



# 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. 6658a.) und die Expedition entgegen. Bezugspreis durch die Post **Mf. 1,60** pro Quartal exkl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von **Mf. 1,89** in Deutschland, **Mf. 2,15** im Ausland. Einzelne Nr. **10 Pf.**

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

Jr. 37.

Oestrich, Sonntag, den 15. November.

1903.

**S**eholts-Verzeichnis: Neuere Erfahrungen bei der Bekämpfung der Peronospora und des Oidiums. — Berichte: Aus dem Rheingau. — Aus Hessen. — Vom Rhein. — Von der Nahe. — Von der Mosel. — Vom Main. — Von der Haardt. — Aus Baden. — Aus Elsaß-Lothringen. — Ausland: Griechenland. — Gerichtliches. — Verschiedenes. — Anzeigen.

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 loslösen 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 Nebblatt und wird dieses dann von Tau oder Regen besuchtet, so entstehen in ihrem Innern 6—8 kleine Körperchen. Jedes derselben stellt einen Samen oder eine Spore der Peronospora dar. Sie werden durch Aufplatzen 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 Sommersporen bezeichnen wollen, bildet der Pilz noch eine andere Sporenform, die im Herbst in den frakten Blättern entstehen. Es sind dies die sog. Wintersporen, denen die Aufgabe zukommt, den Pilz ungehärtigt durch die kalte Jahreszeit zu bringen. Bei der Verwehung der Blätter im Laufe des Winters und Frühjahrs werden sie frei, gelangen durch irgend einen Zufall auf die neu gebildeten Nebblätter 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 Überhandnahme 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 bespritzte man

## Neuere Erfahrungen bei der Bekämpfung

### der Peronospora und des Oidiums.

Vortrag des Herrn Dr. Gustav Lüttiner, 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 Stocks 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 Rebbleute 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-Pilz, die Peronospora viticola und das Oidium Tuckeri. Beides sind mikroskopisch kleine Pilze. Die Peronospora befällt vorzugsweise die Blätter, seltener tritt sie auch in den Gebeinen und den Beeren auf. Sie erscheint gewöhnlich Ende Juli — anfangs August, in feuchtwarmen Sommern

den Stock mit den verschiedenartigsten Substanzen wie Kalkpulver, Kalkmilch, Sodalösungen 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 Kupferkalkbrühe 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 Besprühen 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 besprühten Reben verhielten sich genau ebenso, wie die mit 2 und 3-prozentiger Brühe behandelten. Sie 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  $1\frac{1}{2}$ -prozentiger Brühe gingen die Versuchsergebnisse auseinander. So erwies sich z. B. im Elsaß und in Österreich eine  $1\frac{1}{2}$ -prozentige Brühe noch als vollkommen wirksam, während die in Bayern mit einer solchen besprühten Reben vereinzelt von dem Pilz 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 Sprühen allein ist es nicht getan; es kommt vor allen Dingen auch darauf an, wann wir sprühen. Kupfern wir unsere Reben zu spät, zu einer Zeit, in der sich der Pilz bereits in dem Weinberg ausbreitet 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 Keime desselben einmal in die Blätter

oder in die Gescheine oder Beeren eingedrungen, dann hilft alles Sprühen 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 Sprühen 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 Nebenzug, desto besser die Wirkung! Der Nebenzug soll so dünn sein, daß man ihn gerade eben noch wahrnimmt. Alles dies wird dadurch erreicht, daß man beim Sprühen den Verstäuber nicht zu nahe an den Stock heranbringt und nicht zu lange an einer Stelle verharrt; endlich muß man bestrebt sein, die Oberseite der Blätter zu treffen, weil der Pilz von hier aus in sie eindringt.

