



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

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Abt.: Weinzeitung Oestrich.

Expedition: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9.

Verusprecher Nr. 6.

Erscheint jeden Sonntag. Bestellungen nehmen sämtliche Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658^a) und die Expedition entgegen. Bezugspreis durch die Post **Mk. 1.60** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von **Mk. 1.80** 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. 27.

Oestrich, Sonntag, den 6. September.

1903.

Inhalts-Verzeichnis: Das Bitterwerden der Rotweine und Verhütung bzw. Heilung dieser Krankheit. — Berichte: Aus dem Rheingau. — Aus Rheinhessen. — Vom Rhein. — Von der Nahe. — Von der Ahr. — Aus Elsass-Lothringen. — Gerichtliches. Verschiedenes. — Landwirtschaftliches. — Geschäftliches. — Anzeigen. Beilage: Weinversteigerungen der nächsten Zeit. — Verschiedenes. — Terminkalender für Weinversteigerungen. — Anzeigen.

Das Bitterwerden der Rotweine und Verhütung, bzw. Heilung dieser Krankheit.

Vortrag des Herrn Direktors Prof. Dr. Julius Wortmann, gelegentlich des Weinbau-Kongresses zu Mainz.

Obwohl das Thema vom Bitterwerden des Rotweines wegen des bei uns in Deutschland relativ zurücktretenden Rotweinbaues hier kaum allgemeines Interesse beanspruchen dürfte, komme ich doch der Aufforderung des Herrn Generalsekretärs Dahlen, bei Gelegenheit des Weinbaukongresses über meine Erfahrungen und Untersuchungen, die ich seit mehreren Jahren über diese merkwürdige Krankheitserscheinung gemacht habe, zu sprechen, sehr gerne nach. Es handelt sich um eine Erscheinung, welche, weil sie der wissenschaftlichen Erforschung große Schwierigkeiten bietet, außerordentlich interessant ist. Die Resultate, zu denen die wissenschaftlichen Untersuchungen geführt haben, haben der Praxis den Weg zeigen können, den sie zu gehen hat, um diese unangenehmen Erscheinungen zu vermeiden und um gesunde und haltbare Rotweine zu erzielen. Die Krankheitserscheinung selbst ist sehr leicht mit wenigen Worten beschrieben. Sie besteht darin, daß der von der Krankheit befallene Rotwein einfach bitter wird, entweder mäßig bitter oder stark bitter, gar häufig so bitter, daß man ihn als gallenbitter bezeichnen kann und er vollständig ungenießbar ist. Dazwischen gibt es alle Uebergänge. Die Krankheit befällt alle Rotweine, sie kommt überall vor, sie ist nicht an bestimmte Distrikte gebunden, überall, wo Rotwein gebaut wird, kennt man das Bitterwerden derselben. Ich habe darüber ein großes Unter-

suchungsmaterial zusammengebracht, überall, wo ich mich an die Praxis gewendet habe, habe ich Material bekommen. In Deutschland von der Ahr und Elsass, Saar und Rheinhessen. In Frankreich von Bordeaux und Burgund. Ich habe Weine aus Italien, aus Oesterreich, aus Tirol, Ungarn und Rußland untersucht, besonders die letzteren haben mir außerordentlich reichhaltiges Material gegeben. Die Krankheit tritt auf bei jungen Weinen, gleich nach dem ersten Abstich, dieselben können dann schon intensiv bitter sein. Es kommt häufig vor, daß dieselbe von selber wieder verschwindet. Die bitteren Weine können ganz glanzhell sein. Es handelt sich nicht etwa darum, daß die bitteren Weine der Erscheinung des Umschlagens unterliegen, sondern ein vollständig glanzheller, klarer Rotwein, von gesunder Farbe kann intensiv bitter sein, nach dem Ablassen. In seltenen Fällen tritt die Krankheit erst nach Jahren auf. Manche Rotweine sind während der Zeit des Faßlagerns gesund, erst nachdem sie auf die Flasche gezogen werden, oft nach Jahren, werden sie bitter und zwar so, daß sie ungenießbar werden. Mit dem Bitterwerden auf der Flasche geht oft die Erscheinung des Trübwerdens Hand in Hand, der Wein hat dann nicht mehr die schön gedeckte Rotweinfarbe, er wird braun. Aber diese Erscheinungen haben mit dem eigentlichen Bitterwerden nichts zu tun. Ueber die Ursache dieser Krankheit liegen zahlreiche Untersuchungen vor, die wesentlichsten und eingehendsten hat Pasteur in Paris angestellt. Es ist ihm gelungen, eine Reihe von schweren Krankheitserscheinungen auf das Vorhandensein von Mikroorganismen zurückzuführen, wie z. B. den Essigtich, welcher durch ein Mikroorganismen hervorgerufen wird, durch dessen Gegenwart ein an und für sich gesunder Wein essigtichig wird. Auch im umgeschlagenen Wein findet man eine bestimmte Bakterienart, welche als die Ursache dieser Krankheitserscheinung anzusehen ist. Es handelt sich um eine typische Infektionskrankheit, hervorgerufen durch die Gegenwart und Tätigkeit dieser Organismen, vergleichbar mit der Cholera und dem Typhus beim Menschen. Beim Untersuchen von bittergewordenen Weinen gelang es Pasteur, einen Mikroorganismus zu finden von ganz eigentümlicher

