipseln der Rebstöcke wie auch mit dem Behacken des Bodens beschäftigt. Im Einkaufsgeschäft regt sich nur wenig Leben. In einigen Produktionsorten wurden 1902er und 1903er für Mk. 550—800 pro Fuder abgesetzt.

* Von der Mosel 1. August. Der Weinhandel im Moselgebiete war während des Monats Juli so schleppend, wie seit Jahren nicht mehr. Als besondere Ursachen dafür sind die außergewöhnliche Hitze, während welcher Wein überhaupt nicht verhandelt werden konnte, ferner die Tatsache zu nennen, daß auf den Kellersätteln die besseren Gewächse meistens herausgekauft worden sind. Besonders die Weingroßhandlungen nahmen abwartende Stellung ein und verfolgten genau die heurige Entwicklung der Trauben in den Weinbergen, welche vor der Hand nichts zu wünschen übrig läßt. Bei dieser Sachlage wird der Weinverkauf auch in der nächsten Zeit kaum Besserung erfahren können. Bezüglich der Preise der Weine ist, gleich wie im Absatz, gegen früher ein Rückgang zu verzeichnen; bei den einzelnen Jahrgängen ist, weil eben die feineren Gewächse verkauft sind, namhafter Preisunterschied kaum mehr zu bemerken. Die frühzeitigeren 1900er Gewächse, welche bislang noch eine Ausnahme machten, sind inzwischen auch stark gelichtet worden.

Bei den weniger namhaften Weinverkäufen im Monat Juli wurden laut der „Cöln. Vztg.“ an den einzelnen Orten der Mittel- und Untermosel unter anderem nachstehende Preise, die auf das Fuder (gleich je 960 Liter mit Faß) sich verstehen, erzielt: 1903er Dusemond Mk. 600 bis 750, Filzen Mk. 600—720, Winterich Mk. 570—750, Longuich Mk. 600—750, Bernkastel, Grach, Zeltinger, Wehlen Mk. 600—750, Lieser-Mülheim Mk. 600—700, Kasten Mk. 600, Neil, Entfich, Traben, Trarbach Mk. 550—700, Clotten Mk. 450—550, Pommern Mk. 450—550, Cochem, Poltersdorf, Ellenz, Briedern, Senheim Mk. 450—600; 1902er, Keften Mk. 500—550, Longuich Mk. 600—700, Filzen Mk. 500—700, Bernkastel Mk. 550—700, Entfich Mk. 500 bis 700, Tritenheim-Elßerath Mk. 500—700, Senheim, Poltersdorf, Briedern, Cochem, Clotten Mk. 450—550. Vom 1901er waren in Winterich noch einige Fuder zu je Mk. 520—550 und in Poltersdorf zu Mk. 450 erhältlich; 1900er kam in Poltersdorf und in Clotten auf Mk. 600 das Fuder.

An der Saar und an der Ruwer blieb der Weinabsatz im Monat Juli ebenfalls sehr schleppend. Erwähnenswerte Abschlüsse erfolgten nur an der Saar, und zwar fand in Oberemmel 1903er zu Mk. 700 und in Ayl zu Mk. 1000 das Fuder Absatz. Einige Pöstchen 1902er Weine stellten sich im Saartale auf Mk. 600—800 das Fuder; der 1902er ist ja dort nach der durch Frostschaden hervorgerufenen geringen Ernte inzwischen meistens abgegeben worden. Der Weinbestand an der Ruwer aber erweist sich, da man dort in den letzten Jahren den Hauptteil des Herbstes während der Lese losschlug, bei den Winzern, welche nicht versteigern, als gering.

In dem sogenannten Ralkweingebiete der Obermosel (Wasserbillig bis Sird) und der Sauer (Wasserbillig bis Echternach) hat der in den Vormonaten noch befriedigend verlaufene Weinhandel ebenfalls abgenommen. In den Preisen, welche immer erst mäßig hoch sind, ist Aenderung nicht eingetreten; angelegt wurde nämlich für das Fuder 1903er in Wasserbillig, Winderungen, Wormeldingen, Ehen, Ahn, Remich, Greven, Bsch und Kleinmachern, Mittel, Merttert, Stadtbredimus usw. Mk. 200—270. Die 1902er und 1901er Weine stellen sich auch nur unmerklich höher. In kleineren Gebinden „Gotten“ genannt (= je 40 Liter

mit Faß), wurde der 1903er durchschnittlich mit Mk. 9,50 bis 12 und der 1902er und 1901er mit Mk. 12—18 bezahlt.

