



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

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Abt.: Weinzeitung Oestrich.

Expedition: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9.

Fernsprecher Nr. 6.

Erscheint jeden Sonntag. Bestellungen nehmen sämtliche Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658a) und die Expedition entgegen. Bezugspreis durch die Post **Mk. 1.60** pro Quartal excl. Postgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von **Mk. 1.89** in Deutschland, **Mk. 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-Aannahme:** in der Expedition zu Oestrich, sowie bei allen Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen und angemessen honoriert.

Nr. 25.

Oestrich, Sonntag, den 23. August.

1903.

Inhalts-Verzeichnis: XXI. Deutscher Weinbaukongress zu Mainz, 14.—18. Aug. 1903. Versammlung von Winzer-Genossenschaften in Mainz. Berichte: Aus dem Rheingau. — Aus Rheinhessen. — Vom Rhein. — Vom Main. — Von der Nahe. — Von der Mosel. Von der Haardt. — Gerichtliches. — Geschäftliches. — Personalien. Anzeigen.

△ XXI. Deutscher Weinbaukongress zu Mainz, 14.—18. August 1903.

„Wo, umweht vom Frühlingswind
Liegt Deutschlands liebstes Kind,
In dem Königreich des Weins, —
Lachende Liebe, goldenes Mainz,

versammelten sich in diesen Tagen die Vertreter des Weinbau's und -Handels zu ernstlichen Beratungen und geselliger Vereinigung, um ihr Wissen zu bereichern, ihre Erfahrungen auszutauschen, alte Freundschaften zu erneuern und neue anzuknüpfen. Zum zweiten Male war es innerhalb einem Jahrzehnt dem goldenen Mainz vergönnt, den deutschen Weinbaukongress in seinen Mauern tagen zu sehen. Die Metropole des rheinischen Weinhandels hatte nichts unterlassen, um den Kongressmitgliedern den Aufenthalt in der aurea moguntia so angenehm als möglich zu gestalten. Vorüber sind die schönen Tage; die Teilnehmer, um angenehme Erinnerungen reicher, sind in ihre Heimat zurückgekehrt und nun liegt es dem Chronisten ob, die einzelnen Begebenheiten niederzuschreiben, der Presse zu übergeben und dadurch der Mit- und Nachwelt zu überliefern. Es ist dies zwar eine angenehme aber nicht gerade leichte Aufgabe, umso mehr, wenn dem Schreiber von vornherein der ominöse Satz des Verlegers oder Redakteurs entgegenstarzt: „Es wird gebeten, sich einer wohlthuenden Kürze zu befleißigen.“ Wir versprechen dies zu tun, wohl auch zur Freude der Leser.

I.

15. August.

Heute Vormittag 11 Uhr wurde der 21. Deutsche Weinbaukongress mit einer herzlichen Begrüßung durch den Oberbürgermeister der Stadt Mainz, Herrn Dr. Gahner, eröffnet. Das Präsidium wird gebildet durch die Herren Geh. Kommerzienrat Wegeler-Koblenz als 1. Vorsitzender, stellvertretende Vorsitzende: die Herren Dr. Blankenhorn-Deidesheim und Dr. Deinhard-Koblenz. Schriftführer: Herr Kgl. Dekonomierat Dahlen, Wiesbaden, Generalsekretär des deutschen Weinbau-Vereins.

Herr Oberregierungs-Rat Sölzinger-Darmstadt überbringt die Grüße der hess. Staatsregierung, welche jetzt auch in die Kreise der Weinproduzenten eingetreten sind. Begrüßungs- und Danktelegramme hatten gesandt: der Kaiser, Großherzog von Hessen, Staatsminister von Rothe-Darmstadt, Oberpräsident Rasse Koblenz usw. usw. Die Kgl. Regierung zu Wiesbaden war vertreten durch den Dezernenten für den Domänen-Weinbau Herrn Oberregierungs-Rat Pfeiffer von Salomon. v. Zeblich-Trübschler, Oberpräsident von Hessen-Nassau ließ sich durch den Kgl. Landrat Herrn Wagner von Rüdesheim vertreten. Es ist nicht gängig, die lange Liste der Delegierten hier wiederzugeben, es möge genügen, wenn wir sagen, daß die Interessenten aus dem weiten deutschen Vaterlande in ansehnlicher Stärke erschienen waren, zu denen sich die Vertreter des Auslandes gesellten: Oesterreich-Ungarn, Schweiz, Frankreich, Rußland, und selbst das ferne Skandinavien, waren vertreten. — Aus dem engeren Vaterlande waren der Rheingau entsprechend seiner Bedeutung als erster Weinbezirk stark vertreten. Es waren mehr als 1000 Teilnehmerkarten vorausgibt worden.

Herr Geh. Kommerzienrat Michel bringt als Vorsitzender der Handelskammer Mainz der Versammlung einen Willkommungsgruß. Desgleichen Herr Kommerzienrat Haffner, als Vorsitzender des hess. Weinhandlervereins. Er verweist auf die vom Verein bedizierte Festgabe und betont, daß die hess. Weinhandlervereine das Bestreben hätten, mit den Winzern

in Frieden zu leben. Er bedauert die von gewisser Seite gepflogene Verhetzung zwischen Winzer und Handel. Die Weinhändler seien die Pioniere des Weinbaus und er wünsche ein volles Einverständnis zwischen Winzer und Händler.

Für jede Kongresssitzung sind drei Vorträge angesetzt: Als erster sprach Herr Prof. Dr. Koll, Vorstand des botanischen Instituts der Kgl. Landwirtschaftl. Akademie in Poppelsdorf-Bonn über: „Die Bedeutung frühblühender Weinstöcke bewährter Rebsorten für den praktischen Weinbau.“ Es ist schon oft bitter empfunden worden, daß unsere Weinblüte so spät in Erscheinung tritt und zwar gerade dann, wenn wir nach statistischen Ergebnissen ungünstigeres Wetter zu erwarten haben. Würde unsere Weinblüte im letzten Drittel des Monats Mai eintreten, so wäre Vieles gewonnen. Die meteorologischen Notierungen ergeben, daß wir im letzten Drittel des Monats Mai eine durchgängig wärmere Temperatur und an Niederschlägen ärmere Zeit haben, als dies im Juni der Fall ist. Es entsteht deshalb die Frage: ist eine frühere Blüte möglich? Referent bejahte dieses. Wir brauchen Stöcke, welche aus innerer Disposition heraus dauernd frühzeitiger blühen und dadurch auch frühzeitiger reifen. Diese giebt es unter den verschiedenen Variationen und darauf zu achten, sollte Sache des Winzers sein. Aber das ist der Fehler, daß unsere Winzer ihre Weinstöcke nach dieser Richtung hin nicht kennen. Es muß fortan geachtet werden auf frühblühende Variationen und bittet Referent um Uebersendung solcher Stöcke für einen bei Bonn anzulegenden Versuchsweinberg. Als Sammelstelle für den Rheingau wird die Kgl. Lehranstalt zu Geisenheim bezeichnet.

Herr Prof. Dr. Wortmann, Direktor der Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim, referiert über: „Das Bitterwerden der Rotweine und die Verhütung resp. Heilung dieser Krankheit.“ Das Bitterwerden der Rotweine ist eine Krankheit, welche bei allen Rotweinen (ob Natur oder verschnitten) bei Weinen aus Frankreich, von der Ahr, Haardt, Elsaß und Hessen konstatiert wurde. Kein Wein, ob jung oder alt, in Faß oder Flasche, bleibt von der Krankheit ausgeschlossen. Der französische Gelehrte Pasteur glaubt diese Krankheitserscheinungen auf einen Bazillus zurückführen zu müssen, welchen man durch Pasteurisieren glauben könnte töten zu können. Die meisten Untersuchungen ergaben aber die Hinfälligkeit der Pasteur'schen Theorie, denn in vielen Bitterweinen waren trotz der peinlichsten mikroskopischen Untersuchungen die Pasteur'schen Mikroorganismen nicht zu finden. Das Bitterwerden der Rotweine konnte also auf eine Infektionskrankheit nicht zurückgeführt werden. Seit 1892 wurden in der Geisenheimer Lehranstalt Versuche angestellt, welche ergaben, daß die erwähnte Krankheit besonders bei den Weinen regnerischer Jahrgänge aufgetreten und somit als Folge einer Fäulniserkrankung anzusehen sei. Dies hat sich bestätigt, und ist der Erreger in einem Schimmelpilz zu suchen, welcher schon in den Beeren keimt. Der Krankheitserreger tritt aber nur dann in Aktion, wenn er mit einem gewissen Grade von Gerbstoff in Verbindung kommt, daher auch das Bitterwerden bei Weißweinen nicht zu befürchten ist, weil hier der Gerbstoff, das Tannin, fehlt. Das Bitterwerden der Rotweine bedingt deshalb das Vorhandensein von Schimmelpilz, Hefe (dem Gärungserreger) und von Gerbstoff. Um die Krankheit zu verhüten ist auf folgendes zu achten: Bei der Lese zu Rotwein keine faulen Beeren benutzen, deshalb Frühlese; nach der Gärung sofort absteichen, wenn auch darunter die tiefe dunkle Farbe etwas leiden sollte. Bitter gewordene Weine wieder gesund zu machen ist möglich durch künstlich hervorgerufene Umgährung, durch Zusetzen von Zucker und Reihese. Bisher sind alle angestellten Versuche geglückt. Ist der Wein in seiner Krankheit schon weit vor-

angeschritten, so genügt eine einmalige Umgährung nicht, es ist dieses Verfahren dann so oft zu wiederholen, als noch Bittergeschmack vorhanden ist.