Gestalt und so charakteristisch, daß man denselben, wenn man ihn einmal gesehen hat, immer wieder erkennt. Er hielt diesen Bazillus für die Ursache, und die Krankheit für die Wirkung desselben, welchen er Bitterferment nannte. In allen Lehr- und Handbüchern des Weinbaues wird diese Krankheit vom Pasteur'schen Standpunkte aus beschrieben und das Bitterferment wird sehr häufig so schlecht abgebildet, daß man es nicht wieder erkennt. Es ist nicht schwer, dieses Bitterferment bei der mikroskopischen Untersuchung zu finden. Man findet diesen Bazillus jedoch keineswegs in allen bitteren Weinen, und eigentlich müßte es doch der Fall sein, wenn er diese Krankheit veranlaßt. Er kommt durchaus nicht in allen bitteren Weinen vor. Ich selbst habe ihn in vielen nicht gefunden. Wenn diese Krankheit eine Infektionskrankheit wäre, so müßte man, nachdem man das Bitterferment als den Krankheitserreger gefunden hat, gesunde Rotweine bitter machen können, indem man diese Krankheitserreger auf gesunde Weine überträgt. Wir sind imstande gesunde Weine effigistisch zu machen, wenn man das Effigistischferment in denselben hineinbringt. Merkwürdiger Weise hat Pasteur den Versuch, den vermeintlichen Bitterbazillus auf gesunde Weine zu übertragen, überhaupt nicht ausgeführt. Es ist das sehr auffallend, kommt aber jedenfalls daher, daß er sich seiner Sache zu sicher war. Nach ihm sind von anderer Seite zahllose Versuche der Uebertragung auf gesunde Rotweine gemacht worden, aber immer mit negativem Erfolg. Ich erhielt in Geisenheim im Jahre 1892 zahlreiche Proben von stark bitter gewordenen Rotweinen, in diesen konnten wir mit Leichtigkeit das Bitterferment feststellen. Selbstverständlich waren wir der Meinung, daselbe sei die Ursache der Krankheit und haben versucht, durch diesen Bitterbazillus gesunde Rotweine krank zu machen. Ich kann Sie versichern, daß wir uns die verzweifelte Mühe gegeben haben, wir wandten an, was möglich war, wir haben es versucht mit der Ueberimpfung und Uebertragung; selbst in den letzten Jahren haben wir diese Versuche nochmals aufgenommen, immer mit demselben Resultat. Durch dieses Fehlschlagen der Versuche kamen wir zu dem Resultate, daß es sich nicht um eine spezifische Infektionskrankheit handeln könne. Ich erwähnte schon, daß man beim Untersuchen von zahlreichen bitteren Rotweinen bei einer großen Zahl derselben diese Organismen nicht findet; aus dieser Tatsache, sowie aus dem Fehlschlagen der Infektionsversuche geht hervor, daß es sich dabei um andere Ursachen handeln muß, als Pasteur angenommen hatte. Es kommt noch hinzu, daß diese eigentümlichen Organismen, bei deren Auffindung man sich gar nicht täuschen kann, von mir auch in zahlreichen Weißweinen gefunden wurden, in Weißweinen, welche nicht bitter waren und auch in Rotweinen welche nicht bitter waren. Ich muß deshalb annehmen, daß diese Organismen zur allgemeinen Flora des Weines gehören. Was er darin macht, auf welche Weise er denselben verändert, vermag ich nicht zu sagen, hierüber habe ich keine Untersuchungen angestellt. Nachdem wir zu dem Resultate gekommen sind, daß es keine spezifische Infektionskrankheit ist, mußten wir die Frage aufwerfen, was ist denn die Ursache dieser eigentümlichen Krankheit? Um hier auf den richtigen Weg zu kommen, haben wir uns direkt von der Praxis führen lassen. Ich habe mich persönlich in ein Rotweingebiet begeben, ich habe bei zahlreichen Praktikern angefragt und bin vor allen Dingen der Frage nachgegangen, ob diese eigentümlichen Krankheitserscheinungen in irgend welchem Zusammenhang mit dem Jahrgang stehen, ob nach gewissen Jahrgängen die jungen Weine besonders zum Bitterwerden neigen, nach anderen nicht. Es ist mit Uebereinstimmung gemeldet worden, daß man beobachten konnte, daß nach regnerischen, kühlen Sommern, wenn bei der Lese der roten Trauben ziemlich viel faule, ungesunde Beeren mitgeherbstet werden mußten, dieses Bittersein häufig vorkam. Es war für mich aus diesen Berichten der Fingerzeig gegeben,

der Fäulniserrscheinung bei roten Trauben nachzugehen; ob in Folge der Veränderung, welche durch die Fäulnis in den Trauben vorgeht, diese dem Rotwein bittere Stoffe liefern. Die Fäulnisercheinung wird bewirkt durch Schimmelpilze verschiedener Art, den sog. Traubenschimmel, welcher bei weißen Trauben die Edelsäule hervorruft. Es liegt nun die Möglichkeit vor, daß durch die Vegetation dieses Schimmelpilzes und die durch ihn hervorgerufene Fäulnis Zersetzungsercheinungen hervorgerufen werden, die nachher dem jungen Weine die Bitterstoffe liefern. Darnach wäre der Erreger dieser Krankheit kein spezifischer Organismus, sondern der allgemeine Schimmelpilz. Um darüber klar zu werden, habe ich folgende Versuche gemacht. Ich habe gefunden Rotwein, der nicht bitter war, mit einem solchen Schimmelpilz geimpft, habe auf ihn den Schimmelpilz nachträglich einwirken lassen. Der Rotwein erhielt sehr wenig Nährstoff für Schimmelpilze, Alkohol. Ich habe den Rotwein aufgekocht, dann erst nachdem er erkaltet war, den Schimmelpilz aufgesetzt und ihn ein paar Wochen auf den Wein wirken lassen. Dann wurde der Wein gekostet und als bitter befunden, wenn er auch nicht stark bitter war, wie er bei der spezifischen Bitterkrankheit ist, so bestand doch über das Vorhandensein von Bitterstoffen in demselben kein Zweifel. Ich habe im Herbst bei roten Trauben faule Beeren auslesen lassen und für sich gekeltert, ebenso die halbfaulen. Nachdem der Wein abgestochen war, zeigte es sich, daß der Wein aus den faulen Trauben ziemlich stark, aus den halbfaulen wesentlich schwächer bitter war; aus den ganz gesunden Trauben war der Wein nicht bitter, sondern vollständig normal. (Schluß folgt.)

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* *Deitrich*, 4. Sept. Der August hat doch mit günstigen Witterungsverhältnissen abgeschlossen und der September ließ sich bei seinem Beginn recht gut an. Den Trauben tut nur sonniges heißes Wetter not. Regen wäre bis zur Beendigung der Lese nicht mehr notwendig, so viel Feuchtigkeit wurde dem Boden zugeführt. Mit jedem sonnigen Tag heben sich die gesunkenen Hoffnungen der Winzer. In der letzten Zeit haben die Trauben wieder recht hübsche Fortschritte gemacht, doch sind dieselben im Verhältnis zur vorgerückten Zeit noch etwas in der Reife zurück. In dem jetzigen Entwicklungsstadium wirkt die Sonnenwärme in den Weinbergen geradezu Wunder. Soweit die Rebstöcke gesund sind, kann man bei günstigen Witterungsverhältnissen noch immer auf einen guten Mittelwein rechnen, wenn auch auf einen Qualitätswein nicht mehr gerechnet werden kann. Die trockene Witterung bringt auch den Schimmelpilz noch mehr zum Stillstand. Die Berichte aus den verschiedenen deutschen Weinbaubezirken lauten gerade in letzter Zeit hinsichtlich der qualitativen Ernteausichten verschieden. Aus verschiedenen Produktionsorten wird der Schluß der Weinberge gemeldet. Im Einkaufsgeschäft scheint es etwas lebendiger werden zu wollen. Gefragt sind meist ältere versandtfertige Weine in niedriger Preislage. Die Forderungen der Winzer sind angesichts der in Aussicht stehenden reichen Ernte im Allgemeinen bescheiden. Die Bestände sind namentlich in 1901er in allen Weinbaubezirken noch recht groß, während in manchen Gegenden mit dem 1902er schon ziemlich ausgeräumt wurde. Mag die Qualität der diesjährigen Ernte auch besser werden, als man jetzt annimmt, so kann bei dem in Aussicht stehenden großen Quantum und der gedrückten Lage des Weingeschäftes voraussichtlich nicht auf so hohe Mostpreise gerechnet werden.

* *Deitrich*, 5. Septbr. Nach Falbs Prophezeiungen sind auch im September bedeutende Niederschläge und in der zweiten Woche des Monats zahlreiche Gewitter zu erwarten.

Den 7. bezeichnethalb als einen kritischen Termin 2., den 21. als einen solchen 1. Ordnung, der noch durch eine Sonnenfinsternis verstärkt wird. Auch dem 100-jährigen Kalender nach dürfte der September ziemlich feucht werden. Vom 1. bis 10. soll es unfreundlich und trübe sein, vom 11. bis 14. schön, vom 15. bis 17. regnerisch, und vom 18. bis 20. wieder schön, vom 21. bis 25. regnerisch und dann schön bis zum Schluß.

