



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 **Mf. 1.60** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von **Mf. 1.89** in Deutschland, **Mf. 2.15** im Ausland. Einzelne Nr. **10 Pfg.**

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

Nr. 28.

Oestrich, Sonntag, den 13. September.

1903.

Inhalts-Verzeichnis: Das Bitterwerden der Rotweine und Verhütung bzw. Heilung dieser Krankheit. (Schluß.) Berichte: Aus dem Rheingau. — Aus Rheinhessen. — Vom Rhein. — Vom Main. — Von der Nahe. — Von der Mosel. — Von der Haardt. — Aus der Pfalz. — Von der Bergstraße. — Ausland: Aus Oesterreich-Ungarn. Weinverfeigerungen der nächsten Zeit. — Resultate von Weinverfeigerungen. — Geschäftliches. — Landwirtschaftliches. — Verschiedenes. — Anzeigen. — Beilage: Musterkellereien für die Weinbereitung. Termintaleender für Weinverfeigerungen. — Verschiedenes. — 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. (Schluß.)

Es ist gar kein Zweifel, daß es die Schimmelpilze sind, welche durch Vegetation auf den Beeren verursachen, daß nachher im jungen Wein die eigentümlichen, charakteristischen, scharf bitter schmeckenden Stoffe entstehen. Diese Krankheit ist spezifisch den Rotweinen eigentümlich. Es wird allerdings in Lehr- und Handbüchern des Weinbaues behauptet, daß auch Weißweine bitter werden könnten. Ich habe mir sehr viele Mühe gegeben, um bittere Weine zu erhalten, es sind mir viele als solche eingeschickt worden, die es aber nicht waren. Ich will damit nicht gesagt haben, daß es nicht auch bittere Weißweine gibt. Es ist wohl die Möglichkeit, aber dann sind sie eine große Seltenheit. Wir können nicht anders sagen, als daß die Bitterkrankheit eine spezifische Krankheit des Rotweines ist. Warum wird der Rotwein bitter und nicht der Weißwein? Wenn die Schimmelpilze, die auf den Trauben vegetieren und die Fermentationserscheinungen hervorrufen, die Ursache des Bitterwerdens sind, so müßten die Weißweine auch bitter werden und unsere großen Auslesen müßten in hohem Maße bitter sein, doch davon ist nichts zu merken. Wenn die Rotweinträuben faulen, werden die Weine bitter, wenn die Weißweinträuben faulen, werden dieselben nicht bitter, wenn nicht sonst etwas

hinzukommt. Was zum Wirken der Schimmelpilze noch hinzukommt, was beim Rotwein vorhanden, und beim Weißwein nicht vorhanden ist, das ist der Gerbstoff. Durch den hohen Gerbstoffgehalt neigt der Rotwein zum Bitterwerden, der Weißwein nicht. Ich habe folgende Versuche gemacht. Ich habe weißen Most genommen und ihn mit Schimmelpilzen verschiedenster Art infiziert, habe aber, um den weißen Most dem roten Most etwas ähnlich zu machen, demselben etwas Gerbstoff hinzugefügt, reines, feinstes Tannin, und habe die Schimmelpilze einige Wochen wirken lassen. Nachher wurde der Wein probiert. In jedem einzelnen Falle handelte es sich um eine größere Serie von Versuchen und es ergab sich, daß der mit Schimmelpilzen behandelte und mit Gerbstoff versetzte weiße Most bitter war, um so bitterer, je mehr Gerbstoff darin war. Daraus geht hervor, daß es einmal die Schimmelpilze und sodann der Gerbstoff sind, die diese Krankheit hervorrufen. Es liegt in der ganzen Art der Rotweinbereitung, daß der Wein mehr Gerbstoff enthält, es entstehen dabei intensiv bitter schmeckende Körper. Bei den Versuchen beim Bittermachen des weißen Mostes kam ich noch auf ein ganz anderes Resultat. Ich hatte neben einer großen Reihe von mit Schimmelpilzen und mit Gerbstoff versetzten Flaschen mit weißem Moste, auch eine solche ohne Schimmelpilze, durch Zusatz mit Reihese direkt vergären lassen. Nachdem die Gärung vorüber war, hatte ich diesen Wein ebensolange auf der Hefe gelassen, als die Schimmelpilze in den anderen Flaschen wirkten. Als die Weine versucht wurden, ergab sich, daß sowohl die mit Schimmelpilz, als auch der nicht mit Schimmelpilzen versetzte, nur durch Hefe vergorene Wein, bitter schmeckte. Es ist gar keine Frage, daß nicht nur die Schimmelpilze, sondern auch die Hefe selbst, der Gärungserreger, auch im Stande ist, das Bitterwerden hervorzurufen, indem in analoger Weise wie die Schimmelpilze, die Hefe die Gerbstoffe in Bitterstoffe überführt. Wir haben gesunden, gerbstoffreichen Rotwein einfach mit größeren Mengen Hefe versetzt und denselben ein paar Monate stehen lassen. Als der Wein dann klar war, haben wir ihn abgezogen. Wir

haben nichts anderes getan, als die Gese auf den Gerbstoff einwirken lassen, und der Wein war auch bitter. Daraus ergibt sich folgendes: Die Bitterkrankheit der Rotweine ist keine spezifische Infektionskrankheit, hervorgerufen durch einen eigenen Erreger, sondern in erster Linie durch den Schimmelpilz, der schon vorher auf den Trauben war. Oder man kann behaupten, sie wird hervorgerufen durch die Gese selbst, denn in dem Maße, als der Wein nachdem die Gärung vorüber ist, noch auf der Gese ist, wird er bitter. Für die Praxis ergibt sich folgender Weg, um gesunde Weine zu erhalten. Erstens: Bei der Lese darauf zu achten, daß keine faulen Trauben geerntet werden. Das vermeidet man am Besten, indem man möglichst frühe liest. Nicht warten, bis die Fäulnis bei den roten Trauben Platz gegriffen hat. Zweitens: daß man, nachdem die Gärung vorüber ist, möglichst schnell von der Gese absticht. Nicht etwa noch liegen lassen, daß noch recht viel Farbstoff herausziehen kann, mit den Farbstoffen kommen auch die Bitterstoffe herhaus. Im Herbst möglichst gesunde Trauben und möglichst frühe abstecken. Nun noch ein paar Worte über die Heilung. Was ist zu tun, wenn wir bittere Rotweine haben? Wie sind diese wieder gesund zu machen? Für Pasteur, der glaubte, die Bitterkrankheit sei eine spezifische Infektionskrankheit, lag es nahe, als Heilmittel daran zu denken, die Organismen, die vermeintlichen Uebelthäter, abzutöten. Es sind speziell seine Erfahrungen, daß beim Bitterwerden das jetzt Jedermann bekannte Verfahren des Pasteurisierens anzuwenden ist. Er hat versucht, die Organismen durch hohe Temperaturen zu töten. Aber es ist klar, wenn die Bitterkrankheit eine spezifische Infektionskrankheit ist, man durch pasteurisieren die Weine nicht gesund machen kann. In diesem Falle hat das Pasteur'sche Verfahren vollständig versagt und versagt auch heute noch. Wenn es eine Infektionskrankheit wäre, würde das Verfahren höchstens wirken, die Organismen abzutöten, aber die bereits vorhandenen Bitterstoffe würde es nicht herausbekommen. Wenn Sie versuchen, bitteren Wein zu pasteurisieren, so werden Sie finden, daß derselbe nach der Abkühlung genau noch so bitter schmeckt, ja es gibt manche Weine, die nach dem Pasteurisieren noch viel bitterer schmecken. Von einer Heilung der Krankheit ist bei diesem Verfahren nichts zu erhoffen. Ich habe versucht, der Krankheit auf anderem Wege beizukommen und zwar durch eine zweite Gärung, indem ich die bitteren Weine einer Umgärung unterziehe. Ich habe das zunächst durch Laboratoriumsversuch und dann durch die Praxis festgestellt und ich kann berichten, daß die Erfahrungen, die ich bisher gemacht hatte, durchaus günstig ist. Es ist mir noch kein Fall vorgekommen, in dem dieses Verfahren bisher versagt hätte. Es wird der bittere Rotwein nochmals gezuckert und unter Zusatz von Reihese nochmals einer glatten Gärung unterzogen, nach Abstich ist derselbe von den Bitterstoffen befreit. Ich möchte mich vorsichtig ausdrücken und dieses Verfahren, obwohl es bei unseren Versuchen im Laboratorium und in der Praxis in keinem Falle fehlgeschlagen hat, nicht als unfehlbares Heilmittel empfehlen, welches alle Weine durch einfaches Umgären wieder vollständig gesund machen könnte. Ich glaube, wenn dieses Bittersein über einen gewissen Grad hinausgeht, ein einmaliges Umgären den Zweck nicht erfüllen wird. Im Uebrigen kann ich es nur warm empfehlen.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Destrach, 12. Septbr. Die erste Septemberwoche hatte den eigentlichen Sommer erst gebracht. Eine Glühitze, wie man sie in dieser Zeit eigentlich nicht mehr er-

warten konnte, schien hinsichtlich der Entwicklung der Trauben das wieder nachholen zu wollen, was der August bei seiner meist trübseligen Witterung versäumt hatte. Von dem unbewölkten blauen Himmel herab überfluteten die heißen Sonnenstrahlen Berg und Tal. Das schwere Gewitter am 4. ds. Mts. hat den Weinbergen stellenweise eine reiche Portion Feuchtigkeit zugeführt, stellenweise durch wegreißen des Bodens durch den Regen auch etwas geschadet, aber die hohe Temperatur der Luft nicht herabgedrückt. Die Trauben schritten unter den günstigen Witterungsverhältnissen ungemein rasch in der Reife fort, sodaß man sich in Winzerkreisen den schönsten Hoffnungen hingab. Die Frühburgunder und Portugieser haben sich schwarz gefärbt. Die Frühburgunder sind vielfach sogar soweit ausgereift, daß die Lese in der zweiten Hälfte dieses Monats vorgenommen werden kann. Auch die späteren Sorten der Rottrauben haben sich gefärbt. In den bessern und vielfach auch in den mittleren Lagen sind Oesterreicher und Kleinberger weich geworden und selbst Riesling haben in letzter Zeit in der Reife erfreuliche Fortschritte gemacht. Der Schimmelpilz, der vielfach die Ernteaussichten ernstlich bedrohte, ist vollständig zum Stillstand gekommen. Leider hat seit dem 7. ds. Mts. die Temperatur wieder stark abgenommen. Man darf sich daher keinen allzu großen Hoffnungen hinsichtlich der Qualität der diesjährigen Ernte hingeben, da die späten Traubensorten noch viel sonnige Tage notwendig haben, wenn die Qualität eine gute werden soll. Die Arbeiten in den Weinbergen sind meist besorgt und vielfach sind die Weinberge gänzlich geschlossen, oder der Schluß steht mit Beginn der nächsten Woche bevor. Im Einkaufsgeschäft ist es noch immer recht still. Die günstigeren Herbstausichten der letzten Zeit wirken lähmend auf das Einkaufsgeschäft. Die Winzer sind gern zum Verkauf geneigt und stellen für ihre lagernden Weine keine sehr hohen Forderungen, dagegen nimmt der Handel noch mehr wie früher eine abwartende Stellung ein. Wie weit die Weinversteigerungen unter dem Einfluß dieser Situation zu leiden haben, läßt sich nach den ersten Ergebnissen, die vorliegen, noch nicht allgemein beurteilen. Man fürchtet, daß die reiche Quantität, niedrige Mostpreise zur Folge hat, zumal die Winzer, die ihre Weine nicht los werden konnten, zum Verkaufe der Trauben gezwungen sein werden.