Den dritten Vortrag hatte Herr Landesökonomierat Czéh, Direktor der Kgl. Preuss. Weinbau- und Kellerverwaltung in Wiesbaden, übernommen. Das Thema lautete: „Die Ergebnisse der in den Domänen Weinbergen im Rheingau durchgeführten Versuche zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms.“ Der Herr Referent führt aus: Für den Rheingau giebt es kein größeres Unglück, als den Heu- und Sauerwurm. In den Akten der Kgl. Domäne findet sich kein Beispiel dafür, welches einen gleichen Ausfall an der Ernte verzeichnet als der vom Heu- und Sauerwurm verursachten Schaden. Die Bekämpfung dieses Insekts ist deshalb als eine Notwendigkeit zu betrachten und wird dieses als ständige Kulturarbeit anzusehen sein. Wenn mit vereinten Kräften gearbeitet wird, ist es möglich, daß wir Herr dieser Traubenschädlinge werden können. Seit drei Jahren wird im „Steinberg“ eine systematische Bekämpfung durchgeführt und wenn im Jahre 1901 387,000 Motten gefangen wurden, so reduzierten sich diese Zahlen in 1902 auf 209,000 und in 1903 auf 63,000 Motten. Die Bekämpfungsmethoden waren folgende: Kochen sämtlicher Pfähle in heißem Wasser, Imprägnieren der Pfähle durch Kalk mit einem Zusatz von Zucker oder Syrup, um das Anhaften des Kalkes zu ermöglichen, drittens Abbürsten der Rebenstängel, Abfuchen und Aufstellen von Lampen. Die Kosten stellten sich pro Morgen auf 140 Mark, welche sich durch vergrößerte Ernte reichlich decken.

An der nachfolgenden Diskussion beteiligten sich die Herren Dr. Bassermann-Jordan (Deidesheim) und Oberlin-Behlenheim.

Herr Generalsekretär Dahlen giebt Kenntnis von dem neuen Horst'schen Wurmöl zur Bekämpfung des Springwurmwidlers. Herr Domänen-Inspektor Henisch von Schloß Johannisberg nimmt Veranlassung, das Horst'sche Mittel aus eigener Erfahrung als sicheres Gegenmittel zu empfehlen. Damit schließt die erste Kongresssitzung.

II.

16. August.

Den Vorsitz der heutigen Sitzung führt wiederum Herr Kommerzienrat Wegeler. Als erster Redner sprach Herr Professor Wagner aus Eitelbrück (Luremburg) über die Düngung der Reben unter Vorführung der Resultate der seit einigen Jahren in Elsaß-Lothringen und Luremburg vorgenommenen Weinbergsdüngungsversuche. Der Referent beklagt, daß vielfach noch in Winzerkreisen über den Wert der Düngung die Ansichten auseinandergehen, daß es noch solche gibt, die sogar von der Düngung schädlichen Einfluß auf die Rebe voraussetzen. Leider sei die Düngung nur mit Stalldünger meist zu teuer; in Gegenden, welche nur geringe Viehzucht aufweisen, betragen die Kosten oft 800 Mk. per Hektar. Zu empfehlen sei die Mischung von Stalldünger mit künstlichem Dünger. Die Ansicht, daß der Kunstdünger Krankheiten der Rebe hervorrufe, sei unhaltbar und tausendfach durch die Praxis widerlegt. Stickstoff, Kali und Phosphorsäure seien die Nahrungsmittel, welche die Rebe bedarf; sie müssen deshalb in dem Dünger vorhanden sein. Oft treten die Wirkungen des Düngers erst nach Jahren zu Tage. Je älter der Rebstock ist, um so weniger absorbiere er die Nährstoffe. Eine alljährliche Düngung, sei es mit organischem oder chemischem Dünger, ist unerläßlich; es giebt keine anspruchsvollere Pflanze als die Rebe. Unaufgeklärt ist die Frage, in welchem Alter der Rebe das Absorbierungsvermögen des Weinstockes aufhört. Die Aufklärung dieser Frage ist ein Problem von der größten Bedeutung für den Weinbau. Der Winzerstand möge sich nicht bei Anwendung von künstlichem Dünger durch den Mangel an Wirkung im ersten Jahre abschrecken

lassen; oft trete letztere erst im fünften Jahre in die Erscheinung. Vielfache Versuche bewiesen, daß gedüngte Weinstöcke gegenüber ungedüngten nicht nur kräftigeres Holz und üppigeres Laub, sondern auch einen Unterschied von 3 Grad Mostgewicht aufweisen.

In der nachfolgenden Diskussion spricht sich Schlegel für die Verwendung von Naturdünger aus, welcher in Feld und Wald in verschiedener Form zu finden sei. Herr Engelmann-Krenznach empfiehlt die Anwendung von Kunstdünger auf Grund eigener Erfahrungen. Ohne Anwendung des künstlichen Düngers sei der Weinbau in steilen Berglagen kaum noch rentabel. Herr Dr. Kroemer, Assistent der pflanzenphysiologischen Versuchstation der kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim, sprach sodann über das „Wurzelleben der Rebe“. Die Aufgabe der Wurzel sei einmal die, der Rebe einen Halt zu geben und ferner sie zu ernähren. Im allgemeinen seien nasse Böden und solche, die wenig Luft durchlassen, den Wurzeln schädlich. Das Wachstum der letzteren werde durch eine rege Stickstoffzufuhr gefördert; allerdings dürfe auch keine Uebersättigung des Bodens mit Nährstoffen stattfinden. Von großem Einfluß auf die Entwicklung der Wurzeln sei der jährliche Schnitt der Rebe. Redner schloß seine etwas zu theoretisch gehaltenen Ausführungen mit der Mahnung an den Winzerstand, sein Interesse nicht nur dem Blatt der Rebe, sondern auch der Wurzel zu widmen. Herr Dr. Lüstner, Dirigent der pflanzenpathologischen Versuchstation zu Geisenheim, führte in seinem Vortrage über „Neuere Erfahrungen bei Bekämpfung der Peronospora und des Didyma folgendes aus: Zur Bekämpfung dieser Rebenkrankheiten sind bis jetzt eine ganze Reihe von Mitteln aufgetaucht, welche sich mehr oder weniger bewährt haben. Ein einheitliches Mittel gibt es bis jetzt nicht und muß eine jede der genannten Krankheiten für sich allein bekämpft werden: durch Bespritzen mit Kupfervitriol und Bestäuben durch Schwefel. Die Verwendung von Kupfervitriol erwies sich jedoch als nicht ganz einwandfrei, man befürchtete eine Verminderung der Qualität der Weine durch die Einwirkung dieser Flüssigkeit und verfiel auf die Mitverwendung von Kalk. Eine schwache Lösung von 1 Kilo Kupfervitriol und 1 Kilo Kalk auf 100 Liter Wasser ermöglicht ohne Gefahr die Verwendung dieses Mittels und erwies sich bis heute als bestes Vorbeugungsmittel. Hat sich der Pilz eingestellt, dann hat alle Spritzerei keinen Zweck mehr. Es ergibt sich daraus die Mahnung, frühzeitig und wiederholt zu spritzen. Nach Regen muß die Arbeit wiederholt werden. Es empfehle sich die Selbstzubereitung dieser Lösung, weil die Präparate des Handels nichts taugen. Gegen das Didyma ist nur Schwefel anzuwenden; ein anderes Mittel ist noch nicht gefunden. Woher dieser Pilz kommt und in welcher Weise er überwintert, ist noch eine ungelöste Frage. Das Schwefeln ist ebenfalls frühzeitig vorzunehmen und nur bei Sonnenschein. Das innere des Stoces ist stärker zu schwefeln als die äußeren und oberen Triebe. Die Hauptsache ist, daß der Schwefel an den aufrechtstehenden Blattstielen und der Unterseite des Blattes haften bleibt. Je feiner der Schwefel, desto besser bleibt er hängen.

III.