* Rüdesheim, 5. Septbr. Unsere Weinbergsgemarkung wird laut Beschluß des Herbstauschusses und zwar der „Berg“ am Samstag, den 5. September, und das „Oberfeld“ am Samstag, den 12. September geschlossen. Die Traubenschützen, welche bis dahin bestimmt werden, treten alsdann ihren Dienst an. — Kinder unter 14 Jahren dürfen selbst in Begleitung von erwachsenen Personen während des Weinbergsschlusses die Gemarkungslage nicht betreten. Helle Trauben findet man jetzt allenthalben an Hausstöcken und in Gärten. Für diese werden, welche meistens zum Versand aufgekauft, immer recht hübsche Preise gezahlt.

* Aus dem unteren Rheingau. Der Monat August hat seinem Namen als Kochmonat keine Ehre gemacht. Nur die beiden letzten Tage können heiß genannt werden. Sonnige Tage haben wir nur etwa sechs im verfloffenen Monat gezählt — aber um so mehr kühlere und regnerische Tage. Daher sind die Trauben in der Entwicklung zurückgeblieben. Wenn auch auf manchen Plätzen weiche Trauben angetroffen werden, so kann dies für das Allgemeine nicht gesagt werden. Es giebt noch viele harte und kleine. Was der August versäumt hat, kann der September nur teilweise gut machen; d. h. einen besonders guten Wein kann es dieses Jahr nicht mehr geben. Wenn es im September aber recht viele sonnige Tage giebt, wie der erste Tag war, dann hat der Winzer noch Hoffnung, daß es einen Mittelwein giebt. Wenn nicht der Sauerwurm (wovon man bis jetzt nicht viel hier merkt), sein Zerstörungswerk beginnt, so kann es in manchen Lagen viel Wein geben, und kommt auch der Winzer öfters dazu, einen Schoppen reinen Wein für einige Groschen zu trinken, und wird dann das Biertrinken mehr abnehmen, wofür in manchen Orten des Rheingaus tausende und abertausende Mark verausgabt werden, die in die großen Städte wandern. Wenn also der Winzer recht oft im September die Sonne sieht und sie ihm recht heiß in den Nacken brennt, so freut er sich und arbeitet und plagt sich gern.

Aus Rheinhessen.

* Bingen, 3. Septbr. Seit Beginn der vorigen Woche war die Witterung der Entwicklung des Rebstockes und der Trauben wieder ziemlich günstig. Die Sonne meint es für die Zeit noch recht gut. Die Trauben schreiten denn auch rasch in der Reife fort. Die Kleinberger und Franken fangen in allen Lagen an, sich zu hellen. Die gesunkenen Hoffnungen der Winzer heben sich wieder und man hofft hier zuverlässlich noch auf einen guten Mittelwein. Zur Verwirklichung dieser Hoffnungen ist nur sonniges warmes Wetter notwendig. Der Boden besitzt hinreichend Feuchtigkeit. Von der Peronospora findet sich keine Spur. Das Laubwerk des Rebstockes ist vielmehr außergewöhnlich üppig und dunkel grün gefärbt. Der Schimmelpilz ist in hiesiger Gemarkung nicht so stark aufgetreten, daß die Qualität oder das Quantum durch die Krankheit gefährdet ist. Die Arbeiten in den Weinbergen gehen ihrem Abschluß entgegen. In letzter Zeit hat sich die Nachfrage nach älteren Jahrgängen etwas gehoben, doch kann von einem flotten Geschäftsgang im Weinhandel noch keine Rede sein. Hier wurden 3 Stück 1900er für 845 Mk., 2½ Stück 1900er für 860 Mk., 4 Stück 1899er für 770 Mk. und 8 Stück 1901er für 520—560 Mk. pro Stück versiegelt. In Budesheim gingen 3 Stück 1900er für 820 Mk. und 2 Halbstück

1900er Rotwein für 925 Mk. pro Stück in den Besitz des Handels über. In Gau-Algesheim fanden 5 Stück 1901er für 475 Mk. pro Stück Nehmer. In Odenheim erzielten 3 Stück 1901er 450 Mk. und 4 Stück 1902er 420 Mk. pro Stück. In Drommersheim wurden 5 Stück 1901er für 390 Mk., 2 Stück 1900er für 525 Mk. und 4 Stück 1902er für 370 Mk. pro Stück versiegelt. In Dietersheim wurden kleinere Posten der beiden letzten Jahrgänge für 360—375 Mk. pro Stück abgesetzt. In Grolsheim erzielten 1900er 520 Mk. und 1901er 350—380 Mk. pro 1200 Liter.

* Bingen, 2. Septbr. Mit Rücksicht auf das Vorgehrittensein der Trauben — das erfreulicherweise durch die günstige Septemberwitterung noch gefördert wird — ist nun allenthalben im Bezirk der Weinbergsschlus für die nächsten Tagen angeordnet. Was den allgemeinen Weinbergstand betrifft, so ist leider zu verzeichnen, daß Sauerwurm und Pilzkrankheit schlimmer gewütet haben, als man zuerst angenommen hat; man findet allenthalben doch sehr viel aufgeplagte und infizierte Trauben. Die Großherzoglich hessische Domänenverwaltung, die, wie ihre preussische Nachbarin, schon vielfach vorbildlich in der Weinbergarbeit gewirkt hat, läßt auch jetzt wieder, freilich mit Kostenaufwendung, Auslesen der ungesunden Trauben vornehmen; in verschiedenen benachbarten Rheingauer Gemarkungen tun das auch Private.

* Wöllstein, 3. Septbr. Die Herbstausichten haben sich durch die Ungunst der Witterung sehr gemindert. Besonders verheerend hat das Oidium um sich gegriffen. In nicht geschwefelten Weinbergen ist der Ertrag mitunter fast gänzlich vernichtet. Schreiber dieses wurde von einem Winzer die Ernte von 300 Klafter Weinberg zu 50 Mk. angeboten. Die so günstigen Ausichten sind heute schon zur Hälfte geschwunden.

* Stackeden, 2. Septbr. In letzter Zeit entwickeln sich die Trauben unter dem Einfluß besserer Witterungsverhältnisse recht hübsch. Die Trauben fangen überall an weich zu werden. Hält die Witterung jetzt noch Bestand, so kann neben einem reichen Quantum eine befriedigende Qualität erzielt werden. Während die Peronospora unsere Weinberge verschont läßt, hat der Schimmelpilz sich eingestellt. Die Krankheit fand trotz der eifrigen Bekämpfung durch Schwefeln der Rebstöcke eine rasche Verbreitung. Im Einkaufsgeschäft regt sich nur wenig Leben. Hier wurden 1901er für 390—410 Mk. und 5 Stück 1902er für 370 Mk. pro Stück verkauft. In Nieder-Olm erzielten 1902er 340 Mk. und 1901er 350 bis 360 Mk., in Ober-Olm 1901er 380—415 Mk. und 1902er 365 Mk. pro Stück. In Klein-Winterheim wurden 5 Stück 1901er für 415 Mk. und 1902er für 360 Mk. pro Stück versiegelt. In Bubenheim wurden 6 Stück 1902er für 370 Mk. pro Stück verkauft.

△ Guntersblum, 4. Septbr. Nikolaus Schweizer Ww. hier verkaufte 10 Stück 1901er zu Mk. 380 per Stück, J. Frey Ww. 15 Stück 1901er zu Mk. 400 per Stück.

