



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

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Adr.: Weinzeitung Oestrich.

Expedition: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9.

Verunsprecher Nr. 6.

Erscheint jeden Sonntag. Bestellungen nehmen sämtliche Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658^a) und die Expedition entgegen. Bezugspreis durch die Post **Mf. 1.60** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einzahlung 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. 30.

Oestrich, Sonntag, den 27. September.

1903.

Inhalts-Verzeichnis: Die Beförderung frostempfindlicher Güter, namentlich Wein im Winter. — Berichte: Aus dem Rheingau. — Aus Rheinhessen. — Vom Rhein. — Von der Nahe. — Von der Mosel. — Aus Sachsen. — Aus Elsaß-Lothringen. — Ausland: Aus Frankreich. — Weinversteigerungen der nächsten Zeit. — Resultate von Weinversteigerungen. — Geschäftliches. — Anzeigen.

Die Beförderung frostempfindlicher Güter, namentlich Wein, im Winter.

(Referat von Dr. J. B. Mittel, Handelskammersekretär in Würzburg, gelegentlich des Deutschen Weinbaukongresses zu Mainz.)

Der Frost ist der Feind des Weines. Frostschäden bedrohen die Rebe im Winter und Frühjahr, die Traube im Spätherbst und nicht zum mindesten auch das fertige Produkt „Wein“, wenn es in die Welt hinaus zu den Konsumenten des Rebsaftes wandern soll, in den Wintermonaten, etwa von November bis Anfang März. Dem Wein kann auf dem Versand allerdings auch die Hitze des Sommers schaden, allein ein grimmerer Feind ist doch die Winterkälte, so daß es vor allem gilt, diesen letzteren Gegner zu bekämpfen. Die Frostschäden können nun teils darin bestehen, daß der Wein aufgefriert und seine Umhüllung sprengt, teils auch, daß er bei zu raschem Temperaturwechsel, namentlich bei überhastetem Auftauen, sich trübt und dadurch im Handelsverkehr beanstandbar wird. Jedenfalls entstehen durch Frostschäden leider recht häufig entweder dem Versender oder dem Empfänger oder vielleicht gar Beiden große Verdrießlichkeiten und schwere materielle Verluste. Heutzutage, im Zeitalter der Eisenbahnen, ist es aber unmöglich, die alten Versandzeiten einzuhalten, vielmehr nötigt gerade der im Winter durch die verschiedenen Festlichkeiten (Weihnachten, Neujahr, Fasching) stärkere Bedarf vielfach direkt zum Versand, der in Anbetracht

der Konkurrenzverhältnisse zc. manchmal riskiert werden muß, leider aber manchmal sehr schlimm ausfällt. Besonders bedenklich wurde die Sachlage noch durch die zur Mitte der 90er Jahre erfolgte Einführung der Sonntagsruhe im Güterdienst der Eisenbahnen, wodurch eine Verzögerung von einem Tage eintritt. Ist diese Verzögerung schon an und für sich in der kalten Jahreszeit mißlich, so wirkt sie noch unangenehmer dadurch, daß die Güter in den kalten Waggons dann stille stehen und so der Gefahr des Aufrierens noch weit mehr ausgesetzt sind, als wenn sie rollen. Ueberhaupt treten Frostschäden eigentlich weniger während des tatsächlichen Transports auf, als namentlich bei Lagerung in kalten, zugigen Güterhallen oder gar im Freien.

Zu bemerken ist noch, daß nicht nur der Wein gegen Frost empfindlich ist, sondern daß eine ganze Reihe weiterer Artikel diese Eigenschaft mit ihm teilt, so z. B. Mineralwasser, Bier, Gemüse, Kartoffeln, Blumen, Eier, Geflügel, flüssige Farben zc. Man faßt alle diese Waren unter dem Sammelbegriff „frostempfindliche Güter“ zusammen, und es ist für die Interessenten wichtig, die Interessengemeinschaft all dieser frostempfindlichen Güter zu betonen, weil dadurch eher Maßnahmen gegen den gemeinsamen Feind, die Winterkälte, erreicht werden können.

Nun ist allerdings nicht jeder Winter so kalt, daß er auf längere Zeit den Versand unterbricht. Wir hatten sogar seit 1895/96 bis 1901/02 ziemlich milde Winter. Aber der letzte Winter 1902/03 brachte umso schlimmere Erfahrungen. Dreimal trat im Laufe der letzten Wintersaison ein scharfer Wettersturz ein, dem jeweils längere Kälteperioden folgten, die den Versand jäh unterbrachen, ihn dann wochenlang brach legten oder auf ein Minimum reduzierten. Wurde bei anscheinender Milde ein Versand riskiert, so mußte das leider in vielen Fällen bitter gebüßt werden. Die Frostschäden waren im letzten Winter enorme, die Verdrießlichkeiten unablässige und die Verluste höchst empfindliche. Die mißglückten Sendungen schädeten eben vielfach nicht bloß im

einzelnen Fall, sondern brachten auch dauernde Verluste an Kundschaft; und um das zu verhüten, riskiert Mancher den Versand und der Schaden wurde durch dieses vermehrte Wagnis nur noch gesteigert.

Unter diesen Umständen ist es erklärlich, daß man allseits Maßnahmen zum Schutz der frostempfindlichen Güter forderte, und es wurden auch eine Reihe Vorschläge gemacht, die mehr oder weniger auf gewissen Erfahrungen beim Winterverkauf beruhen. Man kann diese Vorschläge etwa einteilen in präventive Maßregeln, also zur möglichen Vermeidung der Gefahr, ferner in solche zur Milderung und endlich in solche zum eigentlichen Schutz vor Frost.