17. August.

Herr Dr. Rittel, Sekretär der Handelskammer zu Würzburg, spricht über das Thema: „Welche Maßnahmen empfehlen sich zur Beförderung frostempfindlicher Güter, namentlich Wein auf den Eisenbahnen während der Wintermonate?“ Redner verweist auf die in Baiern sich vorzüglich bewährenden geheizten Wagen und wünscht eine Vermehrung derselben.

Es sei ferner dahin vorstellig zu werden, daß der Wein als Eilgut ohne erhöhten Frachttas befördert werden müsse und empfehle die Annahme folgender Resolution, welchem entsprochen wurde:

„Der 21. Deutsche Weinbaukongress richtet an den Ausschuß der Verkehrsinteressenten das Ersuchen, bei der ständigen Tariffkommission der Eisenbahnen Deutschlands zu beantragen, daß Weine in den vier Monaten November bis Februar in das Verzeichnis des Spezialtarifs für bestimmte Eilgüter aufzunehmen sei.“

Der zweite Vortrag behandelt das Thema: „Neuere Erfahrungen auf dem Gebiete der Weinbehandlung und Kellerwirtschaft.“ Referent ist Herr Professor Dr. Kulisch, Dirigent der Kaiserl. Landwirtschaftl. Versuchstation zu Kolmar im Elsaß (früher in Geisenheim). Referent sprach über die aus faulen Trauben gewonnenen Weine. Besonders war der Jahrgang 1901 nach dieser Richtung hin sehr bemerkenswert. Der ungünstige Nachsommer mit seinen bedeutenden Niederschlägen hat das starke Faulen der Trauben veranlaßt und dadurch sei der aus diesen Trauben gewonnene Wein mit sehr unangenehmen Eigenschaften behaftet. Dieser Wein sei dem 1896er vielfach ähnlich; er werde braun und trüb und sei dann keine Handelsware mehr. Solche Weine müsse man in ihrer „Jugend erziehen“. Vor allen Dingen sei es notwendig, daß solche Trauben so rasch als möglich zu kelternd und abzulassen sind. Leider sei es noch vielfach Sitte, die Trauben in den Bütten gähren zu lassen; befänden sich unter den Trauben viele faule, dann würden sich immer die unangenehmen Eigenschaften an diesem Wein bemerkbar machen. Ferner müsse man darauf bedacht sein, diese Weine so wenig wie möglich der Luft auszusetzen, da dies in den meisten Fällen eine Veränderung der Farbe des Weines nach sich ziehe. Das Gährenlassen der Maische in den Bütten habe auch noch den Nachteil, daß sich in dem Moste Essigsäure bilde, wodurch der sich entwickelnde Wein den Essigstich erhält. Als bald nach der Kelterung des aus faulen Trauben gewonnenen Weines müsse man denselben zum Zwecke der raschen Vergärung Weinhefe zusetzen und zwar in nicht zu bescheidenem Quantum. Ein derartig behandelter Most werde ein brauchbarer Handelswein werden.

Als letzter Redner überhaupt spricht Herr R. S. Koch-Mainz über „Moderne Anforderungen an die Qualität des Weines“. Wollen Weinbau und Weinhandel günstige Erträge erzielen, so müssen sie bestrebt sein, solche Produkte zu erzielen, die der heutigen Geschmacksrichtung des Publikums angepaßt sind. Letztere haben sich in den letzten Jahrzehnten völlig verändert. Während das deutsche Publikum früher volle schwere und alte Weine bevorzugt habe, gebe es neuerdings jungen spritzigen Weinen den Vorzug. Die moderne Geschmacksrichtung wende sich allmählich immer mehr von der den deutschen Rotweinen ab. Man wolle eben einen Wein, der nach der Traube schmecke, und das sei vor allem der Weißwein. Die Abneigung gegen deutsche Rotweine sei gesteigert worden durch den Import und Verschnitt der ausländischen Rotweine. Im Interesse des Winzerstandes empfehle es sich, dem Rotweinbau den Rücken zu kehren, namentlich dem Anbau von Portugiesertrauben. Wenn der Moselwein heutzutage so sehr bevorzugt werde, so sei dies keineswegs Modesache; das Publikum gebe vielmehr den säuerlichen Weinen vor den süßen den Vorzug. Nicht nur aus edelfaulen Trauben werden hohe Mostgewichte erzielt; Auslesen aus edelreifen Trauben, die keine Edelsäule aufwiesen, lieferten im Rheingau in reifen Jahren ein Mostgewicht bis zu 120° Decksle. Im Gegensatz zur herrschenden Ansicht über die Vorteile häufigen Schwefelns der Weine ist Redner der Meinung, daß man damit außerordentlich vorsichtig verfahren müsse.

IV.

18. August.

Die für heute angeetzten Weinbergbesichtigungen in Oppenheim, Nierstein u. s. w. hatten unter der Ungunst der Witterung sehr zu leiden. Es beteiligten sich hieran etwa 300 Kongreßmitglieder. Während in Oppenheim noch unter strömendem Regen die Weinberge konnten besichtigt werden, war dies in Nierstein unmöglich geworden. In der „Krone“ wurde ein von der Stadt gereichtes Frühstück eingenommen. Abg. Moltkan sprach den Dank aus. Das Festmahl wurde auf der Landkrone in Oppenheim eingenommen, wo man auch die berühmte Katharinen-Kirche und die Hess. Weinbauschule besichtigte.

Mit dem Kongresse waren eine Reihe anderer Veranstaltungen verknüpft, über die wir auch in aller Kürze berichten wollen.

General-Versammlung des Deutschen Weinbauvereins.

Herr Kommerzienrat Wegeler erstattet den Jahresbericht. Der Verein zählt heut 949 Mitglieder; während des Kongresses sind 32 neu eingetreten. Die Einnahmen und Ausgaben betrugen im abgelaufenen Jahre rund 6200 Mk.

Versammlung der Vereinigung der Vertreter der angewandten Botanik.

Herr Direktor Prof. Dr. Wortmann-Geisenheim wies darauf hin, daß zum erstenmal seit dem Bestehen der Vereinigung im Anschluß an den Weinbaukongreß die Versammlung der Vereinigung stattfindet. Sie habe sich die Aufgabe gestellt, die wissenschaftliche Erkenntnis auf dem Gebiete des Weinbaues immer mehr zu vertiefen. Herr Professor Dr. Meißner aus Weinsberg hielt hierauf Vorträge „über die Ursachen der abnormen Gärung des Moscato D'Asti Spumante“ und „über allerlei Geheimmittel in der Kellerwirtschaft“, er fand damit reichen Beifall. Herr Professor Dr. Wortmann machte „über neuere Pasteurisierungsverfahren in Frankreich“ Mitteilungen und Herr Dr. Bschoffe-Neustadt über „eine an Weinreben beobachtete Bakterien-Krankheit“. Die Krankheit verschwinde bei kräftigem Sonnenschein sofort wieder. Der Redner will darüber weitere Untersuchungen anstellen.

Weinprobe.

180 verschiedene Proben der auserlesensten Weinslagen Rheinhessens hatte man am Montag Mittag in separatem Probier-Zelte aufgestellt, um zu zeigen, welch' edle Gewächse man in Rheinhessen erziele. Die Probe war eine allgemeine, es sollen mehr als 3000 Flaschen entkorkt worden sein; der beste Beweis, daß die Weine gefielen. An der Probe beteiligten sich mehr als 1000 Personen. Vor Beginn richtete Herr Beigeordneter Kommerzienrat Haffner an die Versammelten eine zündende Ansprache, in welcher er auf die Vortrefflichkeit der rheinhessischen Produkte hinwies und die Erschienenen herzlich willkommen hieß. Neben kleinen und mittleren Gewächsen wurden hochedle Kreszenzen der verschiedensten Jahrgänge vorgeführt. Darunter Weine bis zu 9000 Mk. pro Stück und Flaschenweine bis zu 9 Mk. Besonderen Anklang fanden auch die Weine der großherzoglichen Domänenverwaltung. Allgemein war das Urteil ein günstiges und anerkennendes.

Rheinfahrt.