* Aus Rheinhessen, 1. Septbr. Die Herbstausichten haben sich in letzter Zeit infolge eingetretener wärmerer Witterung gebessert und man hofft, daß bei großer Quantität immer noch ein Mittelwein erzielt wird. Frühburgunder gehen zusehends der Reife entgegen. Im Weinhandel ist eine merkliche Besserung bis heute noch nicht eingetreten. Der Handel hält sich noch recht reserviert und kauft nur das was er zum sofortigen Konsum braucht. Die in jüngsten Tagen perfekt gewordenen Umsätze waren nicht bedeutend. So wurden in Alzey, St. Johann, Weinheim, Sprendlingen, Wallertheim, Wöllstein, Ober- und Nieder-Saulheim, Stackeden, Spiesheim, Hefloch und Monzernheim 1901er und 1902er zu Mk. 370—400 bzw. Mk. 350—390, in Osthofen, Westhofen und Bechtheim 1901er und 1902er zu Mk. 450—500 bzw. Mk. 420—480, in Guntersblum 1901er zu Mk. 490—510 und in Nackenheim, Bodenheim,

Oppenheim und Mierstein 1901er und 1902er zu Mk. 590 bis 880 bzw. Mk. 580—860 unter Siegel gelegt. Alles per 1200 Liter.

Vom Rhein.

* Bingerbrück, 3. Septbr. Wenn der August zum Schluß auch noch einige Sommertage brachte, so hat er sich im Allgemeinen doch als Hochmonat recht schlecht bewährt. Mit den Hoffnungen auf eine besonders gute Qualität ist es zwar vorbei, da die Trauben hierfür zu weit in der Entwicklung zurück sind, doch kann bei günstigen Witterungsverhältnissen noch ein guter Mittelwein geerntet werden. Wenn die Witterung nur noch längere Zeit trocken bleibt und keine Frühfröste eintreten, kann die Qualität durch möglichst langes Hinausschieben der Lese die jetzigen Erwartungen noch übertreffen. Der Rebstock ist kräftig entwickelt, das Laubwerk frisch und gesund und der Schimmelpilz hat keine große Verbreitung gefunden. Diese Umstände sind natürlich für die qualitative Entwicklung der Trauben von großer Bedeutung. Mit dem Gipseln der Rebstöcke und dem Bekafen des Bodens sind die Winzer meist fertig geworden. Im Weingeschäft hat sich trotz der vorgerückten Zeit die Situation noch nicht geändert und die hochsommerliche Geschäftsruhe dauert noch immer an. Hier wechselten 2 Stück 1900er für 815 Mk., 3 Stück 1899er für 740 Mk. und 4 Stück 1901er für 510—530 Mk. pro Stück den Besitz. In Oberheimbach wurden 3 Stück 1901er für 510 Mk. und 2½ Fuder 1899er für 700 Mk., in Niederheimbach 4 Stück 1901er für 480 Mk. und 3 Stück 1902er für 500 Mk. pro Stück in den Handel gebracht.

* Bacharach, 2. Septbr. Die Blattfallkrankheit hat in letzter Zeit keine weitere Verbreitung gefunden. Auf die qualitative Entwicklung der Trauben dürfte die Krankheit bei ihrem späteren Auftreten keinen wesentlichen Einfluß mehr ausüben. Im Einkaufsgeschäft regt sich nur wenig Leben. Hier wechselten 5 Fuder 1901er für 425—450 Mk. und 3 Fuder 1900er für 640 Mk. pro Fuder den Besitz. In Steeg wurden 4 Fuder 1902er für 450 Mk., in Manubach 2 Fuder 1901er für 410 Mk. und in Oberdiebach 2 Stück 1901er für 435 Mk. pro 1000 Liter abgesetzt. In Oberwesel gingen 6 Fuder 1901er für 4004—35 Mk., 3 Fuder 1900er für 625 Mk. und 2 Halbstück 1901er Rotwein für 620 Mk. pro Fuder in den Besitz des Handels über.

Von der Nahe.

* Kreuznach, 2. September. Die Witterung läßt in den letzten Tagen nichts zu wünschen übrig. Die Trauben schreiten denn auch rasch in der Entwicklung fort. Weiße Trauben sind nicht mehr selten. Allzu großen Hoffnungen hinsichtlich der Qualität darf man sich nicht mehr hingeben, da die Trauben um 1—2 Wochen in der Entwicklung zurück sind. Die Nachfrage hat sich in letzter Zeit etwas gehoben. Hier gingen 1901er für 450—520 Mk. und 7 Stück 1900er für 640—750 Mk. pro Stück in anderen Besitz über. In Rorheim wurden 1900er für 600 Mk. und 1901er für 380—400 Mk. pro Stück verkauft.

Von der Ahr.

* Ahrweiler. Die Weinberge machen einen sehr erfreulichen Eindruck. Die Trauben sind schön, vollkommen und gesund, dazu in sehr zahlreicher Menge vorhanden, so daß, wenn das Wetter einigermaßen sich günstig gestaltet, eine gute Ernte in Aussicht steht. Die frühreifenden Sorten, wie Frühburgunder, früher, weißer Malinger, beginnen zu reifen und ist die erstere Sorte in Berglagen schon fast reif. Auch der blaue Portugieser und Spätburgunder färben sich schon.

Aus Elsaß-Lothringen.

* Aus Elsaß, 1. Septbr. Die Weinernteaussichten haben in letzten Wochen sich bedeutend ungünstiger gestellt,

wie man zu Anfang vorigen Monats gehofft hatte. Der Monat August hat als „Hochmonat“ seine Schuldigkeit durchaus nicht getan, weil die Witterung in den meisten Tagen regnerisch und die Temperatur nur mittelmäßig war. Schade für den reichen Traubenbehang, daß die Trauben in der Entwicklung noch recht weit zurück sind, und aus denen heuer kein besonders guter Tropfen erzielt werden kann. Ausgewachsen sind zwar die Trauben schon lange, aber einen Fortschritt in der Reife wird in den letzten Wochen vermißt. Auch haben sich in letzter Zeit allenthalben Pilzkrankheiten in den Weinbergen in bedauerlicher Weise bemerkbar gemacht. Aescher und Blattfallkrankheit sind keine Seltenheiten, obgleich man heuer die Bekämpfung dieser Krankheiten mit mehr Energie und in größerem Maße wie in früheren Jahren bewerkstelligt hat. — Im Weinhandel ist es in letzter Zeit wieder etwas lebhafter geworden. 1901er Weine wurden wie auch 1902er Sachen in letzten Tagen zu etwas anziehenden Preisen in vielen Orten in den Handel gebracht.

Gerihtliches.

Koblenz, 1. Septbr. Georg Andrae, Winzer zu Ernst und Josef Andrae, Winzer und Weinhändler zu Ernst, waren der Weinfälschung beschuldigt. Im vorigen Jahre wurden bei dem Weinhändler Horn in Weißen Proben entnommen und von dem dortigen Chemiker mangels genügenden Extraktgehaltes beanstandet. S. hatte den Wein bezogen von F. Langguth in Traben und dieser hatte 11 Fuder Wein am 7. September 1901 von den Angeklagten, das Fuder zu 350 und 360 Mk., gekauft. Die Angeklagten geben zu, daß sie den Wein verbessert hätten, in 1000 Liter seien etwa 300 Liter Zuckerlösung gewesen. Der Gerichtschemiker hat früher, zur Zeit der Gültigkeit des alten Weingesetzes, zwei Proben Wein auf Anstehen der Angeklagten untersucht, eine Probe beanstandet, die andere für gut befunden. Das beanstandete Faß Wein haben die Angeklagten als Haustrunk verwendet, den anderen Wein an Langguth verkauft. L. hat den Wein, da er etwas trübe geworden, umfüllen und schönen lassen. Daß bei Langguth der Wein noch gestreckt worden sei, ist deshalb ausgeschlossen, weil nach dem Gutachten des Gerichtschemikers Dr. Samelson in Trarbach-Traben gutes Leitungswasser ist und in dem Wein Salpeter enthalten war, wie solches in dem Brunnenwasser vorhanden ist. Der Verkauf hat zur Zeit des Ueberganges vom alten zum neuen Weingesetz stattgefunden. Der Mangel an Extraktstoff ist aber nur so geringer, daß die Möglichkeit nicht ausgeschlossen ist, daß der Extraktgehalt durch Umfüllen und Schönen unter das gesetzlich erlaubte Minimum herabgegangen ist. Die Sachverständigen gaben zu, daß der Extrakt durch Umfüllen bzw. Schönen heruntergehen könne. Das Gericht erklärte, daß die Angeklagten sich weder des vorsätzlichen noch des fahrlässigen Vergehens gegen das Weingesetz schuldig gemacht haben und sprach dieselben von Strafe und Kosten frei.