Außer der Kupferkalkbrühe wird vielfach auch die Kupfersodabrühe 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 Kupfersodabrühe bei geringerem Kupfervitriolgehalt an Wirksamkeit nichts einbüßt; es ist vielerorts gelungen, durch Besprühen 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 Winkelser "Winzer-Genossenschaft" dieser Tage 4 Halbstück 1903er zum Preise von Mf. 570 pro Stück an eine Kölner Weinfirma.

\* Winkel 11. Nov. Der Herbst ist im allgemeinen beendet. Nur größere Weingutsbesitzer haben noch einzuhängen. 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 Bambach erzielten die beiden Weinberge einen Erlös von 10 und 14 Mf. per Rute 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. Wzg." 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 aufzuweisen, 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 eingelagert, auf etwa 90 Halbstück kommen. Dabei haben unsere Moste gute Gewichte, bis 90° nach Oechsle bei 9—11% 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 kuriert sein, denn einen Wert hat immerhin das intensive Bekämpfen der Rebholzschädlinge. Die Trauben brachten 14 bis 18 Pf. per Pfund. Für Moste von der Kelter weg bot man M. 600 pro 1200 Liter, doch kamen Abschlüsse 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 firmer Wein. Da das Rebholz noch gutes Wetter zum Ausreifen nötig hat, so dürfte plötzlich eintretende Kälte großen Schaden verursachen.

△ Vorach 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 betrugen 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 Oestrich an eine auswärtige Firma. Hubert erlöste 45 Mark, Heil 50 Mark per Rute.

○ Hattenheim 12. Nov. Die Firma Deinhard und Co. Koblenz erwarb hier ca. 20 Stück „Neuen“. Die angelegten Preise variieren zwischen 12 und 17 Pf. 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 gehabt. Die Qualität ist gut. Für Trauben sind 14, 15 und 16 Pf. 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 Abschlüssen hört man nicht viel; bezahlt wurden bisher 15 bis 17 Pf. pro Pfund Trauben.

\* Neudorf 12. Nov. Zu einem fröhlichen Winzerfest 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 entzettelten. — Der Herbst ist hier bis auf wenige Forenzen beendet. Der Winzerverein lagerte rund 80 Halbstück Wein. Für

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

\* Rauenthal 11. Novbr. „Nippet nicht, wo Bachus' Quelle fließet — Angstlich 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 Rauenthal, wie in anderen Weinorten, nach beendeter Weinlese, am Sonntag, den 15. November, ein echt feuchtfröhliches Winzerfest zu feiern. Freunde eines Original naturreinen Federweizen, 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 amüstieren können.

\* Rauenthal 12. Nov. Der diesjährige Herbsttertrag ist ein sehr geringer, dagegen ist die Qualität des Herrens eine weit bessere, wie die von 1902. Für Trauben wurden 16 bis 20 Pf. 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 Pf. 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 Wirsche und Weinhandler beteiligt. Das Höchstgebot, eingelebt von einer hiesigen Weinfirma, erreichte die jährliche Pachtsumme von 25,000 M.

### Aus Rheinhessen.

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

\* Aspisheim 8. Nov. In der heutigen Winzerversammlung, die sehr zahlreich besucht war, wurde einstimmig folgende Resolution angenommen: „Die heutige Winzerversammlung ersucht den Gemeinderat, für die Gemarkung Aspisheim 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 einzige sichere Mittel ist, unsere Weinberge zu erhalten und erträglich zu machen. Dem Einzelnen ist es nicht möglich, sich zu helfen, wenn nicht alle Weinberge (Rödelder mit eingeschlossen) gleichmäßig, in richtiger Zeit und in rechter Weise geschützt werden.“