Bei den Präventivmaßregeln ist natürlich diejenige Vorsicht voranzusetzen, die man allgemein vom Versender erwarten kann, so vor allem eine genügende, gute Verpackung (im letzten Winter hat sich sehr eine Isolierschicht von Watte oder Holzwole bewährt) und auch im gewissen Sinn die Wahl eines geeigneten Zeitpunkts für den Versand. In letzterer Hinsicht könnte aber bereits eine öffentliche Unterstützung der Bestrebungen erfolgen, und zwar durch Einführung eines guten Temperaturnachrichtendienstes. So manche Sendung würde kaum gewagt worden sein, wenn der Absender die Differenzen in der Temperatur des Abgangs- und des Ankunftsorts bezw. der dazwischenliegenden Gegenden gewußt hätte. Den meteorologischen Anstalten würde in dieser Hinsicht ein weites Feld gemeinnütziger Tätigkeit offen stehen, indem sie vergleichende Temperaturnotizen, die auf telegraphischem Weg ausgetauscht werden könnten, veröffentlichen würden. Aber auch die Postanstalten könnten dieser Angelegenheit ihre Aufmerksamkeit widmen. In Bayern wird tagtäglich um 3 Uhr Nachmittags sämtlichen Postanstalten und Bahnstationen gleichzeitig mit telegraphischer Angabe der Normalzeit eine Wetterprognose für den kommenden Tag mitgeteilt, die dann am Post- oder Bahngebäude angeschlagen wird. Mit Leichtigkeit und ohne sonderliche Kosten wären diese Wetternachrichten durch einige Temperaturnotizen von wichtigeren Plätzen (z. B. Berlin, München, Breslau etc.) zu vervollständigen.

Freilich dieser Temperaturnachrichtendienst könnte nur negativ, d. h. zur eventuellen Verhütung der Gefahr, wirken; eine positive Förderung könnte dagegen erzielt werden durch beschleunigten Versand, also durch Verfrachtung des Weins als Eilgut, aber zur gewöhnlichen Stückgutware (d. i. durch Verfrachtung des Weins in den Spezialtarif für bestimmte Stückgüter) während der Winterszeit. Diese Vergünstigung genießen bereits einige andere frostempfindliche Güter, z. B. Gemüse, Blumen. Sicherlich ist Wein zu gewissen Zeiten ebenso dem Verderben bei langsamer Beförderung ausgesetzt wie diese anderen Waren. Der Wegfall der hohen Eilgutfracht wäre auch sicher gerechtfertigt, denn Wein ist schon lange nicht mehr der Artikel, der hohe Frachtsätze vertragen kann; die Verhältnisse und die Konkurrenz haben schon dafür gesorgt, daß die Verfrachtung zum niedersten möglichen Satz zur wirtschaftlichen Notwendigkeit geworden ist. Die Eisenbahnverwaltungen wenden, abgesehen von dem Hinweis der Konsequenzen für Mineralwasser und Bier, dagegen namentlich ein, daß die Verfrachtung von größeren Weinsendungen als Eilgut zu Betriebsstörung und Verzögerungen der Personenzüge führen würde. Nun es wäre schon ein großer Vorteil, wenn nur Weinsendungen bis zu 100 Kilo Gewicht den Vorteil der Eilgutfracht genießen würden.

(Schluß folgt)

Berichte.

Aus dem Rheingau.

△ Oestrich, 24. Sept. Nach der Wein-Versteigerung des hiesigen Winzer-Vereins verkaufte dieser noch 1

Stück 1902er zu Mk. 610.— sowie 1 Halbstück desselben Jahrganges zu Mk. 210.—. — Insgesamt gingen bei der Versteigerung 38 Stück und 118 Halbstück ab. Gesamterlös Mk. 42,840.

* Oestrich, 25. Sept. Mit Beginn der letzten Woche ist endlich trockene sonnige Witterung eingetreten. An dem blauklaren Septemberrhimmel segeln nur wenige Wölkchen. Es scheint, als ob die Witterung noch etwas Bestand halten wollte. Für die vorgerückte Zeit ist die Witterung recht gut, wenn auch die Nächte schon etwas kühler geworden sind. Jeder sonnige Tag ist wie gefunden und diese schönen Septembertage sind für die Entwicklung der Trauben und des Rebstockes von unschätzbarem Wert. Die Pilzkrankheit wird in ihrer weiteren Verbreitung durch das sonnige trockene Wetter aufgehalten, die Traubensäule, welche schon vielerorts eingeseigt hat, greift nicht mehr weiter um sich und das Quantum dürfte, wenn die Witterung nur einigermaßen günstig bleibt, keine weiteren Herabminderungen mehr erfahren. Den höchsten Wert indes haben die sonnigen Tage für die qualitative Entwicklung der Trauben. Wenn die frühen Traubensorten meist auch ziemlich gut ausgereift sind, so haben die päten Traubensorten in allen deutlichen Weinbaubezirken doch noch sonniges Wetter notwendig, wenn die Qualität nur einigermaßen befriedigen soll. Wie wohlthätig die Septembersonne auf die Entwicklung der Trauben wirken kann, hat sich beim Beginn dieses Monats gezeigt. Bleibt die Witterung trocken, so kann durch ein längeres Hinausschieben der Lese die Qualität noch wesentlich gebessert werden. Die Weinberge sind überall geschlossen, wenn auch in der letzten Woche noch einige Tage zur Verrichtung der Weinbergsarbeiten freigegeben waren. Die Weinbergsarbeiten ruhen jetzt eine Zeit lang. Mehr als in den Vorjahren hatten in diesem Jahre die Winzer in den Weinbergen zu tun. Die Bekämpfung der Pilzkrankheiten verursachte den Produzenten besonders viel Mühe, Sorge und Arbeit. Bei dem reichen Bestand der Rebstöcke ließen es sich die Winzer aller Weinbaubezirke angelegen sein, durch Spritzen und Schwefeln der Rebstöcke der Krankheiten Herr zu werden, wenn auch nicht überall der gewünschte Erfolg erzielt wurde. Die Weinversteigerungen erzielten bis jetzt nur teilweise befriedigende Ergebnisse. Der Gang der Versteigerungen steht noch immer unter dem Einfluß der gedrückten Lage des Einkaufsgeschäftes. Auch im freihändigen Weingeschäft hat sich die Situation nicht gebessert, trotzdem in der letzten Woche die Ernteaussichten keineswegs besonders günstig waren. In der Rheinpfalz wie in Rheinhessen war man mit der Lese der Frühtraubensorten beschäftigt. Das Quantum und die Qualität befriedigten ziemlich allgemein, dagegen ließen die gezahlten Preise für Trebermost und Trauben vielfach zu wünschen übrig. Der Weinversand geht jetzt ziemlich flott.

