

Rheingauer Weinzeitung



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

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Tel.-Adr.: **Weinzeitung Oestrich.**

Expedition: **Oestrich** im Rheingau, Marktstraße 9.

Fernsprecher **Nr. 6.**

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

Inserate die viergespaltene Zeile oder deren Raum **25 Pfg.**, im Text die zweispaltige Zeile **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. 35.

Oestrich, Sonntag, den 1. November.

1903.

Inhalts-Verzeichnis: Die Weinlese am Rhein. — Zur Weinlese. — Berichte: Aus dem Rheingau. — Aus Rheinbessen. — Vom Rhein. — Von der Nahe. — Von der Mosel. — Von der Saar. — Vom Main. — Aus Baden. — Ausland: Aus Oesterreich-Ungarn. — Aus Italien. — Aus Frankreich. — Verschiedenes. — Anzeigen.



Die Weinlese am Rhein.

Am Rhein, am grünen Rheine,
Da ist so mild die Nacht,
Und Rebenhügel liegen
In goldner Mondenpracht.

Rhein und Rhein — sie gehören zusammen seit Jahrhunderten. Den edlen Rudesheimer Wein ließ, wie die Sage erzählt, der Kaiser Karl selbst anpflanzen. Einst schaute der Kaiser, es war im Monat März, von seinem prachtvollen Palaste zu Ingelheim hinab auf den Strom und die rechtsrheinischen Höhen und gewahrte, wie bei Rudesheim am Berge der Schnee zuerst weggeschmolzen war. Da ließ er aus fernen Landen edle Reben kommen und dort anpflanzen: daraus ist der vortreffliche Rudesheimer Bergwein entstanden. Heute läßt noch die Sage den alten Kaiser aus seiner Gruft zu Aachen zum Rheine heraufschreiten und die Trauben segnen:

Bei Rudesheim, da funkelt
Der Mond ins Wasser hinein
Und baut eine goldene Brücke
Wohl über den grünen Rhein.

Der Kaiser geht hinüber
Und schreitet langsam fort
Und segnet längs dem Strome
Die Reben an jedem Ort.

Dann kehrt er heim nach Aachen
Und schläft in seiner Gruft,
Bis ihn im neuen Jahre
Erweckt der Traubenduft.



So ist das Rheinland geworden zum Weinland, und aller Wohlstand des Landes, alle Behaglichkeit des Lebens und Verkehrs hängt im Rheinlande ab von dem günstigen Ausfall der Weinernte; daher beginnt im Spätherbste, der

eigentlichen Erntezeit am Rhein, hier ein doppeltes Leben, ja eine neue Zeitrechnung.

Im ganzen Rhein wird der Braunn der Traubenlese von dem Ortsvorstande in Gemeinschaft mit den größeren Besitzern auf einen bestimmten Tag festgesetzt. Zeigen sich die Traubentiele trocken und verholzt, läßt die Traube sich leicht von der Rebe ablösen, sind die Kerne hart, die Beerenhüllen weich und durchsichtig geworden, so ist die Lesezeit gekommen. Durch die Schelle wird dann verkündigt an welchem Tage die gemeinsame Lese beginnen kann. Bis zu diesem Augenblicke sind die Weinberge, mit Ausnahme großer Besitzungen, für jedermann, für die ganze Einwohnerschaft des Ortes geschlossen. Verhau und Hecken versperrten die Zugänge, Eindringlinge werden durch die Winzer verschüchelt eingekerkert und mit Geldstrafen belegt. Es geschieht um der gegenseitigen Sicherheit willen. Nur in besonderen Fällen wird unter Aufsicht eines „Chrenschützen“ nach eingeholter amtlicher Erlaubnis eine frühere Lese für den einzelnen Besitzer gestattet, z. B. bei „Wingerten“ mit Frühburgundertrauben. Wie der Tag des Lesebeginns, so wird auch der Tag des Weinbergeschlusses amtlich bestimmt.

Und nun:

Doppelts hinaus
Mit Mann und Maus,
Mit Kübeln und Butten! Das Haus verläßt
Selbst Kind und Regel beim Lesefest.



Die rebengeschmückten Berge des Mittelrheins mit ihren grünen, schlanken Trostespendern, die der Hand des Winzers harren, liegen vor uns. Schon tönt uns der hundertstimmige Gesang der Winzerinnen und Winzer entgegen. Auf der ganzen Straße, die wir in der Richtung nach den Weinbergen berühren, herrscht reges Leben. Rosswagen und Winzer mit Butten ziehen hin und her. Wir treten in den Weinberg. Eine Gruppe fröhlicher Mädchen, Frauen und Kinder empfängt uns. Ein Blick hintunter auf den herrlichen Strom mit seinen lachenden Ortschaften, ein Blick auf die frischen, heiteren Gesichter, und unsere Stimmung gibt der der Winzerinnen nichts nach.

Vor uns auf sanft anstrebenden Hügeln, in fast peinlicher Ordnung und in gleichmäßiger Entfernung voneinander stehen die Weinstöcke, schon halb der rauhen Bitterung ihren Tribut zollend, zum Teil haben sie das Saftgrün ihres Blätter Schmuckes mit einem fatten Gelb vertauscht. Ueber die Weinberge hinaus ragt der zinnengeschmückte Bergfried einer mittelalterlichen Burg. Eine der Winzerinnen kommt uns entgegen und reinigt uns mit Weinblättern die Stiefel, eine Sitte, die sich in den rheinischen Weinbergen jeder Eindringling gefallen lassen muß; eine klingende Gabe scheucht sie wieder hinweg, und fröhliches Gelächter aller Winzerinnen bekommen wir in den Kauf. Von dem Jubel der Neckenden begleitet, wandern wir hin und her auf dem Berge, hier und da zwar in Gefahr, unsere Fußbedeckung im erweichten Boden zu verlieren, aber heiter angeregt durch die wechselnden Vorträge von Liedern, in denen der Rhein und das rheinische Leben anmutig besungen werden.