Die Sektellerei Kupferberg hatte die Kongreßteilnehmer am Sonntag Nachmittag zu einer Festfahrt eingeladen, welcher Einladung gerne entsprochen wurde. Die stolzen Dampfer „Rheingold“ und „Overstolz“, festlich beslaggt und mit edlem Kupferberg „Gold“ verstaubt, trugen

die Teilnehmer in rascher Fahrt durchs Rheingau bis hinab nach Caub, um bei der „Pfalz“ wieder aufzudrehen. Musik, Gesang und das Lösen der Sektproppen verkürzten die Zeit und ließen die Eindrücke der Rheinlandschaft sich leichter ins Herz einprägen. Bei einbrechender Dunkelheit erglänzten die Rheinoorte und Villen in prächtiger Illumination und ließen das ganze Rheingau als eine einzige große Gartenstadt erscheinen. In Mainz selbst erreichte die Illumination ihren Höhepunkt, auf der Straßenbrücke erschien eine 6 Meter hohe flammende Sektflasche, unter welcher in Flammenschrift sich die Worte „Kupferberg Gold“ abhoben. Die Teilnehmer der Festfahrt, etwa 600 Personen, waren Gäste der Firma Kupferberg, und sie alle wurden in wahrhaft fürstlicher Weise bewirtet. Der Sekt floß in des Wortes verwegener Bedeutung in Strömen; was von Stillwein und Pilschbowle aufgebraucht wurde, soll nicht wenig gewesen sein. Wie viel 1000 Flaschen in der Gesamtheit entkorkt wurden, dies zu erfahren, wäre nicht uninteressant. Daß auch die Küche entsprechend den Kellereiverhältnissen ausgestattet gewesen, versteht sich von selbst. Und ob die Fahrt gefallen? Uns erzählt ein biederes Pfälzer Kongreßmitglied: „Deß' war die schönste Programm-Nr. bisch jetz'! Wir glauben ihm; die Festfahrt wird allen Teilnehmern unvergesslich bleiben.“

Ausstellung.

Im Anschlusse an den 21. Deutschen Weinbaukongreß war in der Stadthalle und im Garten eine Weinfach-Ausstellung arrangiert, welche in ihrer Gesamtheit einen großartigen Anblick gewährte. Die Ausstellung wurde bereits am Freitag Mittag durch den Großherzog Ludwig II. von Hessen in feierlicher Weise eröffnet. Bei dieser Gelegenheit wurde als Ehrentrunk „Schloß Johannisberger Kabinettwein“ gereicht.

Der Ausstellungskatalog weist 87 Aussteller auf, welche Hunderte von Gegenständen ausgestellt haben, welche in der Weinbranche gebraucht werden. Um uns einiger Maßen ein Bild von der Ausstellung wiedergeben zu können, wollen wir einen Rundgang durch dieselbe antreten:

1. Gruppe (Wein- und Obstpressen, Trauben- und Obstmühlen): Die Kellern nehmen in dieser Gruppe natürlich den weitesten Raum ein; angefangen von der Miniatur-Kelter bis zur großen hydraulischen Herkules-Kelter sind alle Dimensionen und Systeme vertreten. Die Reichhaltigkeit beweist, mit welchem Interesse sich die Industrie auf dieses Gebiet geworfen hat; die Konkurrenz hierin ist groß und bedingt erate Arbeit bei billiger Berechnung seitens jedes einzelnen Fabrikanten. Es haben hervorragend ausgestellt in dieser Gruppe: A. Dufcher & Co., Eisengießerei und Spezialfabrik für Weinpressen in Wecker (Luxemburg); die landwirtschaftliche Maschinenfabrik von Ph. Mayrath & Co. in Frankfurt; Merrem & Knötgen, Maschinenfabrik zu Wittlich a. d. R. Es folgen A. Blessing in Zuffenhausen (Stuttgart), R. Böhmer-Alzey, Eisenwerk Söllingen, Gauhe, Gockel & Co.-Lahnstein, Hollmann & Co.-Burgsolms (Lahn), F. Horn-Worms, Hüttenwerk Michelstadt, Julius Kahl-ing-N.-Ingelheim, Kanzler Söhne-Neustadt (Haardt), Kahl & Sieber-Worms, Oberlin-Colmar und Weipert Söhne-Heilsbronn.

2. Gruppe (Weinpumpen, Rork- und Kapselmaschinen, Flaschengestelle, Mütteltafeln, Degorgiermaschinen, Filtrierapparate, Schläuche usw.): Die Kellereimaschinenfabrik von Frz. Frenay zu Mainz führt uns eine Reihe eleganter Kellereimaschinen und Küferwerkzeuge vor; Ph. Grünig-Mainz bewegt sich in demselben Genre; P. Hilge-Mainz bringt namentlich Saug- und Druckpumpen; mit einem geschäftlich geschützten Zapfpund-Apparat ist Ph. Raab-Mannheim vertreten. Die Filterfabrik von Thed. Seitz-Kreuznach ist vielfältig in ihrer Ausstellung; Der Katalog allein weist 37 verschiedene Ren. auf. Val. Waas, Maschinenfabrik zu

Geisenheim, hat mit ihren verschließbaren Flaschengestellen eine eigenartige Kellerlaube aufgebaut; von stolzer Pyramide herab winken uns die Waas'schen Erzeugnisse entgegen und laden zur Besichtigung ein. Jakob Maurer zu Düsseldorf, ein Rheingauer, hat eine sinnreiche Degorgiermaschine für Flaschenweine mit verstellbarem Rütteltisch erfunden, welchen Apparat er hier vorführt. Weitere Aussteller sind A. D'Arvis-Kapellen, Beyerbach Nachf. Hattersheim, Hoflieferant Ph. Braun-Mainz, Franzen-Crefeld, Otto Fromme-Frankfurt (Main), W. Guth-Neustadt, R. Haufe-Stuttgart, S. Kiefer-Worms, S. Korn-Mainz, Lieberich Söhne-Neustadt, Malmenbier-Köln, Nonweiler-Mainz, Ott-Mainz, Frz. Piez & Co.-Mainz, Zul. Roller-Frankfurt, H. Schmalzriedt-Münchingen-Stuttgart, R. Schuster, Weinböhler (Dresden), J. Schwarz-Mainz und, ein Rheingauer sollte den Abschluß bilden, Joh. Schulteis-Geisenheim.

3. Gruppe (Flaschen und Gläser): In einem wunderbaren Aufbau zeigt uns die Aktiengesellschaft der Gerresheimer Glashütte ihre Erzeugnisse; in ebenbürtiger Weise rivalisiert hier die Aktiengesellschaft für Glasindustrie vormals F. Siemens in Dresden; L. Fehmer Nachf. in Mainz bringt eine hübsche Kollektion in Glaswaren, namentlich Weinrömern.

4. Gruppe (Fässer): Riesenfässer mit und ohne Schnitzerei treten uns hier entgegen; Vorsaari & Co., Zementglasfabrik-Konstruktionen zu Zollikon-Zürich, machen die Besucher mit einem interessanten Miniatur-Zement-Glasfaß bekannt; Holzfässer haben ausgestellt Bodenheimer-Kassel, Frankenthaler Fassfabrik (J. Tropf), H. Hirschbiegel Ww., Kassel, A. Klein-Rigingen, Rheinische Fassfabrik Andernach, W. Völker, Gr.-Gerau.

5. Gruppe (Lehrmittel): Ehrhardt & Metzger Nachf., Darmstadt, bringen Apparate und Reagentien für Weinuntersuchungen; Hofrat Dr. Schmitt's Laboratorium zu Wiesbaden bringt neben diesen auch einige gesetzlich geschützte Gährspunden und Gährflaschen zur Züchtung von Reihesfen.

Unter der 6. Gruppe finden wir Verschiedenes: Karl Braß-Mainz zeigt uns seine bewährten Weintisten mit Patentverschluß; Montaner & Co.-Mainz bringt Korken in Ballen und Korkrinde; Gg. Reichardt jr. in Nierstein, führt seine unverwundlichen kyanisierten Rebspfähle und Pflöcke vor. Es folgen in dieser Gruppe (nach dem Katalog): Kistenfabrik Frisch zu Köln-Sülz; J. Ruffmann-Nassau, May & Sohn zu Groß-Walditz i. Schlesien; Aloys Seipel-Mainz, (Holzwolle), Math. Roth-Mainz (Papier), J. M. Willemer-Frankfurt (Korkstopfen), J. Bohn jr., Neuershausen und Julius Marfilus-Wiesbaden (Fassschwefel), W. Staudacher-Krozingen, Jules Roth-Paris, R. Konrad-Wolf, (Mosel), A. Regner & Co.-Mainz (Zement-Fasslagersteine), dto. Gg. Leber-Mainz; Müller-Rudolfszell (Rebspriegen), A. Klum-Mainz (Draht und Geflechte), Nau-Liebesheim (dto.), Gebr. Kalthof-Mainz (Bürsten), P. Münch-Mainz und Schloßstein-Heilbronn stellen hübsche Flaschenkörbe aus; J. Brenner-Darmstadt bringt Zapfapparate, P. Steinmetz-Elberfeld-Steinbeck Flaschenverschlüsse; mit Acetylen- und Petroleumlampen für den Mottenfang sind die Oberrheinischen Metallwerke zu Mannheim vertreten; H. Bäder-Neustadt zeigt uns 12 Universal-Eisenpfähle und Spengler Westhäuser von Alsheim einen Rückenbandtragkorb zum Selbstentleeren durch Hebeldruck. Feuerfichere Kassenschränke und Kassetten stellte in solider Arbeit aus die Firma C. A. Gerlich-Mainz.

Verammlung von Winzer-Genossenschaften in Mainz.