\* Aus Hessen 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, ver einzelt 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 Weinjahren 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 abzusehen wenn sie nicht einzekellern 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, Bozenheim und Wolfsheim wurden beim Neuen Mostgewichte von 65—75 Grad Dechsle bei 9—13 pro Mille Säure festgestellt; dabei sind Preise von Mf. 1.20—1.45 für das Viertel angelegt worden. Frei-Laubenheim setzte Most zu Mf. 1.25—1.45 ab, Bölsheim 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 Mf. 2.00 das Viertel. Für das Viertel (= 18 Pf.) Trauben wurden in Appenheim und Niederhilbersheim bis zu Mf. 1.25 gezahlt, in Bubenheim 1.20—1.50, in Jungenheim 1.30—1.50, in Partenheim 1.30 bis 1.35 in Sauer-Schwabenheim 1.30—1.60, in Engelstadt bis zu Mf. 1.50, in Elsheim 1.50—1.65, in Ober- und Nieder-Ingelheim 1.50 und in Groß-Winternheim 1.50 bis 1.90. Gau-Algesheim erzielte für die Ohm Most Mf. 30—40. Gekelterter Most gelangte in Groß-Winternheim zu Mf. 290—320, in Alshheim 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 Bornheim zu 320—330, in Gaubischöfshausen zu 300—400, in Ockenheim zu 360—400 in Dromersheim zu 280 bis 320, in Ensheim zu 250—255 in den Handel. (R. Bzg.)

\* 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 Straußenwirtschaftskonzession 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 Straüße 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 Manbach, Ober- und Rheindiebach wurden noch Abschlüsse für 8,50 Mf. 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 Mf. und 2½ Stück 1901er für 510 Mf. pro Stück abgesetzt. In den benachbarten Produktionsorten talabwärts wurden keine Abschlüsse gemeldet.

### Vom 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 Geschäftsslacke und die niedrigen Mostpreise. Die Winzer haben selbst viel eingekeltert, da sie zu den niedrigen Mostpreisen nicht losgeschlagen wollten. Ob sie durch das Einkeltern ein gutes Geschäft machen, ob sie später für ihre

fertigen Weine wesentlich mehr erzielen können als für den Most, hängt von den Ernteergebnissen 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 Mf. und 4 Stück 1900er für 670 Mf. pro Stück versiegelt. In Niederhausen wurden kleinere Posten 1902er für 430 bis 450 Mf. pro Stück verkauft. In Münster a. St. gingen 3 Stück 1900er für 700 Mf. pro Stück in andern Besitz über. In Mandel erzielten 5 Stück 1901er 380 Mf. 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 einzukeltern. 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 Mf., 6 Stück 1900er für 590—610 Mf. und 4 Stück 1901er für 375 Mf. pro Stück ab. In Laubenheim wurden 2½ Stück 1900er für 760 Mf. pro Stück abgesetzt. In Hillesheim wurden 5½ Stück 1901er für 365 Mf. und 2 Stück 1900er für 575 Mf., in Windesheim 7 Stück 1902er für 350—360 Mf. pro Stück versiegelt. Das Rebholz ist kräftig entwickelt und ziemlich gut ausgereift. Das milde Wetter begünstigt die Reife der Reben und ist für die Errichtung der Arbeiten sehr günstig.

### Vom Mosel.

△ Elotten 10. November. Die Weinlese ist an der Untermosel weit ganz beendet. Dieselbe zog sich, trotzdem nur wenig Vorlesen gehalten wurden, über zwei Wochen hinaus. Quantität und Qualität waren im Durchschnitt eine Mittelernte ab, und stellen sich somit den beiden Vorjahren gleich. Das Mostgewicht erreichte durchschnittlich 60 bis 80 Grad Dechsle bei 14—17 pro Mille Säure. Der Verkauf ging dieses Jahr sehr rege, pro Fuder Most wurde bezahlt Mf. 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 Mf. 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 versteuerten 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 leistet, 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 Mf. per 150 Liter.