* Johannisberg, 10. Sept. Ueberall finden sich in der Gemarkung reife Trauben, weshalb die Weinberge vom 7. ds. Mts. ab geschlossen sind.

* Hallgarten, 10. Septbr. Im Weingeschäft war es letzter Tage etwas reger. Herr Weinkommissionär Anton Wilhelmj kaufte für die Firma Ernst Richter in Armsheim eine größere Partie 1901er und 1902er Weine zu unbekannten Preisen. Ebenso ging eine Partie 1902er Weine an eine Koblenzer Firma ab.

* Hallgarten, 10. Sept. Die Weinberge hiesiger Gemarkung sind vom 16. ds. Mts. ab geschlossen. — In Sibingen ist Weinbergsschluß am 16. ds. Mts.

* Ahmannshausen, 10. Sept. Die Rotweintrauben haben fast allgemein ihre Farbe angenommen und berechtigten bei ihrer gesunden Beschaffenheit zur Hoffnung auf einen befriedigenden Herbst.

* Lorch, 10. Sept. Durch die Nebelausschverständigen wurde in hiesiger Gemarkung, Distrikt „Samborn“, die Nebelau festgestellt.

* Lorchhausen, 10. Sept. Die Weinberge hiesiger Gemarkung sind von heute an definitiv geschlossen.

Aus Rheinhessen.

* Bingen, 9. Sept. Die trockene, heiße Witterung der vorigen Woche, die heute einen jähen Abschluß erreichte, hat die Trauben ungemein in der Reife gefördert. Die weißen Trauben sind meist schon hell geworden. Die Frühburgunder haben sich vollständig schwarz gefärbt und sind

soweit herangereift, daß mit der Lese schon Mitte September begonnen werden könnte. Der Schimmelpilz hat bei der Hitze und der sonnigen Witterung der letzten Zeit keine Fortschritte gemacht. Auch aus den benachbarten Produktionsorten lauten die Nachrichten über den Stand der Rebstöcke und der Trauben in letzter Zeit recht günstig. Das Laub der Rebstöcke ist vollständig gesund und die Rebstöcke haben einen reichen Behang. Die Frühburgunder dürften qualitativ die beiden letzten Jahrgänge übertreffen, dagegen läßt sich die Qualität der späten Traubenorten noch nicht beurteilen. Jedenfalls haben diese Trauben noch sonniges Wetter notwendig, wenn sie gehörig ausreifen sollen. Im Weingeschäft ist es noch immer ziemlich ruhig. Hier wurden einige Posten 1901er für 550—560 Mk. und 5 Stück 1899er für 760 Mk. pro Stück versiegelt. In Odenheim wurden 3 Stück 1901er für 450—470 Mk. und 2 Stück 1900er für 680 Mk. pro Stück abgesetzt. In Dromersheim gingen 5 Stück 1901er für 360 Mk. pro Stück in den Besitz des Handels über.

* Bingen, 9. Sept. (Weinbergschluß.) Die Weinberge hiesiger Gemarkung sind vom Mittwoch den 16. Sept. ab geschlossen.

* Gau-Algesheim, 10. Sept. Durch die Ortschelle wurde zur Kenntnis gebracht, daß die Weinbergsarbeiten im Steinert hiesiger Gemarkung im Laufe dieser Woche fertiggestellt sein müssen, da die Schließung der Weinberge bald erfolgt. Die Frühburgunder Weinberge sind bereits seit 8 Tagen geschlossen. Das Einherbstn dieser Trauben kann in etwa 14 Tagen geschehen.

* Gau-Algesheim, 9. Sept. Das gegenwärtige Wetter ist für die Weinberge äußerst günstig. Insbesondere wird die weitere Ausbreitung des Meiserich verhindert werden. Das in voriger Nacht niedergegangene Gewitter mit Hagel richtete in hiesiger Gemarkung glücklicherweise keinen weiteren Schaden an, da die Hagelförner senkrecht kamen und die Trauben durch das Laub geschützt wurden. Der Stand der Weinberge ist hier sehr gut.

* Jügelheim, 9. Sept. Die Frühburgunder machen sich ausgezeichnet. Sowohl mit der Quantität als auch mit der Qualität können die Winzer zufrieden sein. Auch wurden die Trauben von den Krankheiten fast ganz verschont, während leider die Portugieser etwas darunter leiden müssen.

* Ober-Jügelheim, 9. Sept. Vom 10. Septbr. an sind die Weinberge in den beiden Bergen außerhalb vom „Sand“ geschlossen.

* Laubenheim, 9. Sept. Donnerstag den 10. September findet die Schließung der Weinberge statt.

* Weisenau, 10. Sept. Diese Tage fand daher eine Besichtigung der Weinberge durch die Reblauskommission statt.

△ Odenheim, 10. Septbr. Hier geherbstete Frühburgundertrauben wogen 70° Dechsle. Der Most ist für New-York bestimmt um dorten als „Federweißer“ in Zapf genommen zu werden.

* Oppenheim, 9. Sept. Der September brachte bis dahin hochsommerliches, heißes Wetter, das dem Rebstock wie den Trauben sehr zuträglich war. Bei der abwechselnden, meist trüben Witterung des vorigen Monats ist der Schimmelpilz, zuletzt auch die Peronospora stellenweise mehr oder weniger stark aufgetreten. Die Bekämpfungsarbeiten der Pilzkrankheiten hatten nicht den gewünschten Erfolg, da die Witterungsverhältnisse die Verbreitung der Krankheit begünstigte. Die Hitze der letzten Zeit hat die Reblkrankheiten vollständig zum Stillstand gebracht. Der Schimmelpilz scheint vielfach ganz vertrocknet zu sein. Die Trauben haben sich ungemein rasch entwickelt. Dieselben sind meist weich geworden. Der Sauerwurm war stellenweise stark aufgetreten, doch dürfte der Schaden durch denselben für die allgemeinen Ernteausichten bei dem reichen Behang der Rebstöcke nicht von großer Bedeutung sein, da in manchen

Lagen der Schädling sich nur wenig bemerkbar macht. Im Einkaufsgeschäft regt sich nur wenig Leben. Hier wurden einige Posten 1901er für 600—725 Mk. und ca. 30 Stück 1902er für 560—650 Mk. pro Stück versiegelt. In Lörzweiler gingen 1901er für 400—410 Mk., in Ludwigshöhe 18 Stück 1901er für 450 Mk. pro Stück ab. In Guntersblum wurden bei regerer Nachfrage 25 Stück 1901er für 430—500 Mk. und 15 Stück 1902er für 420—480 Mk., in Schwabsburg 10 Stück 1901er für Mk. 635 und 4 Stück für 645 Mk., sowie 15 Stück 1902er für 580—600 Mk. pro 1200 Liter abgesetzt. In Bodenheim erzielten 8 Stück 1900er 620 Mk., 15 Stück 1901er 580—620 Mk. und 10 Stück 1902er 575 Mk. pro Stück. In Nackenheim wurden 1901er für 600—750 und 1902er für 570—625 Mk., in Rierstein 1901er für 650—900 Mk., 5 Stück 1900er für 875 Mk. und einige Posten 1902er für 625—700 Mk. pro Stück abgesetzt.

* Guntersblum, 10. Sept. Durch die günstige Witterung verflossener Woche findet man in den besseren Lagen hier bereits reife Trauben. Am 18. ds. M. werden die Weinberge geschlossen. In Alsheim wurden 2 Partien 1901er zusammen 60 Stück zu Mk. 400.—, hier wurden 2 Partien 1901er zusammen 20 Stück zu Mark 400.—, in Weinolsheim eine Partie 1902er zu Mk. 325 verkauft.

* Sulzheim, 9. Sept. Die Reblausuntersuchungskommission, welche seit einigen Tagen in hiesiger Gemarkung tätig ist, entdeckte in dem Jungfeld des Herrn J. Schuhmacher einen Reblausherd, der in nächster Nähe von dem im vorigen Jahre vernichteten liegt. Jedenfalls wird wieder ein größerer Komplex Weinberge vernichtet werden müssen.

Vom Rhein.

* Oberwesel, 9. Sept. Die schönen Tage der vorigen Woche scheinen ihren Abschluß erreicht zu haben. Heute herrscht trübes, herbstliches Wetter. Die Hitze der vorigen Woche hätte nur noch 14 Tage anhalten müssen, dann war wenigstens ein guter Mittelwein gesichert. Die Trauben haben von der ausgezeichneten Witterung begünstigt, ungemein rasche Fortschritte in der Reife gemacht. Die Frühburgunder sind dunkelschwarz gefärbt und die späten Rottrauben, wie die weißen Trauben haben angefangen weich zu werden. Selbst die Riesling haben sich meist schon geheilt. Die Trauben müssen aber auch in gewöhnlichen Jahren um diese Zeit so weit in der Reife gefördert sein. Die Qualität wird also, da die Trauben noch immer nichts in der Entwicklung voraushaben, von der Witterung der nächsten Woche bedingt. Ein Urteil über die zu erwartende Qualität abzugeben, wäre noch verfrüht. Das Quantum läßt nichts zu wünschen übrig. Größere Schäden durch den Sauerwurm sind nicht zu befürchten. Die Pilzkrankheit ist für die Ernteausichten von keiner Bedeutung, zumal die Krankheit in letzter Zeit zum Stillstand gekommen ist. — Hier wurden in letzter Woche 5 Fuder 1900er für 630 Mk. und 7 Fuder 1901er für 400—450 Mk. pro Fuder versiegelt. In Engelsbühl wurden 3 Fuder 1900er für 650 Mk., in Boppard einige Posten 1901er für 400—415 Mk. pro 1000 Liter in den Handel gebracht.

Vom Main.

* Hochheim 10. Septbr. Ein hiesiger Weingroßhändler schreibt der „Deutschen Weinzeitung: „Ein gegenwärtig herrschender Notschrei seitens vieler Winzergenossenschaften über die prekäre Lage derselben, die Animosität des Handels gegen diese Vereinigung, veranlaßt mich, hier darauf aufmerksam zu machen, daß der Handel diesen Vorwurf nicht verdient, denn derselbe unterstützt durch Kauf auch die Vereine, die tatsächlich nicht detaillieren. Als z. B. vor zirka 3 Jahren eine Vereinigung von Winzern sich in Hochheim zusammentat, wurde die Parole ausgegeben, nur Verbindung mit dem Handel anzuknüpfen, durch öffentliche Versteigerungen den Absatz der Weine zu bewerkstelligen und sich des Detailhandels völlig zu enthalten. Der Erfolg bewies bis dato, daß die Herren Vereinsleiter es mit diesen Grundprinzipien

ehrlich meinten, indem die Weine Abnehmer fanden, sogar bei den Herren Weinhändlern, womit die fast landläufige Behauptung der Animosität seitens des Handels widerlegt ist. Wer aber Gelegenheit hat, auf der Reise oder sonstwo den Preislifen, Plakaten und sonstigen Reklamen gewisser Winzervereinigungen zu begegnen, die genau wie jeder Kleinhändler detaillierten, dabei noch die persönlichen Bemerkungen der Kundschaft einstecken muß: „Ja bei dem Winzerverein kauft man auch wirklich ächte Naturweine“, wird den frommen Wunsch des Herrn Kaplan Dasbach (19. Deutscher landwirtschaftlicher Genossenschaftstag zu Bonn), „der Weinhandel sei auch wohl geneigt, von den Winzervereinen zu kaufen“, nicht allzuernst nehmen. Oder sollte die christliche Nächstenliebe des Herrn Kaplans Dasbach in der Tat soweit gehen, daß er einen direkten Konkurrenten von sich pekuniär unterstützt? Wir „weltlichen Händler tun dies für gewöhnlich nicht und bei dem heutigen Kampfe ums Dasein ist diese Handlungsweise auch in moralischer Beziehung zu verantworten. Deshalb dürften auch alle Jeremiaden und Vorschläge vieler bis jetzt nur vegetierender Winzergenossenschaften keine erfolgreichen Resultate zu bezeichnen haben, so lange nicht mit den seither bestehenden Geschäftsprinzipien in Bezug auf das Detailgeschäft gebrochen ist“.