Dieser Tage fand in Mainz unter dem Vorfige des Verbandsdirektors Geh. Regierungsrat Haas ein Winzergenossenschaftstag statt, welchem die Vertreter von 13 rheinhessischen Winzergenossenschaften beiwohnten.

Von besonderem Interesse ist ein Beschluß, in welchem betont wird, daß die rheinhessischen Winzergenossenschaften nicht daran denken, mit dem realen Weinhandel in Konkurrenz zu treten und Detailhandel selbst zu betreiben. Er lautet: „Die in Mainz auf dem Zweiten Winzergenossenschaftstag versammelten Vertreter rheinhessischer, dem Verband der hessischen landwirtschaftlichen Genossenschaften in Darmstadt angehörenden Winzergenossenschaften erblicken in der sachgemäßen Kultur der Rebe und dem fachmännischen Ausbau der erzielten Mostprodukte ihre Hauptaufgabe. Bezüglich der Verwertung der Produkte suchen sie Geschäftsverbindung mit dem realen Weinhandel zu gewinnen.“

Berichte.

Aus dem Rheingau.

† Oestrich, 21. August. Die erste Hälfte dieses Monats war der Entwicklung der Trauben und des Rebstockes durchaus günstig. Unter dem Einfluß der tropischen Hitze entwickelten sich die Trauben sehr hübsch. Ueberall haben sie ihren normalen Entwicklungsstand bereits erlangt. Bei warmer, sonniger Witterung in den nächsten zwei Monaten kann auf eine gute Qualität gerechnet werden. Die Frühtrauben haben sich bereits mehr oder weniger dunkel gefärbt und in den besseren Lagen haben auch die meisten Trauben angefangen, sich zu hüllen. In den verschiedenen deutschen Weinbaugebieten werden in qualitativer Hinsicht befriedigende bis sehr gute Ernteergebnisse erwartet. Die Peronospora macht sich weniger bemerkbar, dagegen scheint der Schimmelpilz so ziemlich allenthalben, wenn auch in verschiedener Stärke, aufgetreten zu sein. Nach den neueren Berichten wird während der beiden letzten Wochen ein Stillstand dieser Krankheit gemeldet, was bei der trockenen Witterung zu erwarten war, namentlich aber da, wo die Rebstöcke fleißig geschwefelt wurden. Der Stand der Reben läßt auch fernerhin eine gedeihliche Entwicklung der Trauben erhoffen. — Die Ernteaussichten des Auslandes sind meist auch befriedigend bis gut. In Sizilien und Italien erwartet man nach den Mitteilungen der kgl. ökonomischen Station reiche Ernteerträge, wenn auch in Italien stellenweise durch Hagelschläge und heftige Stürme die Aussichten mehr oder weniger herabgemindert wurden. Aus Spanien lauten die Berichte ebenfalls günstig. In Frankreich erwartet man nach den stattgehabten Ermittlungen der landwirtschaftlichen Professoren einen Ertrag von 41 000 000 Hektoliter gegen 39 883 000 Hektoliter im Vorjahre. In der Türkei und in Griechenland werden meist günstige Ernteerträge erwartet. In Oesterreich-Ungarn erwartet man meist eine Mittelernte. Reichere Erträge dürften in der Türkei und Griechenland erzielt werden. Geschäftlich ist es meist ruhig. Nach der Gesamtlage des Weinhandels und den in Aussicht stehenden reichen Ernteerträgen dürften die Herbstpreise, selbst wenn die Qualität eine gute werden sollte, sich in diesem Jahre nicht besonders hoch stellen.

+ Johannisberg, 20. August. Wenn wir das eben herrschende Wetter noch eine Reihe von Tagen beibehalten, so ist es mit den so schönen Hoffnungen für den bevorstehenden Herbst vorüber und der 1903er ebenfalls wird zu den faueren Jahrgängen gezählt werden müssen. Was unseren Trauben jetzt noch fehlt ist vor allem heißes, trockenes Wetter das uns der Monat August bis jetzt versagt hat. Gerade jetzt müßte die Sonne tüchtig einstrahlen damit noch einigermaßen ein brauchbarer Mittelwein geerntet werden könnte, zumal die Trauben anfangen weich zu werden. Reb-schädlinge werden wenig bemerkt doch kann es bei dem naßkühlen Wetter nicht ausbleiben, daß dieselben rasch Ausbreitung finden. Im Verkaufsgeschäft ist es weiter ruhig.

* **Rüdesheim**, 19. August. Durch Verfügung königlicher Regierung vom 24. Juli lfd. Js. ist die Mitwirkung der Schulkinder beim Fange der Heu- und Sauerwurmmotten geregelt. Danach können die größeren Kinder während des Mottensfangs vom Vormittagsunterricht dispensiert werden. Auch kann auf Antrag die Gemeinde die gänzliche Befreiung der größeren Schulkinder in der Zeit des Mottensfangs stattfinden. Doch sollen diese Tage alsdann von den Herbstferien abgezogen werden.

□ **Hallgarten**, 20. August. Hier wurden einige Halbstück letzter Tage zu unbekannten Preisen ausgehandelt.

Aus Rheinhessen.

* **Mainz** 20. August. Der Deutsche Weinbauverein beschloß, seine nächste Tagung im Jahre 1905 in Neustadt a. d. Haardt abzuhalten.

✚ **Bingen**, 17. August. Der Monat August ließ sich in letzter Zeit als Rothmonat recht gut an. Selbst nach dem Gewitter am Ende voriger Woche ist die Temperatur recht hoch und die Sonne meint es fortgesetzt gut. Die Pilzkrankheit, die in manchen Gegenden erheblichen Schaden zu verursachen drohte, ist bei der Trockenheit der letzten Zeit mehr zum Stillstand gekommen. Von dem Pilz abgesehen ist der Rebstock gesund. Der Boden besitzt für einige Zeit hinreichend Feuchtigkeit, die Verhältnisse sind daher für die quantitativen besonders aber die qualitativen Ernteaussichten durchaus günstig. Wenn die Sonne ihre Schuldigkeit auch ferner tut, kann eine gute Qualität erhofft werden. Die Trauben haben sich namentlich in letzter Zeit rasch entwickelt. Portugieser und Frühburgunder haben sich schon ziemlich gefärbt, und die weißen Trauben werden rasch weich. Die Arbeiten in den Weinbergen werden forciert, da der Weinbergschluß gegen Ende dieses Monats erwartet werden kann. Mit dem Hesten der Reben, dem Graben des Bodens, ist man meist fertig, auch ist das Gipseln der Rebstöcke schon ziemlich gefördert. Im Einkaufsgeschäft scheint die hochsommerliche Ruhe noch immer anhalten zu wollen. Die Nachfrage ist selbst nach ältern, versandfertigen Sachen gering und die 1902er sind z. B. gar nicht gefragt. Hier gingen in letzter Woche zwei Stück 1899er für 740 Mk., 4 Stück 1900er für 825 Mk. und 6 Stück 1901er für 520—540 Mk. pro Stück in anderen Besitz über. In Odenheim wurden 5 Stück 1901er für 450—460 Mk., in Büdesheim 8 Stück 1901er für 500—520 und 2 Halbstück 1900er Rotwein für 925 Mk. pro Stück in den Handel gebracht. In Dommersheim wurde ein Keller mit 1901er und 1902er zum Durchschnittspreis von 370 Mk. pro Stück verkauft. In Dietersheim erzielten 6 Stück 1901er 365 Mk., in Genzingen 4 Stück 1901er 380 Mk. und 5 Stück 1900er 570—580 Mk. pro 1200 Liter.

✚ **Mommenheim**, 20. August. Ueber den Stand unserer Reben ist nicht im Geringsten Klage zu führen; die Stöcke tragen gesundes Laub das von keiner Blattfallkrankheit berührt ist und auch die Trauben hängen selten zahlreich, nur das seit Tagen herrschende nässliche Wetter läßt viel zu wünschen übrig und bei weiterer Dauer auf einen sauren Jahrgang schließen. Die Trauben fangen bereits an weich zu werden und wäre gerade jetzt eine trockene, heiße Witterung angebracht. Von den wenigen noch lagernden Beständen wurden letzter Tage 5 Stück 1901er zu Mk. 500.— per Stück gefeigelt.

* **Bornheim**, 20. Aug. Der Stand der Weinberge ist heute als gut zu bezeichnen, der Behang ist in manchen Lagen und hauptsächlich in den besseren reichlich; im allgemeinen ist nach dem Quantum wie eben anzunehmen, auf einen halben Herbst zu rechnen. Die Trauben sind vollständig ausgewachsen und lassen bei günstigem Wetter auf einen guten Wein hoffen. Alle hiesigen Weinberge sind mit Kupfervitriollösung gespritzt und meistens 3 bis 4mal geschwefelt.