Die freudige Stimmung während des Geschäfts der Lese herrscht auch in den umgebenden Weinbergen vor. Aus der Nachbarschaft kommen Weinbergbesitzer, kosten und prüfen Trauben und Most. An den fahrbaren Wegen stehen große Bütteln in die der Inhalt der sogenannten Lepel entleert wird. Letztere nennt der Winzer eine unten spitz zulaufende, oben breitere, elliptisch geformte Holzbutte, die an zwei festen Lederriemen auf dem Rücken getragen wird und 90 bis 100 Pfund Trauben fassen kann. Je nach der Dertlichkeit werden diese schweren Lasten auch häufig bis hinunter ins Kelterhaus geschleppt. Vorher bearbeitet der Lepelträger mit zwei Mostkolben im Lepel selbst die ganze Traubenmasse. Es bildet sich eine braungelbe und dunkelrote, nichts weniger als klare Brühe, die dann in die Bottiche geschüttet wird. An einzelnen Stellen werden die Trauben auch, statt in den Lepeln bearbeitet zu werden, in einem großen Bottiche von Winzern mit hüfthohen Stiefeln getreten und geknetet. Da die Mostbrühe nicht lange in den Bütteln mit den Trauben zusammenstehen darf, sondern sofort vollständig bearbeitet sein will, so geschieht das Geschäft des eigentlichen Kelterns häufig des Nachts. Die schweren Balken der Kelter treiben den Nebenfaß bis auf den letzten Rest aus den Beeren heraus. Einladend sieht der junge Most, der nun in großen Fässern in den Keller gebracht wird, nicht aus. Bis derselbe als goldgelber oder dunkelroter Wein auf unsern Tisch kommt, hat er noch verschiedene Gährungsprozesse durchzumachen.

Gegen Abend ertönen vom nahen Kirchturm Glockentöne zum Zeichen, daß das Lesegeschäft für heute beendet ist. Die Wingerte bleiben die Nacht über, vom Wingertschutz bewacht, geschlossen. Täglich wird der Deffnung der Wingerte morgens und zum Schluß abends das Zeichen mit den Kirchenglocken gegeben. Glockentöne und Gesänge mischen sich mit dem Jauchzen der heimkehrenden Winzer; das Echo dieses Lebens und Webens hallt in den Bergen wieder:



Er kommt zur Welt auf sonnigem Stein,
Hoch über dem Rhein, hoch über dem Rhein,
Und wie er geboren, da jauchzt überall
Im Lande Trompeten- und Pautenschall;
Da wehen mit lustigen Flügeln
Die Fahnen von Burgen und Hügeln.
B. S. Niehl.

Zur Weinlese!

Es ist eine Erfahrungssache, daß die Trauben so lange an Zucker und sonstigen wertvollen Stoffen zu- und an Säure um ein bedeutendes abnehmen, als die Blätter grün und vom Froste noch nicht beschädigt sind. Trotzdem wird dagegen durch eine vorzeitige Lese oft gesündigt.

Insbepondere in Jahren, wo die Trauben in der Reife zurückgeblieben sind, ist bei entsprechender Bitterung ein längeres Hängenlassen der Trauben von größtem Vorteile

und notwendig, will man ein gut trinkbares und verkäufliches Produkt erhalten. Ansonst gewinnt man wohl etwas an Menge, aber das schlechte Produkt ist zu einem lohnenden Preise nicht abzusetzen.

Mit jedem sonnigen, warmen Tage, ja mit jeder solchen Stunde nehmen die Trauben an Güte zu. Darum, die Lese hinausschieben bis zur vollen Reife der Trauben!

Nachdem durch eine vorzeitige Lese nicht nur der Betreffende, sondern auch der Ruf und somit die Absatzverhältnisse der Gemeinde und der Gegend geschädigt werden, so ist es die Pflicht aller berufenen Faktoren der Gemeinde eine vorzeitige Lese hintanzuhalten.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

△ Oestrich 28. Okt. Nach der „Rhein. Vztg.“ hat Schneidermeister Berger ein Mittel gegen den Heu- und Sauerwurm gefunden, welches in einem Weinberg der Gräflich Matuschka'schen Verwaltung sich bewährt habe und wofür schon höhere Summen (angeblich Mk. 2500 von einer pomologischen Anstalt) geboten worden seien. Abwarten! — Ueber des Berger'sche Mittel schreibt Herr Weinbaulehrer Schilling: „Den Weinbergsinteressenten sei in diesen Tagen ein Gang nach Schloß Volkrads empfohlen. Dort ist von Herrn Berger von der Knochenmühle bei Winkel ein Mittel gegen die drei Hauptfeinde des Weinstockes: den Heu- und Sauerwurm, das Oidium und die Peronospora angewendet worden. In einem gleichaltrigen und großen Weinberg waren 16 Zeilen mit dem Mittel behandelt, welche sich in bezug auf Traubenmenge, Gesundheit der Trauben und der sonstigen Teile der Stöcke vor den nichtbehandelten vortheilhaft auszeichnen. Das Präparat soll sich, nach Aussage des Herrn Verwalters Körber dortselbst, mit den Schwefelapparaten gut verstäuben lassen und genüge eine 2- bis 3malige Anwendung. Zum ersten Male ist gestäubt worden als die ersten Heuwurmmotten flogen, zum zweiten und dritten Male beim Fluge der Sauerwurmmotte. Geschwefelt und gespritzt wurde in den Versuchszeilen nicht. Ein Erfolg ist in diesem Jahre mit dem Berger'schen Mittel tatsächlich erzielt worden. Damit soll jedoch nicht gesagt sein, daß dieses Mittel schon der Allgemeinheit empfohlen werden kann. Hier heißt es abwarten, wie die damit angestellten größeren Versuche im nächsten Jahre ausfallen. Immerhin ist es der Mühe wert, sich schon dieses Jahr persönlich von der Wirkung des Berger'schen Mittels zu überzeugen.“

)(Oestrich 29. Oktober. Der Oktober geht seinem Ende entgegen und der allgemeine Lesebeginn steht vor der Tür; allerorts fanden bereits Vorlesen statt. Nur wenige Oktobertage waren unseren Trauben von Günst. Starke Stürme zausen an den Stöcken und bedeutende Regenmassen brachten den Trauben eine Feuchtigkeit, welche die Fäulnis nur beschleunigte. An verschiedenen Tagen war es auch bereits recht empfindlich kalt und so war teilweise die Oktoberwitterung dazu angetan, die Qualität der Trauben tief zu halten und die Quantität zu schmälern. Was nun die Menge wie Güte des in Aussicht stehenden Herbstes anbelangt, fallen dieselben ungemein verschieden aus. Während zu Anfang des Sommers noch ein Dreiviertel- bis voller Ertrag in Erwartung gestellt werden konnte, darf nun noch meistens weniger als ein halber Herbst und in einigen Fällen mehr erwartet werden, indem durch Schimmelpilz und Sauerwurm manch kostbarer Fruchtansatz zugrunde ging. In den Weinorten, die seit Beginn dieser Woche bereits am Herbst sind, war das Herbstgeschäft flau und die gebotenen Preise sind niedrig.

* Mittelheim 27. Okt. Die vom Winzerverein errichteten Kellereigebäude werden bis Donnerstag ihren Betriebszwecken übergeben werden. Der Keller bietet Raum für etwa 150 Stück Wein. Die Zeichnung der Halle rührt von Hrn. Peter Fecher in Rudesheim her.