Den Trauben war das Wetter im Juli zwar günstig, aber doch nicht so förderlich, wie man bei der andauernden Gluthitze, welche am 17. Juli mit 35 Grad Celsius im Schatten ihren Höhepunkt erreichte, allgemein erwartet hatte. Dadurch, daß der Regen ausblieb, kamen die jungen Trauben im Wachstum nicht voran, und an vielen Nebenblättern stellte sich „Sonnenbrand“ ein, wodurch jene fuchstot geworden sind. Der nötige Regen ging indessen in der letzten Juliwoche reichlich nieder. In den besseren Lagen haben viele Trauben schon den Wein, und allgemein dürfte dieser Mitte August bereits vorhanden sein, worauf der Schluß der Weinberge erklärt werden wird. Bei den vorhandenen vielen Trauben stellen sich einstweilen die heurigen Aussichten für die Ernte so günstig, wie seit Jahrzehnten nicht mehr.

Gerichtliches.

* Frankfurt a. M. 1. August. „Kognat Monopol“, „Alten Kognat II“ und „Echten Kognat“ verkauft der Kaufmann Abraham Weiß hier die Flasche zu 1,20, 1,50 und 2 Mark. In einem gegen ihn angehängten Verfahren wegen Nahrungsmittelfälschung nannte der Gerichtschreiber Dr. Popp das Zeug „Rischmajsch“ und „Schwindelkognat“, der nur wenig Weindestillat, Weinsprit etwas Süßwein und Zuckerkulenkulur enthalte. Die Herstellungskosten, auf kaltem Wege natürlich, betrügen 40—60 Pfg. pro Flasche. Die Flüssigkeit habe von Schimmelpilzen, Bakterien, Holzspänen und Storkstaub gewinnelt. Der Schnapsantischer wurde vom Schöffengericht zu 150 Mark Geldstrafe verurteilt.

* Aus der Pfalz. Eine eigene Art, um Geschäfte zu machen, haben in letzter Zeit „Weinhändler“ aus der Pfalz in Württemberg eingeführt. Diese senden, nach dem „Mannheimer Generalanz.“, unbeschrifteten einen Wagen Wein an eine bestimmte Adresse. Der Wein wird natürlich nicht angenommen. Nun erscheint der Weinhändler oder sein Vertreter auf der Bildfläche, und der Schacher geht los. Die Leute werden gedrängt, die Gelegenheit, billigen Wein zu bekommen, nicht zu veräumen, und gewöhnlich gelingt es, den „geschmierten“ Wein, der den geforderten Preis von 25—30 Pfg. pro Liter nicht wert ist, rasch abzusetzen. In Tullingen ist aber kürzlich so ein Weinschmierer eingegangen. Die Behörde bekam Wind, und sämtliche 11,000 Liter wurden nach entsprechender Untersuchung laufen gelassen. Der Lieferant wird natürlich noch in Strafe genommen.

* Landau 2. August. Von dem Wein, der in den Stellern der Firma Eisenhard beschlagnahmt worden war, wurden nunmehr 17 Fuder in den Kanal laufen gelassen. Weitere 15 Fuder warten noch auf ihre Freiheit.

Verschiedenes.

* Der vierte deutsche Weinkongreß. Im Sinne des Vortrags des Referenten nahm der Kongreß einstimmig folgende Resolution an: „Der vierte deutsche Weinkongreß ist der Ueberzeugung, daß im deutschen Weinhandel Mißbräuche bestehen, deren schleunige Abstellung im Interesse der Volksgesundheit dringend notwendig ist. Die vielfach herrschende Unkenntnis der Weinhändler hat zur Folge, daß dem Publikum als „naturrein“ Weine zu hohen Preisen angeboten werden, die sich bei gewissenhafter Prüfung als verzeuget, d. h. verfälscht herausstellen. Die Versammlung beklagt es aufs lebhafteste, daß durch die unlauteren Manipulationen mancher Weinhändler das Publikum gegen den Weinhandel mißtrauisch gemacht und dem Genuße des guten deutschen Weines entfremdet wird. Im Interesse der heimischen Weinproduktion liegt es vor allem, daß der Geschmack des Publikums mehr als bisher auf die gesundheitlich einwandfreien naturreinen Weine gelenkt wird. Die Regierung wird ersucht, die Bestrebungen für eine Reform des Weinhandels nach Kräften zu unterstützen und insbesondere für eine Deklaration der verzeugeten Weine und Bestallung von Sachverständigen zur Prüfung der Weine, sowie für ausreichende Kontrolle der Weine allerorts Sorge zu tragen.“

* (Bedeutender Verbrauch.) Nach der vorjährigen Proviantliste wurden auf den Dampfern des Norddeutschen Lloyd in Bremen u. a. an Getränken verbraucht 40,804 Flaschen Champagner, 97,479 Flaschen Rotwein, 126,634 Flaschen Rhein- und Moselweine, 18,872 Flaschen Kognat, 17,042 Flaschen Süßweine, 58,031 Flaschen Spirituosen und 2,059,402 Liter Bier. Endlich sind noch 415,601 Flaschen Mineralwasser zu nennen.