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

### Aus Elsaß-Lothringen.

⊕ Rixheim 10. Novbr. Der Handel während der Herbsttage war recht befriedigend. Hauptfächlich wurden Trauben zu 24—30 Mf. per Hektoliter verkauft. — In der Gegend von Hattstadt ist trotz des guten Herbstausfalls das Verkaufsgeschäft recht flau. Größere Verkäufe fanden nicht statt. Bezahlte wurden 15—16 Mf. 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 ausgetallen. Der Lokalkonsum beträgt durchschnittlich jährlich 100,000 Hektoliter, die andere Hälfte wird exportiert. Man erzielt nur Rotweine von tiefer Farbe, die im Auslande zum Verstechen dienen. In Cephalonia wird die Ernte auf zirka 60,000 Hektoliter geschätzt und in Qualität als gut; man produziert zum grössten Teile Weisseine 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 Verstechen 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 Söhlein u. Co. In dem Selbstprozess wurde wie schon in letzter Nr. kurz berichtet, am Freitag Morgen durch Herrn Landgerichtsdirektor Born das Urteil geiprochen. Die slägerische 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 Söhlein u. Co. konnte allerdings, nachdem der Erbauer der kaiserlichen Yacht „Meteor“ behauptet hatte, die Yacht sei mit französischem Sekt getaucht, in Zweifel darüber sein, ob ihr Sekt „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 slägerische Firma einen Schaden durch die Söhlein'sche Behauptung, ihr „Rheingold“ sei verwendet worden, nicht erlitten habe. Nachdem also erwiesen, daß beklagte Firma feinerlei Verhältnisse 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 geschehen, erkennen. Das Urteil wird weiteste Befriedigung hervorrufen.

\* Birken. 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 Büdesheim war Anklage erhoben, weil er am 16. September d. J. eine Weinversteigerung durch einen Auktionsator 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 Rheinhessen ausdrücklich aufgehoben wurde. Die Staatsanwaltshälfte beantragte heute keine Verurteilung und stellte es dem Ermeessen 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 Verantwortler von Weinversteigerungen, die sich eines Auktionsators bedienten) 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 irrtümlich entrichteten Stempel vom hessischen Justus 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 Seltfirma 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 Zeugenaussagen und die chemische Analyse festgestellt, daß der im Keller der Firma lagernde Wein Naturprodukt war und dem Gesetz vollständig entsprach. Wenn der untersuchte Champagner niederer 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 überstreckten Weine bei der Herstellung des Champagners 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. Weller-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. Horch und Dr. Loeb, belehrt, daß das neue Weingesetz diese Bezeichnung ausdrücklich vorschreibt. Das Gericht konnte nicht die Überzeugung 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 Strafgericht gewesen wäre.

\* Landau, 6. Nov. Michael Seitz, geb. 1874, Weinhändler von Rhodt, hatte sich wegen Weinfälschung zu verantworten. Es liegt demselben zur Last, größere Mengen Wein mit Obst- und Birnenwein vermischt und in Handel und Verkehr gebracht zu haben. Seitz besitzt vier Morgen Ingert und Kellereien mit 2000 Fässer Fassgehalt. Er will jedes Jahr etwa 400 Fässer W. in 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 Oberinspizettor Dr. Krug von Speyer eine Kontrolle der darin lagernden Weine vorgenommen wurde, wurde der von Seitz bezogene Wein, der in 2 Fässern lagerte, beansprucht und beschlagnahmt. Dieser Wein hatte Seitz für 230 M. das Fässer 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 Halbfässer 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 Aussicht erst heute komme, entgegnete Seitz, daß er den Krämer nicht in Unannehmlichkeiten habe bringen wollen. Der als Sachverständige geladene Oberinspizettor 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 Traubewein, sondern Birnenwein mit künstlichen Zusätzen sei. Von den 12 geladenen Mundhachverständigen halten verschiedene den Seitz'schen Wein nicht für Traubewein, andere erachten ihn für gut, nur sei er etwas überstreckt. Der Staatsanwalt beantragte für Seitz 3 Wochen Gefängnis und 1500 M. Geldstrafe, sowie Einziehung der 20.000 Liter Wein, die in dem Gutting'schen Keller beschlagnahmt wurden. Das Urteil lautete, da genügend Beweismaterial für die Schuld des Angeklagten nicht erbracht worden sei, auf Freispruch. Der beschlagnahmte Wein wird freigegeben.