Von der Nahe.

+ Von der Nahe, 10. Sept. Das Gewitter am 4. des Monats hat in manchen Weinorten dadurch einigen Schaden in den Weinbergen angerichtet, daß der Boden von den Wassermassen zerlöst wurde. Die Trauben haben sich in den letzten Wochen recht gedeihlich entwickelt. Die Frühburgunder sind schwarz gefärbt und in den besseren Lagen soweit gereift, daß sie schon in der letzten Woche zum Markt gebracht wurden. Im Einkaufsgeschäft ist es noch immer ziemlich ruhig. In einigen Weinorten wurden kleinere Verkäufe in 1900er und 1901er zu früheren Preisen verkauft.

Von der Mosel.

* Mosellern, 8. Sept. Wenn das Wetter sich so weiter gestaltet, wie der September seinen Anfang gemacht hat, so sind die Hoffnungen noch nicht ganz verloren auf einen guten Herbst. Die Trauben sind schön, vollkommen und gesund und dazu reich an Stockbehang. In den besseren Lagen findet man schon reife Trauben, infolgedessen nächste Woche in dieser Gegend die Weinberge geschlossen werden. Im Weinhandel ist es immer noch sehr ruhig.

* Clotten (Mosel), 9. Sept. Mit dem Stande der Weinberge an der ganzen Untermosel kann man dieses Jahr vollkommen zufrieden sein. Mit Ausnahme von einigen wenigen Bergen sind die Stöcke reichlich mit Trauben beladen. Bisher wurden dieselben außer einigen Ortschaften im Gegensatz zu früheren Jahren von wesentlichen Krankheiten verschont. Der Sauerwurm, die Peronospora, der Wicker und die Schildlaus sind zwar nicht fern geblieben, doch haben dieselben größeren Schaden noch nicht gebracht. Mehr scheint dieses Jahr eine Frühfäule verderben zu wollen. Den Schluß der Weinberge erhofft man bald, da die Trauben überall im Wein sind. Mögen die schönen Hoffnungen sich erfüllen. Im Weinhandel herrscht schon lange große Stille.

Von der Haardt.

* Neustadt a. d. S., 10. Sept. Die „Vereinigung der Pfälzischen Weinproduzenten, Weinhändler und Weinkommisionäre“ hat die Errichtung eines ständigen Sekretariats beschlossen. Es hat u. a. den Zweck, allen Weininteressenten, auch wenn sie nicht Mitglieder der Vereinigung sind, als Auskunftsstelle für die Rheinpfalz zu dienen und alle Anfragen über Weinbau und Weinhandel zu beantworten. Insbesondere hat das Sekretariat die Aufgabe, gegen die unlauteren Manipulationen im Weingeschäfte mit aller Energie einzuschreiten, um so das Renommee der Pfalzweine zu schützen.

* Neustadt a. d. S., 9. Sept. Seit einigen Tagen herrscht eine heiße Witterung, die die Trauben rasch der Reife entgegensührt, dennoch wird sich der durch längeres Regenwetter entstandene Schaden nicht völlig ausmerzen lassen und der Stand der Weinberge ist durch verschiedene Krankheiten des Weinstockes ein nicht gerade günstiger zu nennen. Der Verkehr mit Trauben beginnt ein lebhafter zu werden, besonders in der Ungstein-Freinsheimer Gegend wurden große Mengen zur Ablieferung gebracht, zumeist Portugiesertrauben, die mit 13—15 Mk. pro Zentner bezahlt wurden. In Maikammer beginnt Donnerstag den 10. September der Malinger-Frühherbst, während in dem benachbarten Diedesfeld ein Gutsbesitzer am 7. September schon seine Früh-Malinger herbste. Wenn das günstige Wetter anhält wird der Heurige ein brauchbarer Wein werden. Im Weinhandel herrscht weniger Leben, gesucht sind meist die billigeren Sachen.

Aus der Pfalz.

* Aus der Rheinpfalz. Von einem günstigen Ergebnis sind bisher die Untersuchungen der seit Mitte Juli tätigen Reblaus-Kommission in der Pfalz begleitet gewesen. Die Kommission, die sowohl an verschiedenen Punkten der Haardt, wie z. B. in der Gegend von Annweiler, Albersweiler, Billigheim, Ibsesheim etc., als auch in der Nähe der alten Reblausherde in der Gemarkung Sausenheim tätig war, hat bisher irgend etwas Verdächtiges nicht gefunden.

* Freinsheim. Am 6. Sept. ist der Traubenmarkt, der jetzt bis zum Schluß der Saison täglich stattfindet, eröffnet worden. Trauben, namentlich Portugieser, sind von hier, wie von den Nachbarorten Erpolzheim, Ungstein usw. massenhaft angeliefert worden. Bezahlt wurden je nach Güte 18—21 Mk. per Zentner.

Von der Bergstraße.

* Von der Bergstraße, 9. Sept. Die Weinaussichten sind längs der ganzen Bergstraße meist recht befriedigend bis sehr gut.

Ausland.

Aus Oesterreich-Ungarn.

* Werschetz, 8. Sept. Die Weinernteausichten im hiesigen Promontorium berechtigen heuer zu den aller schönsten Hoffnungen; nach den zahlreichen Frostinächten des abgelaufenen Frühlings und manchen Unbilden des Wetters war nie an eine solche Weinernte mehr zu denken, als diese sich jetzt anzeigt, wo durch vorgeschrittene Entwicklung der Frucht schon genauere Taxierungen möglich sind, und bekanntermaßen, je näher diese der Ernte entgegenschreitet, desto widerstandsfähiger ist die Frucht gegen elementare und schädliche Einflüsse überhaupt. Die Antezedenzen einer guten Ernte sind übrigens auch in der intensiven Tätigkeit des Fassbindergewerbes schon bemerkbar, denn seit Jahren war dieses so vollauf nicht beschäftigt. Jedermann trachtet für die voraussichtliche Ernte mit ausreichenden Gefäßen vorbereitet zu sein und dennoch ist ein starker Mangel in Fässern schon jetzt zu prognostizieren.

* Gr. Kanizsa, 8. Sept. Der Witterungsverlauf ist launenhaft. Sowohl Juli als auch August waren gerade nicht das Ideal eines schönen, heißen Sommers, denn Regen und kühle Tage waren im Ueberflusse. Hoffen wir nun vom September das Beste. Die Trauben sind gut entwickelt, die Reife jedoch läßt zu wünschen übrig, denn mit Ausnahme der Frühtrauben sind die Beeren noch ziemlich hart und unreif. Der September muß in seiner Gänze sehr günstig verlaufen, wenn eine gute Qualität erreicht werden soll. Das Weingeschäft verharrt in Apathie, die Preise sind unverändert.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

* **Deßlich.** Der Deßlicher Winzerverein, e. G. m. u. H., zu Deßlich, bringt am Donnerstag, den 17. und Freitag, den 18. September ds. Js., jedesmal nachmittags 1 Uhr anfangend, in Saale des „Hotel Steinheimer“ zu Deßlich 17 Halbtüch 1901er, 42 Stück und 131 Halbtüch 1902er Weine zur öffentlichen Versteigerung. Tare fehlt.

* **Eltville.** Dienstag, den 15. September, nachmittags 1 Uhr, in der „Burg Graf“ zu Eltville läßt der Frauensteiner Winzerverein e. G. m. u. H. 53 Halbtüch 1902er und 4 Halbtüch 1901er garantiert reine Naturweine aus den besseren und besten Lagen Frauensteins versteigern. Tare fehlt.

Resultate von Wein-Versteigerungen.

* **Bingen, 8. Sept.** Die heute dahier im „Englischen Hofe“ abgehaltene Rotwein-Versteigerung des Herrn Seligmann Simon hatte sich eines guten Besuchs und zufriedenstellenden Resultates zu erfreuen. — Die Gebote folgten flott und der Zuschlag erfolgte foudroyant. Sämtliche 40 Nummern 1900er und 1901er Rotwein fanden Nehmer, wenn auch teilweise unter der Tare. Es erzielten: 1901er das Stück Frühburgunder Mk. 580, 610, 700, 620, 640, 650, das Halbtüch 380, 380, 370, 370, 410, 440, 410, 460, 480, 410, 410, das Halbtüch Spätrot 440, 490, 1900er: das Stück Frühburgunder 680, 750, das Halbtüch 440, 360, 410, 390, 410, 440, 410, 420, 390, 490, 410, 410, 480, 460, 470, das Halbtüch Spätrot 510, 510, 560. Gesamterlös für 24 Stück 18990 Mk. ohne Faß.

Geschäftliches.

* **Winkel, 6. Sept.** Der hiesige Winzerverein veröffentlicht folgenden Jahresabluß. Mitglieder 39; die Aktiven und Passiva's schließen mit Mk. 30,936,84 ab. Die Passiven setzen sich zusammen aus folgenden Posten: Schulden beim Darlehensverein Mk. 34,861,19; Geschäftsanteile der Mitglieder Mk. 5075,65. Die Aktiven: Kassenbestand Mk. 710,28, stehendes Inventar Mk. 2492,10, Fässer Mk. 2212, Immobilien Mk. 10,567.—, Ausstände Mk. 13,049,53, lagernde Weine 5,096,20. Im abgelaufenen Jahre hatte der Verein einen Verlust von Mk. 5809,73 zu verbuchen.

* **Wiesbaden, 4. Septbr.** Herr C. F. W. Schwanke hat mit dem 1. Sept. d. Js. sein in Wiesbaden bestehendes Weingefäß seinem mehrjährigen Prokuristen und Schwiegerjohn, Herrn Wilhelm Müller in Wiesbaden, käuflich abgetreten, welcher dasselbe für eigene Rechnung in unveränderter Weise unter der Firma C. F. W. Schwanke Nachf. weiterführen wird.

* **Bierstadt.** Herr Well, Besitzer des „Rassauer Hofes“, hat sein Restaurant für M. 70,000 an Herrn Deinlein, Restaurateur „Zum Mohren“ in Wiesbaden verkauft.

* **Ober-Ingelheim, 10. Septbr.** Laut Bilanz hatte die Winzergenossenschaft Ober-Ingelheim im Rechnungsjahr 1902 eine Einnahme von 458 634,72 M., bei einer Ausgabe von 455 913,65 M. Der Gesamtumsatz erreichte die Summe von etwa 915 000 M. Die Aktiva des Vereins stellten sich auf 76 911,57 M., die Passiva auf 71 730,22 M., sodaß ein Reingewinn von 5181,35 M. zu verzeichnen ist.

* **Ober-Ingelheim, 10. Sept.** Zum Preise von 27,000 Mk. verkaufte Herr Gastwirt Aug. Meckel seine Wirtschaft nebst Gebäulichkeiten an Herrn Joh. Jak. Stahl.