* Die Reblaus (Phylloxera vastatrix Pl.) ist ein furchtbarer Schädling der Weinberge, und die Gefahr ihres Auftretens liegt niemals ferne, zumal in den letzten Jahren verschiedene Reblausherde auch in unserer Nähe aufgedeckt wurden. Es ist deshalb angezeigt, stets ein wachsam Auge auf sie zu haben. Zu erkennen ist ihr

Vorhandensein daran, daß die Blätter eines Weinstocks tränkeln, sich verfärben, verdorren und die Jahrestriebe an den Spitzen absterben; außerdem sind in den Wurzeln, die sofort zu untersuchen sind, knotenförmige Verdickungen wahrzunehmen. Die Läuse selbst sind kaum von der Größe eines Mohnkörnchens und haben eine gelbliche Farbe. Sie vermehren sich den ganzen Sommer hindurch, da die etwa in 8 Tagen aus den Eiern schlüpfenden Jungen schon nach 20 Tagen wieder Eier legen können. Welchen ungeheuren großen Schaden dieses Insekt anrichten kann, zeigt uns Frankreich. Dort hat sie seit ihrem Erscheinen im Jahre 1863 bis zum 1. Oktober 1882 einen Schaden von mehr als 5 Milliarden Franken verursacht; die verlorenen Milliarden neueren Datums also gar nicht gerechnet. Es bezifferte sich demnach der durchschnittliche Verlust in diesen 19 Jahren nach unserem Gelde auf rund 210 Millionen Mark jährlich. Es ist daher Pflicht eines jeden Weingärtners, im eigenen Interesse und in dem des Vaterlandes, ein wachsames Auge zu haben und ein Vorhandensein dieses furchtbaren Schädling unserer Weinberge anzuzeigen; denn gegen diesen hochgefährlichen Feind kann nur mit vereinten Kräften und größeren Mitteln ein Kampf geführt werden.

Geschäftliches. — Personalien.

* Schierstein a. Rh. Dem Kaufman Heinrich Schmidt wurde für die Firma Schneider & Pfeiffer Weingroßhandlung hier, Procura erteilt.

* Wiesbaden. Die Weinhandlung von Philipp Renker hier ist in den Besitz von Wilhelm Koch übergegangen, der sie unter der bisherigen Firma weiterführt.

* Budesheim am Scharlachberg. Am 9. März d. J. brachte der hiesige Winzerverein zum ersten Male seine Weine zur Versteigerung, welche dabei zu schönen Preisen willige Abnehmer fanden. Als Tag seiner nächstjährigen Versteigerung, bei der nur 1903er, die sich ebenfalls vorzüglich entwickelt haben, ausbezogen werden, ist bereits der 15. März 1905 festgesetzt. Der Verein hofft, auch bei diesen Weinen Ehre einlegen zu können und leicht Abnehmer zu finden. Den zahlreichen Anfragen gegenüber, welche in der letzten Zeit an den Verein wegen Kleinbezugs von Wein gerichtet werden, möchte er auch an dieser Stelle nochmals bekannt geben, daß der Wein bloß im Großen verkauft, bezw. zur Versteigerung gebracht werden soll.

Redaktion, Druck u. Verlag von Otto Etienne, Destrach a. Rh.

Wein-Versteigerungs-Termine

für Herbst 1904 und Frühjahr 1905 nimmt entgegen
Die Expedition der „Rheingauer Weinzeitung.“

Weiter angemeldet:

Pro Herbst 1904:

29. August	Ober-Ingelheim	Winzergenossenschaft Ober-Ingelheim.
15. September	Destrach	Destracher Winzer-Verein.
Mitte „	Johannisberg	Johannisberger Winzerverein.
21. „	Hattenheim	A. Wilhelm u. G.
26. „	Schloß Johannisberg	Fürstl. Metternich'sche Domäne.
28. „	Mainz	Wilhelm Schlamp.

Geschäftsverlegung!

Statt besonderer Anzeige meinen verehrten Geschäftsfreunden hiermit zur gefl. Nachricht, daß ich vom 1. Juli ab mein

Weinkommissions-Geschäft

(gegründet 1873) von Armsheim nach **Kastel bei Mainz** verlegt habe. Es wird vor wie nach mein Bestreben sein, alles anzubieten, um meine reichen Erfahrungen ganz in den Dienst meines verehrten Kundenkreises zu stellen und meine Auftraggeber aufs gewissenhafteste zu bedienen. Bitte mir daher das bisherige Vertrauen auch in Zukunft zu bewahren. In diesem Sinne hoffe ich, daß Sie mich auch in meinem erweiterten Geschäftskreise durch Ihre w. Aufträge unterstützen und zeichne.

