



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

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Abt.: Weinzeitung Oestrich.

Expedition: Oestrich im Rheingau, Marktsstraße 9.

Verantwortlicher Hr. 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 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. 37.

Oestrich, Sonntag, den 15. November.

1903.

Inhalts-Verzeichnis: Neuere Erfahrungen bei der Bekämpfung der Peronospora und des Oidium. — Berichte: Aus dem Rheingau. — Aus Rheinhessen. — Vom Rhein. — Von der Nahe. — Von der Mosel. — Vom Main. — Von der Haardt. — Aus Baden. — Aus Elsass-Lothringen. — Ausland: Griechenland. — Gerichtliches. — Verschiedenes. — Anzeigen.

Neuere Erfahrungen bei der Bekämpfung der Peronospora und des Oidium.

Vortrag des Herrn Dr. Gustav Lüftner, gelegentlich des XXI. Deutschen Weinbau-Kongresses zu Mainz.

M. H. Wenn man die jährlichen Arbeiten des Winzers von heute mit denjenigen früherer Zeiten vergleicht, so kann man leicht feststellen, daß sich dieselben in den letzten Jahrzehnten ganz erheblich vermehrt haben. Es sind zu den Arbeiten, durch welche das Gedeihen des Stockes gefördert werden soll, einige Maßnahmen hinzugekommen, die darauf hinzielen, die Rebe gegen Feinde und Krankheiten zu schützen oder sie von diesen zu befreien. Die tierischen Feinde, welche verschiedenen Klassen der Insekten angehören, sind dem Winzer zum größten Teile schon lange bekannt. Schon in der Bibel wird auf dieselben hingewiesen und bei den Naturforschern des Altertums finden einige Erwähnung. Anders liegen die Verhältnisse bei den pflanzlichen Parasiten. Von ihnen wußten die Rebente früherer Jahre nichts, denn die wichtigsten unter denselben sind nicht bei uns einheimisch, sondern höchstwahrscheinlich erst durch den Bezug amerikanischer Reben aus Amerika mit diesen eingeführt worden. Auf diese Weise erhielten wir auch den falschen und echten Mehltau, die Peronospora viticola und das Oidium Tuckeri. Beides sind mikroskopisch kleine Pilze. Die Peronospora befällt vorzugsweise die Blätter, seltener tritt sie auch in den Gescheinen und den Beeren auf. Sie erscheint gewöhnlich Ende Juli — anfangs August, in feuchtwarmen Sommern

auch schon Ende Juni — anfangs Juli. Der größte Teil des Pilzes wuchert im Innern des Blattes, wo er mit besonderen Saugorganen der Rebe die für seine Entwicklung notwendigen Nährstoffe entzieht und dadurch allmählich den Tod des Blattes herbeiführt. Erst zu seiner Fortpflanzung tritt der Pilz nach außen. Er bildet dann auf der Unterseite des Blattes seine Früchte, welche, wenn sie reif geworden sind, sich von ihren Trägern lösen und vom Winde auf die Nachbarstöcke, in die Nachbarweinberge, ja sogar in weit entfernte Lagen getragen werden.

Zur Weiterentwicklung dieser Früchte ist unbedingt tropfbar-flüssiges Wasser notwendig. Gelangt eine derselben bei diesem Fluge durch die Luft zufällig auf ein Rebblatt und wird dieses dann von Tau oder Regen befeuchtet, so entstehen in ihrem Innern 6—8 kleine Körperchen. Jedes derselben stellt einen Samen oder eine Spore der Peronospora dar. Sie werden durch Aufplaken der Hülle frei, keimen aus, der Keimling wächst ins Blatt hinein, und damit ist die Krankheit auf den bisher gesunden Stock übertragen. Außer diesen Sporen, welche den ganzen Sommer über erzeugt werden und die wir deshalb auch als Sommer-sporen bezeichnen wollen, bildet der Pilz noch eine andere Sporenform, die im Herbst in den kranken Blättern entstehen. Es sind dies die sog. Winter-sporen, denen die Aufgabe zukommt, den Pilz ungeschädigt durch die kalte Jahreszeit zu bringen. Bei der Verwesung der Blätter im Laufe des Winters und Frühjahr werden sie frei, gelangen durch irgend einen Zufall auf die neugebildeten Rebblätter und rufen auf diesen von neuem die Krankheit hervor.

Die Peronospora wurde anfangs der achtziger Jahre des vergangenen Jahrhunderts in Deutschland zum erstenmal beobachtet und zu dieser Zeit ist man unablässig bestrebt, die Ueberhandnahme des Pilzes in den Weinbergen zu verhindern. Man ging fast gleichzeitig gegen seine Winter- und Sommer-sporen vor. Erstere sucht man durch Einsammeln und Verbrennen oder Eingraben der Blätter unschädlich zu machen, zur Vernichtung der letzteren bestäubte oder besprühte man

den Stock mit den verschiedenartigsten Substanzen wie Kalkpulver, Kalkmilch, Sodaaufösungen u. a., allein durch keine dieser Maßnahmen gelang es, den Pilz zu unterdrücken. Bei der fortgesetzten Prüfung derartiger Mittel brachte man schließlich Lösungen von schwefelsaurem Kupfer oder Kupfervitriol zur Anwendung und fand hierbei, daß durch diese Flüssigkeit in der Tat die Fortpflanzungsorgane des Pilzes getötet wurden, die Reben somit durch sie gegen die Krankheit geschützt werden können. Eine sehr ungünstige Eigenschaft haftete allerdings auch dieser Kupfervitriollösung an, denn durch die in derselben enthaltene Schwefelsäure wurden die Blätter der damit behandelten Stöcke ganz erheblich beschädigt. Um diesen Nachteil zu beseitigen, fügte man später der Kupfervitriollösung soviel Kalkmilch bei, bis die Flüssigkeit basische Eigenschaften zeigte, also bis die in ihr vorhandene Schwefelsäure vollständig unschädlich gemacht worden war. Die so erhaltene Flüssigkeit ist die bekannte Kupfervitriolkalkbrühe, die auch, weil sie zuerst in der Umgebung der Stadt Bordeaux in größeren Mengen zur Anwendung kam, Bordeaux-Brühe oder Bordelaiser-Brühe genannt wird. Wie gut sich dieselbe in der Folge bewährt hat, ist Ihnen allen bekannt.