* **Weithofen**, 20. Aug. Dieser Tage wurden hier einige Weinverkäufe abgeschlossen. Es verkauften verschiedene Winger ihre 1902er Kreszenz nach Worms und Ludwigshafen. Die Preise sind 520 bis 600 Mk. pro Stück (1200 Liter); die besseren Lagen, besonders Gewann auf dem Kirchspiel, erzielten höhere Preise. Auch wurde der

1902er Weißwein stark vergriffen, welcher Preise von 500—550 Mk. pro Stück erzielte. Auch hier sind die Weinberge in bestem Zustande.

△ **Guntersblum**, 19. Aug. Durch die nässliche Witterung stehen die Trauben in der Entwicklung schon 8 Tage vollständig still. Hoffentlich werden wir trockenes, warmes Wetter noch bekommen, andernfalls steht bevor, daß wir alle möglichen Krankheiten an den Trauben zu erwarten haben. Das Geschäft ist immer noch sehr schleppend und sind hier in der letzten Zeit keine Verkäufe zustande gekommen.

Vom Rhein.

✚ **Oberwesel**, 17. August. Ein Gang durch die Weinberge hiesiger Gemarkung und der benachbarten Produktionsorte bestärkt uns in der Hoffnung, daß wir nicht allein eine reichliche, sondern auch eine qualitativ gute Ernte erhoffen dürfen. Wenn die Witterung der nächsten Wochen nicht wieder verdorbt, was der Juli und die erste Hälfte des August gut gemacht haben, ist mindestens ein guter Mittelwein zu erwarten. Die Trauben haben in der Reife in der kurzen Zeit schon recht hübsche Fortschritte gemacht. Die Frühburgunder färben sich schwarz und die Kleinberger und Oesterreicher fangen an sich zu hellen. Die Trauben haben jetzt vollständig ihren normalen Entwicklungsstand erreicht. Es ist nur noch sonniges Wetter notwendig, dann werden sich die Winger nach den letzten geringen Jahren wieder eines guten Weinjahres erfreuen dürfen. Die Bekämpfung des Schimmelpilzes machte ein mehrmaliges Schwefeln der Rebstöcke notwendig. Die meisten Weinberge wurden auch zweimal mit Kupferkalk-Lösung gespritzt. Jetzt ist man fleißig mit den Laubarbeiten und dem Behaden des Bodens beschäftigt. — Das Einkaufsgeschäft bewegt sich in sehr engen Grenzen. Der Handel verhält sich bei den günstigen Ernteaussichten abwartend und kauft nur das für den augenblicklichen Bedarf unentbehrliche. Die Preise sind fortgesetzt sehr gedrückt. Hier wechselten 4 Fuder 1899er für 580 Mk., 3 Fuder 1900er für 630 Mk. und 7 Fuder 1901er für 400—430 Mk. pro 1000 Liter den Besitz. In Perscheid wurden 2 Fuder 1901er für 410 Mk., in Bacharach 4 Fuder 1900er für 620 Mk., 2 Fuder 1898er für 475 Mk. und 6 Fuder 1901er für 415—430 Mk. pro Fuder verkauft. In Steeg gingen 3 Fuder 1902er für 440 Mk. und 4 Fuder 1900er für 650 Mk. pro Fuder ab. In Manubach wurden 1901er für 410 Mk., in Niederheimbach 3 Stück 1900er für 680 Mk. pro Fuder bzw. pro Stück verkauft.

Vom Main.

* **Hochheim**, 17. August. Historischer Festzug. Anlässlich des in Mainz tagenden 21. Deutschen Weinbaulongreffes veranstaltete gestern die Stadt Hochheim ein großes Winerfest, das in einem historischen Festzug, die Geschichte des Hochheimer Weinbaues darstellend, gipfelte. Der Festzug in historischer getreuer Ausstattung nach den Entwürfen des Malers Frankenbach in Wiesbaden zusammengestellt, gab in malerischen, prächtigen Gruppen ein Bild der Entwicklung des Weinbaues Hochheims, beginnend mit der Zeit Karls des Großen, der gefolgt von seinen Edelleuten und Knappen den Zug eröffnete. Weiter folgten die adeligen Gutsheeren aus der Zeit Hochheims unter Sturmainz, eine Veranschaulichung des Weintransportes im Mittelalter von Hochheim nach Frankfurt, der Magistrat der Stadt Hochheim u. s. w. Die Nassauische Zeit Hochheims wurde durch Waterloo-Streiter von 1815 dargestellt. Den Glanzpunkt des Festzuges bildete der allegorische Teil mit seinem Brunnwagen Apotheose des Hochheimer Weinbaues, Huldigung des Bacchus usw. Der Hochheimer Weinbau zur Festzeit führte dem Beschauer auf einer Anzahl Festwagen die Weinbergarbeit, die Kelterei, Küfferei und Kellerei vor Augen. Ein Wagen Weinprobe und einige humoristische Wagen beschloßen den Zug.

Von der Nahe.

△ **Monzingen**, 17. Aug. An der oberen Nahe stehen die Weinberge noch immer recht hübsch. Die Pilzkrankheit (Oidium) hat nur eine geringe Verbreitung gefunden. Für die Ernte sind jetzt kaum mehr Schäden durch die Krankheit zu befürchten. In allen Lagen haben die Rebstöcke einen reichen Behang und die Trauben sind groß und meist vollbeerrige. In den bessern Lagen fangen dieselben

an weich zu werden. Der Boden hat genügend Feuchtigkeit aufgenommen und das Laubwerk ist frisch und gesund, was für die gedeihliche Entwicklung der Trauben von größter Wichtigkeit ist. — Im Weingebiet ist die ersohnte Wendung zum Bessern noch immer nicht eingetreten. Selbst bei den bescheidensten Forderungen gelingt es den Winzern nicht, ihre Weine zu verkaufen. Die wenigen Verkäufe sind für die noch recht großen Lagerbestände von keiner Bedeutung. Hier fanden 4 Halbstück 1900er für 775 Mk. und 2 Stück 1901er für 435 Mk. pro Stück Nehmer. In Traisen wurden 3 Stück 1900er für 630 Mk., in Waldböckelheim und Sobornheim kleinere Posten 1901er für 375—390 Mk. pro Stück verkauft. In Meddersheim gingen 4 Stück 1900er für 580 Mk., in Norheim zwei Stück 1900er für 760 Mk. und in Niederhausen 5 Stück 1901er für 450 Mk. pro Stück ab.

Von der Mosel.

✂ Bernkastel, 17. Aug. Die diesjährigen Herbstausichten sind noch immer recht günstig. Die Trauben sind hübsch und vollkommen, bedürfen aber zu ihrer Austeife noch recht viel sonniges, warmes Wetter. Die Witterung war in letzter Zeit der Verrichtung der Weinbergsarbeiten, wie der Entwicklung der Trauben günstig. Geschäftlich ist es sehr still und vorerst dürfte eine Aenderung der Situation kaum zu erwarten sein. Hier gingen einige Posten 1901er für 560—720 Mk. und 3 Fuder 1900er für 830 Mk. pro Fuder ab. In Cues wurden 4 Fuder 1902er für 625 Mk., in Lieser 2 Fuder 1899er für 760 Mk. und 5 Fuder 1901er für 600—650 Mk. pro Fuder versiegelt. In Adeln wurde ein Posten 1901er für 485 Mk., in Mülheim 3 Fuder 1901er für 525 Mk. pro 960 Liter in den Handel gebracht.

✂ Trier, 18. August. Die erste Hälfte des Monats August brachte uns viele Niederschläge bei befriedigender Temperatur, die das Wachstum der Trauben besonders aber des Nebholzes sehr förderten. Da nun die Trauben ausgewachsen sind, wäre es doch wünschenswert, daß der August in seiner zweiten Hälfte seine Schuldigkeit als „Kochmonat“ auch wirklich täte. In den letzten Tagen war die Temperatur 16 Grade Celsius, und die Nächte empfindlich kühl. Die Arbeiten im Weinberge gehen ihrem Ende entgegen, und stehen die Weinberge im allgemeinen gut. Im freihändigen Weinverkauf geht's schon etwas besser; das hiesige Weinkommissionsgeschäft von Mathias Pellenz kaufte für diverse Großhandlungen größere Posten 1901er zum Preise von Mk. 620—720 pro Fuder mit Faß. 1902er liegt nicht mehr viel hier.

Von der Haardt.

* Von der Haardt, 20. Aug. Die Hoffnungen auf ein gutes Weinjahr bessern sich immer mehr. Man rechnet nach dem jetzigen Stande, vorausgesetzt, daß das Wetter noch 6 Wochen günstig bleibt, auf dreiviertel eines vollkommenen Herbstes. Krankheiten wie auch der Sauerwurm haben sich wenig gezeigt; auch die von Hersheim a. B. gemeldete Reblaus hat sich bei näherer Untersuchung als eine andere Krankheit herausgestellt.

Gesetzliches.