Hochachtungsvoll!

Hch. Faust,

Weinkommissionär in **Kastel bei Mainz.**

Vorläufige Anzeige.

Mitte September ds. Js., läßt der
Johannisberger Winzerverein G. G.
seine
1903er Weine
bestehend aus **80 Halbstück** versteigern. — Alles Nähere später.
Johannisberg, den 26. Juli 1904. Der Vorstand.

Wein-Versteigerung in Ober-Ingelheim a. Rh.

Montag, den 29. August 1904, vormittags 11 $\frac{1}{2}$ Uhr,
in der Turnhalle, läßt die

Winzergenossenschaft, e. G. m. u. H.

zu **Ober-Ingelheim**, nachverzeichnete Weine öffentlich versteigern:

56/1 Stück 1902er) Weißweine
19/1 und 1/2 Stück 1903er)

sowie **10/1, 19/2 u. 3/4 Stück 1902er Rotweine**

frühburgunder und Spätrot
aus besseren und besten Lagen.

Sämtliche Weine sind garantiert naturrein.

Probenahme im Versteigerungslokale für die Herren
Kommissionäre am 8., 9. und 10. August.

Allgemeine Probenahme am 25. und 26. August,
sowie vor der Versteigerung.

Der Vorstand.

Vorläufige Anzeige.

Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer.

Am 26. September 1904

bringt die Fürstlich von Metternich'sche Domäne zu Schloß
Johannisberg

30 Halbstück 1903er
und 10 Halbstück ältere Weine

zur Versteigerung.

Weine im Preise von 1800 Mk. an für das Halbstück erhalten
auf Wunsch Originalabfüllung mit Etikett, Siegel und Korkbrand der
Fürstlichen Domäne.

Johannisberg im Rheingau, den 14. Juli 1904.

Der Vorstand.

Jos. Krayer, Kommerzienrat.

Provinzial-

Wein- u. Obstbauschulen zu Trier, Kreuznach u. Ahrweiler.

Das neue Schuljahr an den Provinzial-Wein- und
Obstbauschulen zu Trier, Kreuznach und Ahrweiler beginnt
mit Anfang Oktober.

Die genannten Schulen verfolgen den Zweck, jungen Leuten,
namentlich den Söhnen mittlerer und kleiner Winzer und Landwirte,
eine gründliche theoretische und praktische Ausbildung in Weinbau,
Obstbau, Kellereiwirtschaft, den Nebenerwerbszweigen des Winzers und
den dazu gehörigen Hilfswissenschaften zu gewähren. Der Lehrgang
dauert 10 Monate. Alle Schulen sind mit tüchtigen Lehrkräften und
den erforderlichen Lehrmitteln ausgestattet. Ausgedehnte Weinbergs-
und Gartenanlagen sind vorhanden. Mit jeder Schule ist ein Internat
verbunden, in welchem der Schüler gegen Zahlung eines Schul- und
Kostgeldes von zusammen jährlich 300 Mk. Aufnahme finden kann.
Die nicht im Internat wohnenden Schüler haben ein Schulgeld von
36 Mk. jährlich zu zahlen.

Meldungen sind bis zum 20. September an die Direktoren der
Provinzial-Wein- und Obstbauschulen, die Herren **Müller in Trier,**
Schulte in Kreuznach und **Braden in Ahrweiler** zu richten.
Jede gewünschte nähere Auskunft über die Verhältnisse der Schulen
wird von den genannten Herren bereitwillig erteilt.

Düsseldorf, den 9. Juni 1904.

Der Landeshauptmann der Rheinprovinz:
Kienvers.

Josef Pennrich
MAINZ
 36 grosse Bleiche 36.
Spezial-Haus
 für
 Weingläser aller Art,
 Rheinwein-Römer
 (prachtvolle Neuheiten),
 Krystall-
 Probiergläser,
 Schaumweingläser
 etc. etc.

Reichhaltigste Auswahl.
 Billige Preise.
 Muster stets gerne zu Diensten.
 Versand unter Haftung für bruchfreie
 Ankunft.

