



Fachblatt für Weinbau, Weinhandel, Hotel- u. Kellereiwesen.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Tel.-Adr.: Weinzeitung Oestrich.

Expedition: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9.

Fernsprecher Nr. 6.

Erscheint jeden Sonntag. Bestellungen nehmen sämtliche Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658^a) und die Expedition entgegen. Bezugspreis durch die Post **Mf. 1.60** pro Quartal excl. Postgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von **Mf. 1.89** in Deutschland, **Mf. 2.15** im Ausland. Einzelne Nr. **10 Pfg.**

Inserate die viergespaltene Petitzeile oder deren Raum **25 Pfg.**, im Text die zweispaltige Petitzeile **80 Pfg.** **Beilagen** nach Vereinbarung. **Anzeigen-Nachnahme:** in der Expedition zu Oestrich, sowie bei allen Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen und angemessen honoriert.

Nr. 16.

Oestrich, Sonntag, den 21. Juni.

1903.

Inhalts-Verzeichnis: Beitrag zur Frage der Weinbehandlung. — Erste Blüte an Riesling-Vogelbeim im Doosberg in den 41 Jahren von 1862—1903. — Berichte: Aus dem Rheingau. — Aus Rheinhessen. — Vom Rhein. — Von der Nahe. — Von der Mosel. — Von der Haardt. — Verschiedenes. — Ausland. — Resultate von Wein-Versteigerungen. — Anzeigen.

Beitrag zur Frage der Weinbehandlung.

Von B. Funccius, Obst- und Weinbaulehrer, Alzen.

Wohl in allen Weinbaugebieten war der Jahrgang 1901 ein schlimmer Gefelle. Man herbstete stark faule Trauben, welche ihrerseits vielfach ein nur mangelhaftes Produkt ergeben haben, besonders dann, wenn man den Beginn der Schilung nicht mit der Lese und Kelterung anfang. Wir schreiben nun aber 1903 und müssen mit den Verhältnissen rechnen; und so finden wir bei manchem Weinbauer Weine vom Jahre 1901, die wohl noch zu wünschen übrig lassen. Im allgemeinen klagt man über ungenügende Klarheit und hartnäckige Trübungsercheinungen. Dieselben können selbstredend die verschiedensten Ursachen haben. Der Käufer wendet nun zunächst ein ein- oder mehrmaliges Schönen an, und wenn er hiemit nicht zum Ziele kommt, so greift er zum Klären durch eine Filtriermaschine.

Im allgemeinen steht man heute diesen Apparaten besonders in Laienkreisen, aber auch bei unseren Weinbergsbesitzern, noch ziemlich mißtrauisch gegenüber. Es ist vielfach nur ein Vorurteil, wie ich dies schon oftmals festgestellt habe. So erlebte ich z. B. in meinem früheren Wirkungskreise bei Gelegenheit der Vorführung eines modernen Filtrierapparates, daß Weingutsbesitzer wohl völlig zufrieden waren mit der Klarheit und dem Glanze des Filtrats, daß sie aber in Bezug auf Geschmack Einwendungen machten. Der eine fand einen Geschmack nach dem Filter, der andere nach den Schläuchen was aber nur darauf zurückzuführen war, daß die Herren

voreingenommen waren. Daß dieses letztere der Fall war, bewies eine Probe von Weinen, die im Anschluß an die Filtrervorführung veranstaltet wurde. Der unfiltrierte und filtrierte Wein war auch bei der Probe, ohne daß die Herren etwas davon wußten, und nicht ein einziger hatte den filtrierten Wein beanstandet, sondern bedeutend über den unfiltrierten gestellt, manche waren sogar nach Bekanntgabe des wahren Sachverhaltes im Zweifel, ob beide Proben aus einem Faße stammen würden.

Aber auch viele von unseren Käufern stehen den neueren Filtrierapparaten ziemlich skeptisch gegenüber. Sie ziehen immer noch den alten Holländer Filter vor, hauptsächlich aus dem Grunde, weil sie mit ihren alten Gewohnheiten nicht brechen wollen. Und doch ist es notwendig, daß wir uns den Neuerungen auf dem Gebiete der Kellereimaschinen nicht verschließen, sondern mit Schritt halten, denn es werden immer Fälle eintreten, indem man zum Filtrieren greifen muß, da wir unsere Weine in vielen Fällen schnell ausgebaut und hell haben müssen. Ueberdies werden zur Zeit meist nur junge Weine mit frischer, spritziger Art vom Konsum gewünscht. Vielfach hat man ja dem Handel das Filtrieren überlassen, der schon längst große Filtrierapparate in Betrieb hat, aber der Weinbauer erhält für einen trüben Wein doch weniger bezahlt, als wenn derselbe blank und heiter ist. Und auch hier soll jeder Winzer rechnen, wie er am besten fährt. Ich bin fest überzeugt, daß mancher Nebenbesitzer vorteilhafter verkauft, wenn er die Klärung des Weines selbst vornimmt.

Im nachstehenden will ich nun versuchen, auf einige Punkte hinzuweisen, auf die es beim Filtrieren ankommt.

Das alte sogenannte Holländer Filter mag zum Klären von Trub sehr wohl zu verwenden, vielleicht auch für diesen Zweck am besten zu gebrauchen sein. Zum eigentlichen Filtrieren aber sollte er jedoch viel weniger angewandt werden oder, wie sich ein hervorragender Sachverständiger auf dem Gebiete der Kellereiwirtschaft vor gar nicht langer Zeit geäußert hat, der Holländer Sack-Filter sollte nach seiner Meinung ein überwundener Standpunkt sein. Ich kann diesem Gesagten

nur meine Zustimmung geben, wenn ich auch wohl weiß, daß selbst in jüngster Zeit von bedeutenderen Weingütern wieder neue Holländer Filter mit 24 oder 36 Säcken aufgestellt worden sind, es beweist dies nur, daß man mit den neueren Apparaten nicht zu arbeiten versteht. Diese neuen Filtrierapparate haben dem Holländer Filter gegenüber vor allem den großen Vorteil, daß man den Zutritt der Luft völlig vermeiden kann. Beim Holländer Filter ist vielleicht der größte Fehler der, daß der Wein so sehr mit Luft in Berührung kommt, wodurch der Wein stets angegriffen wird, und ist dieser Umstand auch wohl der Grund, daß man in alten Praktikerkreisen den Ausspruch so oftmals hört: Durchs Filtrieren zieht man dem Weine den Rock aus. Bei dem Holländer Filter ist dieses wohl vielfach nicht abzustreiten, bei unseren modernen Apparaten möchte ich jedoch sagen, der Rock des Weines wird nur gesäubert und fleckenrein gemacht. Der Wein wird also ansprechender und verliert bei richtiger Ausführung nichts von seiner jugendlichen Frische. Ich möchte behaupten, die Feinheiten und charakteristischen Eigenschaften kommen nach guter Filtration viel besser zur Geltung.