Zur Herstellung der Kupfervitriolkalkbrühe benutzte man zunächst, d. h. Mitte der achtziger Jahre des vergangenen Jahrhunderts 8 kg Kupfervitriol und 15 kg Kalk auf 130 Liter Wasser. Diese Brühe konnte sich jedoch nicht einbürgern, denn einmal war sie infolge des hohen Kupfervitriol- und Kalkgehalts zu teuer, und dann stieß man auch beim Verspritzen derselben auf Schwierigkeiten, weil die große Kalkmenge eine feine Verteilung unmöglich machte. Man ging deshalb im Laufe der Zeit mit den Zusätzen von Kupfervitriol immer mehr zurück und man fand bereits Ende der 80er Jahre, daß eine zweiprozentige Brühe, die auf 100 Liter Wasser 2 kg Kupfervitriol und 2 kg Kalk enthält, für die Bekämpfung der Peronospora vollständig hinreichend ist. Die gute Wirkung dieser zweiprozentigen Brühe wurde bald von vielen Winzern erkannt, und sie wird in den meisten Weinbaugebieten heutzutage noch angewandt.

Da jedoch der Preis des Kupfervitriols ein ziemlich hoher ist, hat man sich in den letzten Jahren die Frage vorgelegt, ob man nicht, ohne die günstige Wirkung der Brühe zu beeinflussen, den Kupfervitriolzusatz noch mehr ermäßigen könnte. Die in dieser Richtung in den verschiedenen Weinbaugebieten angestellten Versuche hatten alle dasselbe Resultat; sie zeigten nämlich, daß unter allen Umständen eine einprozentige Brühe vollständig hinreichend ist, um die Reben gegen die Peronospora zu schützen. Die mit einprozentiger Brühe bespritzten Reben verhielten sich genau ebenso, wie die mit 2 und 3-prozentiger Brühe behandelten. Es blieben vollständig von der Peronospora verschont, behielten bis tief in den Herbst hinein ihr Laub und gaben einen viel besseren Most, als die nicht gekupferten Stöcke derselben Lage. Den Kupfervitriolzusatz noch mehr zu vermindern empfiehlt sich vorläufig nicht. Schon bei der Anwendung von $\frac{1}{2}$ -prozentiger Brühe gingen die Versuchsergebnisse auseinander. So erwies sich z. B. im Elsaß und in Oesterreich eine $\frac{1}{2}$ -prozentige Brühe noch als vollkommen wirksam, während die in Bayern mit einer solchen bespritzten Reben vereinzelt von dem Pilze befallen wurden. Es kann deshalb der Praxis einstweilen nur empfohlen werden, einprozentige Brühen für die Bekämpfung der Peronospora zu verwenden.

Aber, meine Herren, mit dem Spritzen allein ist es nicht getan; es kommt vor allen Dingen auch darauf an, wann wir spritzen. Kupfern wir unsere Reben zu spät, zu einer Zeit, in der sich der Pilz bereits in dem Weinberg ausgebreitet hat, dann können wir auf einen Erfolg nicht hoffen. Die Kupfervitriolkalkbrühe ist ein Vorbeugungsmittel, ein Mittel, durch das wir den Pilz von den Stöcken fernhalten wollen. Sind die Reime desselben einmal in die Blätter

oder in die Gescheine oder Beeren eingebracht, dann hilft alles Spritzen nicht mehr; sie dringen immer tiefer vor und schädigen genau so stark, als ob wir nichts gegen sie unternommen hätten. Da ferner die Rebe im Laufe des Sommers ihr Blattwerk ganz bedeutend vermehrt und die später gebildeten Blätter natürlich ebenso des Schutzes bedürfen, wie die zuerst entstandenen, so genügt eine einmalige Bespritzung nicht. Im allgemeinen hat sich ein zweimaliges Kupfern der Rebe gut bewährt. Die erste Bespritzung ist vor der Blüte, die zweite Ende Juli — anfangs August vorzunehmen. Fällt nach einer dieser Bespritzungen stärkerer, längere Zeit anhaltender Regen, wodurch die Brühe von den Blättern abgewaschen wird, so ist dieselbe alsbald zu wiederholen. Bei dem Spritzen selbst ist namentlich darauf zu achten, daß die Brühe in möglichst feiner Verteilung den Blättern aufgetragen wird. Die Brühe soll verstäubt, nicht verspritzt werden! Je feiner und gleichmäßiger der Ueberzug, desto besser die Wirkung! Der Ueberzug soll so dünn sein, daß man ihn gerade eben noch wahrnimmt. Alles dies wird dadurch erreicht, daß man beim Spritzen den Verstäuber nicht zu nahe an den Stock heranbringt und nicht zu lange an einer Stelle verharret; endlich muß man bestrebt sein, die Oberseite der Blätter zu treffen, weil der Pilz von hier aus in sie eindringt.

Außer der Kupfervitriolkalkbrühe wird vielfach auch die Kupfersoda-Brühe zur Bekämpfung der Peronospora benutzt. Es ist dies eine Brühe, zu deren Herstellung Kupfervitriol und Soda verwendet wird, wobei die Soda, genau so wie der Kalk in der Bordelaiser-Brühe, die überschüssige Schwefelsäure des Kupfervitriols unschädlich machen soll. Auch sie kam und kommt noch zweiprozentig zur Anwendung. In den letzten Jahren ausgeführte Versuche haben jedoch ergeben, daß auch die Kupfersoda-Brühe bei geringerem Kupfervitriolgehalt an Wirksamkeit nichts einbüßt; es ist vielerorts gelungen, durch Bespritzen mit einprozentigen Brühen die Reben vollständig peronosporafrei zu erhalten.

(Schluß folgt.)

Berichte.

Aus dem Rheingau.

△ Mittelheim 12. Novbr. Der „Neue“ wird entschieden besser, wie der Vorigjährige. Die Mostgewichte schwanken zwischen 75—83° nach Oechsle. Die Trauben kosteten 14—16 Pf.

△ Winkel 12. Nov. Außer verschiedenen kleinen Partien „Neuen“ verkaufte die Winkeler „Winzer-Genossenschaft“ dieser Tage 4 Halbstück 1903er zum Preise von Mk. 570 pro Stück an eine Kölner Weinsfirma.

* Winkel 11. Nov. Der Herbst ist im allgemeinen beendet. Nur größere Weingutsbesitzer haben noch einzuhelmsen. Im ganzen ist der Ertrag doch ein allgemein größerer als angenommen wurde, auch die Qualität verspricht gegen voriges Jahr eine bessere zu werden.

* Winkel 12. Nov. Bei der heute stattgefundenen Zwangsversteigerung der Immobilien des Herrn Vambach erzielten die beiden Weinberge einen Erlös von 10 und 14 Mk. pro Aute und fanden Kaufliebhaber in den Herren Kilian und Günther von hier.