* Winkel 26. Okt. Heute hat man dahier mit der Vorlese begonnen. Die Winzer sind mit dem Ertrage der „Destreicher“ zufrieden; die Trauben sind von ungeweiner Süße und sehr brühtig, so daß allenthalben mehr geerntet wird als man vorher schätzte. Von Traubenverkäufen ist noch nichts zu melden; die Winzer verlangen 18 Pfg. per Pfund.

△ Geisenheim 28. Okt. Da nach Ansicht des Herbstauschusses ein Hinauschieben der Weinlese noch weit über Allerheiligen hinaus nicht tunlich sei, wurde beschlossen am Montag, den 2. November mit der Hauptlese zu beginnen. Mit dem Ergebnis der Vorlese ist man hier nur teilweise zufrieden; es ist ein neidischer Herbst. Bezüglich der Qualität wird der Herbst besser ausfallen als 1902; man verzeichnet Mostgewichte bis zu 85°. Man hat hier für das Pfund Trauben 17 Pfg. bezahlt.

* Rudesheim 28. Okt. Am Montag hat man dahier mit der Traubenlese begonnen. Von dem quantitativen Ergebnis ist man nicht befriedigt; selbst die so gering gestellten Erwartungen werden nicht erfüllt, das Ertragnis bleibt im allgemeinen hinter demjenigen von 1902. Was die Qualität anbetrifft, so läßt sich eine Norm nicht aufstellen. Wo man sich der Mühe unterzieht, die verweilten Beeren auszulesen, erzielt man Mostgewichte bis zu 95° nach Dextle. Im „Berg“ ist der Ertrag spärlich. Qualität sehr gut. Mostgewicht bis zu 110°. Besser fällt der Herbst in quantitativer Beziehung in unseren Nachbarorten aus. So hofft der Geisenheimer Winzerverein etwa 140 Halbstück Wein lagern zu können.

* Ahmannshausen 25. Okt. Die Rotweinlese hat fast einen vollen Herbst ergeben. Mit der Güte ist man auch zufrieden. Man hat Mostgewichte bis 85° nach Dextle erzielt, so daß der „Ahmannshäuser Rote“ als guter, gesuchter Wein sich entwickeln wird, umso mehr, als sein Säuregehalt niedrig (90/100) ist. Preis pro Ohm (200 Liter) Mk. 60—70.

* Lorch a. Rh. 24. Okt. Mit dem heutigen Tage ist die Weinlese in Lorch beendet. Die Quantität hat die gehegten Erwartungen weit übertroffen. Wenn auch einzelne Lagen geringen Ertrag lieferten, so hatten andere dafür vollen Behang; im Durchschnitt gab es $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Ertrag. Das Mostgewicht schwankt zwischen 70 und 90 Grad Dextle; demnach gibt es einen guten Mittelwein. Lorchhausen erntete einen $\frac{3}{4}$ Ertrag und zwar gute Qualität. Caub kann ebenfalls mit dem Herbsttrug zufrieden sein. Die Kauflust ist dagegen gering; das Ohm (200 Ltr.) Trauben kostet in Lorchhausen Mk. 42 bis Mk. 58. In Caub und Lorch ist der Preis noch nicht bestimmt.

Aus Rheinhessen.

△ Guntersblum 25. Oktober. Der Verkauf im Herbst war für den Anfang sehr schleppend, und bewegten sich die Preise von Mk. 1.20 bis Mk. 1.50 das Viertel. Hier wurden ca. 14000 Mischen verkauft, und ging sehr viel hiervon an die Haardt. In 1901er Wein war in letzter Zeit noch ziemlich Nachfrage. Der Wein-Kommissionär Heinrich Herz, hier, verkaufte ca. 70 Stück 1901er an verschiedene Frankfurter und Mainzer Grossisten zu Mk. 375 bis 400. Gestern eine Partie 1902er, 40 Stück, zu Mk. 475.— pro Stück

* Aus Rheinhessen 25. Oktober. Der Portugieser- und der Spätburgunderherbst ist beendet und die Weißtraubenlese hat in den letzten Tagen ihren Anfang genommen, die Portugieserweinernte fiel quantitativ wie qualitativ recht gut aus. Portugieser ging im Viertel zu Mk. 0.90—1.25 und

Spätburgunder zu Mk. 2.80—3.15 ab. In Bingen und Umgegend, wo der Herbsttrug sich auf eine Drittelernte berechnet, wurde die Aiche 1903er in Budesheim zu Mk. 14 bis 20, in Dietersheim zu Mk. 12, in Ockenheim zu Mk. 16—19, in Kempten zu Mk. 14—20 und in Bingen zu Mk. 16—21 abgesetzt. In Rierstein wurden die 18 Pfund Trauben mit Pressen von Mk. 2—3, in Oppenheim von Mk. 2,20—2,85, in Nackenheim von Mk. 2—2,80, in Bodesheim von Mk. 2—2,50 und in Laubenheim von Mk. 1,50—2,20 bewertet. In letztgenannten Weinorten wurden Mostgewichte von 75—100 Grad nach Dextle festgestellt. In der Mäyer Gegend und vielen anderen Landorten wurden Trauben im Viertel zu Mk. 1,20—1,50 abgesetzt. (S. 3.)

* Aus dem Kreis Bingen 28. Oktober. In den Gemarkungen von Bingen und Umgegend wurden recht hohe Mostgewichte erzielt. Die Säuremengen haben allerdings auch eine respektable Höhe erreicht, doch dürften sie sich während der Gährung zum Teil verlieren, so daß der diesjährige Jahrgang immerhin noch ein guter zu werden verspricht. Es wurden festgestellt: Bingen 65—96 Grad nach Dextle (7,9—15,6 pro Mille Säure); Budesheim 53,7—80,6 (10,9—12,8); Kempten 53—70,2 (11,1—13,2); Gau-Algesheim 55—64 (7,9 bis 11,3). Ueber der Nahe wurde konstatiert: Bingerbrück 69—76,6 (11,6—12,9); Heddesheim 64 (10,0); Münster b. B. 58,6—87 (9,9—12,7); Weiler 58—62 (11,2—13,5); Niederheimbach 63 (10).

Vom Rhein.

* Kassel 26. Okt. Die allgemeine Traubenlese wird voraussichtlich in dieser Woche beendet werden. Mit dem diesjährigen Herbst ist man im Allgemeinen zufrieden.