Die neueren Filtrierapparate arbeiten durch Höhendruck oder durch Durchpumpen oder ermöglichen beide Ausführungen. Bei den Apparaten, bei welchen der zu klärende Wein durchgepumpt werden soll, kommt es vor allem auf ein gleichmäßiges Pumpen an. Ein ungleichmäßiges besonders stoßweises Pumpen stört in vielen Fällen die ganze Filtration, und ein an sich sehr leistungsfähiger Apparat kommt in Mißkredit, weil er schlecht bedient wurde, nicht weil er nichts zu leisten im Stande ist. Diesen letzten Punkt möchte ich besonders den Weinbauern und Rebenbesitzern zur Beachtung empfehlen, wenn dieselben einen modernen Filtrierapparat verwenden. Das Filtrieren ist gewissermaßen eine Vertrauenssache, und man muß sich besonders auf die Mächtigkeits der ausführenden Arbeiter verlassen können, sonst ist das Filtrat vielfach gefährdet. Die Filtration kann bei den neuen Apparaten unterbrochen werden, wenn dieselben entsprechend abgestellt werden, aber ohne dieses Abstellen ist das Unterbrechen des Pumpens gefährlich, und das ist ein schlimmer Punkt für viele Küferburichen. Dieselben haben vielleicht zuvor die Anweisung erhalten, daß der Apparat immer unter einem bestimmten Druck stehen muß, welchen sie aus dem angebrachten Manometer ansehen. Nun sagen sie sich, wir pumpen daß wir etwas mehr Druck erhalten, und bis der Druck wieder auf die gewünschte Höhe angelangt ist, können wir unseren Durst löschen. Gerade dies ist ein gefährliches Beginnen. In den meisten Fällen ruiniert man dadurch die Güte des Filtrats, denn beim Wiedergehen des Pumpens ist ein Stoß auf die Filtriermasse unausbleiblich und dies hat oft ein Undichtwerden der Masse im Gefolge, wodurch die Filtration abgebrochen werden muß, um den Apparat von neuem mit dem entsprechenden Filtriermaterial zu beschicken.

Das Faß in welches der filtrierte Wein hineinkommt, muß selbstredend gut gesäubert sein, und auch das Einbrennen darf nicht vergessen werden. Wieviel bzw. wie stark soll man denn einbrennen? Diese Frage höre ich verschiedentlich stellen und ich kann nur sagen, allgemeine Normen lassen sich auch hier nicht aufstellen, denn für einen Wein kann eine gewisse Menge schon ein Schaden sein, während für einen anderen das Quantum nicht einmal ausreichend sein kann. Nach meinen Erfahrungen kann ich sagen, daß z. B. Weine aus Sylvanetrauben oder, wie man dieselben vielfach benennt, Oesterreichertrauben mehr Schwefel brauchen können als z. B. Rieslingweine. Ich behalte mir vor, auf diese Frage demnächst in einem besonderen Artikel zurückzukommen.

Eine andere Frage ist die, bleiben die Weine nach dem Filtrieren auch blank? Vorausgesetzt, daß der Wein richtig durchgeseigt hat, also keinen vergärbaren Zucker mehr enthält, kann man wohl annehmen, daß der Glanz des Weines

vorhält. Hier und da trifft man es allerdings, daß ein Wein wieder einen leichten Schleier bildet, weshalb man vielfach gleich nach dem Filtrieren eine leichte Schöpfung gibt. Ich für meinen Teil möchte nicht in jedem Falle einem Nachschönen das Wort reden. Ist der Wein jedoch nicht völlig durchgeseigt und hat derselbe noch gewisse Spuren von Zucker, so hat das Filtrieren keinen Zweck, denn der Wein wird sich doch bei Erwärmung des Kellers wieder trüben, weil er in Nachgärung kommen wird.

Ist denn nun ein Filtrieren immer notwendig? Auf diese Frage müssen wir mit einem Nein antworten, denn wenn sich unsere Weine von selbst glanzhell ausbauen, so werden wir nicht zu einem solchen Mittel greifen. Im allgemeinen wird das Filtrieren für kleine und mittlere Weine besonders in Anwendung kommen, da man deren Schöpfung beschleunigen will, um dieselben bald verkaufsfähig zu haben.

(Mittel. über Weinbau und Kellerwirtschaft.)

Die Bestellungen

auf die

Rheingauer Weinzeitung

für das am 1. Juli beginnende III. Quartal (Juli, August, September 1903) sind **baldigst** erbeten, damit Verzögerungen in der Zusendung vermieden werden.

Der **Bezugspreis** pro Quartal beträgt:

für den **Ortsbestellbezirk** (Oestrich, Mittelheim, Winkel) **Mk. 1.76**

für das **Inland** **Mk. 1.89** (einschl. des Portos für direkte „ „ **Ausland** „ **2.15**) Zusendung unter Streifband.

Zahlungen innerhalb Deutschlands erbitten wir stets per Postanweisung. (Frankatur derselben bei Beträgen bis zu Mk. 5.— jetzt nur noch 10 Pfg., also nicht teurer wie Briefe!)

Bei den **deutschen Postanstalten** beträgt der Bezugspreis für das Quartal **Mk. 1.60** inkl. Zustellungsgebühr; Post-Zeitungs-Tarif Nr. 6658a.

**Expedition der
Rheingauer Weinzeitung.**

**Erste Blüte an Riesling-Vogelbeeren im Doosberg
in den 41 Jahren von 1862—1903.**

19. Mai	1893**
23. „	1862**
27. „	1865**
29. „	1868**
4. Juni	1870, 1875, 1886**, 1889*
5. „	1883*, 1894
6. „	1881, 1890, 1901
7. „	1869, 1892*, 1895**
8. „	1896†
10. „	1882††
11. „	1874, 1900*
12. „	1863, 1884*, 1888†
13. „	1866†, 1867††, 1878, 1880*, 1897*
14. „	1899
15. „	1885
17. „	1872
18. „	1864††, 1877†, 1902, 1903
19. „	1876*, 1897
20. „	1898
21. „	1873*
22. „	1871††, 1891
23. „	1879††

* bedeutet gut, ** sehr gut, † gering, †† sehr gering; die übrigen sind mittlerer Qualität.

Oestrich, den 19. Juni 1903.

W. Rasch'sche Gutsverwaltung:
J. Becker.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

✧ **Deßlich, 18. Juni.** Landregen, Gewitter- und Strichregen haben den Weinbergen die nötige Erfrischung gebracht, die, wenn die Witterung sich rasch wieder ausheilt, den Beginn der Blüte beschleunigen. Die Nachrichten über den Stand der Reben lauten aus den verschiedenen Weinbezirken günstig. Blühende Gesehne finden sich, wie es scheint, allenthalben. Die allgemeine Blüte steht nahe bevor. Die Weinversteigerungen haben mit dem 18. Juni ihren Abschluß erreicht. Dieselben standen meist unter dem Druck der ungünstigen wirtschaftlichen Verhältnisse. Für beste Sachen fanden sich zu hohen Preisen Nehmer. In gewöhnlichen Weinen war die Kauflust gering, und die Preise waren meist gedrückt. Im freihändigen Geschäft ist es, wie gewöhnlich, zur Zeit der Traubenblüte ruhig. Die günstigen Aussichten wirken lähmend auf das Einkaufsgeschäft.

✧ **Deßlich, 18. Juni.** Im Anschlusse an die im Winter abgehaltenen Weinbaukurse wird am 27. ds. Mts. in Lorch und am 30. ds. Mts. in Deßlich durch den Weinbauwanderlehrer Schilling eine eintägige Demonstration stattfinden, die sich auf die Sommerbehandlung der Weinberge einschl. der Bekämpfung der Krankheiten und Schädlinge des Weinstockes erstreckt und mit einem Vortrag Abends 8½ Uhr schließt. Die praktischen Belehrungen beginnen vormittags 9 Uhr und nachmittags 2 Uhr.