* Johannisberg 12. Nov. Mit zu den begünstigten Weinorten im Rheingau zählt dieses Jahr unstreitig unsere Gemeinde. Fast alle Gelände lieferten einen schönen Ertrag durchgängig gut ausgereifter gesunder Trauben, da Sauerwurm und Pilzkrankheiten wenig Schaden anrichten konnten. Besonders reichhaltige Ernte erhielt nach der „Rhein. Wztg.“ die Fürstlich Metternich'sche Domäne dahier, deren Weinberge — namentlich die Lage

„Schloßberg“ einen fast vollen Ertrag liefern, ist es doch keine Seltenheit gerade im genannten Distrikte ganze Reihen von Stöcken die 25 und mehr groß ausgewachsene gesunde Trauben aufweisen, vorzufinden, die dazu richtige Edelreife zeigen. Die Einlagerung des Neuen ist denn auch der Ernte entsprechend und fast sämtliche Besitzer in hiesiger Gemarkung legen über Schätzung ein. Beispielweise dürfte oben genannte Domäne, die heute bereits 60 Halbstück 1903er einlagert, auf etwa 90 Halbstück kommen. Dabei haben unsere Moste gute Gewichte, bis 90° nach Oechsle bei 9—11⁰/₀₀ Säure. Gerade diesmal zeigt sich richtig, wer seine Weinberge gut gepflegt hat und das Spritzen und Schwefeln nicht vernachlässigte. Die geringen Mehrkosten und der Aufwand an Zeit und Mühe haben sich doppelt belohnt und mancher Winzer, der in dieser Hinsicht lässig war, wird furiert sein, denn einen Wert hat immerhin das intensive Bekämpfen der Rebschädlinge. Die Trauben brachten 14 bis 18 Pfg. per Pfund. Für Moste von der Kelter weg bot man M. 600 pro 1200 Liter, doch kamen Abchlüsse noch nicht zu Stande. In älteren Weinen ruht das Geschäft gänzlich; hoffentlich bringt das neue Jahr mehr Leben ins Geschäft, denn es lagert hier noch ziemlich finster Wein. Da das Rebholz noch gutes Wetter zum Ausreifen nötig hat, so dürfte plötzlich eintretende Kälte großen Schaden verursachen.

△ Lorch 13. Novbr. Letzte Woche ging ein Posten 1900er zum Preise von M. 950 das Stück an eine hiesige Weinhandlung über. — Der „Neue“ ist unter Dach und Fach gebracht; erst jetzt ist der Preis fixiert. Es werden per Ohm (200 Liter) M. 50—52 bezahlt. Die Mostgewichte betragen 65—95 Grad. Ein Urteil über den Neuen wäre verfrüht, doch dürfte derselbe die zwei früheren Jahrgänge an Qualität übertreffen.

* Hallgarten 12. Nov. Die Herren Jos. Hubert und J. Heil hier verkauften je einen Weinberg in der Gemarkung Destrach an eine auswärtige Firma. Hubert erlöste 45 Mark, Heil 50 Mark per Aute.

⊙ Hattenheim 12. Nov. Die Firma Deinhard und Co. Koblenz erwarb hier ca. 20 Stück „Neuen“. Die angelegten Preise variieren zwischen 12 und 17 Pfg. pro Pfund. Im Allgemeinen ist die Weinernte dahier als eine verhältnismäßig gute zu bezeichnen.

* Erbach 12. Nov. Der Herbsttertrag in unserer Gemarkung fällt sehr verschieden aus. Während in Lagen mit leichterem Boden fast nichts geerntet wird, bringen Weinberge mit schwerem Boden viel Wein, ja einzelne Besitzer haben sogar mehr als das Doppelte des vorigen Jahres geerntet. Die Qualität ist gut. Für Trauben sind 14, 15 und 16 Pfg. gezahlt worden.

△ Eltville 10. Novbr. Das Herbstgeschäft ist hier in vollem Gange. Die besseren Lagen hatten sehr unter Pilz und Sauerwurm zu leiden. In anderen, davon verschont gebliebenen Lagen, hofft man immerhin noch auf einen guten halben Herbst und verspricht die Qualität ein guter Mittelwein zu werden. — Von Abchlüssen hört man nicht viel; bezahlt wurden bisher 15 bis 17 Pfg. pro Pfund Trauben.

* Neudorf 12. Nov. Zu einem fröhlichen Winzerfeste fanden sich heute die Freunde eines „guten Tröpfchens“ in der Winzerhalle ein, welche festlich dekoriert war. Bis auf das letzte Plätzchen war die Halle gefüllt. Bei Gesang Musik und Tanz amüsierte sich Männlein und Weiblein aus Stadt und Land aufs beste. Wiesbadener Sänger und ein Doppelquartett des Schiersteiner Militärvereins, unter Leitung des bekannten Stabstrompeters Herrn Schneider, trugen hübsche Lieder vor, welche starken Beifall ernteten. — Der Herbst ist hier bis auf wenige Forenfen beendet. Der Winzerverein lagerte rund 80 Halbstück Wein. Für

die Trauben bezahlt man 16—20 Pfg. per Pfund. Einige Mostverkäufe sind ebenfalls zu verzeichnen. Es sind etwa 28 Stück zum Preise von 460 bis 600 M. umgesetzt worden.

* Rautenthal 11. Novbr. „Nippet nicht, wo Bachus' Quelle fließet — Aengstlich an des vollen Bechers Rand; — Wer das Leben tropfenweis genießet — Hat des Lebens Deutung nicht erkannt. — Nehmt ihn frisch zum Mund, leert ihn bis zum Grund — Den von Gott, vom Himmel uns gesandt!“ — So rüstet man sich denn auch in Rautenthal, wie in anderen Weinorten, nach beendeter Weinlese, am Sonntag, den 15. November, ein echt feuchtfrohliches Winzerfest zu feiern. Freunde eines Original naturreinen Federweißens, sowie diversen älteren Weinen wird es eine willkommene Gelegenheit sein, zu vernehmen, daß sie sich an genanntem Tage bei den Klängen eines gut geschulten Orchesters in der Winzerhalle aufs beste amüsieren können.

* Rautenthal 12. Nov. Der diesjährige Herbsttertrag ist ein sehr geringer, dahingegen ist die Qualität des Heurigen eine weit bessere, wie die von 1902. Für Trauben wurden 16 bis 20 Pfg. gezahlt.

* Frauenstein 12. Nov. Die Weinlese ist bis auf Weniges beendet. Der hiesige Winzerverein erntete 1050 Zentner Trauben, welche 68 Halbstück Most ergaben. Der Preis der Trauben stellt sich auf 12 bis 14 Pfg. das Pfund. Die Qualität hat nicht erfüllt, was man hoffte, während die Quantität die Erwartungen übertraf.

* Wiesbaden 11. Nov. An der erneut ausgeschriebenen Submission auf den Wirtschaftsbetrieb im Ratskeller haben sich, wie der „Rh. Kur.“ mitteilt, eine ganze Anzahl hiesiger und auswärtiger Wirte und Weinbändler beteiligt. Das Höchstgebot, eingelegt von einer hiesigen Weinfirma, erreichte die jährliche Pachtsumme von 25,000 M.

Aus Rheinhessen.