* Bacharach 27. Okt. Die Lese ist hier beendet und in den benachbarten Weinorten geht sie überall ihrem Ende entgegen. Mit der Quantität ist man zufrieden, wenn dieselbe auch nicht überall den seitherigen Erwartungen entsprach. Die besten Erträge lieferten wieder die Riesling, welche auch weniger stark angefault waren. Die Qualität entsprach den geringen Erwartungen. Das Mostgewicht beträgt meist 60—80 Grad nach Dextle, doch wurden auch Mostgewichte von Riesling von nur 55 Grad ermittelt. Das Herbstgeschäft ging ziemlich schleppend, doch waren die angelegten Preise für die Zeitverhältnisse noch befriedigend. Hier wurde die Maische meist mit 10—12 Mk. pro Aiche bezahlt. Zuletzt gingen die Preise etwas zurück. In Neurath, Medinscheid und Rheindiebach wurde 9,50—12 Mk. pro 50 Liter bewilligt. In Steeg wurden bei reger Nachfrage die 50 Liter mit 10,75—12 Mk. bezahlt. In Breitscheid erzielte dasselbe Quantum 10—11 Mk. In Manubach wurden für die 50 Liter 10,50—11,50 Mk. bewilligt. In Engeshöll variierten die Preise meist zwischen 11—12 Mk. in Oberwesel zwischen 9,75—11,50 Mk. pro Aiche. In letzter Zeit regte sich auch eine stärkere Nachfrage nach älteren Jahrgängen. Hier wechselten 1900er für 620 Mk. und 1902er für 425—440 Mk. pro 1000 Liter den Besitz. In Steeg wurden 1900er für 650 Mk., 1901er für 430 Mk. und 1902er für 435—450 Mk. pro Fuder abgesetzt.

* Koblenz 25. Okt. Die hiesige Handelskammer hat in ihrer jüngsten Vollsitzung Stellung genommen gegen die aus landwirtschaftlichen Kreisen gerichteten scharfen Angriffe gegen den Weinhandel, welchem besonders zum Vorwurf gemacht worden war, daß er den Wein auf dem Wege vom Produzenten bis zum Verbraucher um 200 bis 300 Prozent verteuere. In einer einstimmig angenommenen Resolution wird u. a. zum Ausdruck gebracht, daß die in Bonn — gelegentlich des dortselbst am 27. und 28. August d. J. abgehaltenen deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftstages — zutage getretenen Anschauungen in keiner Weise den tatsächlichen Verhältnissen entsprächen. Daß der Weinhandel mit dem geschilderten Nutzen arbeite, komme nicht

einmal in Ausnahmefällen vor. Gegenwärtig sei die Lage des Weinhandels sogar so gedrückt, daß manche Häuser mit Namen von gutem Klange schwer mit der Ungunst der Verhältnisse kämpfen. In vielen Kellern lagerten jetzt teure ältere Jahrgänge in großen Mengen, auf deren Einkaufswert bedeutende Beträge hätten abgeschrieben werden müssen. Im Durchschnitt seien die Weinhändler mit sehr bescheidenen Gewinnen zufrieden trotz der gewaltigen Unkosten und Verluste, die auf einem Weinhandelsbetriebe lasteten, und wenn die Winzer, wie sie es teilweise zu beabsichtigen schienen, die für einen lohnenden Absatz notwendigen kostspieligen Verkaufsorganisationen schaffen, würden sie spüren, wie wenig Grund sie hätten, dem Weinhandel sein Verdienst zu neiden. Zum Schlusse der Resolution wird die Tatsache begrüßt, daß in der am 28. September zu Trarbach abgehaltenen Sitzung der Sektion Weinbau des Landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen Auffassungen die Oberhand gewonnen hätten, die auf ein Bedürfnis nach einem engeren Anschluß an den Weinhandel und damit auf ein besseres Verständnis für dessen Wirken schließen. Die Kammer ist in einem Gutachten an den Regierungspräsidenten dafür eingetreten, daß bei den künftigen Handelsverträgen jede Vergünstigung der Einfuhr von Verschnittweinen und von Traubenmaische fortzufallen habe.

Von der Nahe.

* Kreuznach 25. Okt. Nachdem mehrere hundert Mostproben zur Untersuchung gekommen sind, kann man über die Qualität der 1903er ein einigermaßen zutreffendes Urteil abgeben. Während die Vorlese ein Durchschnittsgewicht von 67° nach Dechse bei 12,8‰ Säure hatte, ist das Ergebnis der Hauptlese insofern günstiger, als sich das Durchschnittsgewicht auf 67,3° nach Dechse erhöht hat und die Säure von 12,8‰ auf 11,3‰ gesunken ist.

* Kreuznach 27. Okt. In allen Produktionsorten des Kreisbezirkes ist man mit der allgemeinen Weinlese beschäftigt. In einigen Weinorten der unteren Nahe ist die Lese bereits beendet. Wenn auch das Quantum in verschiedenen Gemarkungen durch Pilzkrankheiten und den Sauerwurm mehr oder weniger stark herabgemindert wurde, so kann man doch mit dem Ernteergebnis in quantitativer Hinsicht noch recht zu frieden sein, da der Ertrag $\frac{1}{2}$ Ernte meist übersteigt oder doch erreicht. Die Qualität dürfte nach den festgestellten Mostgewichten im Allgemeinen dem 1902er ähneln. Eigentümlich ist es, daß der 1903er einen verhältnismäßig niedrigen Säuregehalt hat. Es würde für den Raum dieser Zeitung zu weit führen, aus den verschiedenen Ortschaften die ermittelten Mostgewichte anzugeben. Im Allgemeinen bewegt sich das Mostgewicht zwischen 60 und 84 Grad und nur vereinzelt wurden höhere Mostgewichte bis zu 90 Grad festgestellt. Die Säure beträgt 8,0—13,4 pro Mille. In manchen Produktionsorten waren die Trauben trotz des Regenwetters im Oktober nicht einmal so stark angefault. Bei der verhältnismäßig günstigen Witterung muß die Maische tunlichst rasch abgekeltert werden, weil sie sonst zu gähren beginnt. Im Herbstgeschäft ist es ruhiger, als man erwartet hatte. In den meisten Produktionsorten, in welchen diese Woche mit der Lese begonnen wurde, sind Mostpreise noch nicht bekannt und keine feste Verkäufe abgeschlossen worden. Hier wurde der Most meist mit 1,20 bis 1,80 Mk. pro Viertel bezahlt. Einzelne Posten gingen auch für 1,20 Mk. und 2,00—2,20 Mk. pro Viertel (8 Liter) ab. Hier ist fast alles verkauft. In Langenlonsheim wurden Abschlässe für 10—11 Mk. pro Mische (50 Liter) bekannt. In Laubenheim erzielte dasselbe Quantum 10—14 Mk. In Münster b. B. 15—20 Mk. In Heddesheim wurde 7,50—8 Mk. pro Mische geboten. In verschiedenen Weinorten wurden ältere Jahrgänge gehandelt. Hier wechselten 1900er für 650—720 Mk. und 1901er für

400—480 Mk. pro Stück den Besitz. In Monzingen wurden einzelne Posten der beiden letzten Jahrgänge für 390—500 Mk. und 4 Halbstück 1900er für 740 Mk. pro Stück gehandelt. In verschiedenen Produktionsorten des Guldenbachtals wurden für 1901er und 1902er 340—360 Mk. in Münster b. B. für 3 Stück 1900er 860 Mk. pro 1200 Liter bezahlt.