✧ **Hattenheim, 20. Juni.** Der besonders auch in Weinbau- und Weinhandelskreisen hochgeschätzte Herr Procurator A. Wilhelmj hat am Freitag, den 19. Juni, das neunzigste Lebensjahr vollendet. Bei der allgemeinen Verehrung und Popularität, deren sich der „alte Procurator“ in allen Schichten der Rheingauer Bevölkerung erfreut, wurden dem hochverdienten Jubilare besondere Ehrungen zuteil. Bekannt ist des Herrn Procurators Wilhelmj unvergeßbare Bedeutung auf dem Gebiete der Rheingauer Weinindustrie. Was er hier namentlich zur Hebung des Rufes der Rheingauer Weinkultur getan, wie er die edelsten Erzeugnisse des deutschen Erdbodens in aller Herren Länder, auf sämtlichen Weltausstellungen zu einer internationalen Anerkennung brachte, die sie vor ihm nirgends hatten und anderes — das sichert ihm einen Platz in der Geschichte des Rheingaus. Nauenthal insonderheit verdankt, wie allbekannt, dem Procurator Wilhelmj überhaupt seinen Weltruf. Wegen seiner hervorragenden vielfältigen Verdienste um die rheinische Weinkultur auf den Weltausstellungen und dem Weltmarkte wurde denn auch dem Procurator Wilhelmj nach Annerion des Herzogtums Nassau seitens Preußens durch Reskript ausnahmsweise gestattet, neben seinem Amte als Rechtsanwalt ein Weingeschäft zu betreiben. Seine Weinbureau konkurrierten mit seinen Advokatenbureau um die Palme.

△ **Hallgarten, 19. Juni.** Berichtigend teilen wir mit, daß nicht das ganze zurückgezogene Quantum, 28 Halbstück des „Vereins Hallgartener Weingutsbesitzer“ in den Besitz der Firma Koch-Söhne Mainz gegangen ist, sondern nur 6 Halbstück davon, während die verbleibenden 22 Halbstück noch zum weiteren Verkaufe in Hallgarten lagern.

* **Eltvile, 19. Juni.** Als Festort für die Abhaltung des 23. Deutschen Weinbaukongresses im Jahre 1905 ist unsere Stadt in Aussicht genommen.

✧ **Rüdesheim, 16. Juni.** Die gestrige Weinbergversteigerung der Erben des Herrn Schuhmachermeisters Joh. Jos. Schlotter hatte folgendes Resultat: Weinberg auf der „Wäsi“, 61 Rt. 48 Sch., per Rt. Mk. 46, an Herrn Ant. Kaiser; Weinberg daselbst, 38 Rt. 84 Sch., per Rt. Mk. 34,50, an Herrn Andr. Rückert; Weinberg daselbst, 55 Rt. 88 Sch., per Rt. Mk. 42, an Herrn Leonhard Schlotter; Weinberg im „Ruhweg“, 59 Rt., 22 Sch., per Rt. Mk. 36, an Herrn Carl Vll; Weinberg im „Unteren Kiesel“ 55 Rt.

per Rt. Mk. 51, an Herrn Anton Kaiser; Weinberg im „Oberen Kiesel“ 24 Rt. 36 Sch. per Rt. Mk. 36,50 an Herrn Andr. Rückert; Weinberg am „Pflasterweg“, 22 Rt. 97 Sch. per Rt. Mk. 32, an Herrn Franz Corvers, Eibingen; Weinberg in der „Stiehl“ 39 Rt. 84 Sch. per Rt. Mk. 39, an Herrn Ludw. Kremer. Der Weinberg im „Gaisberg“ wurde bei einem Gebote von Mk. 35 per Rute zurückgenommen.

Aus Rheinhessen.

* **Bingen, 15. Juni.** Ergiebige Regengüsse haben den Weinbergen wieder hinreichend Feuchtigkeit und Erfrischung zugeführt. Wenn auch die Rebstöcke bei der trockenen, meist warmen Witterung sich recht schnell und gedeihlich entwickelten, so wird die Vegetation durch die Regengüsse umsoher noch beschleunigt, als die Temperatur bei den erfolgten Regenen nicht wesentlich herunterging. Für den Beginn der Traubenblüte wie für das Wachstum des Rebstockes überhaupt, wäre jetzt wieder heißes Wetter notwendig. Die allgemeine Traubenblüte würde dann rasch eintreten und kann einen raschen und günstigen Verlauf nehmen. In den besseren Lagen sind blühende Gesehne gar nicht mehr selten. Die zahlreich vorhandenen, kräftig entwickelten Fruchtansätze berechtigen zu den schönsten Hoffnungen. Auch ist der Rebstock vollständig gesund und hat ein außergewöhnlich üppiges Aussehen. Mit dem Schwefeln der Rebstöcke zum Schutz gegen das Auftreten (*Vidium Tuckeri*) war man vielfach schon beschäftigt. — Am 18. Juni findet hier die Wein-Versteigerung des Herrn Kommerzienrat Julius Espenschied statt, mit welcher die diesjährigen Frühjahr-Weinversteigerungen abschließen. — Im freihändigen Weingeschäft ist es sehr ruhig. Der Handel hat bei den zahlreich stattgehabten Weinversteigerungen und durch freihändige Einkäufe seinen Bedarf für einige Zeit gedeckt. Hier wechselten 4 Stück 1900er für 840 Mk. und 5 Stück 1901er für 535 Mk. pro Stück den Besitz. In Budesheim wurde etwas 1900er Rotwein für 1025 Mk. pro Stück verkauft. In Dromersheim und Sponheim gingen kleinere Posten 1901er und 1902er für 350—375 Mk., in Gensingen 5 Stück 1900er für 580 Mk. pro Stück in den Besitz des Handels über.

* **Bingen, 19. Juni.** In den Weinbergen unserer Gemarkung tritt stellenweise der Heu- und Sauerwurm auf, manchmal 3 bis 4 Stück an einem Stod. Herr Georg Kade ließ dieser Tage seine Weinberge in der Eifel nach diesen Schädlingen absuchen. Aber was nützt diese Arbeit in einzelnen Weinbergen, wenn die Rebenläger, wie man zu sagen pflegt, „Gottes Wasser über Gottes Land laufen lassen und nichts dagegen tun?“ Es müßte hier allgemein vorgegangen werden. Nur durch gemeinsames Zuleibe gehen, kann man den Heu- und Sauerwurm vertilgen oder doch mindestens sein Auftreten auf's äußerste beschränken.