* Sprendlingen 9. Nov. Das Weingeschäft in unserem Orte geht recht lebhaft zu, nur dürfte der Preis ein höherer sein. Verkäufe wurden abgeschlossen zu 205, 210 und 220 M. pro 1200 Liter.

* Aspishheim 8. Nov. In der heutigen Winzerversammlung, die sehr zahlreich besucht war, wurde einstimmig folgende Resolution angenommen: „Die heutige Winzerversammlung erucht den Gemeinderat, für die Gemarkung Aspishheim ein Statut zu entwerfen und zu genehmigen, wonach die Gemeinde selbst die nötigen Maßregeln zur Bekämpfung der Weinbergsschädlinge: Blattfallkrankheit und Aescherich in Anwendung bringt und die Kosten, pro Morgen ausgeschlagen, von den Besitzern erhebt, weil dies nur das einzig sichere Mittel ist, unsere Weinberge zu erhalten und erträglich zu machen. Dem Einzelnen ist es nicht möglich, sich zu helfen, wenn nicht alle Weinberge (Rodbelder mit eingeschlossen) gleichmäßig, in richtiger Zeit und in rechter Weise geschützt werden.“

* Aus Rheinhessen 10. Nov. Der neue Wein ist nun auch bei den größeren Weingutsbesitzern im Faß. Die Gärung scheint regelmäßig zu verlaufen, so daß der 1903er seinem Vorgänger an Güte nicht nachstehen, vereinzelt ihn aber noch übertreffen dürfte. Von dem geringen Ausfall der Menge nach war man vielfach unangenehm überrascht; im allgemeinen dürfte ein halber Herbst nicht überschritten worden sein, so daß nach den vielen weniger guten Weinjahre des letzten Jahrzehntes unter den Winzern wenig Freude und Befriedigung herrscht. Dazu waren für alle Winzer, die ihr Herbstergebnis verkauften, das Mostgeschäft schleppend und die Preise ungemein niedrig. Verschiedene kleine Winzer, welche zuerst nicht zu den am Orte geltenden Preisen loschlügen, waren zuletzt gezwungen, zu um so niedrigerem Preise abzusetzen wenn sie nicht einzellern wollten. Die Besitzer größerer Weingüter legten aber wohl ihre gesamte Ernte ein; daher wird im kommenden

Frühjahr noch Gelegenheit genug sein, 1903er aus erster Hand zu kaufen. In Sprendlingen, Badenheim, Wolgesheim, Jözenheim und Wolfsheim wurden beim Neuen Mostgewichte von 65—75 Grad Dechle bei 9—13 pro Mille Säure festgestellt; dabei sind Preise von Mk. 1.20—1.45 für das Viertel angelegt worden. Frei-Laubenheim setzte Most zu Mk. 1.25—1.45 ab, Bolzheim zu 1.20 bis 1.40, Siefersheim zu 1.25—1.35, Planig zu 1.20—1.40, Wonsheim zu 1.20—1.35, Wöllstein zu 1.25—1.45, St. Johann zu 1.20—1.45 und Bosenheim Mittelgewächse zu 1.30—1.45 und bessere Sorten bis zu Mk. 2.00 das Viertel. Für das Viertel (= 18 Pfd.) Trauben wurden in Appenheim und Niederhilbersheim bis zu Mk. 1.25 gezahlt, in Bubenheim 1.20—1.50, in Jügenheim 1.30—1.50, in Partenheim 1.30 bis 1.35 in Sauer-Schwabenheim 1.30—1.60, in Engelstadt bis zu Mk. 1.50, in Elshem 1.50—1.65, in Ober- und Nieder-Engelheim 1.50 und in Groß-Winternheim 1.50 bis 1.90. Gau-Algesheim erzielte für die Ohm Most Mk. 30—40. Gefelterter Most gelangte in Groß-Winternheim zu Mk. 290—320, in Alshem zu 280—300, in Nieder-Saulheim zu 250—255, in Ober-Olm zu 240—250, in Ebersheim zu 265—275, in Herrheim zu 250—270, in Zornheim zu 320—330, in Gaubischsheim zu 300—400, in Odenheim zu 360—400 in Dromersheim zu 280 bis 320, in Enshem zu 250—255 in den Handel. (R. Bztg.)

* Aus Rheinhessen 11. Nov. In den hessischen Winzerkreisen, namentlich bei den kleinen Weinbergsbesitzern, war es schon seit langem recht unangenehm empfunden worden, daß sie ihr eigenes Wachstum, sofern sie nicht Straußwirtschaftskonzession besaßen, nur in den letzten drei Monaten des Jahres, also als „Neuen“ verzapfen durften. Dieser Mißstand macht sich namentlich in diesem Jahre sehr empfindlich bemerkbar, denn im Weinverkaufsgeschäfte im Herbst war es schlecht; um nun ihr Wachstum verwerten zu können, müssen die Leute in „den letzten drei Monaten“ zapfen und so stecken denn unzählige Sträuße heraus. Nunmehr ist von interessierter Seite eine Eingabe an die Regierung in Umlauf gesetzt, worin darum gebeten wird, daß wie in Preußen zum Verzapfen eigenen Wachstums wahlweise drei Monate im Jahre freigegeben werden.

Vom Rhein.

* Bingerbrück 11. Okt. Bei dem schleppenden Geschäftsgang gingen die Mostpreise gegen Ende der Lese in manchen Produktionsorten noch mehr zurück. In Manabach, Ober- und Rheindiebach wurden noch Abschlässe für 8,50 Mk. perfekt. Die Qualität war je nach den Lagen sehr verschieden. Es wurden sogar Riesling-Moste von 80 Grad festgestellt, während man auch Mostgewichte von 55 Grad (Riesling) hatte. Im Weinhandel ist es jetzt wieder sehr still. Hier wurden 4 Stück 1900er für 815 Mk. und 2½ Stück 1901er für 510 Mk. pro Stück abgesetzt. In den benachbarten Produktionsorten talabwärts wurden keine Abschlässe gemeldet.

Von der Nahe.

* Kreuznach 11. Nov. Das Herbstgeschäft ist vollständig zum Abschluß gelangt. Die Winzer wie die Weinhandlungen sind mit dem Keltern fertig geworden, und der 1903er ist meist schon in der Gärung begriffen. Das Herbstgeschäft ging bis zu seinem Abschluß recht schleppend. Das Quantum fiel im allgemeinen reichlicher aus als man erwartet hatte, das Mostgewicht ließ nur eine Qualität, ähnlich der des 1902er erwarten und der Weinhandel befindet sich selbst in gedrückter, schwieriger Lage. Alle diese Umstände wirkten wohl zusammen und verursachten gemeinsam die Geschäftsflaute und die niedern Mostpreise. Die Winzer haben selbst viel eingefekelt, da sie zu den niedern Mostpreisen nicht loschlagen wollten. Ob sie durch das Einfekeln ein gutes Geschäft machen, ob sie später für ihre

fertigen Weine wesentlich mehr erzielen können als für den Most, hängt von den Erntergebnissen des nächsten Jahres wie von der allgemeinen Geschäftslage des Weinhandels ab. Im Geschäft mit ältern Jahrgängen ist es immer noch still. Es werden nur vereinzelte meist kleinere Verkäufe abgeschlossen. Hier wurden 10 Stück 1901er für 400—450 Mk. und 4 Stück 1900er für 670 Mk. pro Stück versiegelt. In Niederhausen wurden kleinere Posten 1902er für 430 bis 450 Mk. pro Stück verkauft. In Münster a. St. gingen 3 Stück 1900er für 700 Mk. pro Stück in andern Besitz über. In Mandel erzielten 5 Stück 1901er 380 Mk. pro 1200 Liter.