\* Leipzig 9. Nov. Heute stand der Weinprozeß L. Schmalz Jr. u. Jr. aus Oppenheim, die am 25. April vom Landgericht Mainz wegen Weinfälschung zu M. 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 Schmahl Vater entnommen. Sodann wurde gegen beide, der Sohn ist im Geschäft 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 Reichsgericht zur Verhandlung. Gerichtet 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	F. Hornlehnert.
26.	Mainz	Fran Sanitätsrat Wolf.
2. Dezbr.	Mainz	Julius Wallot.
7.	Mainz	Peter Herz III.
8.	Mainz	G. G. Tran.
9.	Bingen	J. Durlacher.
10.	Mainz	Carl Sennier.
15.	Mainz	Carl Koch.
16.	Mainz	Math. Leber.
17.	Mainz	Gustav Sennier.
18.	Mainz	Leopold Herz.
21.	Mainz	Georg Schmitt.
22.	Nierstein	Heinrich Schlamp.
29.	Mainz	B. Herz Wwe.
	Mainz	Wilhelm Panizza Wwe.

### Pro Frühjahr 1904.

(Weiter angemeldet:)

#### April:

14. April	Haardt	Fr. Förster.
18.	Hattenheim	Winzer-Verein.
20.	Lorchhausen	Winzer-Verein.
26.	Deidesheim	L. A. Jordan (Bassermann-Jordan).
27.	Erbach	Winzer-Verein.
27.	Dürkheim a. H.	Kommerzienrat C. Eswein.
28.	Gallgarten	Winzer-Verein.
28.	Deidesheim	Deidesheimer Winzerverein.

#### Mai:

1.—30. Mai	Bereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer	
17.	Forst	W. Schellhorn-Wallbillisch.
1. Juni	Gallgarten	Winzer-Genossenschaft.
1.	Hochheim	Winzer-Verein.
3.	Geisenheim	Geisenheimer Weingutsbesitzer.
6.	Mittelheim	Winzer-Gesellschaft.
7.	Gallgarten	Winzer-Verein.
9.	"	Vereinigte Weingutsbesitzer.
10.	"	Winzer-Genossenschaft.
15.	Destrich	Winzer-Genossenschaft.
16.	Winkel	Winzer-Genossenschaft.

Wegen weiterer Anmeldung wolle man sich an die  
**Expedition d. „Rheingauer Weinzeitung“**

**Fachmännische Auskunftsstelle für Weinversteigerungen Telephon — No. 6,**  
wenden, woselbst auch alle auf eine Versteigerung bezüglichen Arbeiten, wie  
Feststellung des Termins,

Druck der Weinlisten, Steig-Nrn. und

Steigcheine,

Lieferung von Weinhändler-Adressen,

versandt der Weinlisten an die Weinhändler 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 wantet so spät durch Nacht und Wind?  
Es ist der Vater mit seinem Kind!  
Sie halten einander fest 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 wüst im Kopf!“  
„Mir geht's nicht besser, du armer Tropf!“

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

Dem Vater graust's, er büsst sich geschwind,  
Er betet zu Ulrich, g'rad wie sein Kind.  
Sie erreichen das Haus noch mit Müh' und Not.  
Im Treppenflur liegen sie beide wie tot.

Redaktion, Druck u. Verlag von Otto Etienne, Destrich a. N.