* Aus dem Nahetal 28. Okt. Das Mostgeschäft geht noch immer schleppend. In Heddesheim wurde für 8,75—9,00 Mk. pro Mische (50 Liter) gekauft. In Norheim kostet das Viertel (8 Liter) 1,70—2,20 Mk., in Niederhausen 1,70—2,00 und 2,10, in Waldböckelheim 1,40—1,70 Mk., in Budesheim 1,15—1,30 Mk. und in Weinsheim 1,10 bis 1,30 Mk.

Von der Mosel.

* Trier 25. Oktober. Die Vorlese der Trauben ist auf der Gemarkung der Stadt und deren Vororte schon eine Woche im Gange. In den übrigen Bezirken wird dieselbe, da die Koffhäule bei den Trauben aller Lagen stark zunimmt, auch nicht mehr länger hinausgeschoben werden können. Völlig und edelreif, schreibt die „Köln. Wsztg.“, werden daher heuer kaum Trauben auf die Kelter gelangen. Die Güte des Herbstes fällt demnach sogar aus den besten Lagen, wie in den Jahren 1902 und 1901, nur mittelmäßig aus. Noch geringer stellt sich derselbe aus den Trauben, welche kürzlich der Sturm abgeschlagen hat. Da der Most derselben sauer, wie Essig, schmeckt und knapp 50 Grad Dechse erzielt, sollte man dieselben, was auf größeren Gütern auch geschieht, gesondert verwerten. Im übrigen wiegt der Most durchschnittlich 60—70 Grad und hat 11—16‰ Säure. Die Menge des Herbstes reicht, trotz mancherlei Schäden (mißliches Wetter, Nebenfeinde) noch an eine Mittelernte heran. Der Traubenpreis schwebt, da der Handel nicht recht in Fluß kommen will, noch in der Luft. Von Most wurden in Dewig einige Fuder (= je 960 Liter) zu M. 450 abgegeben; der Zentner Trauben kommt dabei auf M. 15. Vorigen Herbst wurden M. 11—18 und für Most bis M. 680 das Fuder bezahlt. Gegen frühere Mitteljahre (1898, 1899) sind diese Preise fast um die Hälfte tiefer. Die Mosel aufwärts ist in Wincheringen Most zu nur M. 200 das Fuder verkauft worden. So teuer stellt sich diesen Herbst auch das Fuder Riez (Apfelwein). Das Aussehen der Weinstöcke, welche im Frühjahr recht zeitig gespritzt und geschwefelt wurden, ist noch frisch und grün; die übrigen aber sind fahl und vielfach schon ohne Blätter.

Von der Saar.

K. V. Von der Saar 25. Okt. Die Traubenlese nahm im Saartale mit den wegen Laubensäule nötig gewordenen Auslesen bereits Mitte Oktober ihren Anfang. Mit dem 26. d. geht man mancherorts, soweit es noch nicht geschehen, in die Hauptlese über. Ein noch längeres Aufschieben dieser hat, da alle Hoffnungen auf den noch sehr notwendig gewordenen „Allerheiligensommer“ vergebens erscheinen, wenig Zweck mehr. Nach Menge und Güte fällt der Herbst bei uns, trotzdem er, wie an der benachbarten Mosel, nur eine Mittelernte abwirft, besser, wie voriges Jahr, aus. Damals brachte uns eben Frühfrost vom 8. auf den 9. Mai unberechenbaren Schaden, und auch manche Großwinzer, die sonst ihre Ernte nur auf den Trierer Weinversteigerungen ablegten, schlugen dieselbe sofort während der Lese los. Vom 1902er lagern deshalb auch allenthalben nur mehr geringe Bestände auf den Kellerfässeln. Der heutige Most wiegt durchschnittlich 60—75, aus besseren Lagen 75—85 Grad Dechse bei 12—15‰ Säure. Im Herbst 1901 kam das Gewicht meistens nicht über 70 Grad. Entsprechend der demnach etwas besseren Güte werden hier auch höhere Preise angeregt. Bezahlt wird der Zentner

Trauben mit 15—21 Mk., das Fuder Most mit 450—600 Mk. Im Vorjahre ging der meiste Most zu M. 450—500 das Fuder ab; auf M. 600 und mehr kam nur die Ernte namhafterer Güter. In den Weinbergen stehen diesen Herbst die Lagen, welche im Frühsommer zeitig geschwefelt und gespritzt worden waren, mit ihren noch verhältnismäßig grün belaubten Stöcken sehr vorteilhaft hervor. Der Holzbestand der letzteren ist gesund und kräftig. Die Weinlese wird noch eine volle Woche in Anspruch nehmen. Oberhalb Serrig hat der Fiskus 140 Morgen Weinbergsanlagen in Angriff genommen. Die Hauptarbeiten besorgen Strafgefangene.

Vom Main.

* Vom Main. Die bedeutenden Quantitäten der heurigen Weinlese in Franken haben bisher nur zum kleineren Teil Absatz finden können. Das Meiste liegt noch in erster Hand, obwohl die Häcker (Winzer) gerne abgeben möchten, auch die Preise nicht zu hoch gespannt sind. Der Lokalbedarf der in Franken nicht unbedeutend ist, wurde ja ziemlich versorgt. Auch der Weingroßhandel, der eigentlich erst die Preise macht, beteiligt sich allmählich stärker am Geschäft. Immerhin sind noch bedeutende Mengen feil. Der Most differiert im Gewicht (Zuckergehalt) ziemlich stark, bei mittleren Landmosten zwischen 60—70 Grad Dextrose, Auslesen in besseren Lagen natürlich höher. Bezahlt wurden durchschnittlich 20—27 Mk. für feine, ausgereifte Kreszenzen bis zu 70 Mk. pro Hekto. Man erwartet vom 1903er, daß er einen mittleren, doch brauchbaren, in der Regel selbständigen und gefunden Wein ergibt. Ein Steigen der Preise ist vorerst kaum zu erwarten.

Aus Baden.