* Oestrich, 23. Sept. Der „Fr. Jtg.“ wird berichtet: Die Herbstaussichten sind bezüglich des Rieslings recht trüb, besser beim Oesterricher. Der Sauerwurm richtet enormen Schaden an, weniger der Traubenpilz. Auch bemerkt man ein ziemlich starkes Abfallen, welches einer Krankheit der Traubensiele zugeschrieben wird. Bezüglich der Menge wird der kommende Herbst gering, besonders beim Riesling. Ueber die Güte des 1903er läßt sich ein Urteil noch nicht abgeben; hierbei spielt die Witterung von jetzt bis Allerheiligen noch eine große Rolle. Die zwei Rheingauer Sprichwörter: „Viel Gesein — wenig Wein“ und „Großer Rhein — kleiner Wein“ sind diesmal wieder in Erfüllung gegangen.

△ Geisenheim, 21. Sept. Die auch von uns gebrachte Notiz von dem Verkauf des Jann'schen Weingutes nebst daraufstehenden Gebäulichkeiten an die Königl. Lehranstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau bewahrheitet sich nicht, wie dem „Rhg. Anz.“ von zuverlässiger Seite

mitgeteilt wird. Es schweben wohl Verhandlungen mit dem preussischen Staat, doch sind diese bis jetzt noch nicht abgeschlossen.

* Wiesbaden, 25. Sept. (Trauben-Versteigerung.) Die diesjährige Trauben-Steigerung des Nerobergs erzielte ein Höchstgebot von 1500 Mk. Letztbietender war die Weinhandlung Ghr. Limbarth (S. Vill). In 1902 betrug der Steigpreis 3040 Mk.

Aus Rheinhessen.

* Frei-Weinheim, 23. Sept. Mit der Lese der Frühburgundertrauben wurde am Samstag hier begonnen. Allgemeiner Herbst ist aber erst von heute ab. Obwohl hier ca. 180 Stück abgesetzt werden können, ist das Verkaufsgeschäft äußerst flau. Bis jetzt wurden Verkäufe abgeschlossen das Viertel = 18 Pfund zu 1,98 Mark, 1,80 Mk. und 1,70 Mk. — Wie gut die Frühburgundertrauben in diesem Jahre hier geraten sind, geht daraus hervor, daß Mostgewichte von 80 Grad festgestellt wurden.

* Gau-Algesheim, 23. Sept. Der Frühburgunderherbst in hiesiger Gemarkung begann am Mittwoch. Für die Trauben beträgt der Preis 1,90—2,00 Mark für das Viertel.

* Gau-Algesheim, 23. Sept. Gewaltige Flaue zeigt sich in der Ernte der Frühburgundertrauben. Die Gebote, welche gemacht werden, decken den Winzern kaum die Unkosten und dabei ist die Nachfrage sehr gering. Hier werden für Frühburgunder Trauben Mk. 1,90—2,05, in Großwinternheim Mk. 1,70 für das Viertel bezahlt.

* Gausenheim, 23. Sept. Der Burgunderherbst hat heute begonnen. Die Frühburgunder sind in diesem Jahre so schön, wie sie seit 10 Jahren nicht waren. Preis noch nicht bekannt.

* Groß-Winternheim, 23. Sept. Am Dienstag begann dahier die Lese der Frühburgundertrauben. Mit dem Ertrag ist man allgemein zufrieden, weniger mit dem Preis, den die Käufer in diesem Jahre anlegen. Die ganze kaufbare Menge ging zum Preise von 1,71 Mk. das Viertel an verschiedene Weinhandlungen in Ober-Ingelheim über.

* Ober-Ingelheim, 23. Sept. Die hiesige Winzer-Genossenschaft verkaufte an die Firma Gebr. Bonné hier 36 Stück neuen Frühburgunder.

* Alzen, 24. Sept. Am 26. Sept. werden die Weinberge geschlossen. Die Weinberge stehen zum Teil gut, zum Teil aber auch sehr schlecht. Im Allgemeinen wird der diesjährige den 1902er weder an Quantität noch an Qualität erreichen.

* Viebelsheim, 23. Sept. Hier begann die Lese der Frühburgunder, welche von Weinfirmen aus Kreuznach zu 1,80 Mk. das Viertel gekauft werden.

* Guntersblum, 23. Sept. Die Trauben haben sich trotz der ungünstigen Witterung in den letzten 8 Tagen in guten Lagen sehr schön entwickelt, in geringen Lagen sieht man dagegen gar keine Fortschritte. Das Geschäft ist immer noch sehr schleppend und wird nur zu ganz abnorm billigen Preisen hier und da ein oder der andere Weinändler zum Kauf animiert. Verkauft wurden inzwischen in Finsheim eine Partie 1902er zu Mk. 325.—, in Weinolsheim eine Partie 1901er und 1902er zusammen 16 Stück zu 300 Mk. pro Stück, in Guntersblum 4½ Stück 1901er zu 400 Mk. und 9 Stück 1900er zu 550 Mk.