## 28 goldene und silberne Medaillen und Diplome.

### Schweizerische

## Spielwerke

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

## Spieldosen

Automaten, Necessaires, Schweizerhäuser, Cigarrenständer,  
Photographical albums, Schreibzeuge, Handschuhkästen, Briefbeschwerer, Blumenvasen, Cigarrenetuis, Arbeitsstöcken, Spazierstäbe, Flaschen, Biergläser, Dessertsteller, Stühle u. s. w.  
Alles mit Musik. Stets das Neueste und Vorzüglichste,  
besonders geeignet für Weihnachtsgeschenke  
empfiehlt die Fabrik

## J. H. Hesser in Bern (Schweiz).

Nur direkter Bezug garantiert für Achtheit; illustrierte  
Preislisten franco.

## 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

Weinkommissionsgeschäft 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. <b>6.50</b>
				Mk. <b>7.50</b> 1000 St.
Brühspunden	aus Fichtenholz.	Untere Durchmesser 30—34 mm	36—38 mm	40—42 mm
				Mk. <b>7.—</b> , Mk. <b>8.25</b> , Mk. <b>9.50</b> ,
				45—50 mm
				Mk. <b>14.—</b> p. 1000 St.
Spundlappen	80, 90, 100, 110 mm	Durchmesser		
weiss	Mk. <b>4.70, 6.—, 7.—, 8.30</b>			) p. 1000 St.
Jute	<b>3.30, 4.50, 5.10, 5.90</b>			)
Mechanische Fassbleche	in weiss oder rot			
	35 50 58 70 mm			
Setzkolben	<b>9.—, 11.—, 12.—, 12.75</b>	p. 1000 St.		
	<b>3.—, 3.50, 3.50, 4.—</b>	p. Stück.		
Gewöhnliche weisse Fassbleche				
	40 45 50 55 60 mm			
Mk. <b>3.45, 3.75, 4.90, 5.30, 6.10</b>	p. 1000 St.			
	65 70 80 90 100 mm			
Mk. <b>6.65, 8.30, 9.80, 11.25, 12.25</b>	p. 1000 St.			
Probeflächchen	<sup>1/8</sup> Ltr. braun, grün u. Bordeaux			
	Mk. <b>48.—</b> per 1000 St.			
Prima arsenikfreien gelben Schwefel	Mk. <b>14.—</b>			
	per 50 Kilo.			
Gewürzschwefel	Mk. <b>30.—</b>	50 "		
Tropflosen Schwefel	" <b>40.—</b>	50 "		
Liliput-Schwefel	" <b>17.—</b>	1000 St.		
Aechte Ia. Saliensky Hausenblasen, Filtermasse mit Asbest, Filtrirsäcke, Trubsäcke, Flaschenpapier, Flaschenlacke, Kellerkerzen, Messing- und Holzhähnen 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 billig

**H. & J. Kirschhäuser, 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.** Telephon 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  
kulanten 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	per 100 Liter verzollt ab
Ital. Rotwein (sehr dunkel z. Verschnitt)	52	Keller Köln a. Rh. in kl.
Prima Samos Muskat	60	Fass v. 200 Lit. an.
Ital. Rotwein Barbera hochfein	65	inkl.
Ital. Portwein	85	
Echter Vinu 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.

## Adressen

aller Branchen und Berufstände  
(**Spezialität**: Weinkonsumierende Privatpersonen und  
Wein-Import- und Exportgeschäfte  
des In- und Auslandes), liefert  
unter Portogarantie billig

**Adressenhaus Adolf Arst**  
Dresden A II, Ammonstr. 78.

**Heinrich Hertz**

Weinkommissionär  
**Guntersblum a. Rh.**  
empfiehlt sich zum freihändigen  
Ankauf bei Winzern sowie zum  
Keltern für den Herbst; grossartige Kellereien mit Fässern zur  
Verfügung. Telefon 4.

## Kisten-Fabrik von Carl Brass

73 Gaustr. Mainz Gaustr. 73.  
empfiehlt: Wein- und Probekistchen, Flaschenlatten, Haftaefeln, Obst-, Trauben- u. Spargelkistchen, Postverwandkisten u. c. Kisten mit eigenen Patentverschlüssen.  
Billigste Preisliste gratis u. franko. Flaschenhülsen von Stroh zum Tagespreis.