Korkstopfen

Liefert alle Qualitäten und Sorten zu äusserst billigsten Preisen

J. Becker, Korkstopfenfabrik, Mainz.

Nur für Weinhandlungen.
B. Zamboni (aus Italien)
 seit 1891
 General-Depôt für Deutschland: **Köln a. Rh.**
 offeriert:

Ital. Rotwein Piemontese	à M.	44
Ital. Rotwein (sehr dunkel z. Verschnitt) „ „	52	
Prima Samos Muskat	60	
Ital. Rotwein Barbera hochfein	65	
Ital. Portwein	85	
Echter Vino Vermouth di Torino „ „	90	
Asti Spumante	98	
Sherry, Madeira, Malaga, Marsala „ „	85	

per 100 Liter verzollt ab
 Keller Köln a. Rh. inkl.
 Fass v. 200 Liter an.

Transit-Lager in Ital. und Spanischen Verschnitt-Weinen
 (la. Qualitäten).
 Trauben-Import. Proben gratis und franko.

Wein- und Likör- Etiketten

liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Weltausstellung Paris 1900 gold. Medaille.
 Höchste Auszeichnung f. deutsch. Nähm.



Gritzner-Nähmaschinen sind mustergiltig in Qualität.
 Gritzner-Nähmaschinen sind hochfein in Ausstattung.
 Gritzner-Nähmaschinen sind unübertroffen in Leistungsfähigkeit.
 Gritzner-Nähmaschinen sind vorzüglich zum Sticken geeignet.
 Gritzner-Nähmaschinen sticken, stopfen, nähen vor- und rückwärts.

Unterricht im Sticken gratis!

Unentgeltliche Stickkurse in der modernen Kunststickerei werden jeden Dienstag und Freitag Nachmittag in unserem Geschäftslokale für unsere Kunden abgehalten.

— Gritzner Elektromotoren für Nähmaschinen. —
 Lager in Stickseide, Garnen, Nadeln, Teilen, Öle etc.

Deutsche Nähmaschinen-Gesellschaft
 General-Vertretung der Maschinenfabrik Gritzner A.-G.
 Wiesbaden, Ellenbogengasse 16.

Vertreter an allen Orten gesucht, wo nicht vertreten.

Welt-Ausstellung
Paris 1900
Goldene Medaille.
Höchste
 Auszeichnung
 für deutsche
 Nähmaschinen.

Wenn mandier Mann wüßte,
 Mas „Sturmvoget“ wär,
 Er kaufte nur dies Rad, bei seiner Ehr!

Es vereinigt die Vorzüge vieler,
 ohne Nachteile zu besitzen, dabei ist es billig.

Man verlange unsere Preisliste.

Deutsche Fahrradwerke „Sturmvoget“,
Gebr. Grüttner,
 Motorräder, Fahrräder und Nähmaschinen.
 Berlin-Halensee 7.

Jacob Burg

Spedition - Rheinschiffahrt - Agenturen

Vertreter der Köln-Düsseldorfer Dampf-
 schiffahrts-Gesellschaft.

Eltville a. Rh. * N.-Walluf a. Rh.

Transport-Uebernahme nach allen Plätzen
 des In- und Auslandes.

Billigste direkte Durchfrachtnotierungen ab
 Eltville u. N.-Walluf nach allen Weltteilen.

Land-, Fluss- und See-Transport-Versicherung.
 Auskunftserteilung in allen Transport- und Deklarations-
 angelegenheiten für den Export- und Import-Verkehr.

Special-Abteilung für Wein-Transporte nach:
 Holland, Belgien, England, Nord- und Ostseehäfen, (Berlin-
 via Hamburg), Dänemark, Schweden, Norwegen, Russland,
 Vereinigte Staaten von Nord-Amerika, Zentral-Amerika, Süd-
 Amerika, Afrika, Ost-Indien, China und Australien. —

Erste Mainzer Kassen-Fabrik

mit elektrischem Kraftbetrieb von

Gebrüder Fischel

empfehlen ihre gut und solid gebauten

Kassenschränke, Gewölbetüren und Kassetten.

Fabrik und grosses Lager

Wallaustrasse 47, zwei Minuten vom Zollhafen.

Inserate

besonders
Geschäfts-Empfehlungen,
Wein-, Spirituosen-
und Likör-Offerten
ferner:

Weinversteigerungs-
Anzeigen, Wein-, Weinberg-
und Weingut-Verkäufe
sowie

Stellengesuche aller Art
etc. etc.
finden in der

„Rheingauer Weinzeitung“

beste Verbreitung u. sichern
besten Erfolg.

Inserate kosten 25 Pfg. die
Petit-Zeile. Bei Wiederholungen
gewähren wir angemessenen
Rabatt.

Die Geschäftsstelle der
„Rheingauer
Weinzeitung“

Oestrich im Rheingau.

Ich suche

Kellereien

mit Lagerfässern

nebst Wohnhaus, nicht zu groß
am liebsten am Rhein oder an der
Mosel gelegen zu mieten oder zu
kaufen. Vermittler verboten. Gefl.
Offerten an die Expedition dieser
Zeitung unter L. M. 497.