✧ **Sprendlingen, 16. Juni.** Ueber den Stand der Weinberge und die Entwicklung der Reben läßt sich nur günstiges mitteilen. Dank der meist heißen sonnigen Witterung hat der Rebstock in der Vegetation ungemein rasche Fortschritte gemacht. Derselbe ist mehr als eine Woche später ausgetrieben als in gewöhnlichen Jahren. Durch rascheres Wachstum ist jedoch schon jetzt ein vollständiger Ausgleich in der Entwicklung des Rebstockes erfolgt. Blühende Gesehne finden sich, wenn auch noch immer vereinzelt in zahlreichen Weinbergen. Die letzten Regen, die den Reben wieder recht notwendig waren, beschleunigen die Entwicklung derselben umsoher, als die Temperatur wieder rasch in die Höhe gegangen ist. Die allgemeine Blüte steht jetzt bevor. Es wäre nur einige Wochen heißes, beständiges Wetter notwendig, wenn sich die bis dahin günstigen Aussichten, zu welchen der reiche Fruchtansatz des Rebstockes berechtigt, realisieren sollen. Bei den zahlreichen Gesehnen hat der Stod ein sehr gesundes, üppiges Aussehen und frisches, dunkelgrün gefärbtes Laub. Da die Blüte bald zu erwarten ist, sind die Winzer eifrig mit dem Heften der jungen Triebe beschäftigt. — Das Einkaufsgeschäft bewegte sich in beengten Grenzen. Bei geringer Nachfrage gingen hier einige kleinere Posten 1901er für 350—395 Mk. und 6 Stück 1902er für 355 Mk. pro Stück ab. In Pfaffen-Schwabenheim wurden 8 Stück 1901er für 390—410 Mk., in Josenheim 4 Stück 1902er für 340 Mk. und 5½ Stück 1901er für 360 Mk. pro Stück verkauft. In Bodenheim wurden 1901er für 370 Mk. und 1902er für 340—355

Mt. pro 1200 Liter abgesetzt. In St. Johann gingen 1901er für 350—360 Mt. und 7 Stück 1902er für 345 Mt. pro Stück ab. In Niebelsheim wurden 4 Stück 1901er für 365 Mt., in Volzheim 1902er für 345—375 Mt. pro Stück versiegelt. In Wolfsheim gingen 4 Stück 1900er für 410 Mt. und etwas 1902er für 350 Mt. pro Stück in den Besitz des Handels über.

* Stackeden. Bei der Ausstellung für Nahrungs- und Genußmittel in Flensburg erhielt Herr Abg. Wolf für Stackeder Weiß- und Rotweine das Ehrendiplom mit Berechtigung zur Führung des Ehrenkreuzes und der großen goldenen Fortschritts-Medaille zuerkannt.

Vom Rhein.

≡ Boppard, 16. Juni. Die letzten Regen haben dem Boden genügend Feuchtigkeit zugeführt, so daß die Entwicklung der Reben noch rascher fortschreiten kann. Das Laub der Reben hat ein gesundes üppiges Aussehen und es läßt sich bis jetzt noch keine Spur von Pilzkrankheiten erkennen. Gleichwohl dürfen die Bekämpfungsmassregeln dieser Krankheiten umsoweniger versäumt werden, als die feuchtwarme Witterung, wie wir sie jetzt haben, das Auftreten der Pilzkrankheiten mehr begünstigt als die trockene Witterung der letzten vier Wochen. Im Einkaufsgeschäft regt sich in letzter Zeit wieder einige Nachfrage. Hier gingen 5 Fuder 1900er für 620 Mt. und einige kleinere Posten 1901er für 400—415 Mt. pro Fuder in anderen Besitz über. Für 3 Fuder 1899er wurden je 550 Mt. bezahlt. In Hirzenach fanden 1901er und 1902er für 375—380 Mt. pro 960 Liter Nehmer. In Oberspan wurden 1900er für 580 Mt. und 1901er für 390 Mt. pro Fuder versiegelt.

♣ Steeg, 15. Juni. Die erste Hälfte des Monats Juni war wie das letzte Drittel des vorigen Monats der Entwicklung des Rebstockes ungemein günstig. Die Reben trieben zwar später als in gewöhnlichen Jahren dafür aber sehr gleichmäßig und lückelos aus. Bei Riesling-Rebstocken blieb fast kein Auge zurück. Die trockene, meist sonnige, zeitweilig sogar hochsommerliche Hitze förderten das Wachstum der jungen Triebe außergewöhnlich rasch, sodaß ein Ausgleich der Entwicklung erfolgt ist. Die allgemeine Blüte wird zwar nicht besonders früh, wohl aber zur gewöhnlichen Zeit eintreten. Kleinberger und Destricher haben in den Weinbergen schon blühende Gescheine und selbst die Riesling sind soweit in der Vegetation vorgeschritten, daß die allgemeine Blüte noch vor Johanni eintreten kann. Die zahlreichen, anfangs etwas unscheinbaren Fruchtansätze haben sich zu kräftigen Gescheinen ausgebildet, die das Auge erfreuen und zu den schönsten Hoffnungen bezüglich der diesjährigen Ernte berechtigen. Feuchtigkeit hat der Rebstock vorerst genug. Beständiges heißes Wetter wäre jetzt den Winzern sehr erwünscht, damit die Blüte rasch und günstig verlaufen kann. — Das Weingeschäft gewährt kein sehr freundliches Bild. Ging dasselbe schon im Laufe des Frühjahr recht schleppend, so scheint sich jetzt in demselben die hochsommerliche Stille vorbereiten zu wollen. Hier wurden 3 Fuder 1902er für 465 Mt. pro Fuder versiegelt. In Oberdiebach wurden 3 Stück 1901er für 400 Mt., in Manubach 2 1/2 Fuder 1902er für 450 Mt. pro Fuder verkauft. In Niederheimbach gingen 2 1/2 Stück 1900er für 675 Mt. pro Stück ab. In Bingerbrück erzielten 3 Stück 1900er 830 Mt. und 5 Stück 1901er 500—540 Mt. pro Stück. Hier lagern noch ca. 200 Fuder Wein aus den drei letzten Jahrgängen. Auch in den benachbarten Weinorten sind die Bestände noch bedeutend. Das Versandgeschäft geht in letzter Zeit recht flott.

Von der Nahe.

M Kreuznach, 16. Juni. Durchdringende Regen sind am letzten Sonntag in unserer Gegend niedergegangen, die dem vielfach ziemlich ausgetrockneten Boden die notwendige Feuchtigkeit zugeführt haben. Die Witterungsverhältnisse sind der Entwicklung der Reben durchaus förderlich. Leider zeigen sich namentlich in solchen Lagen, die im vorigen Jahre von dem Schimmelpilz (*Oidium Tuckeri*) be-

fallen waren, schon wieder die ersten Spuren dieser Krankheit auf den Gescheinen. Die teilweise trübe und feuchte Witterung der letzten Tage begünstigt das Fortkommen der Pilzkrankheit. Es ist daher geboten, durch Schwefeln der Rebstöcke die Krankheit im Keime zu ersticken und ihre Verbreitung nach Kräften zu verhindern. Mit dem Schwefeln ist man jetzt überall eifrig beschäftigt. Im Uebrigen läßt die Entwicklung des Rebstockes nichts zu wünschen übrig. In fast allen Lagen finden sich blühende Gescheine. Die allgemeine Blüte steht bevor. Im Weingeschäft ist es sehr still. Die letzte Wein-Versteigerung der Herren Ed. und J. V. Engelsmann zeigte, daß beim Handel z. B. wenig Kauflust mehr vorhanden ist. Von den 78 ausgetobenen Nummern 1901er fanden nur 24 Nummern Nehmer. Der Durchschnittspreis von 534 Mt. pro Stück war im Verhältnis zu der Qualität der ausgetobenen Sachen durchaus mäßig. Freihändige Verkaufsabschlüsse aus letzter Woche wurden nicht bekannt.