© Aus Rheinhessen, 24. Septbr. Der plötzliche Umschlag in der Witterung brachte orkanartigen Sturm und sehr kühle Nächte. Die vorhergehenden sommerlichen Tage haben aber in den Weinbergen gut gewirkt. Die Trauben sind überall weich geworden, und es war ein Glück daß später die stürmische Witterung nicht in viele Regengüsse sich auflöste. Oidium und Peronospora haben nicht allzu große Ausbreitung genommen; der durch das Auftreten dieser Krankheiten verursachte Schaden dürfte heuer nicht sehr bedeutend

werden. Noch sind aber viele sonnige Tage nötig, um die späteren Traubenforten zur Reife zu bringen. Die Ernte der Frühburgundertrauben, welche in der letzten Woche in vielen Orten ihren Anfang genommen hat, fällt hinsichtlich der Menge recht zufriedenstellend und bezüglich der Güte ziemlich gut aus. Die bis jetzt festgestellten Mostgewichte schwanken zwischen etwa 78 und 85 Grad nach Dextle. Abgesetzt wurden die 18 Pfund Trauben in Freiweinstein und Heidesheim zu Mk. 1,90—2,00, in Sauereschwabenheim zu Mk. 1,65—1,70 und in Ober-Ingelheim zu durchschnittlich Mk. 2. Im Handel mit älteren Weinen machte sich in der letzten Zeit wieder etwas mehr Leben geltend, als vorher. So erzielte in Weinolsheim 1902er Wein Mk. 370—400, 1901er Mk. 370—380, in Selzen 1901er und 1902er Mk. 445—455, bezw. Mk. 380—390, in Lörzweiler 1902er Mk. 440—460, 1901er Mk. 430—440, in Hahnheim 1902er durchschnittlich Mk. 450, in der Wöllsteiner und Meyer Gegend 1902er Mk. 360—380, 1901er Mk. 390—400, in Bodenheim 1902er Mk. 590—625, 1901er Mk. 600—610, in Radenheim 1901er Mk. 670—680, in Guntersblum 1901er Mk. 480—500 und in Oppenheim und Nierstein 1901er Mk. 600—880 und 1900er Mk. 750—1125 die 1200 Liter.

Vom Rhein.

* Bingerbrück, 21. Sept. Nach zweiwöchentlicher feuchter, trüber Witterung hat sich endlich das graue Gewölke wieder verzogen und die Sonne scheint wieder zu ihrem Recht zu kommen. Der Weinbau hatte unter dem Einfluß der ungünstigen Witterung sehr zu leiden. Die Trauben sind für die vorgerückte Zeit noch ziemlich in der Reife zurück, namentlich gilt dies von den Rieslingtrauben, die in den auswärtigen Lagen erst angefangen haben weich zu werden. Auch die Pilzkrankheit (Oidium) hat bei der trüben Witterung der letzten Woche weitere Fortschritte gemacht und die quantitativen Aussichten teilweise bedroht. Wenn auch die Temperatur noch immer etwas niedrig steht, so wird die trockene sonnige Witterung ihre günstige Wirkung auf die Trauben nicht verfehlen. Gerade in diesem Entwicklungsstadium ist ein sonniger Tag für den Fortschritt der Trauben in der Reife von höchstem Wert. Bleibt die Witterung beständig, so dürfte die Qualität die jetzigen geringen Erwartungen sicher übertreffen. Im Einkaufsgeschäft ist es noch immer ziemlich still. In letzter Woche wurden hier 3 Stück 1900er für 820 Mk., 2 Stück 1899er für 735 Mk. und 6 Stück 1901er für 510—520 Mk. pro Stück versiegelt. In Bingen wechselten 3 Stück 1901er für 560 Mk. und 4 Halbstück 1901er Rotwein für 670 Mk. pro Stück den Besitz. In Trechtingshausen gingen 2 Stück 1902er für 480 Mk. pro Stück in den Besitz des Handels über. In Manubach erzielten 4 Fuder 1902er 425 Mk. pro Fuder. In Rheindiebach wurde etwas 1900er für 650 Mk. pro 1000 Liter in den Handel gebracht.

* Boppard, 22. Sept. Die letzte Woche hat für die Zeit mit den dankbarsten Witterungsverhältnissen begonnen. Die Winzer machen denn auch wieder fröhlichere Gesichter und die gesunkenen Hoffnungen leben langsam wieder auf. Der 1903 wird selbst dann, wenn die trockene sonnige Witterung bis zur Lese anhalten sollte, keinen besonders guten Jahrgang mehr abgeben. Er kann aber, wenn er verständlich verbessert wird, noch ein brauchbarer Wein werden. Die Pilzkrankheit (Oidium) hat keine erheblichen Schäden verursacht, doch hat der Sauerwurm einigen Schaden verursacht. Immerhin sind die Aussichten hinsichtlich des Quantums noch recht günstig. Auch der Rebstock läßt bis jetzt im Allgemeinen nichts zu wünschen übrig. Die Pilzkrankheiten wurden eifrig und mit befriedigendem Erfolg bekämpft, doch haben diese Arbeiten den Winzern viel Arbeit und hohe Geldauslagen verursacht. Die Weinberge sind hier wie auch in den Produktionsorten talauf- und -abwärts geschlossen.