Anton Wilhelms,
Weinkommissions-Geschäft,
Hallgarten i. Rhg.

„Adler“ Schnell- Schreibmaschine

Höchste Auszeichnung in Frankreich.
(Grand prix 1903 Limoges.)

Erstklassiges Fabrikat.

Dauernd sichtbare Schrift, grosse Dauerhaftigkeit, einfachste
Handhabung, eminente Durchschlagskraft.

Unterricht im Maschinenschriften billigst,
für Käufer gratis.

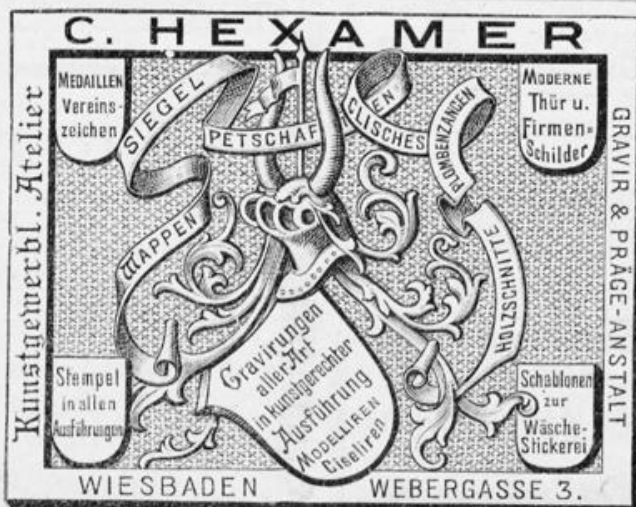
Otto Koch, Mainz

Telephon 687.

Frauenlobstrasse 91.

Telephon 687.

General-Vertrieb der Adler-Fahrradwerke
vorm. Heinrich Kleyer, Frankfurt a. M.
(Abteilung Schreibmaschinen.)



Fass-Schwefel.

Garantiert chemisch rein und arsenikfrei mit und ohne Gewürz

Spezialität: Nichtabtropfend,

sowie Colibri-Schnitten auch Liliput genannt, liefert in allgemein
anerkannter Qualität und besonderer Preiswürdigkeit die Erste
Spezial-Industrie

Julius Marfilus, Wiesbaden.

Ia. Referenzen zu Diensten, Export nach allen Ländern.

Im eigenen Interesse bitte genau auf Firma zu achten.

Die besten Weinpumpen der Gegenwart
sind die Seitz'schen

**Saug- u.
Druck-Pumpen**
doppelt, sowie vor- u. rück-
wärts wirkend und die

**Seitz'schen
Elektro-Motor-
Pumpen**

regulierbar zum Schnell- u.
Langsam- sowie zum Vor- u.
Rückwärtspumpen.

Weitgehendste Garantie für solide Konstruktion und gediegene Arbeit.

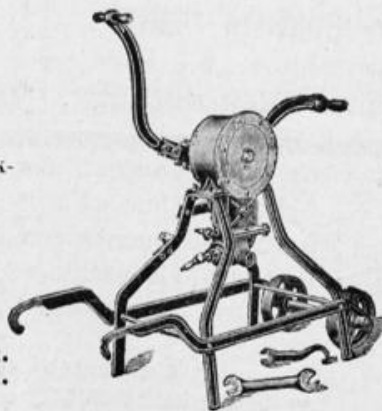
Alle besonderen Vorteile aus den Prospekten ersichtlich.

Theo Seitz, Kreuznach. Zweigniederlassung
WIEN I.

3

Kellerei-Maschinen-Fabrik und Asbestwerk.

Spezialität: Seitz'sche Patent-Asbestfilter, Wein-Asbeste und Wein-Pumpen.



Kellermeister gesucht.

Erste Rheinische Weingroß-
handlung sucht einen Keller-
meister, der in Holz- u. Keller-
arbeit erfahren und einem
größeren Betriebe vorstehen
kann, im Alter von 25 bis 35
Jahren. Lebensstellung. Ein-
tritt jetzt oder später. Offerten
beforzt die Exped. der „Rhein-
gauer Weinztg.“ unter A. B.

Henn's patent.

Keller-Oefen.

Für Zollkeller: Oefen mit

Aussenfeuerung.

Monatlang auf Probe!



Prospekte u. Gutachten
stehen zu Diensten.

E. Henn, Ofenfabrik.
Kaiserslautern.

Weinbranche.