♣ Langenlonsheim, 16. Juni. In den Weinbergen wird jetzt fleißig gearbeitet. Die herrannahende Traubenblüte drängt zum Heften. Die größeren Gefahren, welche die jetzigen Witterungsverhältnisse bezüglich der Pilzkrankheiten im Gefolge haben, nötigen zum Spritzen und Schwefeln der Rebstöcke. Bis jetzt ist der Rebstock noch vollkommen gesund. Der Fruchtansatz ist ein so reichlicher, daß er an das Jahr 1896 erinnert. Die allgemeine Blüte dürfte wohl nach dem jetzigen Stand der Reben in 8—10 Tagen ihren Anfang genommen haben. Blühende Gescheine finden sich selbst in den mittleren Lagen. — Im Einkaufsgeschäft ist es der Zeit entsprechend ruhig. Hier gingen 6 Stück 1900er für 600—630 Mt., 4 Stück 1901er für 395 Mt., 5 Stück 1899er für 550 Mt. und ein Posten 1902er für 415 Mt. pro Stück in den Besitz des Handels über. In Laubenheim wurden 3 Stück 1900er für 800 Mt., in Dorsheim 2 1/2 Stück 1901er für 450 Mt., in Mümmelsheim 2 1/2 Stück 1900er für 650 Mt. und 5 Stück 1901er für 430 Mt. pro Stück verkauft. In Heddesheim erzielten 7 Stück 1901er 360—375 Mt. und 2 Stück 1900er 570 Mt. pro Stück.

Von der Mosel.

♣ Berncastel, 16. Juni. Die Witterung ist zwar in letzter Zeit etwas unbeständig im Allgemeinen aber der Entwicklung der Reben recht förderlich. Der Stock hat ein sehr gesundes, kräftiges Aussehen und der Fruchtansatz ist ein sehr reichlicher. Nimmt die Blüte einen günstigen Verlauf und werden die Aussichten nicht durch elementare Ereignisse herabgemindert, so können hier wie in den benachbarten Weinorten die diesjährigen Ernterträge einmal wieder 2 1/2—3/4 Herbst betragen. — Im Einkaufsgeschäft regt sich etwas regere Nachfrage namentlich nach Weinen der beiden letzten Jahrgänge. Die Preise derselben sind fest, ohne daß sich ein Steigen derselben feststellen läßt. Die Winzer sind bei den günstigen Aussichten gern zum Verkauf ihrer Weine geneigt. Hier wurden mehrere Posten 1901er für 550—700 Mt. und 1902er für 650—900 Mt. pro Fuder — 960 Liter verkauft. In Cues gingen 1901er für 600—675 Mt. pro Fuder ab. In Lieser wurden 3 Fuder 1900er für 1100 Mt. und 1901er für 600—750 Mt. pro Fuder abgesetzt. In Cläfferath gingen ca. 60 Fuder der beiden letzten Jahrgängen für 600—700 Mt., in Desem 1901er für 580—650 Mt., in Ehren ca. 100 Fuder der beiden letzten Jahrgänge für 700—950 Mt. per Fuder in den Besitz des Handels über. In Uerzig wurden für 1901er 600—800 Mt. und für 1902er 700—1000 Mt. pro Fuder bezahlt. In Entlich erzielten 1901er 600—750 Mt. pro Fuder.

♣ Moselftern, 18. Juni. Die Aussichten der Weinberge sind sehr gut. Es zeigen sich viele Gescheine; bei gutem Wetter stehen dieselben in 8 Tagen in voller Blüte. Mit dem Schwefeln ist man schon fertig. Bis jetzt haben wir noch keine Rebkrankheiten gefunden. Im Weinverkauf war es in letzter Zeit sehr reger. Gefragt war hauptsächlich 1902er. Hier wurden bezahlt für 1902er 450—480 Mt.; 1901er 450—475 Mt. pro 960 Liter ohne Faß. In Münden erzielten 1902er 500—525 Mt.; 1901er 475 Mt. Im Allgemeinen liegt hier und in der Umgegend noch ziemlich Wein, hauptsächlich 1901er und noch ein kleinerer Vorrat 1900er, denn diese sind bis jetzt noch wenig verlangt worden.

2 Bruttig-Fankel, 17. Juni. War man bei dem guten Wetter, einem gut entwickelten Weinstock mit vielen Gescheinen zu den schönsten Hoffnungen berechtigt, so möchten dieselben bei einem Wetter wie jetzt wo morgens kaum mehr 6 Grad wärm, fast gänzlich schwinden. Sämtliche Weinberge sind schon vor 3 Wochen einmal, viele schon zum zweiten Male geschwefelt worden. Im Weingeschäft ist es wie gewöhnlich zu gegenwärtiger Zeit still.

* Uerzig, 18. Juni. Der Stand der Weinberge ist ein guter zu nennen, nur wird die Blütezeit durch das

kalte Wetter der letzten Tage immer weiter hinausgeschoben. Das Schmelzen ist überall frühzeitig aufgenommen worden, und ist man jetzt mit dem Aufbinden beschäftigt. Der Handel hat etwas nachgelassen, wie immer zur Zeit der Blüte. In 1902er ist der Lagerbestand nicht mehr groß, die besseren 1901er wurden in der letzten Zeit viel begehrt.

Von der Haardt.

— Vom mittleren und oberen Haardtgebirge, 18. Juni. Das Weingeschäft ist ziemlich lebhaft, insbesondere sind die billigeren Sachen sehr gesucht und haben einen kleinen Preisaufschlag erfahren. Gefragt sind meistens 1902er Oberländer, die zu Mk. 275—300 per Fuder in größeren Posten ihre Besitzer wechselten, während an der Mittel- und Unterhaardt zumeist die Weine, die i. Jt. ersteigert wurden, abgefüllt werden. Die Traubenblüte steht bevor und ist ein länger anhaltendes warmes Wetter unbedingt erforderlich, damit die Reben allgemein in Blüte kommen und gleichmäßig verblühen. Der Samenansatz ist ein recht zufriedenstellender, mit Krankheiten und Ungeziefer sind die Weinberge bisher verschont geblieben und wo sich etwas zeigte, war man mit Abhilfe gleich zur Hand. Gefahr droht den Weinbergen auch seitens des Springwurmes, welcher von den Winzern eifrig bekämpft wird und wird es der rastlosen Tätigkeit gelingen, die Rebenshädlinge zu bekämpfen. Dringend nötig ist baldigster Eintritt besten Wetters, denn die gegenwärtige fähle Witterung fördert das Blühen und Gedeihen der Reben keinesfalls, hingegen leistet sie der Ausbreitung von Wurmschäden und Rebenkrankheiten Vorschub.

Verschiedenes.

* „Weinbergs-Inspektor“, so lautet infolge einer ministeriellen Verfügung vom 5. Juni der amtliche Titel des Sachverständigen, der den Rebenverkehr an der Obermosel zu überwachen hat; der Weinbergsinspektor ist zu gleicher Zeit Hilfsbeamter der Staatsanwaltschaft.

Frauen-Einteilung.

Junge Mädchen sind die Trauben,
Junge Frauen sind der Wein,
Alte Weiber sind der Trester,
Und die alten Jungfrauen, Bester?
Mögen die Rosinen sein.

Ausland.