1901er und 1902er für 400—425 Mk. und 6 Fuder 1900er für 520—610 Mk. pro 1000 Liter den Besitz. In Oberhain wurden 4 Fuder 1899er für 550—560 Mk., in Niederhain 3 Fuder 1902er für 340 Mk. pro Fuder verkauft. In Hirzenach gingen 4 Fuder 1901er für 375 Mk. pro 960 Liter in den Besitz des Handels über. In Rhens wurden 1901er Rotwein für 530—560 Mk. pro Fuder abgesetzt. In Oberwesel fanden 10 Fuder 1901er für 410 bis 525 Mk., 6 Fuder 1902er für 430 Mk. und 3 Fuder 1899er für 575 Mk. pro Fuder Nehmer. In Engellöb erzielten 2½ Fuder 1900er 680 Mk. pro 1000 Liter.

Von der Nahe.

* Münster b. B., 21. Sept. Die Aussichten wurden durch den Schimmelpilz und den Sauerwurm herabgedrückt. In letzter Zeit fand man in den Trauben auch schon faule Beeren. Augenblicklich haben wir sonniige, trockene Witterung, die den Trauben jetzt sehr zuträglich ist. Die Trauben sind in allen Lagen weich geworden. Geschäftlich ist es noch immer ruhig. In einigen benachbarten Produktionsorten wurden kleinere Verkäufe in 1901er zu früheren Preisen abgeschlossen.

* Kreuznach, 21. Sept. Endlich scheint sich die Witterung wieder günstig gestalten zu wollen. Seit gestern scheint die Sonne wieder recht hübsch. Für die diesjährigen Ernteaussichten wäre anhaltend, trockene Witterung von unschätzbarem Werte. Der Schimmelpilz hat doch schon erhebliche Schäden verursacht und vielfach wird über starkes Auftreten des Sauerwurms geklagt. Trotz der schon entstandenen Schäden sind die quantitativen Ernteaussichten noch immer recht befriedigend, da der Behang der Rebstöcke ein sehr reicher ist. Bei der trockenen Witterung ist eine Herabminderung durch die Traubensäule, die verschiedentlich begonnen hat, nicht zu befürchten. Bleibt die Witterung noch einigermaßen beständig, so wird der 1903er die beiden früheren Jahrgänge qualitativ übertreffen. Die Frühtrauben sind dunkel gefärbt und ziemlich gut ausgereift. Hier wechselten in voriger Woche einige Posten 1901er für 430—525 Mk., 6 Stück 1902er für 450—530 Mk. und 4 Stück 1900er für 685 Mk. pro Stück den Besitz. In Waldböckelheim, Hargesheim und Sobernheim gingen kleinere Posten der beiden letzten Jahrgänge für 375—410 Mk., in Monzingen 4 Stück 1900er für 760 Mk. und 5 Stück 1901er für 420 bis 435 Mk. pro Stück ab. In Mandel wurden 1902er für 400 Mk., in Rorheim 1901er für 380 Mk. und in Gutenberg und Sommerloch 1901er und 1902er für 330 bis 335 Mk. pro Stück verkauft.

* Von der Nahe, 24. Sept. Gesunken sind die Aussichten auf einen guten Herbst und die Entwicklung der Trauben wurde gewaltig gestört. Die Frühburgunder- und Portugiesertrauben konnten gerade noch in der Sonne sich färben; dann wars vorüber und ein Stillstand trat ein. Von „Qualitätsbildung“ konnte keine Rede mehr sein und jetzt bei der in einer Anzahl Gemarkungen begonnenen Lese der Frühtrauben werden Preise bezahlt, mit denen die Winzer gar nicht zufrieden sind. Nur ganz langsam werden die weißen Trauben reif und in geringen Lagen könnte man die Beeren ruhig als Erbsen abgeben. Wenn der Wein noch irgendwie gut werden soll, dann muß noch tüchtig die Sonne scheinen, was aber kaum zu erhoffen ist und so wird eben die Güte derjenigen der 1901er und 1902er sehr ähnlich und sogar noch geringer werden. Die unberechenbare Witterung dieses Jahres hat Hoffnungen wach gerufen und auch viele vernichtet. Auch Ungeziefer wütet genug unter den Trauben; der Sauerwurm sitzt recht fest in den Weinbergen. Geschäftlich ist es meistens ruhig; doch werden immer einige Verkäufe gemeldet.

Von der Mosel.

* Moselfern, 24. Sept. „Noch ist Polen nicht verloren“. Dieses Sprichwort paßt augenblicklich auch auf die Verhältnisse des Winzers. Sein Gesicht klärt sich bei dem gegenwärtig schönen Wetter wieder auf. Erquickender Tau am Morgen und warmer Sonnenschein am Tage führen die Trauben ihrer Reife entgegen und besorgen die noch sehr nottuende Zuckerbildung. Hält das schöne Wetter den Oktober hindurch an, was ja nach dem nahen Sommer nicht unwahrscheinlich ist, so hoffen wir noch einen Wein von der Güte des vorjährigen zu machen. Letzterer entwickelt sich sehr schön im Faß und erwirbt sich vollumfänglich die Eigenschaften eines spritzigen, süßigen und kräftigen Weines.

* Casel (Mosel), 23. Sept. (Weingutsverkauf.) Das zu den hervorragenden Lagen Casels gehörende Weingut der Ww. P. Süß Erben zu Trier ging bei der heutigen Weinbergversteigerung in den Besitz der Weingroßfirma J. Langenbach u. Söhne in Worms a. Rh. über.

Aus Sachsen.