* **Nieder-Ingelheim.** Herr Ph. Mayer verkaufte sein Hotel-Restaurant, vorm. A. Lautensack, an Herrn Adolf Hennrich, Frankfurt a. Main und kaufte die früher Wolfsche Besitzung in Ober-Ingelheim

Landwirtschaftliches.

Wir weisen unsere Leser wiederholt darauf hin, daß nicht ein scheinbar billiger Zentnerpreis beim Einkauf von Thomaschlackenmehl ausschlaggebend sein kann, sondern daß, neben der ausdrücklichen Garantie für reines Thomaschlackenmehl, nur der garantierte Prozentgehalt an Phosphorsäure für den Wert und Preis des Mehles entscheidend ist. Wohlwertiges, garantiert reines Thomaschlackenmehl, welches bekanntlich infolge seiner sicheren, lang anhaltenden Wirkung für die Herbstsaaten angewendet wird, kann noch ohne Verzug in beliebig großen Quantitäten geliefert werden.

Redaktion, Druck u. Verlag von Otto Etienne, Deßlich 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.

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.

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 selbstgefelterten 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 u. Schloß Stahlberger Weißweine,

3/1, 26/2 und 4/4 Stück 1900er, 1901er u. 1902er Rotweine, Budesheimer u. Ingelheimer Burgunder, Burgunder Auslesen und Spätrot.

Probetage sämtlicher Weine in Budesheim 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. Mies in Budesheim am Scharlachberg,

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

Wein-Versteigerung.

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

Hotel Steinheimer zu Deßlich

17/2 Stück 1901er,
42/1 Stück und 131/2 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.

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.

Tagen: Mi. 1. — bis Mi. 18.

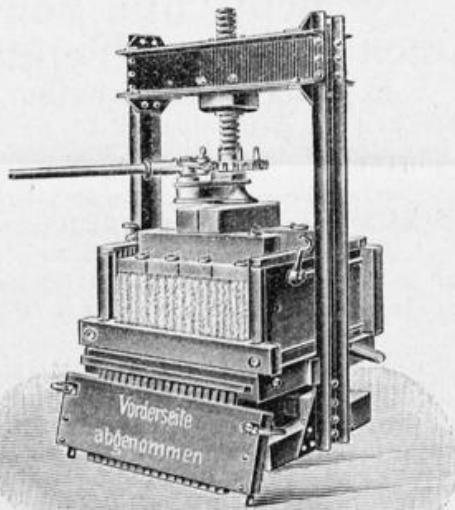
Probetage für die Herren **Kommissionäre** am **15. Septbr.**,
allgemeine Probetage am **25., 26. u. 28. Septbr.** zu
Schloß Reichartshausen.

— Näheres befragen die Versteigerungsstellen. —

Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei
Obertürkheim und Faurndau.

Goldene 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**.
Altestes Geschäft der Umgegend (besteht seit 1858). Prima Referenzen
Verkehr mit ersten Firmen des In- und Auslandes.

Wein-Untersuchungen

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

Flaschenreife Original-Riesling-Weine

mit hochedler 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.

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

FRANZ PIEZ & Co.

MAINZ, Kapuzinerstr. 19.

Kellereimaschinenfabrik, Giesserei,
Reparaturwerkstätte. — Gegründ. 1855.



Papier-Servietten

für Hotels und Restaurants
liefert in geschmackvoller Ausführung

die

Druckerei der
„Rheingauer Weinzeitung“.

Nur 1 Mk. 25 Pfg. pro Vierteljahr

kostet das

Sieg-Rheinische Volksblatt

in Siegen,

einschließlich des achtseitigen, religiösen Sonntagsblattes
„Sonntagsrosen.“

Als **einziges** Zentrumblatt des Siegerlandes ist das
„Sieg-Rheinische Volksblatt“ ein

vorzügliches Inserationsorgan.

Daselbe ist verbreitet im Siegerlande sowie in den Grenz-
orten des benachbarten Sauerlandes und Rheinlandes.

Inserate kosten pro Zeile 15 Pfg.

— Stellengesuche —

(besonders empfehlenswert) nur 10 Pfg. pro Zeile.

Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

Probenummern kostenfrei.

Fernsprech-Anschluss Nr. 445.

Jacob Burg

Spedition - Rheinschiffahrt - Agenturen

Vertreter der Köln-Düsseldorfer Dampfschiffahrts-Gesellschaft.

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

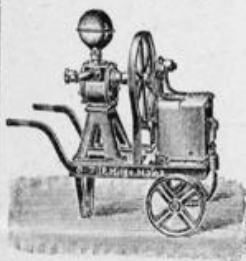
Transport-Uebnahme nach allen Plätzen des In- und Auslandes.

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

Land-, Fluss- und See-Transport-Versicherung. Auskunftserteilung in allen Transport- und Deklarationsangelegenheiten 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.—

Zur Haupt- u. Nachdüngung
empfiehlt Präparierter

Faeces- (Hefe) Dünger

Erfab. für Stallmist,
eignet sich für alle Gewächse gleich
gut u. ist namentl. für Weinberge
empfohlen, die 50 Kilo. incl. Sach-
se nach Qual., Mk. 3 und 4 ab
Station Ingelheim (Rh.). In
Sammelladungen u. b. größeren
Bezügen Frachtvergütung und
billiger.

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

Christian Reuter

Wein-Kommissionär,
Rauenthal im Rheingane.

In Kellerei-Artikeln

unterhält stets großes Lager

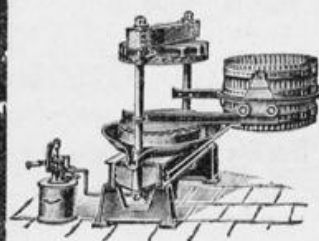
Carl Blaser
Rüdesheim.

Aug. Ehringer,

Auktionator,

Bingen a. Rhein.

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



Schraubenkeltern

mit Duchscher's unüber-
troffenem Original-
Differenzial-Handhebel-
Druckwerk, verschiede-
artiger 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 Keltersysteme nach moderner Bauart.
Illust. 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.**
offert:

Ital. Rotwein Piemontese	à M. 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.



**Hydraulische
Wein- und Obstpressen**

einfacher, bewährtester und stärkester Bauart

für Hand- und Kraftbetrieb

oder bei Wasserleitung selbstthätig durch Druckapparat.

Schraubenpressen

Trauben-, Obst- und Beeren-Mühlen

empfiehlt die Spezialfabrik

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

Lieferanten bedeutendster Weinproduzenten, staatlicher Domänen und Weinbauschulen.

Adressen

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

Adressenhans Adolf Arst
Dresden A II, Ammonstr. 78.

Heinrich Hertz

Weinkommissionär

Guntersblum a. Rh.

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

General- Anzeiger

der Stadt Mannheim und Umgebung.

Amts- und Kreisverkündigungsblatt. — Erscheint täglich zweimal.

Insertions-Organ ersten Ranges.

In Folge seiner Verbreitung in den Handelskreisen Mannheims, einem der hauptsächlichsten Weinhandelsplätze, sowie in ganz Südwestdeutschland finden

Anzeigen über Wein-Versteigerungen und Lesen

weiteste Beachtung und Erfolg.

Kisten-Fabrik

von
Carl Brass

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

HOCHFEINER
TAFEL-
LIQUEUR

**PERLE VON
RÜDESHEIM**

RÜDESHEIMER
LIQUEUR-FABRIK
RÜDESHEIM/Rh.

Bestes Product.

Cognac „Asbach“

Weinbrennerei
Asbach & Co.
Rüdesheim/Rheingau.

Peter Sehl

Clotten a. d. M.

Küfer

und Weinkommissionär

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

Peter Wirschem

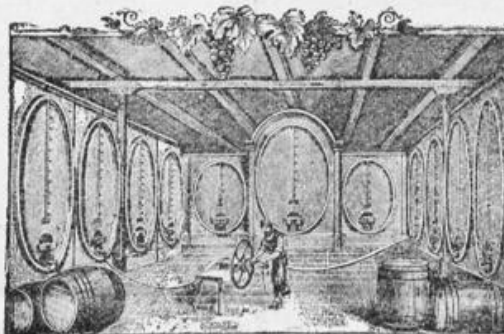
Moselkern a. d. M.

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

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).

Den Weinhandlungen zum Bezuge ihrer moussirenden
Weine empfiehlt sich die
Champagner-Kellerei (gegr. 1855)
Preisliste zu Diensten.

C. Eickemeyer **MAINZ.**

Deutscher Seet feinsten
Qualität aus
besten deutschen und französischen Weinen.

Wo noch nicht vertreten, Agenten oder
Weingrosshandlungen zum Vertrieb gesucht.

In Deutschland auf Flaschen gefüllt.

Vermittlung besser Originalweine

besonders von I. Produzenten

am Rhein, der Saar, Mosel, Saar und Main.

Nürnberg 1903.

Weinartz Hans Treuheit.

 **Wein- und Likör-Etiketten** 

liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Henn's patent. Keller-Oefen.

Für Zolkeller: Oefen mit

Aussenfeuerung.



Monatelang auf Probe!

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

Zum Ankauf von Obermosel-
weinen direkt vom Winzer
empfiehlt sich

Paul Sünner

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

J. Clauss,

Weinkommissionsgeschäft,

Neustadt a. d. Haardt
(Rheinpfalz).

Eduard Wuppermann

Rüdesheim a. Rh.

Vertreter erster Firmen

der

Kellerei-Branche.

Lager in sämtlichen

Kellerei-Artikeln.

Vermittel. aller Versicherungsarten.

Beilage zu Nr. 28 der „Rheingauer Weinzeitung“.

13. September 1903.

); (Musterkellereien für die Weinbereitung.

Die vielen wissenschaftlichen und gewerblichen Errungenschaften der Neuzeit auf dem Gebiete der Weinbereitung und des Weinbaues haben auch gestattet, die Arbeit in den Press- und Gäräumen, sowie im Keller bedeutend zu verbessern. Dank den Bemühungen tüchtiger Kenner der Weinbehandlung und der Ersteller von Einrichtungen jeder Art kann man heute den Wein unter den günstigsten Umständen zubereiten, behandeln und aufbewahren, bei aller Verminderung der Kosten auf das Notwendigste an Zeit und Geld.

Wir sind überzeugt, daß die Leser uns schon von diesem doppelten Gesichtspunkte aus verbunden sein werden, wenn wir Ihnen nachstehend zwei, dem „Moniteur Vinicole“ entnommene, von den Unternehmern Borfari & Comp. in Zollikon-Zürich (Schweiz) und Béjiers (Frankreich) ausgearbeitete Pläne für Weinkellereien mit verglasten Zementfässern vor Augen führen. Der eine dieser Entwürfe kann seine Anwendung namentlich bei kleineren Weingütern mit Handbetrieb finden, der andere Entwurf bei großen Weingütern mit Motorbetrieb.