Verschiedenes.

* (Zur Reblaus in Sachsen.) Der Sachverständige für Reblausangelegenheiten für die Amtshauptmannschaft Dresden-Alstadt, Herr Oberlehrer Dr. Naumann, teilt mit, daß auf Cosshebauder Flur, seines Wissens zum erstenmale im Königreich Sachsen, mit Sicherheit die geflügelte Reblaus aufgefunden worden ist. Er selbst hat Ende der achtziger Jahre mit Herrn Reichskommissar Oberförster Koch mittelst Fangschirmen vergeblich nach geflügelten Tieren gesucht. Das Auftreten der geflügelten Generation in diesem trockenen warmen Jahre ist insofern von Wichtigkeit, als dadurch die Gefahr einer Weiterverbreitung dieses Schädlinges erheblich wächst und besondere Maßregeln nötig gemacht werden.

* Die von der Reblaus hauptsächlich heimgesuchten Gegenden Elsaß-Lothringens werden zur Zeit von einem Kommissar des Reichsamts des Innern

bereift. Bis zum Wiederbeginn der parlamentarischen Arbeiten wird es sich voraussichtlich entschieden haben, auf welche Maßregeln Reichs- und Elsaß-lothringische Landesverwaltung sich zu einigen vermöchten.

* **Pfälzer Wein und Pfälzer Leute.** In der Geschichte der Stadt Ludwigshafen, die zum 50. Gründungstage der Stadt erschien, findet sich folgende hübsche Schilderung aus alter Zeit über Pfälzer Wein und Pfälzer Art: „Die Pfalz ist eines der gesegnetsten und schönsten Länder in ganz Deutschland. Die Berge sind voller Weinstöcke, welche solchen edlen Wein im Ueberfluß liefern, daß nicht nur Deutschland, sondern auch die Niederlande, England, Polen und die Nordischen Reiche ihr Vergnügen aus der Pfalz holen. Diese Weine tun es an Dauerhaftigkeit und Gesundheit allen Italienischen, wovon doch einige soviel Wesens machen, weit zuvor, insonderheit der Neustädter und Bacharach. Die französischen Mäuler haben sich dermaßen daran gewöhnt, daß sie ihre obgleich besten Weine nicht leicht über die Leßzen bringen, wenn Apparence zu Mosel oder Rheinweine vorhanden ist. Man nennt daher auch die Pfalz des Heiligen Römischen Reiches Weinfeller. Und eben deswegen solle auch ehemals der Pfalzgraf des Kaisers Erb-Schenke gewesen sein. — In der Pfalz sind die Einwohner größten Theils holdselige, berebte und zu allen Künsten geschickte Leute; zumalen wenn sie ihr sanguinisches Temperament mäßigen, dergleichen blutreiche Leute es daseibst viel gibt, woran die überflüssige gute Kost und Trank Schuld ist. Hinc ista animi mollitia, quam incolis exprobant. Man pflegt daher einen Pfälzer nur ein Ledermaul zu nennen. Insbesondere poculieren sie gerne den schönen Wein, den sie eher haben können als Bier. Es ist daher auch unter den Weinfäusern das Sprichwort entstanden: Rein aus, daß kein Tropfen drinnen bleibe, nach Pfälzischer Art. Churfürst Carl Ludwig hat daher auch in verschiedenen Edikten das übermäßige Sausen ernstlich verboten. Und wenn ein Pfälzer in diesem Stück sich mäßigen kann, so ist er gewiß einer der artigsten und geschicktesten Männer.“

Landwirtschaftliches.

Auf hohe Ernteerträge kann man mit Sicherheit nur rechnen, wenn man Roggen und Winterweizen außer mit Stallmist auch noch pro Morgen mit 2–3 Ztr. Thomasschlackenmehl düngt. Soll das Wintergetreide ohne Stalldünger angebaut werden, so gebe man dagegen etwa 3–4 Ztr. pro Morgen, veräume auch nicht, je nachdem Boden und Vorrath dies verlangt, auf die Zufuhr der Nährstoffe Kali und Stickstoff ebenfalls bedacht zu sein. — Man verlange jedoch ausdrücklich garantiert reines Thomasschlackenmehl „Sternmarke“ und achte auf genaue Gehaltsangabe, Schutzmarke und Blombe. Beim ladungsweisen Bezug erwachsen bekanntlich durch Unterbindung bei einer landwirtschaftlichen Versuchsstation den Landwirten keine Kosten.

Geschäftliches.

□ **Mittelheim, 4. Septbr.** Der hiesige Winzerverein veröffentlicht folgenden Geschäftsbericht. Mitgliederstand am 30. Juni 1903: 25. Die Umschlagssumme beträgt 22,412 Mk. Die Aktiva's setzen sich zusammen aus: Kassenbestand 240 Mk., Inventar (nach 10 pCt. Abschreibung) 5655 Mk., Ausstände (für Wein usw.) 6632 Mk., Lagernde unverkaufte Weine 5820; Passiva's: Darlehensschuld 21 609 Mk., Geschäftsanteile der Mitglieder 230 Mk., Rückständige Kosten 572 Mk., Geschäftsverlust 4063 Mk.

* **Rüdesheim, 4. Septbr.** Die hiesige Bahnhofswirtschaft mit Restauration in der Rheinhalde wurde Herrn Felix Kayser in Bingen zu dem gebotenen Jahres-Pachtprice von Mk. 6500 auf die Dauer von 10 Jahren zugeschlagen.

Personalien!

* **Hochheim a. M.** Der Direktor der Aktien-Gesellschaft vorm Burgeff u. Cie., Herr Hummel, wurde zum Kommerzienrat ernannt.

Unserer heutigen Gesamt-Auflage liegt eine **Versteigerungs-Liste** der am **29. Septbr.** zu **Schloß Reichartshausen** stattfindenden **Flaschen-Wein-Versteigerung** der **M. Wilhelmj A.-G. i. V.** zu **Hattenheim** bei, welche wir der besonderen Beachtung empfehlen.

Die Expedition.

Redaktion, Druck u. Verlag von **Otto Etienne, Destrach 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.

Fässer- und Kelter-Versteigerung

zu **Schloß Reichartshausen bei Hattenheim i. Rhg.**

Mittwoch, den 9. September 1903,

vormittags 11 Uhr

läßt die

M. Wilhelmj Akt.-Ges. i. Vg.

6 fünfeinhalbstüchtige **runde Lagerfässer**, 4 vierstüchtige, 1 fünfeinhalbstüchtiges, 42 siebenstüchtige **ovale Lagerfässer** und ca. 100 Halbstüde, 1 kleine **Schrauben-Kelter**, Herbitbüten, Ladjässer und Facklagersteine öffentlich, meistbietend gegen Baarzahlung versteigern.