* Aus Baden 27. Oktober. Die Weinernte fiel im Großherzogtum Baden heuer verhältnismäßig günstig aus. Die meisten Weingegenden ernteten der Menge nach einen ziemlich bedeutenden Ertrag und der Güte nach einen brauchbaren Mittelwein. Das Mostgeschäft war ziemlich lebhaft, und die angelegten Preise befriedigten die Pflanzler größtenteils. So erzielte in den letzten Tagen, laut der „R. Bztg.“, in der Markgräfler- und Heidersheim Mk. 22—23, in Kirchen Mk. 24—38, in Wolfenweiler durchschnittlich Mk. 40, in Ruggen Mk. 38—40, in Bambach Mk. 34—37, in Boitingen Mk. 40—41, in Buggingen Mk. 27—30, in Hügelheim Mk. 32—34, in Mauchen Mk. 34—35, in Niederweiler und in Rheinweiler Mk. 33—36, in Schliengen Mk. 34—37, in Seefeldern Mk. 26—27, in Ballrechten Mk. 27 bis 30, in Krogingen Mk. 24—25, in Grenzach Mk. 36 bis 37, in Kirchen Mk. 34—40 und in Staufeu, Badenweiler, Sulzburg und Müllheim Mk. 40—44 die 100 Liter. Am Kaiserstuhl wurden Verkäufe von Most in Niederimlingen, Eichstetten, Niegel, Merdingen, Kirchlinberger, Gottenheim und Bögingen zu Mk. 20—24, in Wasenweiler zu Mark 24—36, in Endingen zu Mark 22—37, in Breisach zu M. 34—35, in Bickensohl zu M. 31—40 und in Achfarrn zu Mk. 32—44 das Hektoliter getätigt. Im Breisgau wurden in der jüngsten Zeit in Wagenstadt, Broggingen, Tutschfelden, Nordweil, Ettenheim, Ringsheim und Köndringen Weinmost zu Mk. 18—24, in Bleichheim zu Mk. 20—50, in Sulz zu Mk. 25—34 und in Rippenheim zu Mk. 38—56 die 100 Liter verkauft. In der Bodensee- und Rotweinmost in Allensbach, Dettingen, Reichenau, Steißlingen und Erzingen zu Mk. 20—22 und in Wollmatingen zu M. 45—50 das Hektoliter veräußert. In der Ortenau und in der Bühler- gegend gelangte in Friesenheim, Diersburg, Ebersweier, Niederschoppsheim, Hofweier, Zunsweier, Nadelhofen, Winterbach, Berghaupten, Genzenbach, Fußbach, Strohhach, Sinzheim, Baden, Herzthal, Obersackbach, Schwaibach, Varnhalt, Steinbach, Bühl, Offenburg, Durbach, Ulm, Zell, Affenthal und Eisenthal 1903er Weiß- und Rotweinmost zu M. 24

bis 50 bzw. zu M. 45—65, an der Bergstraße zu M. 24 bis 40, bzw. zu M. 30—40, im Neckartal zu M. 35—40, bez. zu M. 45—55 und in der Main- und Taubergegend zu M. 25—35 bzw. zu M. 35—42 die 100 Liter zur Abnahme.

Ausland.

Oesterreich-Ungarn.

* Werschetz 25. Oktober. Die Lese der blauen Kadarktrauben ist beendet. Der Most wog 15—17° und die erste Gärung ist unter günstigen Temperaturverhältnissen verlaufen, sodass Neuwain bereits versandfähig ist. Auch die Lese der weissen Trauben ist bereits beendet. Die Trauben haben sich bei den günstigen Witterungsverhältnissen über alle Erwartungen noch sehr gut entwickelt und wird die Qualität jedenfalls befriedigen. Die Maische zeigt auf der Mostwage 17—19° und wird zu K 15—16 pro Hektoliter gekauft. Das Geschäft in Neuwain dürfte sich heuer hier recht lebhaft gestalten, da jetzt bereits mehr als 2000 Stück Transportfässer eingetroffen sind, die von auswärtigen Kommittenten für den Export vorbereitet wurden. Die Preise dürften sich zwischen K 26—28 bewegen und wurde zu ersterem Preise auch bereits einiges verkauft.

Italien.

* Aus Italien 25. Oktober. (Mitteilung der kgl. önotech-nischen Station.) Die Lese in Sizilien ist meist beendet. Ergebnis inbetreff der Qualität als der Quantität zufriedenstellend. In Riposto sind die Geschäfte in neuem Wein noch still. Für die Moste von Cete Montagna verlangt man L. 8—9; für diejenigen der Mezza Montagna verlangt man L. 9—10 und für die Moste der Ebene L. 10—12 pro Carico von 68 Liter. In der Provinz Siracus hat die Lese ihr Ende erreicht. In den benachbarten Weinorten von Milazzo zeigte sich in letzter Zeit eine rege Nachfrage für gekelterten Most. Das Einkaufsgeschäft ist im allgemeinen flau. Auch der Begeh in älteren Sachen ist sehr gering und die Preise unverändert. Man notiert in der Provinz Catania: Bosco rot L. 11—12, Mascalucia L. 13.50—15; Piana Mascali L. 10—11; Terri-forti L. 15—16; alles pro Hektoliter. Die neuen Weine von Castellamare und Pachino sind gut geraten, aber die Geschäfte nicht lebhafter geworden. Bis jetzt beschränkten sich die Umsätze meistens auf Weissweine, welche mit L. 16.50—18 pro Hektoliter franko Schiff bezahlt wurden. In Apulien ist die Lese beendet, die Qualität gut ausgefallen, die Quantität gering. Man notiert: Barletta Moste ordinär L. 38—44; do. kräftige L. 45—48; do. ausgewählte L. 50—60 pro Soma von 205 Liter. Gallipoli rote Moste L. 24—28; weisse L. 32—33 die Soma von 175 Liter. Die guten filtrierte Weine sind sehr gesucht und im Preise gestiegen; man bezahlte sie mit L. 18—22 pro Hektoliter ab Domizil der Verkäufer. Die Ernte betrug in Toskano etwa einen Drittelherbst, die Qualität ist sehr verschieden. Die Preise für Most sind noch nicht fixiert. Die Lese in Oberitalien ist überall als beendet anzusehen, aber die Erträge sind dort zurückgeblieben. Die Geschäfte sind im ganzen noch still.

Frankreich.

* Epernay 25. Oktober. In Ay ist die Weinlese beendet, in Epernay geht dieselbe dem Ende zu, während in Avize, Cramant, Vertus Le Mesnil s'Oger, sowie in der Reims-Wein- gegend man sich mitten in der Lese befindet. Die Preise sind infolge des anhaltend schlechten Wetters gesunken. In Cramant, Avize bezahlte man das Kilogramm mit 90 Cts., das Pièce (200 Liter) mit Fr. 350 und beträgt das Ergebnis 3—4 Pièces pro Arpent. In Mesnil s'Oger bezahlte man das Kilogramm mit 85 Cts., in Vertus mit 50—60 Cts., in Bouzy, Verzenay, Ambonnay und Mailly mit Fr. 60 das Caque (60 Kg.), in Verzy mit Fr. 55, in Rilly-la-Montagne mit Fr. 45, in Chamery mit Fr. 15, in Bouilly, Chaumazy mit Fr. 18 und in Marfaux mit Fr. 20 das Caque. Die Winzer, welche mit Hinsicht auf das der Ernte vorhergehende günstige Wetter auf ein entsprechend gutes Jahr rechneten und für die vorangehenden ebenfalls nicht besonders gut ausgefallenen Jahrgänge Entschädigung zu finden hofften, sehen ihre Erwartungen aufs neue getäuscht und befinden sich demzufolge in grosser Missstimmung.