Was die Anlage von Kellereien im Allgemeinen betrifft, so versteht es sich von selbst, daß man Türen und Fenster in heißen Ländern möglichst nordwärts, in kalten Ländern umgekehrt, südwärts anbringen soll. Kann man sich an einen Hügel lehnen, so wird der Boden abgegraben und die eine Kellermauer an die Erdwand angebaut. Die erste nachfolgende Zeichnung zeigt uns die Einrichtung eines Press- und Gär- raumes, sowie des Weinkellers mit allen Vorgängen, die darin mit Handbetrieb geschehen. Wenn man übrigens mit Hilfe der Buchstaben Schritt für Schritt die Erläuterungen verfolgt, so wird man sich leicht Klarheit über Alles verschaffen. Im Querschnitt sieht man 2 zu entleerende Wagen voll Trauben. Der eine, bei dem Fenster des Gär- raumes, ist auf einer Rampe angefahren und schüttet die Trauben in einen Zementtrug, von wo sie weiter zur Traubenmühle und Abbeermaschine und darauf zur Kelter befördert werden, insofern es sich um weiße Trauben handelt. Der Vormost (Brähe), der während des Mahlens abfließt, wird gemäß Zeichnung in verglaste Fässer oder Zisternen geleitet. Diese Zisternen sind in die Erde versenkt, so daß eigentlich kein Zoll breit Platz verloren geht. Eine Erdanschüttung an die äußere Kellermauer verschafft dem Kellerinnern eine gleichmäßige Temperatur.

Man kennt all die Vorsicht die nötig ist, um guten weißen Wein zu bereiten: Brechen und Ausdrücken der Trauben, Auffassung des Mostes in Rufen, gute Gärbehälter, dann im Notfalle Entfärbung des Saftes durch Einschwefeln usw. All diese Vorkehrungen werden erleichtert durch verschiedene nützliche Einrichtungen, wie Traubenmühle, Abbeermaschine, Kelter, verglaste Rinnen, Gärbottiche und andere Behälter. Die roten Trauben, die von der Kelter kommen, werden ihrerseits in verglaste Gärkufen im ersten Stockwerk befördert, entweder mit der Brente (Butte) oder aber mittelst Flaschenzug. Später bringt man sie in die Kelter, wo dann der darin enthaltene Rotwein ausgedrückt wird.

Die Trauben, welche sich in Zubern auf dem Wagen befinden, welcher im Mittelgang des Gebäudes eingefahren ist, werden direkt in die Kelter entleert. So kann man, was auch der vorgedachte Zweck und die gewählte Wein- bereitungsweise sei, die Wagen sowohl außerhalb als innerhalb des Gebäudes entleeren, ohne von der Witterung abhängig zu sein.

Alles ist äußerst gut durchdacht und auf eine Weise eingerichtet, daß die Arbeit ebenso schnell wie billig von

statten geht. Eine Reihe Auslaugekufen empfängt die ausgepressten Trester, um auch den letzten Rest Wein herauszuziehen.

In heißen Ländern, wie Algier und Tunis, bringt man in den Zementwänden der Gärkufen eine Kühlvorrichtung an, die es ermöglicht, allzu hoher Temperatur vorzubeugen.

Die Gärkufen werden von einem starken Balkon aus bedient, zu dem man mittelst einer Treppe hinaufgelangt. Ein Flaschenzug kann ebenfalls zum Einfüllen der Trauben- massen benützt werden.

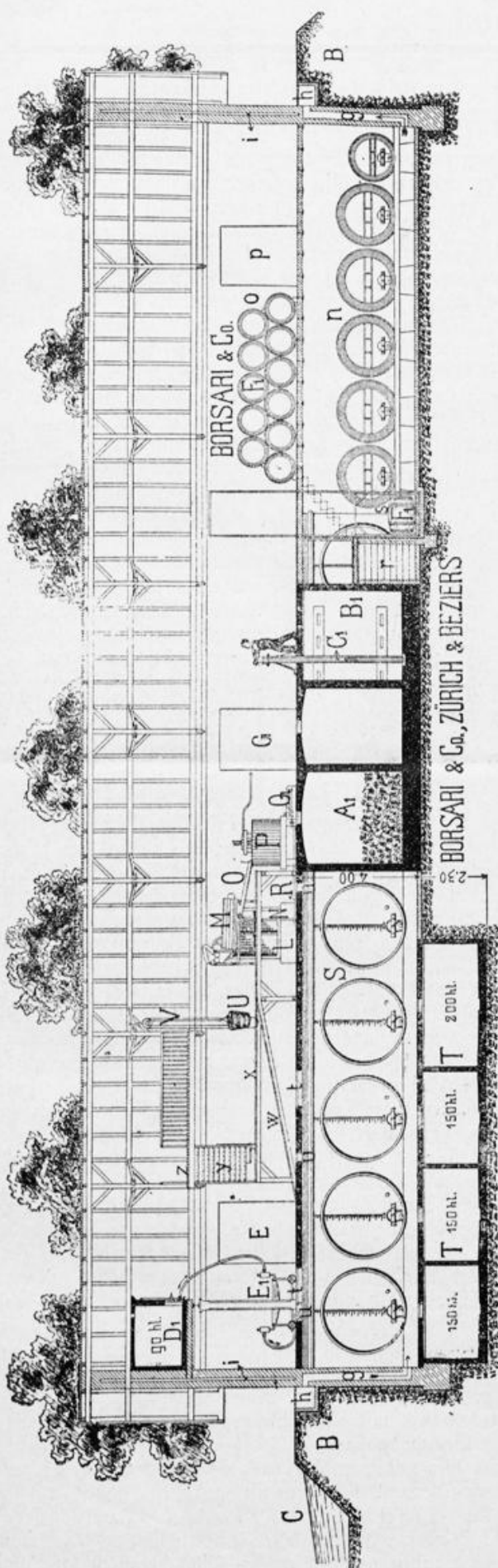
Sobald die Trauben einmal gekeltert sind, wird der Wein durch besondere Leitungen in die Zisternen oder Fässer zur Aufbewahrung übergeführt. Ein Faß mit zerlegbarem Rührwerk dient besonders zum Verschneiden der Weine. Ein Mann kann dieses Rührwerk leicht mit der Hand mittels einer Kurbel betreiben. Ein weiterer Behälter mit Glas- ausfütterung, der in der Höhe auf Eisensäulen ruht, gestattet das Filtrieren mit bedeutendem Druck. Der auf den Boden des Gär- raumes gestellte Filter empfängt den Wein und be- sorgt die Klärung des Getränkes auf regelmäßige und zu- friedenstellende Weise. Endlich gibt es Räume zur Aufbe- wahrung der leeren Holzfässer verschiedenster Größe. Letztere sind schnell und leicht zur Hand und liegen in einer trockenen, gut gelüfteten Abteilung im Erdgeschoße oder unterirdisch. Wir fügen noch bei, daß eine Baustelle vorbehalten ist für die Errichtung einer kleinen Brennerei. Dies ermöglicht die Verwendung der ausgepressten Trester oder der Weine, falls man daraus Branntwein oder Weinspiritus erstellen will.

Bei der ganzen Anordnung bemerkt man, wie Türen, Gänge und Treppen überall so eingerichtet sind, daß alles leicht und ohne Unfall vor sich gehe. Alles ist leicht zu- gänglich und zwar nicht nur die Tore, sondern auch die Türen in den Scheidewänden. Ebenso sind Öffnungen für die Beleuchtung, dann bequeme Durchlässe für das bewegliche Schlauchwerk angebracht. Die verglasten Rinnen sind breit genug und können auch geschlossen werden, damit der Most oder der Wein den Einflüssen der Luft entzogen wird, was in südlichen Ländern öfters von großer Bedeutung ist.

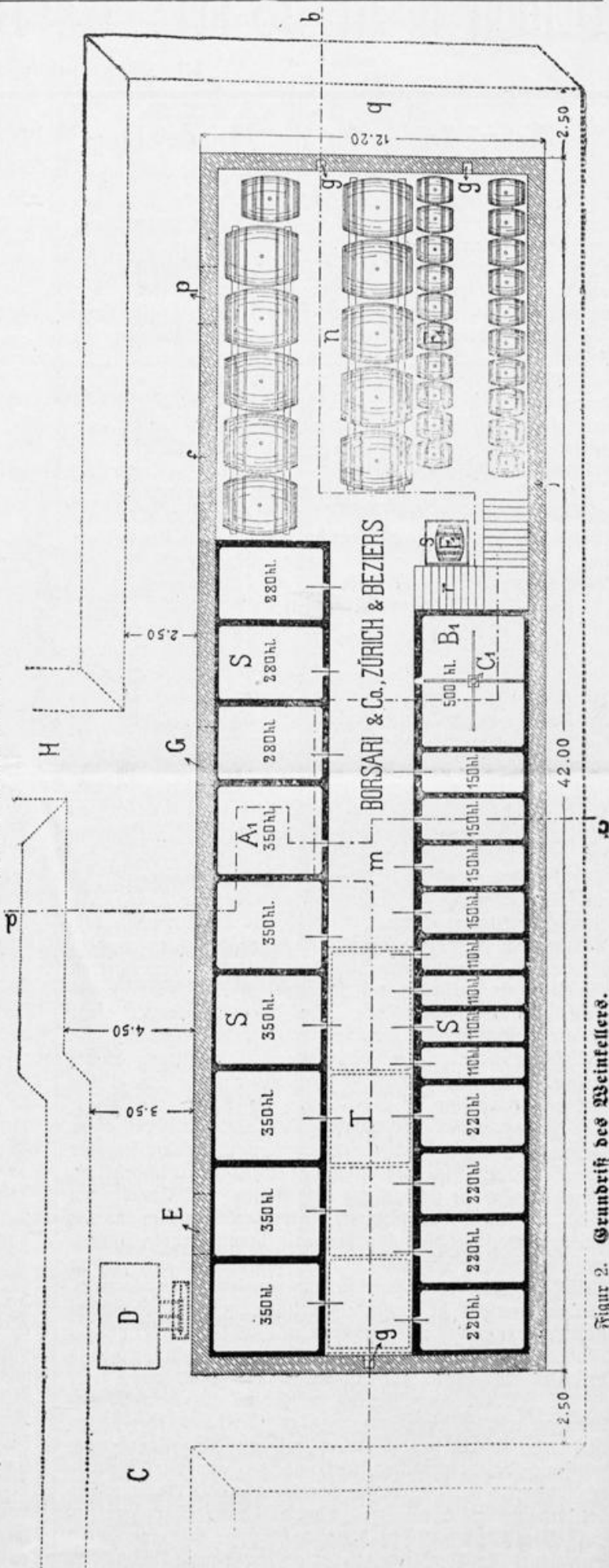
Wirft man jetzt einen Blick auf die Musterkellerei für große Weingüter, so wird man sehen, daß dieselbe verständige Anordnung bei der Einrichtung vorgewaltet hat. Die Trauben, welche von den Weingärten mit Karren zugeführt werden, bringt man ins Innere des Kellers, wo sie durch ein Hebel- werk mit Schöpfseimern zur Traubenmühle befördert werden. Die gemahlten roten Trauben führt man mit Rollwagen zu den Gärfässern, handelt es sich hingegen um weiße Trauben, so leitet man sie von der Mühle und Abbeermaschine weg durch eine Rinne mit Gefäll direkt nach der Kelter, von wo der Most in ein Sammelbecken abfließt. Außerhalb des Ge- bäudes erlaubt ein Zweiggeleise die Zufahrt von sowohl mit Trauben als mit Wein gefüllten Eisenbahnwagen. Der Inhalt wird direkt in verglaste Zisternen oder Fässer entleert.

Öffnungen, die man in der Kellerdecke anbringt, ge- wahren Durchlaß für das bewegliche Schlauchwerk, das für den Betrieb der Pumpen, Filter usw. notwendig ist. Diese ganze Maschinerie ist vortrefflich durchdacht. Sie ist sehr einfach und wird durch einen Motor betrieben, der in der Mitte des Kellers mit einer Welle das ganze Transmissions- system in Bewegung setzt.