* (Alter Kognak.) Die Frage was unter „Kognak“ zu verstehen ist, unterlag der Prüfung des Schöffengerichts in Berlin. Der Kaufmann Gustav Wolf ist Inhaber einer Likörfabrik. Eine „Spezialität“ von ihm war „Alter Kognak“, den er für 60 Pfg. die Flasche verkaufte. In einem Prospekt bot er diesen „Alten Kognak“ als Gelegenheitskauf an; er habe ihn billig erworben. Tatsächlich stellte er ihn, wie alle seine Liköre, selbst her aus Spiritus, Wasser und einer Essenz. Nach einem Gutachten des Gerichtschemikers und des Sachverständigen verdient dies Gemisch die Bezeichnung „Kognak“ nicht. Wenn es auch

bei dem billigen Preise ausgeschlossen sei, daß alter Kognak geliefert werden könne, so müsse „Kognak“ doch noch so viel Weindestillat enthalten, daß Geschmack und Aroma des echten Kognaks immer noch annähernd erkennbar seien. Der fragliche „Alter Kognak“, könne nicht einmal als „Fasson-Kognak“ oder „Kognak-Verchnitt“, sondern höchstens als „Kunst-Kognak“, Kognak-Brantwein oder dergleichen bezeichnet werden. Der Gerichtshof verurteilte den Angeklagten wegen Uebertretung des Nahrungsmittelgesetzes zu 20 Mk. Geldstrafe, während der Staatsanwalt 50 Mk. beantragt hatte.

Geschäftliches.

* Wir machen unsere geehrten Leser auf ein ganz neues Kelter-System von der Firma B. H. Mayrath & Co., Frankfurt a. M. aufmerksam, bei welchem in erster Linie auf möglichst rasches und bequemes Arbeiten Rücksicht genommen ist. Es ist dies eine hydraulische Oberdruckkelter mit zwei Pressbehältern, welche auf einem im Pressgestell in seiner Längsrichtung verschiebbaren Wagen gelagert sind. Der Wagen selbst läuft auf Rollen in einem, im Fußboden festen Führungseisen. Außerdem wird der Wagen durch vier im Gestelle gelagerte Rollen geführt, welche durch Federn soweit gehoben werden, daß er mit den Pressbüten ohne Reibung über die Auflagen im Gestell hinweggleiten kann. Soll mit dem Pressen begonnen werden, so wird der außerhalb des Gestelles befindliche Presskorb gefüllt und hierauf unter die Presse gefahren. Alsdann wird die bei der Presse befindliche Pumpe solange in Tätigkeit gesetzt, bis das Manometer einen Druck von 250 Atm. zeigt. Unter diesem Druck läßt man das Pressgut einige Minuten stehen. Hierauf öffnet man das an der Druckleitung befindliche Rücklaufventil, das Druck-Wasser läuft zurück in den Pumpenbehälter und sofort hebt das Gegengewicht das ganze Druckwerk samt Pressdeckel wieder hoch. Der inzwischen gefüllte zweite Presskorb wird nunmehr eingefahren und genau so abgepresst wie der erste. Während dieser Zeit wird das im ersten Korbe befindliche Pressgut aufgearbeitet und dann zum zweitenmale gepresst u. s. w. Aus dem Vorstehenden ist ersichtlich, daß das äußerst zeitraubende und anstrengende Ein- und Ausheben der Presshölder gänzlich wegfällt, daß also mit der Presse ohne Unterbrechung weitergearbeitet werden kann und daß die von allen Seiten vollständig freien, sehr tiefliegenden Presskörbe eine so bequeme Bedienung gestatten, wie sie bei keiner anderen Presse erreicht worden ist. Der mit der Presse ausgeübte Druck von 125000 Kgr. oder 9 Kgr. pro qcm. Fläche im Presskorb bedingt eine 5 bis 10% höhere Ausbeute von Saft als dies bisher möglich war. Es ist bekannt, daß eine Korbfüllung zum Abpressen umso mehr Zeit gebraucht, je größer die Korbhöhe ist. Bei der oben beschriebenen Presse ist jedoch die Höhe der Presskörbe möglichst niedrig gehalten, der Durchmesser derselben aber entsprechend groß. Nur dadurch kann die außerordentlich hohe Leistungsfähigkeit dieser Presse erreicht werden, welche bei der Doppelpresse mit je 800 Liter Storkinhalt zu 12000 Kgr. Äpfel oder 25000 Kgr. gemahlene Trauben beträgt. Preis der Presse mit Handpumpe, Hydraulikmanometer und Rücklaufventil ab Frankfurt a. M. Mk. 2875.— Mit Maschinenpumpe Mk. 3075.— Gewicht 4925 Kgr.

* Eltville, 21. August. Das Otto Niskens'sche Weingut, ca. 10 Morgen, ging durch Kauf in den Besitz des Prinzen Albrecht von Preußen über.

Personalien!

* Eberbach, 21. Aug. Dem Kgl. Kellervogt Ludwig Weiß zu Eberbach ist der Titel Ober vogt verliehen worden.

△ Mainz, 20. August. Zu Gonsenheim verstarb dieser Tage der Inhaber der hiesigen renommierten Weingroßhandlung Gebr. Schmitz, Herr Kommerzienrat Karl Theodor Schmitz.

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

Korkstopfen aller Art

liefern in besten Qualitäten billigst
H. & J. Kirschhöfer, Schierstein a. Rh.
Korkstopfenfabrik.

Korkstopfen

liefert alle Qualitäten und Sorten zu äußerst billigsten Preisen

J. Becker, Korkstopfenfabrik, Mainz.

Adress-Tafel

empfehlenswerter Gasthöfe und Hôtels.

Ort.	Name des Hôtels.	Besitzer.
Assmannshausen	Gasthaus zum Lamm	G. Köppe Ww.
"	Rheinhotel	B. Schrupp
"	Hotel Reutershan	Karl Schön
"	Hotel Eulberg	Peter Eulberg
"	Hotel Anker	Jh. A. Jung
Biebrich	Hotel Bellevue	Aug. Müller
"	Hotel Nassau (Telefon 7.)	Heinrich Abler
Erbach	Hotel Engel.	Wilhelm Crass
"	Gasthaus zur Traube	Joh. Gg. Weis
Eltville	Park-Restaurant	J. Carl Stock.
"	Hotel Rheinischer Hof	Joseph Hulbert
Geisenheim	Deutsches Haus	Wilh. Reis.
"	Frankfurter Hof	J. Wieger.
Hattenheim	Gasthof Noll	Jacob Noll.
Johannisberg	Johannisberger Weinstube	B. Kranz
"	Weinstube A. Kauter	A. Kauter Ww.
Lorch	Arnsteiner Hof	Val. Perabo
Nieder-Walluf	Gasth. z. Johannisbrunnen	Franz Jos. Reitz
Oestrich	Hotel Steinheimer	C. J. B. Steinheimer
"	Hotel Schwan	Franz Winkel.
"	Gasthaus zur Krone	Franz Bibb.
Rüdesheim	Aumüller's Hotel Bellevue	Jos. Aumüller
"	Darmstädter Hof	Hotel u. Rest. I. Rang.
"	Restaurant „Rheinhalle“	Valentin Roos
Rauenthal	Nassauer Hof	August Winter.
"	Rheingauer Hof	C. Weber.
"	Gasthof zum Engel	Jacob Wagner.
Schierstein	„Drei Kronen“	V. Kreidel.
"	Nassauer Hof	Josef Dillmann.
Schlangenbad	Hotel Victoria	Georg Winter.
Winkel	Rheingauer Hof	Fritz Altenkirch W.
"	Zur Rose (Kaisersaal)	J. Rosée.
"	Zum Taunus	Conr. Allendor

Näheres über Firmen-Aufnahme in diese Rubrik durch die Expedition zu erfahren.

Montaner & Co.
Korkstopfenfabrik
Palamos Catalonien
und Mainz.

Rotwein-Versteigerung.

Dienstag, den 8. September 1903, vormittags 11¹/₂ Uhr,
läßt Herr

Seligmann Simon

in Bingen am Rhein

im Saale des „Englischen Hofes“ daselbst nachverzeichnete Rotweine versteigern:

61 u. 142 Stück 1901er) Frühburgunder
21 u. 182 Stück 1900er) und Spätrot.

Probetage für die Herren Kommissionäre am 19. und 20. August.
Allgemeine Probetage vom 2. September an in den Kellereien des Versteigerers, Mainzerstraße 60/62.

Hôtel „Rheinischer Hof“ Eltville a. Rh.
Weinbau. **Joseph Hulbert.** Weinhandel.
Gute Pension.
Vorzügl. Biere aus der Elefanten-Brauerei zu Worms a. Rh.

Große Fässer- und Kelter- Versteigerung

zu Schloß Reichartshausen bei Hattenheim i. Rhg.