Fässer, Kelter etc. können **8 Tage vor** der Versteigerung eingesehen werden. Die Versteigerung wird mit der Kelter und den Herbitgeräten begonnen.

Freihändiger Verkauf nicht ausgeschlossen.

Wein-Versteigerung zu Eltville.

Dienstag, den 15. September, nachm. 1 Uhr, in der **Burg Graf zu Eltville** läßt der

Frauensteiner Winzer-Verein

e. G. m. u. H.

53/2 1902er und 4/2 1901er

garantiert reine Naturweine aus den besseren und besten Lagen Frauensteins versteigern.

Probetage für die Herren Kommissionäre: **9. Sept.** in der **Burg Graf, 10. Sept.** im **Keller des Winzer-Vereins zu Frauenstein** (Station Schierstein.)

Allgemeine Probe am Tage der Versteigerung.

Der Vorstand des Winzer-Vereins.

Wein-Versteigerung.

Der **Destracher Winzerverein**, e. G. m. u. H., zu **Destrach**, bringt am **Donnerstag, den 17. und Freitag, den 18. September d. Js.**, jedesmal **nachmittags 1 Uhr** anfangend, im Saale des

Hotel Steinheimer zu Destrach

17½ Stück 1901er,

42½ Stück und 131½ Stück 1902er Weine

zur öffentlichen Versteigerung.

Probetage im Winzerhaus, Rheinstr. 8, am **Donnerstag, den 3. und Freitag, den 4. Sept.**, für die Herren Kommissionäre.

Allgemeine Probetage am **15. und 16. Sept.**, sowie des Morgens bis 12 Uhr am Versteigerungstage.

Der Vorstand.

Rotwein-Versteigerung.

Dienstag, den 8. September 1903, vormittags 11 $\frac{1}{2}$ 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.

Versteigerung von deutschen Rot- u. Weißweinen in Bingen am Rhein.

Mittwoch, den 16. September 1903, vorm. 12 Uhr, lassen die Unterzeichneten im Saale des „Englischen Hofes“ zu Bingen am Rhein ihre selbstgezogenen und selbstgekelterten Weine versteigern, nämlich:

13/1 und 21/2 Stück 1900er, 1901er und 1902er Badesheimer Weißweine,

23/1 und 2/2 Fuder 1900er, 1901er und 1902er Steeger, Steeger Riesling u. Schloß Stahlberger Weißweine,

31, 26/2 und 4 4 Stück 1900er, 1901er u. 1902er Rotweine, Badesheimer u. Ingelheimer Burgunder, Burgunder Auslesen und Spätrot.

Probetage sämtlicher Weine in Badesheim im Hause des Herrn Eduard Braden, für die Herren Kommissionäre am 29., 30. und 31. August, allgemeine Probetage vom 1. September an.

Bürgermeister Aug. H. Wies in Badesheim am Scharlachberg,

Peter Hütwohl in Steeg-Bacharach, Leonhard Braden Söhne in Badesheim am Scharlachberg.

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.

Montaner & Co.
Korkstopfenfabrik
Palamos, Catalonien
und Mainz.

 Wein- und Likör-Etiketten 

lietert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Versteigerung von Flaschenweinen

zu Schloß Reichartshausen bei Hattenheim i. Rhg.

Dienstag, den 29. September 1903, Nachm. 1 Uhr,

läßt die

A. Wilhelmj

Act.-Ges. in Liq.

eine ausserwählte Kollektion feiner und hochfeiner Flaschenweine verschiedener Jahrgänge u. Lagen, bis zu den feinsten Auslesen öffentlich versteigern.

Tage: Mt. 1. — bis Mt. 18. —

Probetage für die Herren Kommissionäre am 15. Septbr.,

allgemeine Probetage am 25., 26. u. 28. Septbr. zu

Schloß Reichartshausen.

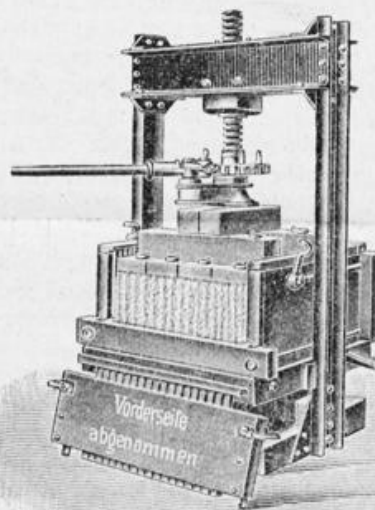
— Näheres befragen die Versteigerungslisten. —

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.

Jakob Boos, Weinkommissionsgeschäft, Amtlicher Richtermeister, Bruttig-Fankel

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

Wein-Untersuchungen

Dr. Thilo & Co., Mainz, Zanggasse 13.

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.

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
Winpumpen jeder Art.

Elektromotorpumpen,

1000 Liter in 8 Minuten,

Mk. 625.—

Zur Haupt- u. Nachdüngung
empfiehlt **Präparierter**
Faeces- (Hefe) Dünger
Erfahrung für Stallmist,
eignet sich für alle Gewächse gleich
gut u. ist namentl. für Weinberge
empfohlen, die 50 Ko. incl. Sach-
je nach Qual., Mk. 3 und 4 ab
Station Angelheim (Rhn.). In
Sammeladungen u. b. größeren
Bezügen Frachvergütung und
billiger.

Eduard Jacob Hahn,
10 Markgräferstr., Frankfurt a. M.
Man verl. Prospekt. Agenten gesucht.

Christian Reuter.

Wein-Kommissionär,
Raunthal im Rheingau.

In Kellerei-Artikeln

unterhält stets großes Lager

Carl Blaser

Rüdesheim.

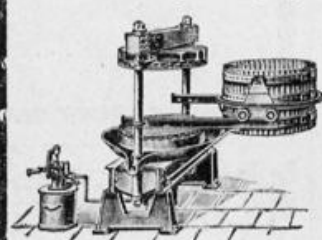
Mug. Ehringer,

Auktionator,

Bingen a. Rhein.

**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, G. m. b. H. Wittlitz (Rheinland).
Lieferanten bedeutender Weingüter, deutscher Domänen und Weinbäuer.

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



Schraubenkellern

mit Duchscher's unüber-
troffenem Original-
Differenzial-Handhebel-
Druckwerk, verschieden-
artiger Konstruktion in 20
Größen.

Hydraulische Kellern

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

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

Umbau alter Kellersysteme nach moderner Bauart.
Illustr. Kataloge, gefällig 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 M.	44
Ital. Rotwein (sehr dunkel z. Verschnitt)	„	52
Prima Samos Muskat	„	60
Ital. Rotwein Barbera hochfein	„	65
Ital. Portwein	„	85
Echter Vino Vermouth di Torino	„	90
Asti Spumante	„	98
Sherry, Madeira, Malaga, Marsala	„	85

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

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.

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 besorge die größten
Aufträge reell und pünktlich.

Kisten-Fabrik

von
Carl Brass
73 Gaustr. Mainz Gaustr. 73.
empfiehlt: Wein- und Probe-
kistchen, Flaschenlatten,
Fahntafeln, Obst-, Trauben-
u. Spargelkistchen,
Postversandkisten etc.
Kisten mit eigenen Patent-
Verschlüssen.
Billigste Preisliste gratis u. franko.
Flaschenhüllen von Stroh
zum Tagespreis.