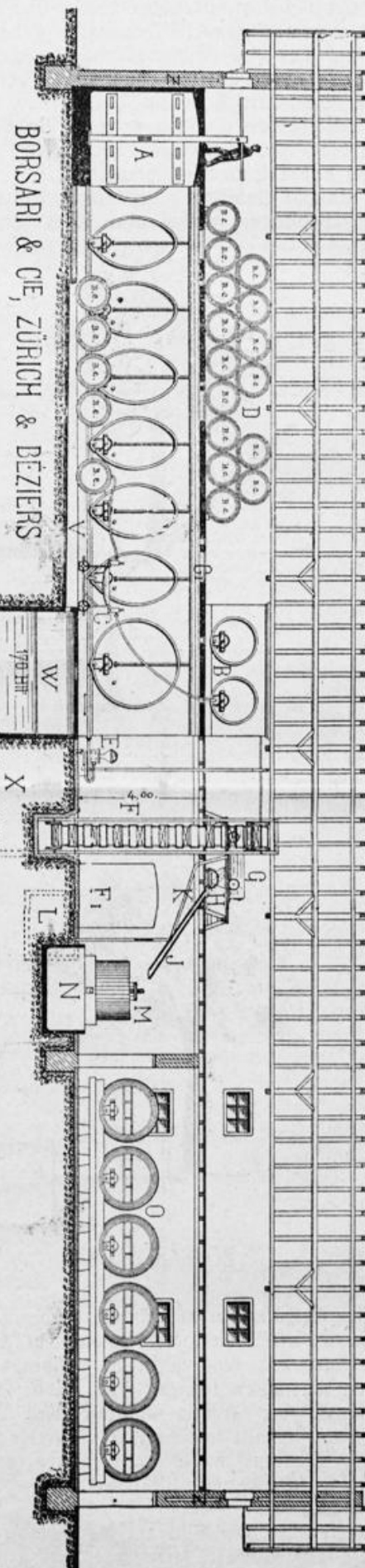
Auch hier hat man für das Holzgebäude den nötigen Platz vorgesehen. Alle Sorge ist getroffen, damit es sich gut erhält. Der eine Teil des Kellers ist für Holzfässer be- stimmt, der andere für verglaste Zementfässer, in denen man die roten Trauben und den weißen Most vergären läßt und gekelterte Weine und Branntweine aufbewahrt.



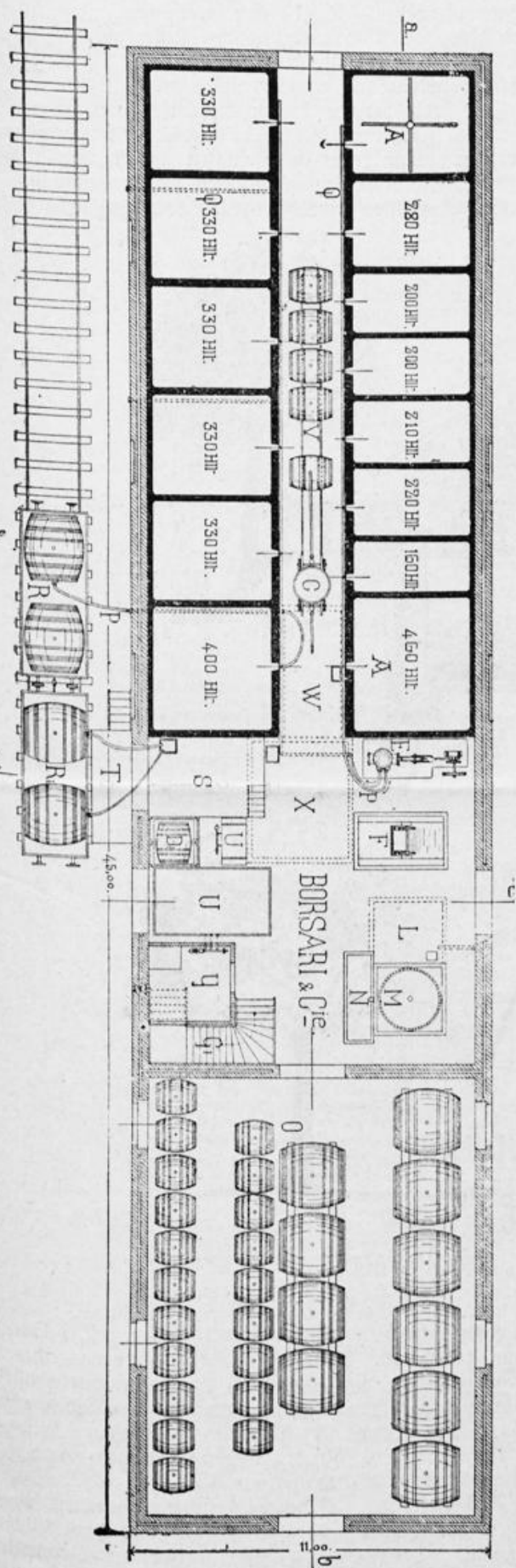
Figur 1. Schnitt a-b.



Figur 2. Grundriß des Weinfellers.



Figur 38. Schnitt a—b.



Figur 4. Grundriß.

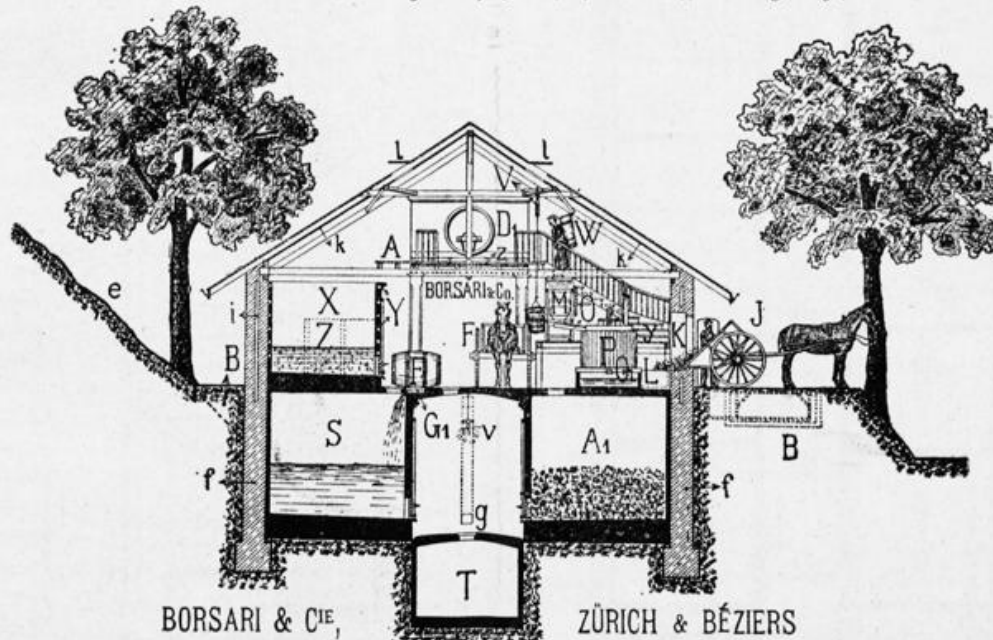
Nicht weit davon dienen andere darauf gebaute Fässer zum Filtrieren des Weines, welcher alsdann in den Behältern des Erdgeschosses aufbewahrt wird. Ein Verschnittfaß mit zerlegbarem Nährwerk ist ebenfalls in der Nähe.

Außen hat man eine Empfangsrampe angebracht. In den Gängen gibt es Brückenwagen zum Wägen der Trauben, der Weine in Transportfässern usw. Tagsüber tritt Licht durch weite verschließbare Oeffnungen ein. Bei Nacht verwendet man Gas- oder elektrisches Licht.

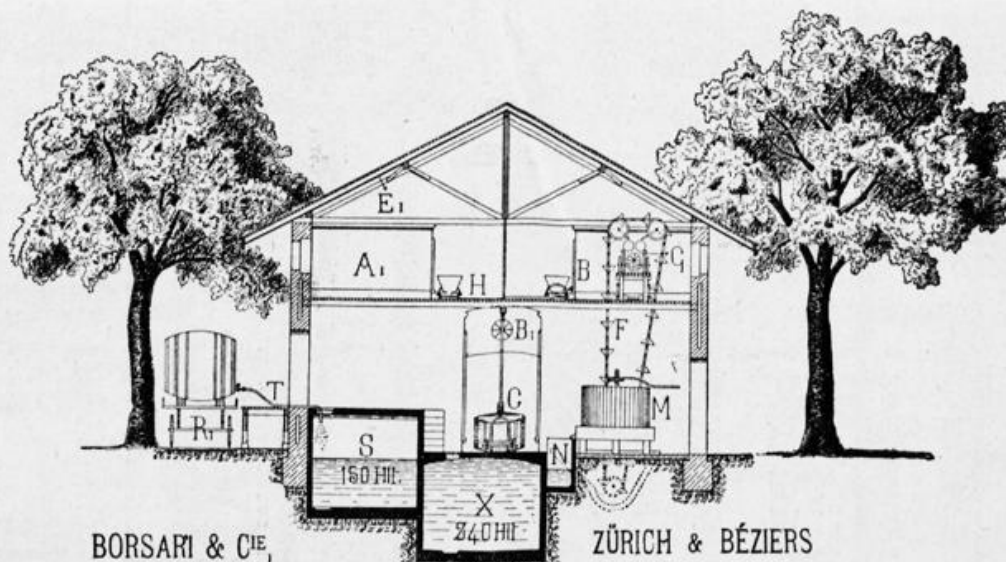
Was bei beiden Entwürfen hervorsticht, ist die zweckmäßige und einfache Anordnung in den verschiedenen Teilen des Kellers. Selbstredend müßte aber Alles jeweilig nach

Einwirkung durch genügend dicke Mauern mit eingeschlossenen Luftschichten, durch Korkgetäfel unter dem Dachstuhl, durch glückliches Anbringen von Dachfenstern, Luftschächten, Lüstern u. s. w. aufzuheben. Dank diesen verschiedenen Vorrichtungen ist es leicht, den Gärraum und den Keller gegen Hitze oder Kälte zu schützen. Man ist auch sicher, daß die Weine vollkommen vergären und darum haltbar werden.

Das Lob der in beiden Entwürfen vorgesehenen Behälter aus Zement mit Glasbelag braucht nicht mehr gefungen zu werden. Man kennt ihre Festigkeit und Unverwundlichkeit, die Leichtigkeit ihrer Reinigung und ihrer Verwendung. Ein einfaches Ausspülen genügt, um sie von schädlichen Keimen



Figur 5. Schnitt e-d.



Figur 6. Schnitt b-d.

den besonderen Verhältnissen umgeändert werden. Dank der großen Kenntnis, welche die Herren Borsari & Cie. von der Weinbereitung und dem Weinbau besitzen, haben sie tadellose Pläne ausführen können. Sie sind in Beziere, dem Mittelpunkt der großen südfranzösischen Weingärten niedergelassen und kennen somit all' das Nötige zur Verwandlung der Trauben in Wein, zu deren vollständiger Verwertung und endlich auch die Bedürfnisse des Bodens und des Klimas.