Langjährig bewährter Fachmann,
Leiter einer der bekanntesten Wein-
handlungen Rheinlands, mit vor-
züglichen Beziehungen, erfahrener,
energischer Disponent, reflektiert auf
Stellung als

**Prokurist oder
Geschäftsführer**

in gleicher Branche. Vorzügliche
Empfehlungen. Offerten unter S.
3. 200 an die Expedition d. Bzg.

With. Klersy,
Weinkommissionsgeschäft
Oestrich i. Rhg.

Bingen.

Vin jeden Mittwoch von 10-12 Uhr nachmittags bei

J. B. Weyl, Wirtschaft, in der Hintere Grube Nr. 3 für **Knochenbrüche** usw. zu sprechen.

Ed. Roth,
aus Sparbrücken.

Nachtfrost- und Gewitter-Vorausmelder,

Sonnenschein- u. Regenmesser, Mieten-, Milch-, Fieber-Thermometer, Milchfettmesser, Kartoffel-, Rüben-, Sauchepfeifer, Windfahnen, Erdtiefen- u. Sitzthermometer, Barometer, Senkswagen aller Art etc.

Präzisions-Institut von **Felix Otto Assmann** Lüdenscheld und Berlin SW. 12 Schützenstraße 46/47.

Zahlreiche glänzende Zeugnisse. Katalog gratis und franco. Lieferant vieler Großgrund-, Ritterguts- und Gutsbesitzer.

Wer ein Gut oder Landwirtschaft kaufen will in den Ostmarken, der wendet sich mit Erfolg an **Mietzner, Snowraslaw,** Posenstraße 65.

Zum Verkauf von **Raffia-** bast an Weingutsbesitzer etc. suche ich einen

Vertreter

welcher die Weinbaugegend regelmäßig bereist und in Winterkreisen bestens eingeführt ist. Off. unter „Raffia-Import“ an **Haasenstein & Vogler A.-G.,** Kiel, erbeten.

Leistungsfähige Korkenfabrik

in Mainz sucht für den Rheingau tüchtige

Vertreter.

Offerten an die Expedition unter B. u. C. 1004.

Adressen

aller Branchen und Berufsstände (Spezialität: Weinkonsumierende Privatpersonen und Wein-Im- und Exportgeschäfte des In- und Auslandes), liefert unter Portogarantie billigt

Adressenhaus Adolf Arst Dresden A II, Ammonstr. 78.

Eingehende Offerten

werden nur dann umgehend weiterbefördert, wenn ihnen eine Freimarke beigelegt ist; andernfalls geschieht solches mit gesammelten Eingängen.

Champagner-Kellerei
C. Eickemeyer
gegründet 1855. **Mainz** gegründet 1855.
empfiehlt ihren anerkannt preiswerten
vorzüglich **SEKT** (nur Flaschengärung.)
bekommenden
— Preisliste franko. —
In Deutschland auf Flaschen gefüllt.

Hydraulische Pressen
(Keltern) für Grossbetrieb
mit 2 ausfahrbaren Körben oder
□-Kasten.
Obst- u. Traubenmühlen.

Jahres-Umsatz 2000 Pressen und Mühlen.

Ph. Mayfarth & Co. Frankfurt a. M.,
Spezialfabrik für Obstverwertungs-Geräte.
Ausgestellt und in Betrieb zu sehen auf der Grossen Gartenbau-Ausstellung Düsseldorf.

H. W. Zingel Nachf. E. Sprunkel.
Hoflithographie, Buch- u. Steindruckerei,
Präge-Anstalt.
2 kleine Burgstr. 2. **WIESBADEN.** 2 kleine Burgstr. 2.
Spezial-Geschäft für Weinbau u. Weinhandel.
Weinetiketten von den einfachsten bis zu den feinsten nach eigenen Entwürfen in jeder Preislage.
Neutrale Blanko-Etiketten in reicher Auswahl.
Plakate, Rechnungen, Briefköpfe nebst sämtlichen Comptoir-Drucksachen.
Preisberechnungen, Entwürfe sowie Lithographie kostenlos.
Prima Ausführung, Prompte Bedienung.
Allerbilligste Preise.

Korkstopfen aller Art
liefern in besten Qualitäten billigt
H. & J. Kirschhöfer, Schierstein a. Rh.
Korkstopfenfabrik.

Alle Drucksachen für die Weinbranche
liefert die „Rheingauer Weinzeitung“.

Kisten-Fabrik

von

Carl Brass

73 Gaustr. Mainz Gaustr. 73.
empfiehlt: Wein- und Probekisten, Flaschenlatten, Safttafeln, Obst-, Trauben- u. Spargelkisten, Postversandkisten etc.
Kisten mit eigenen Patent-Verschlüssen.
Billigste Preisliste gratis u. franco
Flaschenhüllen von Stroh zum Tagespreis.