* Um dem Schimmeln der Flaschenetiketten vorzubeugen, teilt „Frieds Mundschau“ mit, ist es nötig, den zum Aufleben gebräuchlichen Kleister derart zu präparieren, daß eine An siedlung von Schimmelpilzen nicht möglich ist. Am sichersten wird dies durch einen Zusatz von Alaun oder Borax erreicht. Man löst in dem zur Herstellung des Kleisters dienenden erwärmten Wasser gewöhnlichen Borax, läßt die Lösung erkalten, wobei wieder ein Teil des Borax ausgeschieden wird, und verwendet diese dann zum An-

rühren des Vertrins oder Kleisters. Die Schimmelpilze können sich in diesem Kleister, der ihnen sonst als Nährstoff dient, nicht entwickeln. Die Etiketten bleiben sauber und werden nicht fleckig, weil der Borax keinen nachteiligen Einfluß auf die Farbe hat. Eine Maunlösung verfährt dagegen beim Feuchtwerden die Etiketten, ist deshalb weniger empfehlenswert. Der Boraxkleister schimmelt nicht und läßt sich lange Zeit aufbewahren. Die Boraxlösung ist auch sehr gut geeignet, das Schimmeln der Korkte zu verhindern, wenn die verkorkte Flasche hineingetaucht und dann erst mit der Staniollapfel überzogen wird. Selbstverständlich sind derartig behandelte Flaschen vor dem Öffnen mit einem feuchten Tuche sauber abzuwischen.

Landwirtschaftliches.

* Wiesenverbesserung. Die Viehpreise, wie die Preise der tierischen Produkte überhaupt steigen von Jahr zu Jahr, während umgekehrt die Produkte des Ackerbaues im Preise sinken. Man Sorge deshalb immer mehr für ausreichende Mengen vorzüglichen Futters; mit anderen Worten: „Man pflege und dünge die Wiese als die billigste Futterquelle besser wie bisher, und man wird durch Produktion von mehr und besserem Futter schnelleres Gedeihen des Viehs, zugleich höhere Erträge aus demselben erhalten. Das beste Düngemittel für die Wiese ist gutes Thomasschlackenmehl „Sternmarke.“

Literarisches.

* „Der Naturwein“. Unter diesem Titel ist eine interessante gemeinverständliche Abhandlung im Verlage der Vereinigten Weingutsbesitzer G. m. b. H. Koblenz erschienen, welche wir jedem Weintrinker und Interessenten warm empfehlen möchten.

Geschäftliches.

* Wiesbaden. An Stelle des ausgeschiedenen Geschäftsführers Ludwig Schwenk wurde der Ingenieur Nikolaus Henzel zum Geschäftsführer der Firma Weingesellschaft zu Wiesbaden, G. m. b. H., gewählt.

* Wiesbaden. Herr Friedrich Beyer hat das „Hotel Union“, verbunden mit Restaurant „Zauberflöte“, erworben.

* Frankfurt a. M. An Stelle des ausgeschiedenen Kaufmanns Hermann Nathan sind die Kaufleute Eduard Nathan, Alfred Jakob Nathan und Leo Friedrich Nathan als persönlich haftende Gesellschafter in die Firma G. Nathan Söhne, Weinhandlung hier, Fischerfeldstraße 18, eingetreten.

Patentliste.

Aufgestellt durch den Patentbureau

Richard Lüders, Görlitz und Berlin.

Einpruchssfrist bis zum 19. Dezember 1903.

Patent-Anmeldungen.

P. 13767 Stechbahn für Alkoholabfüllapparate. J. Boremba. Ober-Wogau, D. S.

Gebrauchsmuster-Eintragungen.

209 394 Fäßblech mit Ausbauchung zur Aufnahme eines zum Einbrennen des Fasses dienenden Schwefelschnittes. F. Jof. Selbach, Koblenz.

209 302 Klebverschlusstreifen für verkorkte Weinflaschen als Verschlussscheibe mit Seitenbändern. D. Gmelin, Freiburg i. B.

209 496 Abfüllvorrichtung mit einem unter Federdruck stehenden Kolben als selbsttätig wirkendes Abflußventil. G. Piepenbring, Dortmund.

209 536 In eine Verschraubung des Fäßbodens einzudrehender Hahn, welcher mit Abflußrücken, Luftzuführ- und Luftabfuhrvorrichtung versehen ist. G. D. Reudecker, Leipzig-Gohlis.

Der 1903er!

Zumeist ist er gut geraten
Wiederum der edle Wein —
Er — der braucht viel Gottes Gnaden
Arbeit — Zeit und Sonnenschein.

Süße, Säure, Frische, Feuer
Sint der Traube köstlicher Saft —
Der uns erst das Leben teuer
Und — an Liebe — Wunder schafft.

Darum wollest stets hochschätzen
Dem Vachus gleich — das Nebenblut. —
Solches uns kann wenig lehren
Zaubern — Heil — Glück — Kraft und Mut.



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

Kellerei-Artikel und Maschinen.

Querscheiben aus bestem Holz. Obere Durchmesser 30–40 mm 40–50 mm per
Mk. **6.50** Mk. **7.50** 1000 St.

Brühsponden aus Fichtenholz. Untere Durchmesser 30–34 mm 36–38 mm 40–42 mm
Mk. **7.—**, Mk. **8.25**, Mk. **9.50**,
45–50 mm p. 1000 St.
Mk. **14.—**

Spundlappen 80, 90, 100, 110 mm Durchmesser
weiss Mk. **4.70**, **6.—**, **7.—**, **8.30**)
Jute „ **3.30**, **4.50**, **5.10**, **5.90**) p. 1000 St.

Mechanische Fassbleche in weiss oder rot
35 50 58 70 mm
Setzkolben **9.—**, **11.—**, **12.—**, **12.75** p. 1000 St.
3.—, **3.50**, **3.50**, **4.—** p. Stück.

Gewöhnliche weisse Fassbleche
40 45 50 55 60 mm
Mk. **3.45**, **3.75**, **4.90**, **5.30**, **6.10**, p. 1000 St.
65 70 80 90 100 mm

Mk. **6.65**, **8.30**, **9.80**, **11.25**, **12.25**, p. 1000 St.
Probefläschchen 1/8 Ltr. braun, grün u. Bordeaux
Mk. **44.—** per 1000 St.

Prima arsenikfreien gelben Schwefel Mk. **14.—**
per 50 Kilo.