Man werfe nur einen Blick auf die Schnitte der beiden Kellerentwürfe, und man wird sofort sehen, wie sehr man den Temperaturveränderungen Rechnung getragen hat, um ihre

und jedem schlechten Geschmack zu befreien. Die Sorgfalt, welche die Herren Borsari & Cie. dem Ausbau ihrer Erfindung widmen, wird namentlich von denjenigen gewürdigt, die durch dieses Haus Zementglasfässer schon haben erstellen lassen. Der Inhalt der Behälter und Anlagen hängt von den Umständen ab. In den beiden Entwürfen, die wir hier vorlegen, sieht man Behälter von 150, 200, 280, 350, 400 und 500 Hektoliter. Ueber den Zisternen befinden sich zwei Reihen von Fässern, ebenfalls aus Zement mit Glasausfütterung. Die Wände der Fässer stehen inwendig rechtwinklig zu einander, außen aber sind sie mit einem Faßkranz geschmückt, der ihnen das Aussehen von Holzfässern verleiht.

Alles bei diesen Einrichtungen ist mit mehr als genügender Widerstandsfähigkeit und Dauerhaftigkeit berechnet, sowohl was Scheidewände, als was Gewölbe anbetrifft. Die Fässer des untern Stockwerkes sind mit 5000 Kg. auf den Quadratmeter belastungsfähig. Außerdem haben wir Treppen, Rampen, Aufzüge, überhaupt die vollständige Einrichtung einer bestens eingerichteten modernen Kellerei.

Sowohl für die Bereitung der Rotweine, als für diejenige der Weissweine von weissen oder roten Trauben kann

Entwurf zu einer Musterkellerei für kleinere Weingüter (Handbetrieb)
mit verglasten unterirdischen Zementfässern & -Zisternen, und Gärkufen zu ebener Erde.

Erläuterung.

Gebäude:

- H** = Hügel, an den die Kellerei angelehnt wird, und zwar wo immer möglich nordwärts in heissen Ländern und südwärts in kältern Ländern.
- S** = Erdanschüttung bis zur Höhe des Gärkellers behufs Erlangung gleichmässiger Temperatur.
- f** = Umfassungsmauern des Kellers.
- g** = Luftzüge.
- h** = Schächte.
- i** = Abgeschlossene Luftschicht in den Gebäudemauern zum Schutz gegen Temperatureinflüsse.
- k** = Korkverschalung unter dem Dach zum Schutz gegen Hitze und Kälte.
- l** = Liegende Dachfenster zur Lüftung.
- m** = Keller für Zementglasfässer. Das Gewölbe über dem Gang und die Oberseite der Fassgewölbe werden ausgeebnet und bilden den Fussboden für das Erdgeschoss mit einer Belastungsfähigkeit bis 5000 kg auf den qm.
- n** = Keller für hölzerne Lagerfässer.
- o** = Lagerraum für Transportfässer.
- p** = Türe.
- q** = Platz für eine etwaige anstossende Brenneret.

Im Weinkeller:

- r** = Treppe.
- s** = Fahrstuhl.
- z** = Oberlichter.
- u** = kleine Oeffnungen im Ganggewölbe zum Durchlass der Schläuche.
- v** = elektrisches oder Gaslicht.

Im Presshaus & Gärraum:

- w** = Aufstieg zur Bühne.
- x** = Bühne zur Bedienung der Traubenmühle usw.
- y** = Treppe nach dem obern Bretterboden und Balkon.
- z** = Bretterboden (Uebergang zum Balkon).
- A** = Balkon, von wo aus die Gärbottiche bedient werden.

Vorgang:

- C** = Zufahrt auf dem Damm.
- D** = Brückenwage.
- E** = Erstes Tor (Einfahrt für Wagen).
- F** = Zu entleerender Traubenwagen im Innern des Hauses.
- G** = Zweites Tor (Ausfahrt).
- H** = Wegfahrt auf dem Damm.
- I** = Kippkarren voll Trauben, die von aussen durch das Fenster **K** in den Zementtrog **L** geleert werden.
- M** = Traubenmühle mit Abbeermaschine (Raspel.)
- N** = Röhrenleitung für die Brühe, die während des Traubenmahls als Vormost (Weisswein) abfliesst. (Im Süden sind Röhren den offenen Rinnen vorzuziehen, weil der Wein bei Luftabschluss nicht so leicht stichig wird.)
- O** = Verstellbare Rinne oder Röhre zur Leitung der gemahlten (weissen) Trauben in die Kelter **P**.
- Q** = Verglaste Kufe zur Aufnahme des Keltermostes.
- R** = Leitung des Keltermostes in die Glasfässer **S** oder in die unter dem Gangboden versenkten verglasten Zisternen **T**.
- U** = Zuber mit roter Traubenmaische.
- V** = Flaschenzug zum Heben des Zubers, dessen Inhalt dann in die Gärbottiche geschüttet wird.
- W** = Mann, der in Ermangelung eines Flaschenzuges die Traubenmaische in einer Bütte (Kiepe, Tanse) hinaufträgt.
- X** = Gärkufen.
- Y** = Kühlvorrichtung in den Zementwänden für die Kühlung in heissen Ländern.
- Z** = Auslauekufen für die Trester.
- A₁** = Treberfäss.
- B₁** = Mischfass mit zerlegbarem Rührwerk **C₁**.
- D₁** = Filtrierfass, auf Pfeilern und darüberliegendem Eisen gebälk ruhend.
- E₁** = Filter.
- F₁** = Transportfässer.
- G₁** = Verglaste Rinne zum Entleeren von Transportfässern, mit Einlauf in die Glasfässer.

Zu Figur 1, 2 und 5.

Entwurf zu einer ebenerdigen Musterkellerei mit Zementglasfässern für grosse Weingüter (Motorbetrieb).

Erläuterung.

- A** = Mischfässer mit zerlegbarem Rührwerk.
- B** = Filtrierfässer, die auf den untern Fässern ruhen.
- C** = Filter.
- D** = Lagerraum für Holzfässer usw. Das Gewölbe über dem Gang und die Oberseite der Fassgewölbe werden ausgeebnet und bilden den Fussboden für den ersten Stock mit einer Belastungsfähigkeit bis 5000 kg auf den qm.
- E** = Motor mit Pumpe und Transmission.
- F** = Hebewerk mit Schöpfemern, das die zugeführten Trauben zur Mühle und Abbeermaschine befördert.
- G** = Traubenmühle und Abbeermaschine (Raspel).
- H** = Rollwagen zur Abfuhr der Traubenmaische in die Gärkeller (bei Rotwein).
- J** = Verstellbare Rinne oder Röhre zur Ableitung der gemahlten (weissen) Trauben in die Presse **M**.
- K** = Röhrenleitung für die Brühe, die während des Traubenmahls als Vormost (Weisswein) in eine besondere Zisterne **L** abfliesst.
- M** = Kelter.
- N** = Behälter zur Aufnahme des Keltermostes.
- O** = Keller für Holzfässer.
- P** = Schlauchverbindung an die verzinnete Kupferleitung **Q** behufs Entleerung des Weinwaggons **R**.

- R₁** = Weinwaggons, deren Inhalt von selbst in die Zisterne **S** (auf Rampenhöhe) abläuft.
- T** = Rampe.
- U** = Brückenwage (grosse und kleine).
- V** = Verglaste Rinne zum Entleeren von Transportfässern.
- W** = Verglaste Zisterne, in die der Wein durch die Rinne geleitet wird.
- X** = Weitere verglaste Zisterne.
- Y** = Kleines Kontor.
- Z** = Abgeschlossene Luftschicht in den Umfassungsmauern des Gebäudes zum Schutz gegen Temperatureinflüsse.
- A₁** = Zementglasfässer im ersten Stock (unmittelbar auf den untern Fässern ruhend).
- B₁** = Ventilator.
- C₁** = Oberlicht und Lüfter.
- D₁** = Aufzug.
- E₁** = Korkschicht zum Schutz gegen Hitze und Kälte.
- F₁** = Tor (Einfahrt, Ausfahrt).
- G₁** = Treppe nach dem 1. Stock.

Zu Figur 3, 4 und 6.

man nichts zweckmässigeres und Befriedigenderes wünschen: regelmäßige und vollkommene Gärung, leichtes Abziehen und Umfüllen, vortreffliche Mischung, schnelles Filtrieren, alles ist da. Was die weitere Behandlung anbelangt, die den Weinen in Zement- und Holzfässern zukommen soll, so lässt sie sich ebenso bequem durchführen. Unseres Erachtens ist also mit solchen Anlagen die Frage einer gesunden Weinbereitung und Aufbewahrung der gefestigten Weine gelöst. Sie entsprechen durchaus den Bedürfnissen sowohl der kleinen und mittleren, als grossen Weinbauern, kann man sie doch in jeglicher Grösse

Der bescheidene Winzer, der große Weingutsbesitzer, die Weingenoossenschaft und der Konsumverein, der Weinbändler u. s. w., sie alle werden bei den Herren Boriari & Cie. in Béziers oder Zollikon-Zürich, oder bei ihrem Hauptvertreter Herrn Darier, (9 Rue Taylor) in Paris, alle Auskünfte finden, die sie für Kostenvoranschläge u. s. w. wünschen. Nur sind den Unternehmern von vornherein die nötigen Angaben über die verfügbare Baustelle, die Grösse der gewünschten Behälter u. s. w., zu machen.

Terminkalender für Weinversteigerungen pro Herbst 1903.

Termin:	Versteigerungsort:	Versteigerer:
14. "	Bingen	Joseph Bastian Wwe.
15. "	Elftville	Frauenheimer Winzerverein.
16. "	Mußbach	Adam Wolff.
16. "	Bingen	Bürgermeister Mies, Büdesheim
		Peter Hütwohl, Steeg, Leonhar
		Braden, Büdesheim.
17. "	Deitrich	Winzer-Verein G. G. Deitrich.
18. "	Deitrich	Winzer-Verein G. G. Deitrich.
21. "	Winkel	Jos. Klud.
23. "	Gibingen	Winzer-Verein.
24. "	Mainz	Franz Josef Sander.
25. "	Mainz	Jean Frisch.
25. "	Neustadt a. d. S.	G. F. Grohé.
28. "	Mainz	Wilhelm Schlamp.
28. "	Deitrich	Vereinigte Winzer.
29. "	Hattenheim	M. Wilhelmj, A.-G.
29. "	Filsen	Winzer-Verein.
30. "	Deitrich	Winzer-Genossenschaft.
8. Oktober	Deitrich	Geschw. Gier.
25. Novbr.	Mainz	F. Hornlehnert.
26. "	Mainz	Frau Sanitätsrat Wolf.
29. "	Mainz	S. V'hatsbeid.
2. Dezbr.	Mainz	Julius Wallot.
2. "	Bingen	J. Durlacher.
7. "	Mainz	Peter Kerz III.
8. "	Mainz	G. G. Trau.
9. "	Mainz	Carl Senfter.
10. "	Mainz	Carl Koch.
15. "	Mainz	Math. Leber.
16. "	Mainz	Gustav Senfter.
17. "	Mainz	Leopold Herz.
18. "	Mainz	Georg Schmitt.
21. "	Nierstein	Heinrich Schlamp.
22. "	Mainz	B. Herz Wwe.
29. "	Mainz	Wilhelm Panizza Wwe.

Wegen weiterer Anmeldung wolle man sich an die

Expedition d. „Rheingauer Weinzeitung“ (fachmännische Auskunftsstelle für Wein- versteigerungen Telephon — No. 6),

wenden, wofelbst auch alle auf eine Versteigerung bezüglichen Arbeiten, wie
Festsetzung des Termins,
Druck der Weinlisten, Steig-Arn. und
Steigscheine,
Lieferung von Weinhändler-Adressen,
Versand der Weinlisten an die Wein-
händler und -Kommissionäre,
Besorgung der Weinversteigerungs-
Anzeigen in die nur bestgeeigneten
Blätter — unter Gewährung hohen Rabatts — u. s. w.
zur prompten und billigen Erledigung übernommen werden.