Aus der Schweiz.

* In der Schweiz wird in 1284 Gemeinden Weinbau betrieben, und zwar bis hoch in die Alpentäler, so noch bei Visperterminen, 1210 m überm Meer. Nur in den Kantonen Uri und Unterwalden fehlt der Weinstock gänzlich. Nach einer im Landwirtschaftlichen Jahrbuch der Schweiz erschienenen Statistik, veranstaltet durch den Verein schweizerischer analytischer Chemiker, beträgt die im Weinbau stehende Fläche insgesamt 32281 Hektar, welche sich auf die einzelnen Kantone folgendermaßen verteilen:

Aargau	2058 ha	Liebertag	7877 ha
Appenzell A.-Rh.	7	" Schwyz	55 "
Basel	503	" Solothurn	81 "
Bern	645	" St. Gallen	534 "
Freiburg	215	" Tessin	7900 "
Genève	1225	" Thurgau	1812 "
Glarus	27	" Waadt	6629 "
Graubünden	284	" Valais	2605 "
Luzern	24	" Zürich	4787 "
Neuchâtel	1177	" Zug	1 "
Schaffhausen	1112		
	7877 ha	Total	32281 ha

Die jährliche Weinerzeugung beträgt durchschnittlich 1 Million Hektoliter mit dem Schätzungswerte von 49

Millionen Fr. Dazu werden für etwa 37 Millionen Fr. Weine und Keltertrauben eingeführt.

Aus Frankreich.

* Nach dem Bericht der Handelskammer von Reims wurden im Fiskalsjahre 1902/03 nach dem Auslande 22523473 Flaschen Champagner verandt und an inländische Abnehmer 9335412 Flaschen, so daß sich ein Gesamtumsatz von 31858885 Flaschen ergibt.

* Die Weinvorräte in Frankreich Ende März 1903. Nach den offiziellen Mitteilungen betrugen die Verkäufe bei den Produzenten im Monat März 3.064,525 Hektoliter, hierzu jene, der vorhergehenden 6 Monate mit 21.112,299, zusammen 24.176,824 Hektoliter gegen 26.806,889 Hektoliter in der gleichen Periode des Vorjahres. Die Vorräte im Großhandel betrugen Ende März 14.468,056 Hektoliter gegen 14.591,509 Hektoliter zu Ende Februar, haben sich daher um 113,451 Hektoliter vermindert. Nach den Berechnungen stehen augenblicklich noch 36 Millionen Hektoliter, von welchen 14½ Millionen Hektoliter sich in den Händen des Handels befinden, dem Konsum bis zur nächsten Ernte zu Gebot.

* Tunis. Tunis hatte im Jahre 1901 einen guten Ertrag zu gewärtigen, es wurden pro Hektar 32 Hl. gegenüber 28 Hl. des Vorjahres produziert. Die Preise schwankten zwischen Frs. 14—17. Laut d.m. Erlasse von 29. Juni 1901 darf Tunis seine Landwirtschafts-Produkte zollfrei nach Frankreich einführen. Der einfuhrbaren Weinquantität sind jedoch Schranken gesetzt, dieselbe kann im Maximum 250,000 Hektoliter betragen. Durch strenge administrative Maßregeln ist es gelungen die Ausbreitung der Phylloxera zu verhindern.

* Egypten. 20. Mai. Seine Weineinfuhr betrug im Jahre 1901 131,055 Mz. und 35,427 Duzend Flaschen im Gesamtwerte von 147,438 ägyptischen Pfund und hat sich im Vergleiche zum Vorjahre gehoben. Oesterreich und Ungarn nimmt an dieser Menge blos mit 1684 ägyptischen Pfunden teil. Und spielt dabei Ungarn noch eine untergeordnete Rolle, trotzdem es sich lohnen würde auf diesen Markt ein größeres Gewicht zu legen.

* Die Weinproduktion des Kaplandes entwickelt sich immer mehr. Im Vorjahre wurde ein bedeutender Ertrag gewonnen und auch die Qualität hat sich gebessert.

Resultate von Wein-Versteigerungen.

* Neustadt, 10. Juni. Die heutige Wein-Versteigerung des Herrn Leopold Mayer II. hatte bei gutem Besuche folgendes Ergebnis: 1900er: Edenkobener Mk. 245, 250, 255, 260, 265, 270, 275, Rhodter 260, 265, Grünstädter 265, Burweilerer 265, Gleisweilerer 260, 265, Alsterweilerer 260, Maikammerer 255, 260, Diefesfelder 260, 265, Hambacher 265, Neustädter (eigenes Gewächs) 415; 1889er Edenkobener 265, 280, Beyherer 265, St. Martin 340, 345, Neustädter 390; 1898er Hambacher 330, Wachenheimer (Kreuzung Dr. Bürklin) 760, 910; 1897er Diefesfelder 285, 290, Neustädter 330, Hambacher 360, 405, 410, 420, Ruppertsberger 540; Rotweine 1900er Neustädter 270, 290; 1895er Dürkheimer 305, 340. Preise per 1000 Liter.

* Kreuznach, 12. Juni. Die Herren Ed. u. J. B. Engelsmann, Weingutsbesitzer dahier, ließen heute im „Hotel Adler“ 89 Stück und 5 Halbstück 1901er Weißwein, zum großen Teile Riesling, versteigern. Es erbrachten: 1901er Weißweine: 2 Stück Fernfel Mk. 760, 2 Stück Reppenthal 760, 800, pro Stück 420, 430, 2 Stück 820, 1 Stück 450, 1 Stück Fernfel, oberer Berg 430, 460, 460, 460, 2 Stück 490, 1 Stück Fernfel, mittlerer Berg

560, 2 à 580, 1 Stück Hofgarten 510, 530, 2 Stück Forst 1220, 1 Stück Hinkelstein 550, 600, 1 Stück Vogelhang 650, 1 Stück Rorheimer Berg 870, 900, 900.

* Geisenheim, 14. Juni. Die Weinversteigerung des Geisenheimer Winzervereins hatte bei ganz gutem Besuche ein befriedigendes Ergebnis. Zum Ausgebot brachte der Verein 85 Nummern 1902er Weine, welche bis auf 24 Nummern schlanke Zuschlag fanden. Preise: das Halbstück Mk. 260, 260, 260, 250, 260, 260, 280, 270, 250, 260, 250, 320, 270, 250, 250, 330, 250, 260, 270, 270, 280, 270, 270, 270, 270, 270, 270, 340, 280, 380, 380, 270, 330, 300, 280, 320, 290, 330, 300, 300, 300, 300, 300, 380, 300, 300, 310, 320, 310, 300, 310, 360, 310, 310, 370, 510, 350, 360, 650. Durchschnittspreis für das Halbstück 302 Mk. Gesamterlös für 61 Halbstück 18,480 Mk. ohne Fässer.