* Langenlonsheim. Die Winzer sind wieder um eine Enttäuschung reicher geworden. Das Quantum blieb hinter den früheren Erwartungen zurück, und die Herbstpreise ließen nicht allein hier sondern auch in den benachbarten Weinorten zu wünschen übrig. Zahlreiche Winzer, die ihren Most gern verkauft hätten, zogen es vor, denselben einzufekeln. Der „Neue“ ist bereits federweiß. Man glaubt, daß dieser Jahrgang seine beiden Vorgänger qualitativ übertreffen werde. In dieser Hinsicht läßt sich erst dann ein zuverlässiges Urteil abgeben, wenn der „Neue“ soweit in der Gärung durch ist, daß er hell und probierbar geworden ist. Im Geschäft mit ältern Jahrgängen ist es sehr still. Hier gingen 3 Stück 1899er für 520 Mk., 6 Stück 1900er für 590—610 Mk. und 4 Stück 1901er für 375 Mk. pro Stück ab. In Laubenheim wurden 2½ Stück 1900er für 760 Mk. pro Stück abgesetzt. In Hedesheim wurden 5½ Stück 1901er für 365 Mk. und 2 Stück 1900er für 575 Mk., in Windesheim 7 Stück 1902er für 350—360 Mk. pro Stück versiegelt. Das Rebholz ist kräftig entwickelt und ziemlich gut ausgereift. Das milde Wetter begünstigt die Nachreife der Reben und ist für die Verrichtung der Arbeiten sehr günstig.

Von der Mosel.

△ C l o t t e n 10. November. Die Weinlese ist an der Untermosel meist ganz beendet. Dieselbe zog sich, trotzdem nur wenig Vorlesen gehalten wurden, über zwei Wochen hinaus. Quantität und Qualität warfen im Durchschnitt eine Mittelernte ab, und stellen sich somit den beiden Vorjahren gleich. Das Mostgewicht erreichte durchschnittlich 60 bis 80 Grad Dechle bei 14—17 pro Mille Säure. Der Verkauf ging dieses Jahr sehr rege, pro Fuder Most wurde bezahlt Mk. 360—375. Verkauft wurden ca. 30 Fuder. Mit den Traubenkäufen ging es flott von statten, sodaß in 2 Tagen alles ausverkauft war, pro Zentner kostete Mk. 12,50—13. Auch wurden hier viele 1901er und 1902er verkauft zu unbekannten Preisen.

Vom Main.

* Hochheim a. M. Die Reblausuntersuchungskommission hat jetzt in der hiesigen Gemarkung die Untersuchungen eingestellt. Glücklicherweise wurden keine neuen Herde mehr gefunden und es blieb bei den versuchten 15 Morgen im „Weller.“ Ueber die Art der Entschädigung der wegen der Reblaus vernichteten Weinberge ist jetzt Meinungsverschiedenheit entstanden, indem die staatliche Kommission nur eine Entschädigung von 15 Pfennigen für den Weinstock leisten, die Lokalkommission aber eine solche von einer Mark pro Weinstock festgesetzt wissen will.

Von der Haardt.

* Von der Haardt 10. Nov. Das Animo im Herbstgeschäft hält an. Die Verkäufe der letzten Woche bewegen sich zwischen 250 mit 300 Fuder. Einzelne Orte sind mit ca. 100 Fuder engagiert. Die Weine werden rasch hell und sind sauber im Geschmack. Im Preise sind noch keine Steigerungen zu notieren.

Aus Baden.

);(Vom Kaiserstuhl 10. Nov. Im Wein-Verkaufs-

geschäft hat die Nachfrage etwas nachgelassen. Die bezahlten Preise bewegen sich je nach Qualität der Lagen in den verschiedenen Orten des Kaiserstuhles zwischen 28 und 60 Mk. per 150 Liter.

Neckarzim mern 9. Nov. Bei der stattgehabten Weinmostversteigerung der Freiherrl. v. Gemmingen-Hornberg'schen Gutsverwaltung wurden hier folgende Preise erzielt: Rotmost Mk. 40—42, Laurent 45—46, Klevner Mk. 62 bis 68, Schillermost Mk. 37—41, Weißmost Mk. 37—39, Weiß-Mießling Mk. 70—75, Weiß-Burgunder 73, Traminer 78—81, Kelterwein 37—39, Kammwein Mk. 29—32, Nachlesewein Mk. 21—22 per 100 Liter. (F. 3tg.)

Aus Elsaß-Lothringen.

⊕ Rixheim 10. Novbr. Der Handel während der Herbsttage war recht befriedigend. Hauptsächlich wurden Trauben zu 24—30 Mk. per Hektoliter verkauft. — In der Gegend von Hattstadt ist trotz des guten Herbstausfalles das Verkaufsgeschäft recht flau. Größere Verkäufe fanden nicht statt. Bezahlt wurden 15—16 Mk. per 50 Liter.

Ausland.

Griechenland.

In Corfu schätzt man die diesjährige Weinernte auf ungefähr 200,000 Hektoliter, sowohl in Quantität als Qualität ist sie gut ausgefallen. Der Lokalkonsum beträgt durchschnittlich jährlich 100,000 Hektoliter, die andere Hälfte wird exportiert. Man erzielt nur Rotweine von tiefer Farbe, die im Auslande zum Verstecken dienen. In Cephalonia wird die Ernte auf zirka 60,000 Hektoliter geschätzt und in Qualität als gut; man produziert zum größten Teile Weissweine von sehr guter Qualität. In Santa Maura schätzt man die Ernte auf 100,000 Hektoliter und in Qualität gut. Es werden davon zirka 50,000 Hektoliter zum Export verwendet; man produziert nur schwere dicke Weine von tiefer Farbe, die sich zum Verstecken eignen. In Zante erwartet man eine Ernte von zirka 50,000 Hektoliter in Quantität und Qualität gut. Es gelangt davon wenig zum Export, da der Lokalbedarf fast die ganze Ernte in Anspruch nimmt.

Gerichtliches.