* Weinernte in Sachsen. Ueber den Stand der Meißener Weinernte berichtet das „Meißener Tagblatt“: In Folge der heistrockenen Witterung, die wir in letzter Zeit zu verzeichnen hatten, haben sich in den heimischen Bergen die Reben dermaßen entwickelt, daß bereits vollreife Trauben vom Frühburgunder, Frühe Leipziger, Frühe von der Lahn u. auf dem Markt zum Verkauf gebracht werden konnten. Der große blaue Burgunder, Traminer, Ruhländer, Sylvaner, Elbrich, Riesling und die verschiedenen Abarten des Gutedel, welche Sorten den Hauptrebenbestand in unseren Bergen und an den Spalieren bilden, brauchen dagegen noch viel Wärme, wenn sie zur vollen Entwicklung und Reife gelangen sollen und es sind deshalb für sie noch viele warme September- und Oktobertage zu wünschen. Immerhin zweifeln wir nicht, daß in 14 Tagen die ersten Mostfeste abgehalten werden können.

Aus Elsaß-Lothringen.

* Aus dem Oberelsaß, 24. Sept. Während auf dem Belschen und den benachbarten höheren Bergen reichlich Schnee fiel, machte die nasskalte Witterung den Reben weiteren Schaden. So ziemlich alle Krankheiten haben sich eingestellt, Mehltau und Sauerwurm, Beerenfäule, Blattfall- und Leberbeerkrankheit. In manchen Weinorten mit guten Lagen ist der Herbst kaum nennenswert. Das Holz wird auch nicht reif werden und so sind die Aussichten auch fürs nächste Jahr schlecht. Bei Versteigerung von Rebstücken im Gebirg wurde kaum geboten und der Hypothekarkredit ist dort tief gesunken. Es ist wirklich eine schlimme Zeit für die Reblente gekommen, zumal im Weinhandel keine Besserung eintritt.

Ausland.

Aus Frankreich.

* (Die Aussichten der neuen Weinernte in Frankreich.) In erster Linie kommt für den deutschen Weinhandel die Ernte in Frankreich in Betracht. Dieselbe wurde bereits im Allgemeinen durch die Frühjahrsfroste geschädigt, besonders in den Sübprovinzen und in der Gironde, die uns die gesuchten Bordeauxweine liefert. Dazu gesellten sich im Laufe des Jahres die Schäden durch Unwetter und kryptogamische Krankheiten, welche die Erträge noch weiter kürzten, sodaß die heutigen Aussichten höchstens auf einen halben Herbst geschätzt werden können; dagegen erwartet man, wenn das Wetter der Reife der Trauben günstig bleibt,

eine gute Qualität. Diese wenig günstigen Aussichten haben auch ihre Wirkungen auf die Weinpreise nicht verfehlt, welche überall in die Höhe gegangen sind und von den Produzenten festgehalten werden, wodurch ein förmlicher Stillstand im Weinhandel entstand. Man verlangt im Süden durchgängig $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Fres. pro Grad für die neuen Weine und für Trauben 13 bis 15 Fres. die 100 Kilo; in anderen Regionen werden sich die Preise erst im Herbst feststellen. Auch die Preise der vorhergehenden Jahrgänge von 1902, 1901 und 1900 sind bedeutend gestiegen und die Weine gesucht, so daß die Vorräte in manchen Bezirken erschöpft sind. In Bordelais erhalten die 1902er Preise von 350 bis 400 Fr. das Tonneau, bessere Qualitäten viel höher, die 1901er 400 bis 450 Francs, die 1900er 450 bis 500 Fres., je nach Herkunft und Qualität.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

* Oestrich. Montag, den 28. September, nachmittags 1 Uhr, versteigern die Vereinigten Winger im „Hotel Steinheimer“ daselbst 4/2 und 2/4 Stück 1901er, 3/1, 39/2 und 3/4 Stück 1902er selbstgezogene Weine. Taxen fehlen.

Hattenheim. Dienstag, den 29. September 1903, nachm. 1 Uhr, läßt die A. Wilhelmj, Alt-Ges. in Lq. zu Schloß Reichartshausen bei Hattenheim im Rheingau eine ausserwählte Kollektion feiner und hochfeiner Rheingauer Flaschenweine aus den Jahrgängen 1861, 1868, 1876, 1884, 1886, 1889, 1890, 1892, 1893, 1895 und 1897, darunter viele Auslesen, versteigern. Die Weine stammen aus den Gemartungen von Eltville, Rauenthal, Hattenheim, Hallgarten, Oestrich, Mittelheim, Geisenheim und Müdesheim und werden in Losen von 200 (bis Nr. 20), 100 (bis Nr. 33), 50 (bis Nr. 38), 25 (bis Nr. 41) und 12 (Nr. 42) Flaschen versteigert. Taxen pro Flasche Mk. 1.— bis 2.—, (Nr. 20) — 3.50 (Nr. 30) — 5.— (Nr. 36) — 8.— (Nr. 40) — 18.— (Nr. 42).

* Oestrich. Mittwoch, den 30. Sept., nachmittags 1 Uhr, lassen die Mitglieder der Oestricher Winger Genossenschaft im Saale des „Hotel Steinheimer“ zu Oestrich 1 Stück, 7 Halbstück und 1 Viertelstück 1901er, 7 Stück, 51 Halbstück und 1 Viertelstück 1902er selbstgezogene Weine aus besseren und besten Lagen öffentlich versteigern. Taxen fehlen.

Resultate von Wein-Versteigerungen.

* Winkel, 21. Sept. Die heute von Herrn Gutsbesitzer Jos. F. und angelegte Weinversteigerung verlief resultatlos. Nur eine Nr. wurde losgeschlagen. — Die ungenügende Bekanntmachung wird wohl mit die Ursache des fast völlig ergebnislosen Verlaufes der Versteigerung gewesen sein.

Geschäftliches.

* Hattenheim, 24. Sept. In der heute hier stattgehabten Generalversammlung der Aktiengesellschaft A. Wilhelmj schieden die bisherigen Liquidatoren aus. Herr Buchhalter Felix Seefardt und Herr Kellermeister Jakob Rehard zu Hattenheim wurden einstimmig an deren Stelle gewählt.