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

HOCHFEINER
TAFEL-
LIQUEUR
**PERLE VON
RÜDESHEIM**
RÜDESHEIMER
LIQUEUR-FABRIK
RÜDESHEIM/Rh.

Peter Sehl

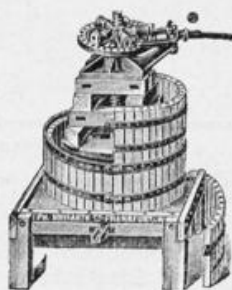
Clotten a. d. M.

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.

FRANZ PIEZ & Co.
MAINZ, Kapuzinerstr. 19.
Kellereimaschinenfabrik, Giesserei,
Reparaturwerkstätte. — Gegründ. 1855.

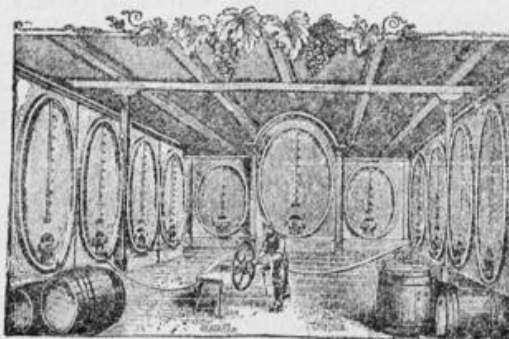
Pumpen
aller Art
Hähne
Korkmasch.
Kapsel-
maschinen
Filter
Schläuche
Spülmasch.
Herbst-
geräte
Küfer-
werkzeuge
Klärmittel
Weinsprit
Lichte
Versand-
Utensilien
Bürsten
etc.

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.

Seine Preisenden.
Seine Agenten.

Zementfässer mit Glasausfütterung

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).

Henn's patent.
Keller-Oefen.

Für Zollkeller: Oefen mit

Aussenfeuerung.

Monatlang auf Probe!



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

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

Peter Wirschem

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

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

Zum Ankauf von Obermosel-
weinen direkt vom Binger
empfiehlt sich

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

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

Beilage zu Nr. 27 der „Rheingauer Weinzeitung“.

6. September 1903.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

* Bingen. Dienstag, den 8. September, vormittags 11^{1/2} Uhr, läßt Herr Seligmann Simon in Bingen am Rhein in der Saale des „Englischen Hofes“ daselbst nachverzeichnete Rotweine versteigern: 6 Stück und 14 Halbstück 1901er, 2 Stück und 18 Halbstück 1900er Frühburgunder und Spätrot. Tare: 1901er Mt. 620 bis 750 per Stück und Mt. 370–500–580 per Halbstück, 1900er Mt. 700 per Stück und Mt. 420–550–600 per Halbstück. Die Weine sind von mittlerer und besser Qualität, durchweg gut gebaut und von angenehmem Bouquet und schöner Farbe.

* Bingen. Mittwoch, den 9. und Donnerstag, den 10. September: Weinversteigerung des Heddesheimer Winzerverein in Bingen: Angebot: 10 Nummern 1900er, 80 Nummern 1901er und 115 Nummern 1902er. Tare: 1900er Mt. 400–500, 1901er Mt. 300 bis 400–500, 1902er Mt. 360–450–500–750.

* Bingen. Mittwoch, 16. Sept., vormittags 12 Uhr, in der Saale des Englischen Hofes, lassen die Herren Bürgermeister Aug. H. Nies in Budesheim a. Scharlachberg, Peter Hütwohl in Steeg, Badarach und Leonhard Braden Söhne in Budesheim a. Scharlachberg ihre selbstgezogenen und selbstgekelkerten Weine versteigern nämlich: 13/1 und 21/2 Stück 1900er, 1901er und 1902er Budesheimer Weißweine, 23/1 und 2/2 Fuder 1900er, 1901er und 1902er Steeger, Steeger Riesling und Schloß Stahlberger Weißweine, 3/1, 36/2 und 4/4 Stück 1900er, 1901er und 1902er Rotweine, Budesheimer und Angelheimer Burgunder, Burgunder-Austehen und Spätrot.

* Ahrweiler. Donnerstag, 17. Septbr., vormittags 11 Uhr, im Vereinslokale Adenbachstr. 6., läßt der Weinbau-Verein G. G. m. n. S. in Ahrweiler ca. 100 Fuder von den Vereinsmitgliedern selbstgezogene Ahrrotweine aus den Gemarkungen Ahrweiler und Walporzheim, 1897 bis 1900er Jahrgänge, versteigern.

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	Ang. 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. Wiegner.
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 Bibo.
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.
Schlangenberg	Hotel Victoria	Georg Winter.
Winkel	Zur Rose (Kaisersaal)	J. Rosé.
"	Zum Tannus	Conr. Allendorf

Hôtel „Rheinischer Hof“ Eltville a. Rh.

Weinbau. **Joseph Hulbert.** Weinhandel.

 Gute Pension. 

Vorzügl. Biere aus der Elefanten-Brauerei zu Worms a. Rh.

Terminkalender für Weinversteigerungen

pro Herbst 1903.

Termin:	Versteigerungsort:	Versteigerer:
8. Septbr.	Bingen	Seligmann Simon.
9., 10. Sept.	Bingen	Heddesheimer Winzerverein.
14.	Bingen	Joseph Bastian Wwe.
15.	Eltville	Frauensteiner Winzerverein.
16.	Mußbach	Adam Wolff.
16.	Bingen	Bürgermeister Nies, Budesheim, Peter Hütwohl, Steeg, Leonhard Braden, Budesheim.
17.	Deßtrich	Winzerverein G. G. Deßtrich.
18.	Deßtrich	Winzerverein G. G. Deßtrich.
21.	Winkel	Jos. Klud.
23.	Gibingen	Winzerverein.
24.	Mainz	Franz Josef Sander.
25.	Mainz	Jean Frisch.
25.	Neustadt a. d. S.	G. J. Grohé.
28.	Mainz	Wilhelm Schlamp.
28.	Deßtrich	Vereinigte Winzer.
29.	Hattenheim	H. Wilhelmj, A.-G.
29.	Filsen	Winzerverein.
30.	Deßtrich	Winzer-Genossenschaft.
8. Oktober	Deßtrich	Geschw. Eier.
25. Novbr.	Mainz	J. Hornlehnert.
26.	Mainz	Franz Sanitätsrat Wolf.
29.	Mainz	S. L'hatzbeid.
2. Dezbr.	Mainz	Julius Wallot.
2.	Bingen	J. Durlacher.
7.	Mainz	Peter Herz III.
8.	Mainz	G. G. Trau.
9.	Mainz	Carl Fenster.
10.	Mainz	Carl Koch.
15.	Mainz	Math. Leber.
16.	Mainz	Gustav Fenster.
17.	Mainz	Leopold Herz.
18.	Mainz	Georg Schmitt.
21.	Nierstein	Heinrich Schlamp.
22.	Mainz	B. Herz Wwe.
29.	Mainz	Wilhelm Panizza Wwe.