* Schierstein. Moët et Chandon, Reims, contra Söhnelein u. Co. In dem Seitzprozeß wurde wie schon in letzter Nr. kurz berichtet, am Freitag Morgen durch Herrn Landgerichtsdirektor Born das Urteil gesprochen. Die klägerische Firma Moët und Chandon wird mit ihrer Klage abgewiesen und zur Tragung der Kosten des Rechtsstreites verurteilt. In der Urteilsbegründung heißt es unter anderem: Die Firma Söhnelein u. Co. konnte allerdings, nachdem der Erbauer der kaiserlichen Nacht „Meteor“ behauptet hatte, die Nacht sei mit französischem Seitz getauft, in Zweifel darüber sein, ob ihr Seitz „Rheingold“ verwendet wurde. Nachdem sie aber beim deutschen Botschafter v. Holleben angefragt und ihr von diesem telegraphisch die Verwendung des „Rheingold“ bestätigt worden war, ist der Zweifel mit Recht hinfällig geworden. Das Gericht war auch der Meinung, daß die klägerische Firma einen Schaden durch die Söhneleinsche Behauptung, ihr „Rheingold“ sei verwendet worden, nicht erlitten habe. Nachdem also erwiesen, daß besagte Firma keinerlei Verschulden trifft und sie auf Grund der telegraphischen Bestätigung von der Verwendung ihres „Rheingold“ durch den deutschen Botschafter im guten Glauben sein mußte, ihre Marke sei verwendet, mußte das Gericht wie gesehen, erkennen. Das Urteil wird weiteste Befriedigung hervorgerufen.

* Bingen. Am hiesigen Schöffengericht erging eine Entscheidung, die für weite Kreise, besonders aber für die Weininteressenten von großem Interesse ist. Gegen den Bürgermeister und Weingutsbesitzer Mies in Budesheim war Anklage erhoben, weil er am 16. September ds. Js. eine Weinversteigerung durch einen Auktionator und nicht durch einen Notar oder sonstigen öffentlichen Beamten vornehmen ließ. Die ganze Anklage stützt sich auf ein altes französisches Gesetz von 1799, welches bestimmt, daß öffentliche Versteigerungen von beweglichen Sachen nur durch einen Notar oder sonstige hierzu angestellte Beamten vorgenommen werden dürfen. In Hessen trat die Reichsgewerbeordnung in Kraft ohne daß das erwähnte französische Gesetz für Rheinhesen ausdrücklich aufgehoben wurde. Die Staatsanwaltschaft beantragte heute keine Verurteilung und stellte es dem Ermessen des Gerichts anheim ein Urteil zu fällen oder nicht, da er es für zweifelhaft halte, ob nicht das französische Gesetz der Reichsgewerbeordnung und den jetzt geltenden hessischen Gesetzen widerspreche. Das

französische Gesetz habe neben seinem fiskalischen auch polizeilichen Charakter. Der Verteidiger bestritt das zu Recht bestehende Vorhandensein des Gesetzes und wies noch darauf hin, daß der Angeklagte (damit natürlich auch die anderen Veranstalter von Weinversteigerungen, die sich eines Auktionators bedienen) in steuerlicher Hinsicht mehr getan habe, als er verpflichtet sei, indem er für die Weinversteigerung Stempelgebühren entrichtet habe. Dieser Stempel sei, seiner Ansicht nach nur zu entrichten, falls das Versteigerungsprotokoll bei einer öffentlichen Behörde eingereicht oder vorgelegt werde. Er behalte sich vor, nach Austrag der Sache, den irtümlich entrichteten Stempel vom hessischen Fiskus zurückzufordern. Der Angeklagte wurde freigesprochen und die Staatskasse mit sämtlichen Kosten, einschließlich der Verteidigung belastet. Die Urteilsbegründung hebt hervor, daß das Gesetz von 1799 fiskalischer und nicht polizeilicher Natur sei, im Widerspruch mit der Reichsgewerbeordnung stehe und kein Recht mehr habe. In Hinsicht der Steuer widerspreche es den derzeitigen Steuervorschriften in Hessen.

* Mainz 6. Nov. Die beiden hiesigen Inhaber der Seitzfirma Petjean & Co hatten sich vor der ersten Strafkammer wegen Weinfälschung zu verantworten. Die Angeklagten sollen in den Jahren 1902/03 ihren Champagner durch Verwendung übermäßig verdünnten Weines hergestellt und verkauft haben. Die beiden Inhaber der Firma bestreiten dies ganz entschieden; sie wollen nur Naturtraubenwein mit der notwendigen Zuckerauflösung bei ihrem Champagner verwendet haben. Es wurde durch die Zeugnisaussagen und die chemische Analyse festgestellt, daß der im Keller der Firma lagernde Wein Naturprodukt war und dem Gesetze vollständig entsprach. Wenn der untersuchte Champagner niederen Extraktgehalt und Mineralbestandteile aufwies, so ist dies bei einem Kunstprodukt, wie es der Champagner ist, leicht erklärlich. Aus der Beweisaufnahme ging hervor, daß die Firma von einem Konkurrenten denunziert worden war. Von Herrn Prof. Dr. Mayrhofer wurde betont, daß die Weine der Angeklagten nicht zu bestanden seien, und verlange nur das Gesetz, daß keine überfärbten Weine bei der Herstellung des Champagner verwendet würden. Der Champagner sei ein Kunstprodukt und könne der Extrakt- und Mineralgehalt hier nicht maßgebend sein. Als weitere Sachverständigen wurden noch die Herrn Chemiker Dr. Peters-Worms und Dr. Kellers-Darmstadt vernommen. Der letztere hatte auch an der Bezeichnung der Flaschen „In Deutschland auf Flaschen gefüllt“ Anstand genommen, der Sachverständige wurde aber von den Verteidigern, den Herren Dr. Nordh und Dr. Loeb, belehrt, daß das neue Weingesetz diese Bezeichnung ausdrücklich vorschreibt. Das Gericht konnte nicht die Ueberzeugung gewinnen, daß die Angeklagten sich irgend welcher strafbaren Handlungen schuldig gemacht haben. Die Auslegung des Gesetzes, daß der § 2, Abs. 4, auch auf Schaumweine anzuwenden, sei nicht die richtige da der Schaumwein ein Kunstprodukt darstelle. Die Angeklagten wurden freigesprochen und sämtliche entstandenen Kosten der Staatskasse auferlegt. Das Urteil ist von prinzipieller Bedeutung, da bei eingetretener Verurteilung die ganze Schaumwein-Industrie nicht mehr sicher vor dem Straftrichter gewesen wäre.