Gewürzschwefel Mk. **30.—** „ 50 „
Tropflosen Schwefel „ **40.—** „ 50 „
Liliput-Schwefel „ **17.—** „ 1000 St.
Aechte Ia. Saliensky Hausenblasen, Filtrirmasse mit Asbest,
Filtrirsäcke, Trubsäcke, Flaschenpapier, Flaschenlacke,
Kellerkerzen, Messing- und Holzahnen etc. etc. empfiehlt
zu den billigsten Preisen

Ernst Gottschalk in Mainz.

Telefon 1170.

Lager: Kaiser-Wilhelm-Ring 11.

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.

Uerzig an der Mosel

Weinkommissionsgeschäft von

Mathias Pellenz

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

Referenzen erster Firmen.

Montaner & Co.
Korkstopfenfabrik
Palamos, Catalonien
und Mainz.

Nur für Weinhandlungen.

B. Zamboni (aus Italien)

seit 1891

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

Ital. Rotwein Piemontese	à M.	44	per 100 Liter vorzollt 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.

Heinrich Steinkamp

Weinkommissionsgeschäft

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

Wein-Untersuchungen

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

Hydraulische Wein- und Obstpressen
 einfacher, bewährter und störloser Bauart
 für Hand- und Kraftbetrieb
 oder bei Wasserleitung selbstthätig durch Druckapparat.
Schraubenpressen
 Trauben-, Obst- und Beeren-Mühlen
 empfiehlt die Spezialfabrik
Merrem & Knötgen, S. m. b. F. Wittlich (Rheinland).
 bekanntester besterstellter Weingüter, bester Domänen und Weinhändler.

Korkstopfen

liefert alle Qualitäten und Sorten zu äusserst billigsten Preisen
J. Becker, Korkstopfenfabrik, Mainz.

Korkstopfen aller Art

liefern in besten Qualitäten billigst

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

Jakob Boos, Weinkommissionsgeschäft,
Amtlicher Richtermeister,
Bruttig-Fankel

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

5 Tage auf Probe

ohne Nachnahme – ohne Vorauszahlung – ohne Kaufzwang
 senden wir jedem Interessenten **franko** einen

Petroleum-Glühlichtbrenner „Schapirolicht“

Leuchtet wie
 Gasglühlicht.

Verbraucht
 in 20 Stunden nur
 1 Liter Petroleum.
 1 kompl. Schapiro-
 Brenner
 mit Stumpf u. Zylinder
 Mk 6,50.



„Modell 1903“
 Passt auf jede
 Petroleumlampe.

**Hermann Hurwitz
 & Co.
 Berlin C.
 Stralauerstrasse 56**

Hôtel „Rheinischer Hof“ Eltville a. Rh.

Weinbau. **Joseph Hulbert.** Weinhandel.

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

F. Kriegbaum, Mainz II.

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

Flachmarktstrasse 21. **Telefon Nr. 688.**

Adressen

aller Branchen und Berufsstände
 (Spezialität: Weinkonsumie-
 rende Privatpersonen und
 Wein- In- und Exportgeschäfte
 des In- und Auslandes), liefert
 unter Portogarantie billigst
Adressenhaus Adolf Arft
 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.**

Kisten-Fabrik

von **Carl Brass**

73 Gaustr. Mainz Gaustr. 73.
empfehl: Wein- und Probe-
fistchen, Flaschenlatten,
Fashtafeln, Obst-, Trauben-
u. Spargelfistchen,
Postverandfistchen zc.
Kisten mit eigenen Patent-
Verichlüssen.
Billigste Preisliste gratis u. franko.
Flaschenhüllen von Stroh
zum Tagespreis.

Peter Wirschem

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

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.

G. J. Höler,

Weinkommissionsgeschäft

Johannisberg

(Rheingau.)

Zur Haupt- u. Nachdüngung
empfiehlt **Präparierter**
Faeces- (Hefe) Dünger

Ergias für Stallmist,
eignet sich für alle Gewächse gleich
gut u. ist namentl. für Weinberge
empfohlen, die 50 Ko. intl. Sac,
je nach Qual. Nr. 3 und 4 ab
Station Ingelheim (Rh.). In
Sammelladungen u. b. größeren
Bezügen Frachtvergütung und
billiger.

Eduard Jacob Hahn,
10 Marchenerstr., Frankfurt a. M.
Man verl. Prospect. Agenten gesucht.

HOCHFEINER
TAFEL-
LIQUEUR

**PERLE VON
RÜDESHEIM**

RÜDESHEIMER
LIQUEUR-FABRIK
RÜDESHEIM/Rh.

Pumpen
aller Art.
Hähne.
Korkmasch.
Kapsel-
maschinen
Filter.
Schläuche.
Spülmasch.

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

Herbst-
geräte
Küfer-
werkzeuge
Klärmittel
Weinsprit
Lichte.
Versandt
Utensilien
Bürsten.
etc.

Jacob Burg

Spedition - Rheinschiffahrt - Agenturen
Vertreter der Köln-Düsseldorfer Dampf-
schiffahrts-Gesellschaft.
Eltille a. Rh. * N.-Walluf a. Rh.
Transport-Uebnahme nach allen Plätzen
des In- und Auslandes.
Billigste direkte Durchfrachtnotierungen ab
Eltille 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. —

Zementfässer mit Glasausfütterung

vorzüglich zur Lagerung von
Wein, Branntwein, Spirit, Obstwein, Oel, Petrol usf



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei
Borsari & Co. Erfinder u. Zollikon-Zürich
Erbauer, (Schweiz).

Empfehle vorrätige
ovale Lagerfässer
a 10, 25, 38 und 50 hl
sowie
runde Stück- u.
60 hl Fass.
Wich. Wellhöfer,
meh. Fassfabrik,
Seidingsteld-Würzburg.
Telegrammadresse: Fasswellhöfer.

Fässer,

eiserne Rundkeller, Fass-
dämpfapparat, abgepasste
Lagersteine, billigst abzu-
geben.
Jos. Schlitz, Mainz,
Walpodenstrasse 4.

Vorzüglicher
Weinfeller
im Rheingau,
ca. 20 Stück haltend, gute Einfahrt,
sichert oder später zu
vermieten.
Gebl. Offerten unter A. B. 200
an die Expedition der „Rhein-
gauer Weinzeitung“ erbeten.

Jüngerer Küfer

in Holz- und Kellereiarbeit tüchtig,
sucht Stelle per sofort.
Offerten unter J. E. 201 an die
Expedition dieser Zeitung.

M. Apel

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

J. Clauss,

Weinkommissionsgeschäft,
Neustadt a. d. Haardt
(Rheinpfalz).

Zum Ankauf von Obermosel-
weinen direkt vom Winzer
empfiehlt sich
Paul Sünner
Gemeinde-Einnahmer und Wein-
kommissionär in
Wellenstein, Luxemburg.

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

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.