Winkel, 15. Juni. Die Winkelener Winzergenossenschaft hatte heute ihre Weinversteigerung, welche bei gutem Besuche einen befriedigenden Verlauf nahm. Von 75 Nummern wurden 15 zurückgezogen. Preise per Halbstück Bellersweg 250, 290, 280, 280, 280, 310, Kaiserberg 240, 240, 260, 260, 260, 270, 260, 290, 250, 290, Steinacker 260, 270, 290, 270, 290 380, Berg 290, Kesselstein 240, Goldberg 270, 280, 300, Neuberg 280, 210, Lett 280, 290, 300, 310, Hellersberg 280, 280, 270, Königberg 270, 300, 280, 280, 290, 300, 300, Dachsberg 280, 300, 280, Blaufener 270, 280, 280, Kirchweg 290, Gutenberg 260, Rheinpficht 280, Kreuzweg 280, 270, Proffen 270, Weierhaus 300, Erntebinger 320, Aushach 300, 320, Gesamterlös für 60 Halbstück 16,650 Mk., Durchschnittspreis für 1200 Liter 564 Mk. Im Anschlusse an obige Weinversteigerung fand diejenige des Weingutsbesizers Wilhelm Boff statt. Es erzielten 1902er das Halbstück 270—460. Gesamterlös 1600 Mk.

[[Mittelheim, 17. Juni. In ihrer heute hier abgehaltenen Weinversteigerung brachte die Mittelheimer Winzergenossenschaft 58 Nummern 1901er und 1902er Weine zum Ausgebot, welche bei gutem Besuche befriedigenden Absatz — wenigstens die 1902er — fanden. Preise: 1902er Stück 460—520, Halbstück 220—560. 7 Halbstück zurück. Gesamterlös 13,310 Mk. ohne Fäß.

(:) Eltville, 17. Juni. Die Freiherrlich von Snoopische Güterverwaltung, ehemalige Herzogliche Nassauische Domäne zu Hof Grorod und Nürnberg brachte in ihrer heutigen Weinversteigerung 50 Nummern Weiß- und Rotweine aus den Jahrgängen 1900, 1901 und 1902 zum Ausgebot, welche bei gutem Besuche, flotten Geboten und schlanke Zuschlag sämtlich leicht Abnehmer fanden. Ergebnis: 1902er Halbstück Frauensteiner Homberg 240—270, Schiersteiner Hölle 230, 270, 300, Frauensteiner Quellborn 270—300, Nürnberger Hof Herrenberg 270, 330, Schiersteiner Hölle 330, 360, Nürnberger Hof Herrenberg 340, 340, 350; 1901er Halbstück Frauensteiner Homberg 190—360, Schiersteiner Hölle 370—410, Frauensteiner Herrenberg 380—490; 1900er Halbstück Nürnberger Hof Herrenberg 510 bis 710. 1901er Rotwein Halbstück Sand 290, Neuberg 300 Mk. Gesamterlös 17,880 Mk. ohne Fäß.

□ Bingen, 18. Jan. Die letzte der diesjährigen Frühjahrs-Wein-Versteigerungen, war diejenige des Herrn Kommerzienrates Julius Espenchied. Wie alljährlich, so hatte sich auch heute ein zahlreiches Publikum eingefunden. Sämtliche der Versteigerung ausgesetzten 122 Nummern fanden bei flotten Gebotennehmer und wurden die Taxen teilweise ganz erheblich überschritten. Zum Ausgebot kamen 1901er, 1899er, 1900er und 1902er Weißweine, sowie 1902er, 1900er und 1895er Rotweine. Es erzielten 1901er per St. 410, 410, 620, 580, 550, 640, 470, 740, 700, 630, 800, 710, 610, 810, 770, 820, 670, 880, 730, 800, 920, 710, 1060, 860, 760, 800, 900, 880, 1000, 910, 840, 740, 800, 1100, 830, 900; per Halbstück 370, 480, 380, 350, 590, 650, 590, 540, 500, 500, 570, 640, 670, 1000, 780, 750, 870, 810, 1120, 940, 1060; 1899er per Stück 910; 1900er per Stück 910, 1250, 920, 1140, 1280, 1330, 1100, 1200, 1210, 1140, 1370, 1560, 1310, 1870, 1370, 1400, 1600, 1220, 1280, 1400, 1210, 1810, 2170, 2610; per Halbstück 770, 1130, 910, 900, 1040, 920, 950, 1610, 1430, 1540, 1140, 1500, 1610, 1130, 1290; 1902er per Stück 600, 610, 650, 610, 580, 650, 670. Für die naturreinen Rotweine wurden bezahlt: per Halbstück 1902er 330, per Viertelstück 260, per Halbstück 1900er 440, 410, 1895er 430. Für 26 Stück und 21 Halbstück 1901er wurde Mk.

41,520 bezahlt ohne Fässer, im Durchschnitt 1000 Mk. per Stück. Für 25 Stück und 15 Halbstück 1900er Mk. 51,530, im Durchschnitt 1585 per Stück. Gesamterlös Mk. 100,200.

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

Heinrich Steinkamp

Weinkommissionsgeschäft

Coblenz a. Rhein u. Mosel. Telefon No. 989
besorgt Einkäufe nur für den **Grosshandel**. Fassweine von M. 300 pro Fuder an bis zu den feinsten Lagen. Grössere Posten Flaschenweine von M. 1 pro Flasche an. Uebernimmt Aufträge zu Weinversteigerungen unter kulantesten Bedingungen. **Prima Referenzen**, anerkannt vorzügliche Probe.

Uerzig an der Mosel

Weinkommissionsgeschäft von

Mathias Pellenz

besorgt prompt und reell. Mosel-, Saar- und Ruwer-Weine jeder Preislage.

Referenzen erster Firmen.

5 Tage auf Probe

ohne Nachnahme — ohne Vorausbezahlung — ohne Kaufzwang
senden wir jedem Interessenten **franko** einen

Petroleum-Glühlichtbrenner „Schapirolight“

Leuchtet wie Gasglühlicht.

Verbraucht in 20 Stunden nur 1 Liter Petroleum.

1 kompl. Schapirolight-Brenner mit Strumpf u. Zylinder Mk. 6,50.



„Modell 1903“
Passt auf jede Petroleumlampe.

Hermann Hurwitz
& Co.
Berlin C.
Stralauerstrasse 56

Jahres-
Absatz
2000
Pressen.



Hydraulische Pressen,
(Keltern) für Grossbetrieb
mit 2 ausfahrbaren Körben oder
☐ Kasten.

Wein-, Obstwein- und Fruchtsaft-Pressen mit
Herkulesdruckwerk, Holz- oder Eisenbret.

Obst- und Trauben-Mühlen.

Ph. Mayfarth & Co., Frankfurt a. M.

Spezialfabrik für Obstverwertungsgeräte.

F. Kriegbaum, Mainz H.

Weinschöne, Kellereiartikel, Kellerei-Maschinen,
sowie alle Bedarfsartikel für den Weinhandel.

Flachmarktstrasse 21. Telefon Nr. 688.



Hydraulische Wein- und Obstpressen

einfachster, bewährtester und stärkster Bauart
für Hand- und Kraftbetrieb
oder bei Wasserleitung selbstthätig durch Druckapparat.

Schraubenpressen

Trauben-, Obst- und Beeren-Mühlen
empfiehlt die Spezialfabrik

Merrem & Knötgen, S. m. b. H. Wittlich (Rheinland).

Lieferanten bedeutendster Weinproduzenten, staatlicher Domänen und Weinbauschulen.

M. Apel

Gastwirt u. Weinkommissionär
Mittel bei Trier a. d. M.
Sehr kundig in Obermoselweinen.
Bei Bedarf erteile Auskunft, ver-
sende Proben und besorge die größten
Aufträge reell und pünktlich.