* Landau, 6. Nov. Michael Seitz, geb. 1874, Weinhändler von Rhodt, hatte sich wegen Weinfälschung zu verantworten. Es liegt denselben zur Last, größere Mengen Wein mit Obst- und Birnenwein vermisch und in Handel und Verkehr gebracht zu haben. Seitz besitzt vier Morgen Wingert und Kellereien mit 2000 Fuder Faßgehalt. Er will jedes Jahr etwa 400 Fuder Wein gekauft haben in der Preislage von 350—360 M. und bestreitet, jemals in seinen Kellereien Birnen- oder Obstwein gelagert zu haben. Als in dessen Kellereien am 25. Juli durch den Oberinspektor Dr. Krug von Speyer eine Kontrolle der darin lagernden Weine vorgenommen wurde, wurde der von Seitz bezogene Wein, der in 2 Fässern lagerte, beanstandet und beschlagnahmt. Diesen Wein hatte Seitz für 230 Mk. das Fuder an Gutting verkauft. Während der Angeklagte in der Voruntersuchung ganz entschieden in Abrede stellte, jemals Birnenwein bezogen zu haben, gibt er heute an, daß er 8 Halbtüdt Birnenwein an Weinkommissionär Michael Krämer in Weyher verkauft habe, der ihn für Trunkwein habe verwenden wollen. Auf die Frage des Vorsitzenden, warum er mit dieser Auffstellung erst heute komme, entgegnete Seitz, daß er den Krämer nicht in Unannehmlichkeiten habe bringen wollen. Der als Sachverständige geladene Oberinspektor von der pfälzischen Kreisversuchsstation in Speyer, Dr. Krug, stellt auf, daß der von ihm untersuchte, im Gutting'schen Keller beschlagnahmte und von Seitz bezogene Wein kein Traubenwein, sondern Birnenwein mit künstlichen Zusätzen sei. Von den 12 geladenen Mundbachverständigen halten verschiedene den Seitz'schen Wein nicht für Traubenwein, andere erachten ihn für gut, nur sei er etwas überfärbt. Der Staatsanwalt beantragte für Seitz 3 Wochen Gefängnis und 1500 Mk. Geldstrafe, sowie Einziehung der 2000 Liter Wein, die in dem Gutting'schen Keller beschlagnahmt wurden. Das Urteil lautete, da genügendes Beweismaterial für die Schuld des Angeklagten nicht erbracht worden sei, auf Freisprechung. Der beschlagnahmte Wein wird freigegeben.

* Leipzig 9. Nov. Heute stand der Weinprozeß L. Schmah I. fr. u. Jr. aus Oppenheim, die am 25. April vom Landgerichte Mainz wegen Weinfälschung zu Mk. 1200 bzw. 300 Geldstrafe verurteilt worden sind, zur Verhandlung am Reichsgericht. Der Vater stand

seit 1899 im Verdacht der Weinfälschung. Nach erfolgter Anzeige wurde eine Untersuchung eingeleitet. Aber der Angeklagte wurde freigesprochen, da nicht festgestellt sei, daß er seine Abnehmer über die Eigenschaften seines Weines im unklaren gelassen habe. Nach Inkrafttreten des neuen Weingesetzes wurden von der Behörde Proben aus den acht Weinkellern des Ludwig Schmalz Vater entnommen. Sodann wurde gegen beide, der Sohn ist im Geschäfte in gleicher Weise wie der Vater tätig, die Anklage von neuem erhoben. Der Tatbestand ist aus den früheren Veröffentlichungen bekannt. Die gegen das Urteil eingelegte Revision der Leiden Angeklagten kam heute vor dem Reichsgerichte zur Verhandlung. Gerügt wurde lediglich, es sei nicht ersichtlich, ob die Strafe nach § 10, 1 oder 2 des Nahrungsmittelgesetzes festgesetzt sei. Dann wurde noch behauptet, es sei nicht festgestellt, daß der Sohn Beihilfe geleistet habe. Das Reichsgericht verwarf die Revision als unbegründet und hob hervor, daß ersichtlich, der § 10, 1 angewendet sei.

Terminkalender für Weinversteigerungen pro Herbst 1903.

Termin:	Versteigerungsort:	Versteigerer:
25. Novbr.	Mainz	H. Hornlehnert.
26. "	Mainz	Franz Sanitätsrat Wolf.
2. Dezbr.	Mainz	Julius Wallot.
7. "	Mainz	Peter Herz III.
8. "	Mainz	G. E. Fran.
9. "	Bingen	J. Durlacher.
9. "	Mainz	Carl Fenster.
10. "	Mainz	Carl Koch.
15. "	Mainz	Math. Leber.
16. "	Mainz	Gustav Fenster.
17. "	Mainz	Leopold Herz.
18. "	Mainz	Georg Schmitt.
21. "	Nierstein	Heinrich Schlamp.
22. "	Mainz	B. Herz Wwe.
29. "	Mainz	Wilhelm Panizza Wwe.

Pro Frühjahr 1904.

(Weiter angemeldet:)

April:

14. April	Haardt	Fr. Förster.
18. "	Sattenheim	Winger-Verein.
20. "	Lorchhausen	Winger-Verein.
26. "	Deidesheim	L. A. Jordan (Bassermann-Jordan).
27. "	Erbach	Winger-Verein.
27. "	Dürkheim a. S.	Kommerzienrat C. Eswein.
28. "	Hallgarten	Winger-Verein.
28. "	Deidesheim	Deidesheimer Wingerverein.

Mai:

1.—30. Mai	Bereinigung	Rheingauer Weingutsbesitzer
17. "	Forst	W. Schellhorn-Wallblich.

Juni:

1. Juni	Hallgarten	Winger-Genossenschaft.
1. "	Hochheim	Winger-Verein.
3. "	Geisenheim	Geisenheimer Weingutsbesitzer.
6. "	Mittelheim	Winger-Genossenschaft.
7. "	Hallgarten	Winger-Verein.
9. "	"	Vereinigte Weingutsbesitzer.
10. "	"	Winger-Genossenschaft.
15. "	Deidesheim	Winger-Genossenschaft.
16. "	Winkel	Winger-Genossenschaft.

Wegen weiterer Anmeldung wolle man sich an die
Expedition d. „Rheingauer Weinzeitung“
(fachmännische Auskunftsstelle für Wein-
versteigerungen Telefon — No. 6),
wenden, woselbst auch alle auf eine Versteigerung bezüglichen Arbeiten, wie
Festsetzung des Termins,
Druck der Weinlisten, Steig-Nrn. und
Steigscheine,
Lieferung von Weinhändler-Adressen,
Versandt 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 billigsten Erledigung übernommen werden.

Korkstopfen

liefert alle Qualitäten und Sorten zu äusserst billigsten Preisen

J. Becker, Korkstopfenfabrik, Mainz.

Saufer-Ballade.

Was wanket so spät durch Nacht und Wind?
Es ist der Vater mit seinem Kind!
Sie halten einander feste im Arm,
Benebelt sind beide, daß Gott erbarm.