NB. Ein Teil obiger Termine ist uns
auf den den Herren Wein-Versteigern zugesandten
Fragebogen nicht direkt mitgeteilt worden, weshalb
die Ergänzung durch den D. Freuz'schen Terminkalender (Mainz)
erfolgen mußte. Wir müssen deshalb auch eine Garantie für die
richtige Wiedergabe der Termine ablehnen. — Demnächst versenden
wir die Fragebogen für die Weinversteigerungen pro Frühjahr 1904
und eruchen wir alsdann die Herren Weinversteigerer uns dieselben
möglichst bald ausgefüllt zurückzusenden. Die Expedition
der „Rheingauer Weinzeitung“.

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.
Raenthal	Christian Reuter.
Rüdesheim	Pet. Jos. Glock.
"	J. Sahrholz.

Wer? Stellung!

in der Landwirtschaft sucht, oder wer sich zum **Oekonomie-
Verwalter, Rechnungsführer, Amtsekretär, Budh-
halter** oder **Molkereibeamten** ausbilden will, der
wende sich vertrauensvoll an den

Landwirtschaftlichen Beamten-Verein

zu Braunschweig, Steinstrasse 2.

Vereinszeitung und Prospekte gratis. Den 144 Seiten starken Lehr-
plan für 50 Bfg. in Briefmarken.

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. Weiss
Eltville	Park-Restaurant	J. Carl Stock
"	Hotel Rheinischer Hof	Joseph Hulbert
Geisenheim	Deutsches Haus	Wilh. Reis.
"	Frankfurter Hof	J. Wiegner.
"	Gasthof Noll	Jacob Noll.
Hattenheim	"	B. Kranz
Johannisberg	Johannisberger Weinstube	A. Kauter Ww.
"	Weinstube A. Kauter	Val. Perabo
Lorch	Arnsteiner Hof	Franz Jos. Reitz
Nieder-Walluf	Gasth. z. Johannisbrunnen	C. J. B. Steinheimer
Oestrich	Hotel Schwan	Franz Winkel.
"	Gasthaus zur Krone	Franz Bibb.
Rüdesheim	Amüller's Hotel Bellevue	Jos. Amüller
"	Darmstädter Hof	Hotel u. Rest. I. Rang
"	Restaurant „Rheinhalle“	Valentia Roos
Raenthal	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	Zur Rose (Kaisersaal)	J. Rosée.
"	Zum Taunus	Conr. Allendorf.

Patentliste.

Aufgestellt durch das Patentbureau

Richard Lüders, Görlitz und Berlin.

(Einspruchsfrist bis zum 31. Oktober 1903.)

Patent-Anmeldungen.

L 16940 Maischauhock- und Austrebermaschine. B. Lapp, Leipzig.
S 17429 Vorrichtung zum Füllen von Flaschen unter Gegendruck.
Scully, Chicago.

Patent-Erteilungen.

145 356 Vorrichtung zum Auspülen von Fässern mittels eines
Spritzkopfes. G. Scheiderer. Fürth i. B.
145 026 Scheibenverschluß für Flaschen. W. S. Dorman, New-York.
145 305 Vorrichtung, um beim Verlocken von Gefäßen mittels
Maschinen das untere Ende des Hales mit einem Hüt-
chen zu versehen. Boldt & Vogel, Hamburg.

Gebrauchsmuster-Eintragen.

206 457 Läuferboden mit geschlitzten Durchlassöffnungen. J. Ripper,
Dresden-Löbtau.
206 159 Papstlochfutter aus Holz für Fässer o. dgl. mit Flansch und
Dichtungsmasseaufstrich. Fr. S. Wulf, Lantwisch.
206 172 Mit zwei durch eine Scheidewand getrennten Räumen
versehener Trichter. J. Hollenstein, Straßburg i. E.
206 390 Unterfaß für Getränke mit durchsichtigem Behälter zum Ein-
wurf von Wertstücken für die gelieferten Getränke. A.
Sehle, Regensburg.

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

Spezialfabrik für Obstverwertungsgeräte

empfehlen

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

Wein- und Obstwein-Pressen.

2000 Pressen u. Mühlen
Jahresabsatz:



In Nr. 8 der „Mitteilungen über Weinbau u. Kellereiwirtschaft“, dem Organ der kgl. Lehranstalt, lesen wir auf Seite 125 über unsere hier abgebildete hydraulische Presse u. A. folgendes:

Fast die ganze Ernte des Vereins vom Jahre 1902 wurde auf ihr abgekeltert,

und hat die Presse in allen ihren Teilen voll auf befriedigt. Man kann nach den in

Geisenheim u. anderwärts mit den Mayfarth'schen Oberdruck-Kellern gemachten vorzüglichen Erfahrungen wohl sagen, daß dieses System zur Zeit zu den besten der vorhandenen zählt, in mancher Beziehung sogar das Beste ist. Bei den großen Vorzügen ist der Preis, der scheinbar hoch, doch kein großer. Besonders Wenzervereinen, bei denen die verschiedensten Personen zur Bedienung kommen, ist die Mayfarth'sche Kelter wegen der Einfachheit ihrer Bedienung zur Anschaffung zu empfehlen.

G. Seufferheld.

Rheingauer Strohhusenfabrik

Carl Blaser

RÜDESHEIM AM RHEIN

empfehlte sich zur Lieferung von

Strohhusen jeder Art.

Beste Bedienung wird zugesichert.

5 Tage auf Probe

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

Petroleum-Glühlichtbrenner „Schapirolight“

Leuchtet wie
Gasglühlicht.

Verbraucht
in 20 Stunden nur
1 Liter Petroleum.

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



„Modell 1903“
Passt auf jede
Petroleumlampe.

Hermann Hurwitz
& Co.

Berlin C.
Stralauerstrasse 56

Alte Flaschenweine.

Die unterzeichnete Gutsverwaltung stellt Flaschenweine ihres eigenen Wachstums im **Markobrunn**, Gemarkung **Hattenheim**, aus den Jahrgängen 1862, 5 Mk., 1868, 4 Mk., 1873, 4 Mk., 1876, 6 Mk. per Flasche in Originalabfüllung und Packung zu 50, 25 und 12 Flaschen zum freihändigen Verkauf. Auch werden einzelne Probeflaschen abgegeben.

**Freiherrlich Raig von Frenk'sche Gutsverwaltung
zu Hattenheim.**

Heinrich Horne.

Montaner & Co.
Korkstopfenfabrik
Palamos, Catalonien
und Mainz.

Britannia-Leim.

Unter diesem Namen wird seit einiger Zeit von der Firma **Richard Specht, Elmshorn** ein neuer, stets flüssig und gebrauchsfertiger Klebstoff in den Handel gebracht, der sich infolge seiner großen Ausgiebigkeit und Billigkeit in den einschlägigen Branchen schnell Eingang verschafft hat.

Die Vorteile des genannten vorzüglichen Präparates, daß die mit demselben aufgeklebten Etiketten in **jeder Temperatur** vor Verberben, Schimmel, Pilzen etc. **geschützt** werden, sichern ihm einen ersten Platz unter den vorhandenen Klebstoffen.

Britannia-Leim ist ohne Zweifel der beste Etikettierleim für Flaschen, Blechdosen, Steintrüge etc. der Jetztzeit.

Außer den größeren Bahnfässern werden Postkolli von 5 Kilogramm abgegeben.

Wer nicht liebt Wein.

Wein- und Likör-Etiketten

500 Muster stes auf Lager zum Eindrucken fertig.

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung.“

Der bleibt ein Narr.

sein Leben lang

Weib und Gefang.

Hôtel „Rheinischer Hof“ Eltville a. Rh.

Weinbau. **Joseph Hulbert.** Weinhandel.

Gute Pension.

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

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 Abend- und einer Morgen-
Ausgabe nebst 8 unentgeltlichen Sonderbeilagen.

(Sonntags und Montags nur eine Ausgabe.)

Die unentgeltlichen Sonderbeilagen des Wiesbadener
Tagblatts umfassen:Unterhaltende Blätter
(halbmonatlich erscheinend);
„Alt-Nassau“, Blätter f. nassau-
ische Geschichte u. Culturgesch.
(zwanglos erscheinend);
Illustrirte Kinderzeitung
(halbmonatlich erscheinend);Haus- und landw. Rundschau;
(halbmonatlich erscheinend)
„Amtliche Anzeigen des
Wiesbadener Tagblatts“;
Sommerfahrplan;
Winterfahrplan;
Wandkalender
(1 mal im Jahr erscheinend).

Das „Wiesbadener Tagblatt“ bietet neben Leitartikeln poli-
tischen und volkswirtschaftlichen Inhalts die wichtigsten Nach-
richten aus Reich und Staat, sowie aus dem Auslande; Be-
richte aus Kunst und Leben, aus Stadt und Land, eine „Kleine
Chronik“ der interessantesten Tagesereignisse, Vermischtes aus
allen Weltgegenden, eine „Käsele-Güte“ etc. Die Rubrik „Letzte
Nachrichten“ umfasst einen ausgedehnten Depeschendienst eigener
Correspondenten, sowie der Depesch-Bureauz „Continental
Telegraphen-Compagnie“ und „Herold“. Daneben erscheinen
im „Wiesbadener Tagblatt“ ein täglicher Handelszeitung, regel-
mäßige Börsen-Berichte vom Tage und aus der Woche, ein
größerer täglicher Coursbericht der Frankfurter Börse, eine
Verloofungsliste, amtliche Marktberichte von Wiesbaden, Frank-
furt a. M. und anderen Orten. Schachfreunde seien auf die
Rubrik „Schach“, Organ des Wiesbadener Schachvereins, ver-
wiesen, welche das größte Interesse der Anhänger des Schach-
spiels 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 aufmerk-
sam gemacht, daß das „Wiesbadener Tagblatt“ in Wiesbaden
eingebürgert ist von Haus zu Haus von Familie zu Familie,
und daß das „Wiesbadener Tagblatt“ als Infektionsorgan die
größte Ausdehnung von allen nassauischen Blättern gewonnen
hat. Das „Wiesbadener Tagblatt“ bringt die öffentlichen Be-
kanntmachungen der Stadt Wiesbaden von allgemeinem In-
teresse 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 „Wies-
badener 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.



Zur



Herbstdüngung!

Thomasschlackenmehl „Sternmarke“ ist der beste
und billigstePhosphorsäuredünger für alle Halmfrüchte, Klee-
und Futtergewächse, Kartoffeln und Rüben, Wiesen
und Weiden, Gemüse-, Obst-, Hopfen- und Weingärten.Thomasschlackenmehl „Sternmarke“ wirkt ebenso
schnell undsicher wie Superphosphat, übertrifft dieses aber wegen
seiner nachhaltigen Wirkung, sowie durch seinen
hohen Kalk- und Magnesiumgehalt bei wesentlich
billigerem Preise.Thomasschlackenmehl „Sternmarke“ wird unter
Garantiedes Gehaltes an Phosphorsäure, Citronensäurelöslich-
keit und Feinmehl verkauft und von Wiederver-
käufern zu Original-Werkpreisen prompt geliefert.Thomasschlackenmehl „Sternmarke“ ist stets in
Säcken ver-packt 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. 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.
Ueberrimmt Aufträge zu Weinversteigerungen unter
kulantesten Bedingungen. **Prima Referenzen,**
anerkannt vorzügliche Probe.

Uerzig an der Mosel

Weinkommissionsgeschäft von

Mathias Pellenz

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

Referenzen erster Firmen.

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

gegründet 1872.