Wegen weiterer Auskunft wolle man sich an die

Expedition d. „Rheingauer Weinzeitung“

(fachmännische Auskunftsstelle für Weinversteigerungen) Telephon No. 6,

wenden, wofelbst auch alle auf eine Versteigerung bezüglichen Arbeiten, wie

Bestimmung des Termins,

Druck der Weinlisten, Steig-Nrn. und

Steigscheine,

Lieferung von Weinhändler-Adressen,

Verfaßt der Weinlisten an die Wein-

händler und -Kommissionäre,

Beforgung der Weinversteigerungs-

Anzeigen in die nur bestgeeigneten

Blätter — unter Gewährung hohen Rabatts — u. s. w. zur **prompten** und **billigsten** Erledigung übernommen werden.

Es empfehlen sich als

Wein-Kommissionäre:

Ort:	Name:
Eltville	Wilhelm Honders.
"	Michael Reisenbach II.
Erbach	Nic. Kohlhaas.
Hallgarten	Karl Franz Engelmann.
Johannisberg	B. Kranz.
"	G. J. Höler.
Neudorf	Jos. Nehrbaue.
Oestrich	Wilhelm Klersy.
Rauenthal	Christian Reuter.
Rüdesheim	Pet. Jos. Glock.
"	J. Sahrholz.

Die Bedingungen zur Firmen-Aufnahme in diese Rubrik werden von der Expedition auf gef. Anfrage gerne mitgeteilt.

(Gegründet 1852. Postliste No. 7962. 19,500 Abonnenten.)

Einladung zum Abonnement
auf das**Wiesbadener Tagblatt**Beste, beliebteste, umfangreichste und gelesenste
Zeitung Wiesbadens und Nassaus überhaupt.

Bezugspreis 2 Mk. 50 Pfg. vierteljährlich.

Erscheint zweimal täglich in einer Abends- und einer Morgen-

Ausgabe nebst 8 unentgeltlichen Sonderbeilagen.

(Sonntags und Montags nur eine Ausgabe.)

Die unentgeltlichen Sonderbeilagen des Wiesbadener

Tagblatts umfassen:

Unterhaltende Blätter

(halbmönatlich erscheinend);

„Alt-Nassau“, Blätter f. nassau-

ische Geschichte u. Culturgesch.

(zwanglos erscheinend);

Illustrirte Kinderzeitung

(halbmönatlich erscheinend);

Haus- und landw. Rundschau;

(halbmönatlich erscheinend)

„Amtliche Anzeigen des

Wiesbadener Tagblatts“;

Sommerfahrplan;

Winterfahrplan;

Wandkalender

(1 mal im Jahr erscheinend).

Das „Wiesbadener Tagblatt“ bietet neben Leitartikeln politischen und volkswirtschaftlichen Inhalts die wichtigsten Nachrichten aus Reich und Staat, sowie aus dem Auslande; Berichte aus Kunst und Leben, aus Stadt und Land, eine „kleine Chronik“ der interessantesten Tagesereignisse, Vermischtes aus allen Weltgegenden, eine „Mittel-Gute“ etc. Die Rubrik „Letzte Nachrichten“ umfasst einen ausgedehnten Depeschendienst eigener Correspondenten, sowie der Depesch-Bureau; „Continental Telegraphen-Compagnie“ und „Herold“. Daneben erscheinen im „Wiesbadener Tagblatt“ ein täglicher Handelsteil, regelmäßige Börsen-Berichte vom Tage und aus der Woche, ein größerer täglicher Coursbericht der Frankfurter Börse, eine Verloofungsliste, amtliche Marktberichte von Wiesbaden, Frankfurt a. M. und anderen Orten. Schachfreunde seien auf die Rubrik „Schach“, Organ des Wiesbadener Schachvereins, verwiesen, welche das größte Interesse der Anhänger des Schachspiels findet und jeden Sonntag erscheint.

Täglich 2 Romane erster Autoren in umfangreicher Fortsetzung.

Anziehende Feuilletons, oft mehrere in einer Ausgabe.

Die verehrten Inserenten seien besonders darauf aufmerksam gemacht, daß das „Wiesbadener Tagblatt“ in Wiesbaden eingebürgert ist von Haus zu Haus von Familie zu Familie, und daß das „Wiesbadener Tagblatt“ als Insertion sorgsam die größte Ausdehnung von allen nassauischen Blättern gewonnen hat. Das „Wiesbadener Tagblatt“ bringt die öffentlichen Bekanntmachungen der Stadt Wiesbaden von allgemeinem Interesse und außerdem zahlreiche amtliche Veröffentlichungen königlicher, communalständischer und anderer Behörden von Wiesbaden und anderwärts. Kein anderes Blatt in Wiesbaden wird auch nur annähernd in dem Maße zu Anzeigen aller Art, insbesondere von der Geschäftswelt, benutzt, wie das „Wiesbadener Tagblatt“.

H. W. Zingel Nachf. E. Sprunkel.Hoflithographie Buch- u. Steindruckerei,
Präge-Anstalt.

2 kleine Burgstr. 2. WIESBADEN. 2 kleine Burgstr. 2.

Spezial-Geschäft für Weinbau u. Weinhandel.

Weinetiketten von den einfachsten bis zu den feinsten
nach eigenen Entwürfen in jeder Preislage.

Neutrale Blanko-Etiketten in reicher Auswahl.

Plakate, Rechnungen, Briefköpfe nebst sämtlichen
Comptoir-Drucksachen.

Preisberechnungen, Entwürfe sowie Lithographie kostenlos.

Prima Ausführung, Prompte Bedienung.

Allerbilligste Preise.

Schon 7. October Ziehung.

IX. Schneidemühler Pferde-Lotterie.

à Loos 1 M.

11 Loose 10 M.

Porto u. Liste 20 Pf.
auch geg. Briefmarke.

Hauptgewinn:

10,000 M.**1 eleg. 4spännige Equipage**ausserdem 3 komplett bespannte Equipagen, 44 Pferde,
sowie 2400 massiv silberne Theelöffel.

2434 Gewinne, Gesamtwert 52.000 Mark.

Loose à 1 M., 11 für 10 M. versendet auf Wunsch auch unter Nachnahme

Carl Heintze, Unter den Linden 3

Berlin W.

gegründet 1872.



Stern Marke

Zur

Stern Marke

Herbstdüngung!

Thomasschlackmehl „Sternmarke“ ist der beste und billigste

Phosphorsäuredünger für alle Halmfrüchte, Klee- und Futtergewächse, Kartoffeln und Rüben, Wiesen und Weiden, Gemüse-, Obst-, Hopfen- und Weingärten.

Thomasschlackmehl „Sternmarke“ wirkt ebenso schnell und

sicher wie Superphosphat, übertrifft dieses aber wegen seiner nachhaltigen Wirkung, sowie durch seinen hohen Kalk- und Magnesiumgehalt bei wesentlich billigerem Preise.

Thomasschlackmehl „Sternmarke“ wird unter

Garantie des Gehaltes an Phosphorsäure, Citronensäurelöslichkeit und Feinmehl verkauft und von Wiederverkäufern zu Original-Werkpreisen prompt geliefert.

Thomasschlackmehl „Sternmarke“ ist stets in

Säcken verpackt mit Gehaltsangabe, Plombe und der obigen, eingetragenen Schutzmarke.

Vor minderwertiger Ware wird gewarnt.

Thomasphosphatfabriken

Gesellschaft mit beschränkter Haftung.

Berlin W.

Heinrich Steinkamp

Weinkommissionsgeschäft

Coblenz a. Rhein u. Mosel. Telephon 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 Pellenzbesorgt prompt und reell, Mosel-, Saar- und Ruwer-Weine
jeder Preislage.

Referenzen erster Firmen.