„Mein Vater, mein Vater, mir tollerts im Bauch!“
„Sei ruhig, mein Junge, in meinem tocht's auch!“
„Mein Vater mir ist's so wüß im Kopf!“
„Mir geht's nicht besser, du armer Tropf!“

So wankten sie weiter, 's ging gar nicht geschwind.
„Was birgst du dein Lockenhaupt? sprich, mein Kind!“
„Mein Vater, ich halt's nicht mehr länger aus,
Der Saufer — ach, ach — wär'n wir doch zu Haus!“

Dem Vater grauset's, er blüht sich geschwind,
Er betet zu Ulrich, g'rad wie sein Kind.
Sie erreichen das Haus noch mit Müß' und Not.
Im Treppentur liegend sie beide wie tot.

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

28 goldene und silberne Medaillen und Diplome.

Schweizerische

Spielwerke

sowohl mit Walzen als mit Rotenscheiben,
anerkannt die vollkommensten der Welt.

Spieldosen

Automaten, Necessaires, Schweizerhäuser, Cigarrenständer,
Photographiealbums, Schreibzeuge, Handschuhkasten, Briefbe-
schwerer, Blumenvasen, Cigarrenetuis, Arbeitsstischen, Spa-
zierstöcke, Flaschen, Biergläser, Desserteller, Stühle u. s. w.
Alles mit Musik. Stets das Neueste und Vorzüg-
lichste, besonders geeignet für Weihnachtsgeschenke
empfiehlt die Fabrik

J. S. Selter in Bern (Schweiz).

Nur direkter Bezug garantiert für Richtigkeit; illustrierte
Preislisten franko.

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 Blanks-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

Weinkommissionsgeschäfts von

Mathias Pellenz

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

Referenzen erster Firmen.

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.

Brühspunden 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. **48.—** 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 Holzhahnen etc. etc. empfiehlt
zu den billigsten Preisen

Ernst Gottschalk in Mainz.

Telefon 1170.

Lager: Kaiser-Wilhelm-Ring 11.

Korkstopfen aller Art

liefern in besten Qualitäten billigt

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

Korkstopfenfabrik.

Wein-Untersuchungen Dr. Thilo & Co., Mainz, Zanggasse 13.

Montaner & Co.
Korkstopfenfabrik
Palamos, Catalonien
und Mainz.

Heinrich Steinkamp

Weinkommissionsgeschäft

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

Nur für Weinhandlungen.

B. Zamboni (aus Italien)

seit 1891

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

Ital. Rotwein Piemontese	à M.	44
Ital. Rotwein (sehr dunkel z. Verschnitt) „ „		52
Prima Samos Muskat		60
Ital. Rotwein Barbera hochfein		65
Ital. Portwein		85
Echter Vinio 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
(Ia. Qualitäten).

Trauben-Import. Proben gratis und franko.

Adressen

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

**Hydraulische
Wein- und Obstpressen**
einfachster, bewährtester und härtester Bauart
für Hand- und Kraftbetrieb
oder bei Wallerleitung selbstthätig durch Druckapparat.
Schraubenpressen
Trauben-, Obst- und Beeren-Mühlen
empfehlen die Spezialfabrik
Merrem & Knötgen, G. m. b. H. Wülfrath (Rheinland).
Lieferanten bedeutendster Weingüter, deutscher Domänen und Weinbauhöfen.

Kisten-Fabrik

von
Carl Brass

73 Gaustr. Mainz Gaustr. 73.
empfiehlt: Wein- und Probe-
kistchen, Flaschenlatten,
Fahstafeln, Obst-, Trauben-
u. Spargelkistchen,
Postverlankstücken zc.
Kisten mit eigenen Patent-
Verschlüssen.
Billigste Preislifte 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

Erfolg für Stallmist,
eignet sich für alle Gewächse gleich
gut u. ist namentl. für Weinberge
empfohlen, die 50 Kilo. in fl. Sack,
je nach Qual., Mt. 3 und 4 ab
Station Angelheim (Rhn.). In
Sammelladungen u. b. größeren
Bezügen Frachtvergütung und
billiger.

Eduard Jacob Hahn,
10 Marschnerstr., Frankfurt a. M.
Man verl. Prospekt. 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.
Versand-
Utensilien
Bürsten
etc.

Jacob Burg

Spedition - Rheinschiffahrt - Agenturen

Vertreter der Köln-Düsseldorfer Dampf-
schiffahrts-Gesellschaft.

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

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

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

Land-, Fluss- und See-Transport-Versicherung,
Auskunftserteilung in allen Transport- und Deklarations-
angelegenheiten für den Export- und Import-Verkehr.

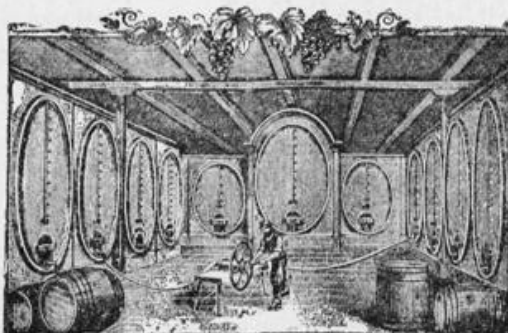
Special-Abteilung für Wein-Transporte nach:

Holland, Belgien, England, Nord- und Ostseehäfen, (Berlin-
via Hamburg), Dänemark, Schweden, Norwegen, Russland,
Vereinigte Staaten von Nord-Amerika, Zentral-Amerika, Süd-
Amerika, Afrika, Ost-Indien, China und Australien. —

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).

→ Wein- und Likör-Etiketten ←
liefert die

Druckerei per „Rheingauer Weinzeitung“.

Empfehle vorrätige
ovale Lagerfässer
a 10, 25, 38 und 50 hl
sowie
runde Stück- u.
60 hl Faß.
Mich. Wellhöfer,
meh. Faßfabrik,
Seidingstedt-Würzburg.
Telegrammadresse: Faßwellhöfer.

Fässer,

eiserne Rundkeller, Fass-
dämpfapparat, abgepasste
Lagersteine, billigst abzu-
geben.

Jos. Schlitz, Mainz,
Walpodenstrasse 4.

Zum Ankauf von Obermosel-
weinen direkt vom Winger
empfiehlt sich

Paul Sünner

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

Vorzügl.icher

Weinfeller

im Rheingau,
ca. 20 Stück haltend, gute Einfahrt,
sodort oder später zu

vermieten.

Gest. Offerten unter A. B. 200
an die Expedition der „Rhein-
gauer Weinzeitung“ erbeten.

Jüngerer Küfer

in Holz- und Kellerarbeit 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 besten
Aufträge reell und pünktlich.

J. Clauss,

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

Bestes Product.

Cognac Asbach
Weinbrennerei
Asbach & Co
Rüdesheim/Rheingau.