„Justitia“, Inkasso.
Webergasse 3, Auskunft bei
Wiesbaden, Spez.:
Telefon 3150. Einziehen
dubioser, auch
verjährter oder
ausgeklagter Forderungen.

Bestes Product.
Cognac „Asbach“
Weinbrennerei
Asbach & Co.
Rüdesheim/Rheingau.

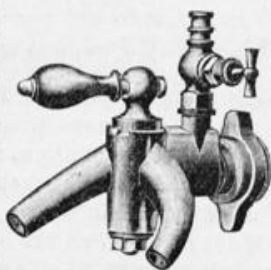
Schönheit ist Macht!!
Diese erzielt jeder in kurzer Zeit, der täglich die indische Wunderseife **„PANAX“** benutzt.
„PANAX“ entfernt Sommersprossen, Leberflecken, Mitesser etc. Erfolg sicher. — 1 Dose 1 Mk.

Graue Haare oder Bart erhalten sofort die ursprüngliche Naturfarbe wieder nur mit **Vitek's Nucin** gesetzl. gesch. (Nussextrakt). 1 Flacon mit Anweisung 1 Mk. Ideales Haarfärbemittel, garantiert unschädlich, färbt dauernd, ist nicht fett, färbt nicht ab. Seit Jahren mit Erfolg in Oesterreich und Deutschland eingeführt.
En gros-Versand
FR. VITEK & Co. PRAG.
Zu haben in allen Drogerien und Parfümerien.

Peter Wirschem

Moselkern a. d. M.
Küfer und Weinkommissionär empfiehlt sich im Einkauf von Moselweinen in allen Preislagen, unter Zusage streng reeller Bedienung.

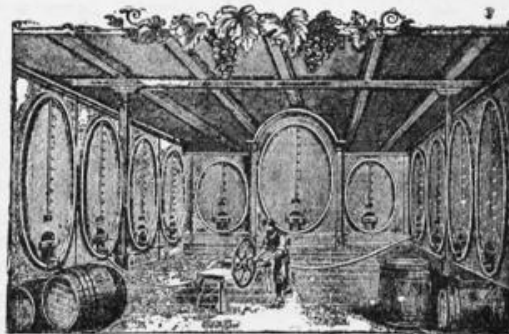
Wer Geld braucht, wende sich an Geldmarkt Gora (Reuss).



„MOSELLA“
einfachste Vorrichtung zum
Imprägnieren des Weines
mit Kohlensäure
während des Abfüllens in Flaschen
Julius Roller,
Frankfurt am Main.
— Man verlange Prospekte. —

Montaner & Co.
Korkstopfenfabrik
Palamos, Catalonien
und Mainz.

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



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

Eltville!

Café und Wein-Restaurant „RHEINBLICK.“

Herrlich am Rhein gelegen, in unmittelbarer Nähe der Landungsbrücke.

Eröffnung

— am Sonntag, den 7. August 1904. —

Gute Speisen.

Freundlichst ladet ein

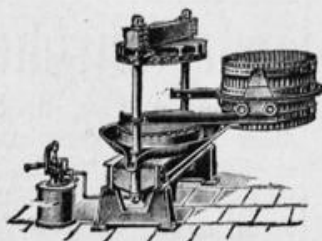
Vorzügliche Weine.

August Haenchen.

A. DUCHSCHER & Co. in WECKER

Grossh. Luxemburg, im deutschen Zollverein.

Eisengiesserei. Spezialfabrik für Wein- u. Obstpressen.



Schraubenkeltern mit Duchscher's unübertroffenem
Original - Differenzial - Hand - Hebel-
druckwerk, verschiedenartige Konstruktionen in 20 Grössen.
Hydraulische Keltern für Hand- und Motorbetrieb in
allen beliebigen Stärken bis zu
6000 Liter Saftergebnis bei einer Kelterung.

Haushaltungspressen. — Beerenpressen.

Obst- und Traubenmühlen.

Umbau aller Keltersysteme nach moderner Bauart.

Illustrierte Kataloge, gesetzlich geschützte Neuheiten enthaltend, gratis und franko.
Vorzugsbedingungen für Wiederverkäufer.

WEIN.

Reellste Weinproduzentenfirma
der Rheinpfalz offeriert

**ca. 30 Stück hellfarbige
1902er Weissweine**

in der Preislage von Mk. 400 bis
600 per ⁹/₁₀₀ Liter. Proben zu
Diensten. Anfragen erbeten unt.
J. Z. 1007 an die Exped. d. Ztg.

J. Clauss,

Weinkommissionsgeschäft,
Hensstadt a. d. Haardt
(Rheinpfalz).