## Peter Wirschem

Moselkern a. d. M.  
Küfer und Weincommissionär empfiehlt sich im Einkauf von Moselweinen in allen Preislagen, unter Zusicherung streng reeller Bedienung.

## Peter Sehl

Clotten a. d. M.

Küfer und Weincommissionär  
besorgt den Einkauf von Moselweinen in allen Preislagen, unter Zusicherung streng reeller Bedienung.  
Prima Referenzen.

## G. J. Höler, Weinkommissionsgeschäft

Johannisberg  
(Rheingau).

Zur Haupt- u. Nachbildung  
empfiehlt Präparierter

## Faeces- (Hefe) Dünger

Erfay für Stallmist, eignet sich für alle Gewächse gleich gut u. ist namentl. für Weinberge empfohlen, die 50 Kr. infl. Sac, je nach Qual., Mf. 3 und 4 ab Station Ingelheim (Rhn.). In Sammelladungen u. b. größeren Bezügen Frachtvergütung und billiger.

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



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

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

## Jacob Burg

Spedition - Rheinschiffahrt - Agenturen

Vertreter der Köln-Düsseldorfer Dampfschiffahrts-Gesellschaft.

## Eltville a. Rh. ⋆ N.-Walluf a. Rh.

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

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

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

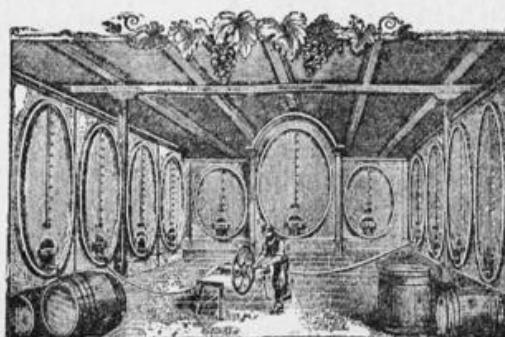
Special-Abteilung für Wein-Transporte nach:

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

## Zementfässer mit Glasausfütterung

vorzüglich zur Lagerung von

Wein, Brannwein, Sprit, Obsiwein, Oel, Petrol usf



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei

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

Wein- und Likör-Etiketten liefert die  
Druckerei per „Rheingauer Weinzeitung“.

Empfiehlt vorzügliche  
ovale Lagerfässer  
a 10, 25, 38 und 50 hl  
sowie  
runde Stück- u.  
60 hl Fass.  
Mich. Wellhöfer,  
mech. Fassfabrik,  
Heidingsfeld-Würzburg.  
Telegrammadresse: Fasswellhöfer.

## Fässer,

eiserne Rundkelter, Fassdämpfapparat, abgepasste Lagersteine, billigst abzugeben.

Jos. Schlitz, Mainz,  
Walpodenstrasse 4.

Zum Ankauf von Obermoselweinen direkt vom Winzer empfiehlt sich

Paul Sünnen  
Gemeinde-Einnehmer und Weincommissionär in  
Wellenstein, Luxemburg.

## Weinfeller

im Rheingau,  
ca. 20 Stück haltend, gute Fahrt, sofort oder später zu vermieten.

Geöffnet unter A. B. 200 an die Expedition der „Rheingauer Weinzeitung“ erbeten.

## Jüngerer Küfer

in Holz- und Stellerarbeit tüchtig, fücht Stelle ver sofort.

Geöffnet unter J. E. 201 an die Expedition dieser Zeitung.

## M. Apel

Gastwirt u. Weincommissionär  
Nittel bei Trier a. d. M.  
Sehr fundig in Obermoselweinen.  
Bei Bedarf erteile Auskunft, versende Proben und befrage die größten Aufträge reell und pünktlich.

## J. Clauss,

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