Mittwoch, den 9. September 1903,
vormittags 11 Uhr

und nötigenfalls an den folgenden Tagen, läßt die

M. Wilhelmj Aft.-Ges. i. Sig.

172 einstückige und 6 fünfeinhalbstückige **runde Lagerfässer**, 85 zweistückige, 51 dreistückige, 4 vierstückige, 1 fünfeinhalbstückiges, 42 siebenstückige **ovale Lagerfässer** und ca. 100 Halbstücke, 1 große **hydraulische**, 3 einstückige und 1 kleine **Schrauben-Keltern**, Herbstbütten, Herbstgeräte und Ladbässer und Fagelagersteine öffentlich, meistbietend gegen Baarzahlung versteigern.

Fässer, Keltern etc. können **8 Tage vor** der Versteigerung eingegeben werden. Die Versteigerung wird mit den **Keltern** und **Herbstgeräten** begonnen.

Vorläufige Anzeige.

Mittwoch, den 30. September 1903,

bringen die

Mitglieder der Oestricher Winzergenossenschaft
im „**Hotel Steinheimer**“ daselbst eine Kollektion
1901er u. 1902er selbstgezoGENER Weine

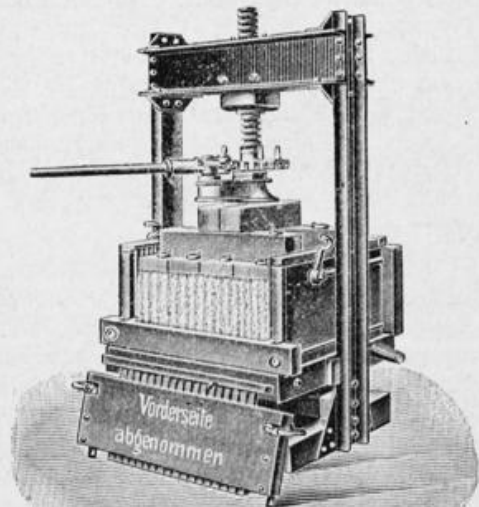
zur Versteigerung.

Oestrich, im August 1903.

Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei
Obertürkheim und Faurndau.

Goldeen und grosse silberne Medaille.



Ehren-Diplom.

Hydraul. Wein- und Obstkeltern

D. R. Patent Nr. 113834 u. 135481
mit grösstem, bisher unerreichtem Druck.

Hochdruckpumpen.

Spindelpressen, Obstmühlen,
Wein- und Mostpumpen.

Erstklassige Fabrikate, stärkste Bauart, beste und
bewährte Konstruktionen.

Hydraulische Wein- und Obstpressen
 einfacher, bewährter und starker Bauart
 für Hand- und Kraftbetrieb
 oder bei Wallerichtung selbsttätig durch Druckapparat.
Schraubenpressen
 Trauben-, Obst- und Beeren-Mühlen
 empfiehlt die Spezialfabrik
Merrem & Knötgen, S. m. b. H. Wittlidi (Rheinland),
 tiefenrunden beständiger Weingebühren, bester Domänen und Weinbauhöfen.

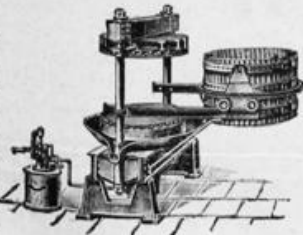
Adressen

aller Branchen und Berufsstände
 (Spezialität: Weinkonsumie-
 rende Privatpersonen und
 Wein-Im- und Exportgeschäfte
 des In- und Auslandes), liefert
 unter Portogarantie billigt
Adressenhaus Adolf Arst
 Dresden A II, Ammonstr. 78.

Heinrich Hertz

Weinkommissionär
Guntersblum a. Rh.
 empfiehlt sich zum freihändigen
 Ankauf bei Winzern, sowie zum
 Kellern für den Herbst; gross-
 artige Kellereien mit Fässern zur
 Verfügung. Telefon 4.

A. Duchscher & Co. in Wecker Grossh. Luxemburg i. deutsch.
 Zollverein. Eisengiesserei, Spezialfabr. f. Wein- u. Obstpressen.



Schraubenkellern

mit Duchscher's unüber-
 troffenem Original-
 Differenzial-Handhebel-
 Druckwerk, verschiede-
 nartiger Konstruktion in 20
 Grössen.

Hydraulische Keltern

für Hand- und Motorbe-
 trieb in allen beliebigen Stärken bis zu 6000 Liter Saft-
 ergebnis in einer Kelterung.

**Saushaltungs- und Beerenpressen, Obst- und
 Traubenmühlen.**

Umbau alter Kelterysteme nach moderner Bauart.
 Muster. Kataloge, geleglich geschickt und Neuheiten enthaltend.
 gratis und franko.

Vorzugsbedingungen für Wiederverkäufer.

Nur für Weinhandlungen.
B. Zamboni (aus Italien)

seit 1891
 General-Depôt für Deutschland: **Köln a. Rh.**
 offeriert:

Ital. Rotwein Piemontese	à Mk 44	per 100 Liter verzollt ab Keller Köln a. Rh. inkl. Fass v. 200 Lit. an
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	

Transit-Lager in Ital. und Spanischen Verschnitt-Weinen
 (la. Qualitäten).

Trauben-Import. Proben gratis und franko.

F. Kriegbaum, Mainz II.
 Weinschöne, Kellereiartikel, Kellerei-Maschinen,
 sowie alle Bedarfsartikel für den Weinhandel.

Flachmarktstrasse 21. Telefon Nr. 688.

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.
 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. —



P. Hilge, Mainz,

liefert seit 40 Jahren die besten
 Weinpumpen jeder Art.

Elektromotorpumpen,

1000 Liter in 8 Minuten,
 Mk 625.—

Heinrich Steinkamp

Weinkommissionsgeschäft

Coblenz a. Rhein u. Mosel. Telefon No. 989
 besorgt Einkäufe nur für den **Grosshandel.** Fass-
 weine 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.

Witth. Klersy
Weinkommissionsgeschäft
Oestrich
(Rheingau.)

M. Apel

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



Kisten-Fabrik

von
Carl Brass

73 Gaustr. Mainz Gaustr. 73.
empfehl: Wein- und Probe-
fischen, Flaschenlatten,
Fahstafeln, Obst-, Trauben-
u. Spargelfischen,
Postverandkisten etc.
Kisten mit eigenen Patent-
Verschlüssen.
Billigste Preislifte gratis u. franko.
Flaschenhüllen von Stroh
zum Tagespreis.

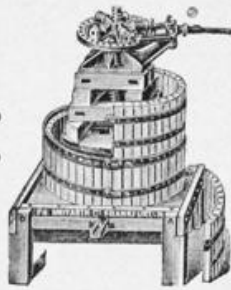
G. J. Höler,
Weinkommissionsgeschäft
Johannisberg
(Rheingau.)

Peter Sehl
Clotten a. d. M.

Küfer
und Weinkommissionär
besorgt 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.

Kataloge gratis.



Pressen

zur Wein- und Obstweinbereitung.
Mit Herkules-Druckwerk, Holz-
oder Eisenbret.

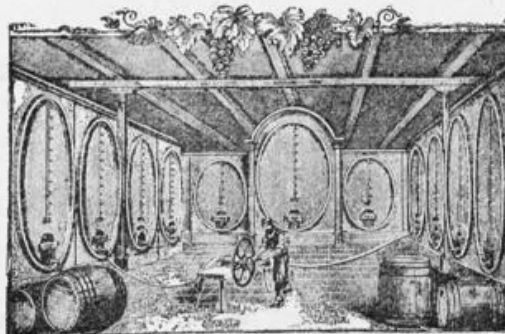
Hydraulische Keltern.

für Grossbetrieb mit 1 oder 2 ausfahrbaren
Bieten. — Unerreicht in Leistung und Güte.

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

Zementfässer mit Glasausfütterung

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



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei.

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

Pumpen
Herbst-
geräte
Küfer-
werkzeuge
FRANZ PIEZ & Co.
MAINZ, Kapuzinerstr. 19.
Kellereimaschinenfabrik, Giesserei,
Reparaturwerkstätte. — Gegründ. 1855.
Körn-
mittel
Weinsprit.
Lichte.
Versand-
Utensilien
Bürsten.
etc.

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

Henn's patent.
Keller-Oefen.

Für Zollkeller: Oefen mit

Aussenfeuerung.



Monatelang auf Probe!

Prospekte u. Gutachten
stehen zu Diensten
E. Henn, Ofenfabrik,
Kaiserslautern.

Deutsche erstklassige Roland-Fahrräder
auf Zahlung.
Anzahlung 30—60 M.
Abzahlung 10—20 M.
monatlich.
Sehr billige Preise.
Man verlange
Preisliste.
S. Rosenau in Hachenburg.

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

Peter Wirschem

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

Zum Ankauf von Obermosel-
weinen direkt vom Winzer
empfehl: sich

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

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