* Mainz. (Eingetragenes Warenzeichen). Nr. 62,256. Für B. F. Glogbach jr. die Marke „Laubenheimer Silberglöckchen.“

* Bingen. (Protura). Herrn August Schneider wurde für die Firma C. Mayer & Co., Weinkommission, Protura erteilt.

* Vor wenigen Tagen feierte die unter dem hohen Patronat S. K. H. des Großherzogs Adolf stehende Acker- und Gartenbau-Gesellschaft von Luxemburg ihr 50-jähriges Jubiläum, verbunden mit einer großen Ausstellung landwirtschaftlicher Erzeugnisse, Maschinen und Geräte. Auch hier wurde der Firma Ph. Mayfarth & Co., Frankfurt a. M. die höchste Auszeichnung, 4 goldene Medaillen, zuerkannt. S. K. H. der Erbgroßherzog interessierte sich ganz besonders für die große Kollektion genannter Firma und unterhielt sich längere Zeit mit deren Vertretern. Bei dieser Gelegenheit wollen wir noch erwähnen, daß die Firma Ph. Mayfarth & Co. in Frankfurt a. M., mit Zweigniederlassungen in Wien, Berlin, Paris, Posen, Breslau, Jasterburg und Osnabrück, welche im Jahre 1872 mit 1 Arbeiter begonnen, heute die ansehnliche Zahl von 1000 Arbeitern und Beamten erreicht hat.

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

Korkstopfen aller Art

liefern in besten Qualitäten billigt

H. & J. Kirschhöfer, Schierstein a. Rh.
Korkstopfenfabrik.

Korkstopfen

liefert alle Qualitäten und Sorten zu äusserst billigsten Preisen

J. Becker, Korkstopfenfabrik, Mainz.

Wein-Versteigerung zu Filsen.

Dienstag, den 29. September, vormittags 11 Uhr, im Vereinslokal zu Filsen, läßt der

Filsener Winger-Verein

e. G. m. u. S.

5 Fuder 1900er	Weißwein
15 " 1901er	
8 " 1902er	

5 Fuder und 1/2 Stück 1900er) Rotwein
6 " 1901er) Frühburgunder

alles garantiert reine Naturweine versteigern.

Probetage am 22. September und am Tage der Versteigerung vor derselben.

Der Vorstand des Winger-Vereins.

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 Lq.

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

Taxen: Mk. 1.— bis Mk. 18.—.

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

— Näheres befragen die Versteigerungslisten. —

Wein-Versteigerung.

zu

Oestrich im Rheingau.

Die Mitglieder der Oestricher Winger Genossenschaft lassen Mittwoch, den 30. September 1903, mittags 1 Uhr, im Saale des „Hotel Steinheimer“ zu Oestrich:

1 Stück, 7 Halbstück u. 1 Viertelstück 1901er,
7 " 51 " " 1902er

selbstgezogene Weine, aus besseren und besten Lagen, öffentlich versteigern.

Probetage im Versteigerungslokale am 22., 23. und 29. September, sowie am Tage der Versteigerung vormittags.

Wein-Untersuchungen

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

Wein-Versteigerung.

Donnerstag, 8. Oktober 1903, morgens 10 $\frac{1}{2}$ Uhr
im Saale des Hotel Adler in Kreuznach,
läßt Herr

Rudolf Anheuser in Kreuznach

37 Stück, 8 Halbstück 1902er
38 „ 1901er

selbstgefelte Weine öffentlich versteigern.

Die Weine sind in mittleren und besten Lagen der Nahe gewachsen, meist in den Gemarkungen Niederhausen, Norheim, Schloß Bockelheim, Altenbamberg und Winzenheim und ohne jeden Wasserzusatz.

Probetage für die Herren Kommissionäre am 21. und 25. September. — Allgemeine Probetage am 2., 5. und 6. Oktober im Hause Philippstraße 13, sowie am 8. Oktober von morgens 9 Uhr ab im Versteigerungssaale.

Wein-Versteigerung.

Freitag, den 9. Oktober 1903, vormittags 11 Uhr
im Saale des Hotel Adler in Kreuznach,
läßt Herr

F. A. Steinhauer in Kreuznach

60 Stück 1900er
15 „ 1901er

selbstgefelte Weißweine aus mittleren und guten Lagen der Nahe öffentlich versteigern.

Probetage für die Herren Kommissionäre am 23., 24., 25., 28. und 29. September. Allgemeine Probetage am 2., 5., 7. und 8. Oktober im Hause Hofgartenstraße 4, sowie am 9. Oktober von 9 Uhr im Versteigerungssaale.

Oestrich.

Gasthaus zur Krone.

Original Oestricher Weine!

Per Schoppen:

1900er Oestricher	bisher 70 Pfg.,	jetzt 60 Pfg.
1901er	„ „ 50 „ „	40 „
1902er	„ „ 40 „ „	30 „

1901er Frei-Weinheimer Rotwein 50 Pfg.

Selbstgefelt und garantiert naturrein.

Franz Bibb

Mehgerei und Gastwirtschaft „Zur Krone“.

Wer? Stellung!

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

Landwirtschaftlichen Beamten-Verein

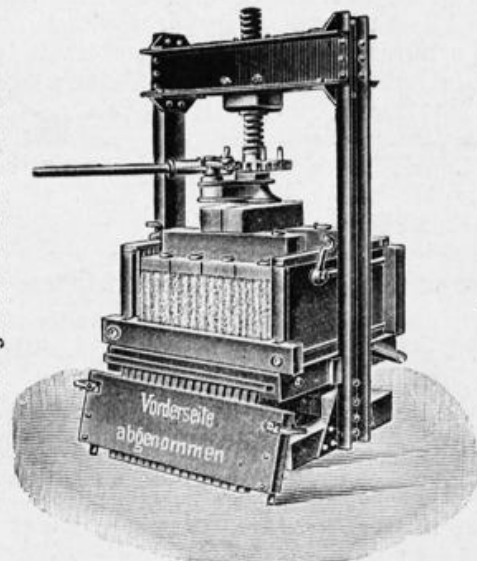
zu Braunschweig, Steinstrasse 2.