Peter Wirschem

Moselkern a. d. M.
Küfer und Weinkommissionär
empfiehlt sich im Einkauf von
Moselweinen in allen Preis-
lagen, unter Zusicherung streng
reeller Bedienung.

Jacob Burg

Spedition - Rheinschiffahrt - Agenturen
Vertreter der Köln-Düsseldorfer Dampf-
schiffahrts-Gesellschaft.

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

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

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

Land-, Fluss- und See-Transport-Versicherung.
Ankunftserteilung 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. —

Georg Mahr MAINZ.

Fabrik und Lager aller Arten
Rohr- und Korbmöbel
für

Gärten, Veranden, Erker, Vestibüls etc. etc.
solid gearbeitete **Rohrsessel**, wetterfest
lackiert, zu 4, 5, 6, 7, 8, 10 bis 40 Mk.

Klappstühle,
patentierte Klappsessel,
Triumphstühle.



Illustr.
Preis-
liste
gratis!



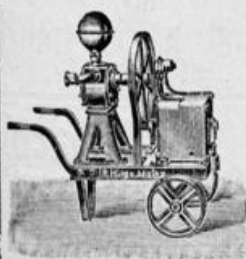
Montaner & Co.
Korkstopfenfabrik
Palamos Catalonien
und Mainz.

Jakob Boos, Weinkommissionsgeschäft, Amtlicher Nachmeister, Bruttig-Fankel

(Mosel) besorgt wie bekannt prompt, reell Mosel- u. Saarweine
jeder Preislage. Uebernimmt Aufträge zu Weinverfeinerungen.
Ältestes Geschäft der Umgegend (besteht seit 1858). Prima Referenzen
Verkehr mit ersten Firmen des In- und Auslandes.

Wein-Untersuchungen

Dr. Thilo & Co., Mainz, Zangasse 13



P. Hilge, Mainz,

liefert seit 40 Jahren die besten
Weinpumpen jeder Art.

Elektromotorpumpen,

1000 Liter in 8 Minuten,
Mk 625.—

**Zum Ankauf von Obermosel-
weinen** direkt vom Winzer
empfiehlt sich

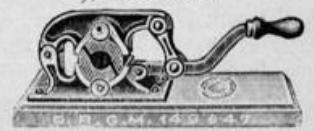
Paul Sünner

Gemeinde-Einnehmer und Wein-
kommissionär in
Wellenstein, Luxemburg.

Christian Reuter,

Wein-Kommissionär,
Raunthal im Rheingau.

Flaschen-Verkapsler „Excentric“



aus Stahlguss, unzerbrechlich,
m. excentrisch wirkend. Druckhebe-
rätig hermetisch verschl. für
Kapseln bis zu 50 mm Länge.
Preis Mk. 10.— gegen Nachn.

Franz Frenay, Mainz
Kapselmaschinenfabrik.

G. J. Höler,
Weinkommissionsgeschäft
Johannisberg
(Rheingau.)

Lehrling

kath., mit guten Schulkenntnissen
auf das Bureau einer Weinhandlung
geübt.
Off. unter A. B. 1000 an die
Expedition dieser Zeitung.

Wilh. Klersy
Weinkommissionsgeschäft
Oestrich
(Rheingau.)



Peter Sehl

Clotten a. d. M.

Küfer

und Weinkommissionär
beforgt den Einkauf von Mosel-
weinen in allen Preislagen, unter
Zusicherung streng reeller Bedienung.
Prima Referenzen.

Eduard Wuppermann
Rüdesheim a. Rh.

Vertreter erster Firmen
der

Kellerei-Branche.

Lager in sämtlichen

Kellerei-Artikeln.

Vermittel. aller Versicherungsarten.

Kisten-Fabrik

von

Carl Brass

73 Gaustr. Mainz Gaustr. 73.

empfiehlt: Wein- und Probe-
kisten, Flaschenlatten,
Fashtafeln, Obst-, Trauben-
u. Spargelkisten,
Postverpackungskisten etc.

Kisten mit eigenen Patent-
Verschlüssen.

Billigste Preislifte gratis u. franko.
Flaschenhüllen von Stroh
zum Tagespreis.

Zu verkaufen: Eine hydraulische Zwillings-
presse, System Kraus u. Debo, 34,
nur 4 Herbst in Betrieb gewesen. Zu besichtigen nächst
des Bahnhofs Oppenheim.

Weitere Aufschlüsse durch:

Weinkommissionär **Jean Frisch**, Oppenheim.



FRANZ PIEZ & Co.

MAINZ, Kapuzinerstr. 19.

Kellereimaschinenfabrik, Giesserei,
Reparaturwerkstätte. — Gegründ. 1855.

Flaschenreife Original-Riesling-Weine
mit höchster Art und Klasse
aus den feinsten Weingütern des Rheingaus.
Mit Garantie für absolute Naturreinheit!
Proben gratis! Prima Referenzen!
Konstante Bedingungen!
Verkehr nur mit dem Weinhandel!
Ferdinand Loeb & Comp.,
Bingen a. Rh.
Giro-Konto bei der Reichsbank.

Cognac

Viter 80 Pfg. zu verkaufen.

Garantiert frei von Eßenzen
und Aetherarten.

Größere Posten billiger.

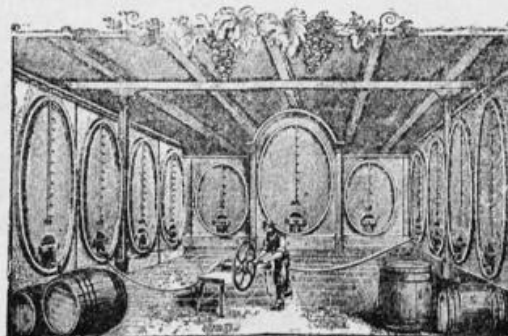
Vertreter gesucht.

Offerten unter A. H. 200 an die Exped. dieser Zeitung.

Zementfässer mit Glasaussfütterung

vorzüglich zur Lagerung von

Wein, Branntwein, Spirit, Obstwein, Oel, Petrol usf.



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei.

Borsari & Co. Erfinder u. Zollikon-Zürich
Erbauer, (Schweiz).

In Maschinen, Korken,
Schwefel, Haufenblase,
sowie allen übrigen

Kellerei-Artikeln
unterhält stets großes Lager

Carl Blaser
Rüdesheim.

Henn's patent.
Keller-Oefen

im In- u. Auslande bekannt u. beliebt

Monatelang auf Probe!



Prospekte u. Gutachten
stehen zu Diensten.

E. Henn, Ofenfabrik,
Kaiserslautern.

Deutsche erstklassige Roland-Fahrräder
auf Teilzahlung.

auf Teilzahlung.
Einzahlung 30—60 Mk.
Abzahlung 10—20 Mk.
monatlich.
Sehr billige Preise.
Man verlange
Preisliste.
S. Rosenau in Hachenburg.

Heinrich Hertz

Weinkommissionär
Guntersblum a. Rh.

empfiehlt sich zum freihändigen
Ankauf bei Winzern sowie bei
Versteigerungen. Telefon 4.

Hug. Ehringer,
Auktionator,
Bingen a. Rhein.

J. Clauss,
Weinkommissionsgeschäft,
Heinstadt a. d. Haardt
(Rheinpfalz).

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