Vereinszeitung und Prospekte gratis. Den 144 Seiten starken Lehrplan für 50 Pfg. in Briefmarken.

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.

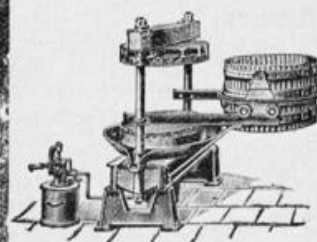
Hochdruckpumpen.

Spindelpressen, Obstmühlen.

Wein- und Mostpumpen.

Erstklassige Fabrikate, stärkste Bauart, beste und bewährte Konstruktionen.

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



Schraubenkeltern

mit Duchscher's unübertroffenem Original-Differenzial-Handhebel-Druckwerk, verschiedenartiger Konstruktion in 20 Größen.

Hydraulische Keltern

für Hand- und Motorbetrieb in allen beliebigen Stärken bis zu 6000 Liter Saftergebnis in einer Kelterung.

Gaushaltungs- und Beerenpressen, Obst- und Traubenmühlen.

Umbau alter Kelterysteme nach moderner Bauart. Illustr. Kataloge, gefällig geschickt und Neuheiten enthaltend, gratis und franko.

Vorzugsbedingungen für Wiederverkäufer.

Jakob Boos, Weinkommissionsgeschäft,
Amtlicher Milchmeister,
Bruttig-Fankel

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



Hydraulische Wein- und Obstpressen

einfachster, 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. H. 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

Adressenhaus Adolf Arst
Dresden A II, Ammonstr. 78.

Christian Reuter,
Wein-Kommissionär,
Rauenthal im Rheingau.

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

H. W. Zingel Nachf. E. Sprunkel.

Kostlithographie 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.

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.

Montaner & Co.
Korkstopfenfabrik
Palamos, Catalonien
und Mainz.

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

Spezialfabrik für Obstverwertungsgeräte
empfehlen

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

Wein- und Obstwein-Pressen.

In Nr. 8 der „Mitteilungen über Wein-
bau u. Kellerwirtschaft“, dem Organ
der Kgl. Lehranstalt, lesen wir auf Seite
125 über unsere hier abgebildete hydrau-
lische Presse u. A. folgendes:

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

und hat die
Presse in
allen ihren
Teilen voll-
auf be-
friedigt.

Man kann
nach den in

Weissenheim u. anderwärts mit den Mayfarth'schen Oberdruck-Keltern
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
sicherlich hoch, doch kein großer. Besonders Wenzelvereinen, bei
denen die verschiedensten Personen zur Bedienung kommen, ist die
Mayfarth'sche Kelter wegen der Einfachheit ihrer Bedienung zur
Anschaffung zu empfehlen.

G. Seufferheld.

2000 Pressen u. Mühlen
Jahresabsatz:



Hôtel „Rheinischer Hof“ Eltville a. Rh.

Weinbau. **Joseph Hulbert.** Weinhandel.

Gute Pension.

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

Nur für Weinhandlungen.

B. Zamboni (aus Italien)

seit 1891

General-Depôt für Deutschland: **Köln a. Rh.**

offert:

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
(1a. Qualitäten).

Trauben-Import. Proben gratis und franko.

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,
Gastafeln, Obst-, Trauben-
u. Spargelkistchen,
Postverpackungskisten etc.
Kisten mit eigenen Patent-
Verschlüssen.
Billigste Preisliste gratis u. franco.
Flaschenhüllen von Stroh
zum Tagespreis.

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

Peter Sehl

Clotten a. d. M.

Küfer

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

Eduard Wuppermann

Rüdesheim a. Rh.
Vertreter erster Firmen
der

Kellerei-Branche.

Lager in sämtlichen

Kellerei-Artikeln.

Vermittel. aller Versicherungsarten.

**HOCHFEINER
TAFEL-
LIQUEUR**

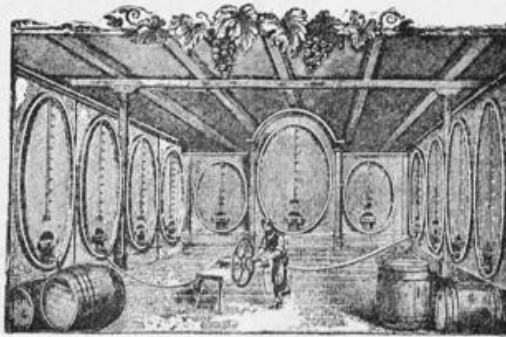
**PERLE VON
RÜDESHEIM**

RÜDESHEIMER
LIQUEUR-FABRIK
RÜDESHEIM a. Rh.

Zementfässer mit Glasausfütterung

vorzüglich zur Lagerung von

Wein, Brantwein, Sprit, Obstwein, Oel, Petrol usf.



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei.

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

Jacob Burg

Spedition - Rheinschiffahrt - Agenturen

Vertreter der Köln-Düsseldorfer Dampf-
schiffahrts-Gesellschaft.

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

Transport-Übernahme 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. —

Wein- und Likör-Etiketten

liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Henn's patent.

Keller-Oefen.

Für Zolkeller: Oefen mit

Aussenfeuerung.



Monatlang auf Probe!

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

Bestes Product.
Cognac Asbach.
Weinbrennerei
Asbach & Co.
Rüdesheim a. Rh.

Peter Wirschem

Moselkern a. d. M.

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

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.