



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

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Abt.: Weinzeitung Oestrich.

Expedition: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9.

Bernsprecher Nr. 6.

Erscheint jeden Sonntag. Bestellungen nehmen sämtliche Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658^a) und die Expedition entgegen. Bezugspreis durch die Post **Mf. 1.60** pro Quartal excl. Postgeld; 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-Aufnahme:** in der Expedition zu Oestrich sowie bei allen Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen und angemessen honoriert.

Nr. 40.

Oestrich, Sonntag, den 6. Dezember.

1903.

Inhalts-Verzeichnis: Neuere Erfahrungen auf dem Gebiete der Weinbehandlung und Kellerwirtschaft. — Naturwein, Reiner Wein, Wein? — Berichte: Aus dem Rheingau. — Aus Rheinhessen. — Vom Rhein. — Von der Nahe. — Von der Mosel. — Aus Franken. — Aus Bayern. — Aus Württemberg. — Resultate von Wein-Versteigerungen. — Weinversteigerungen der nächsten Zeit. — Gerichtliches. — Ausland: Oesterreich-Ungarn. — Frankreich. — Anzeigen.

Neuere Erfahrungen auf dem Gebiete der Weinbehandlung und Kellerwirtschaft.

Vortrag des Herrn Prof. Dr. Kullisch, Dirigent der Kaiserlichen landwirtschaftlichen Versuchsanstalt in Colmar i. El., gelegentlich des XXI. Deutschen Weinbau-Kongresses zu Mainz.

Meine Herren! Ich habe die Absicht, heute vor Ihnen die Frage zu besprechen, an Hand der Erfahrungen, die wir mit dem Jahrgang 1901 gemacht haben, wie gewöhnlich kleine Weine, die infolge ungewöhnlicher, schlechter Witterung vor dem Herbst aus Trauben gewonnen sind, die in hohem Grade in Fäulnis übergegangen sind, zu behandeln sind, um aus ihnen reinschmeckende, gesunde Handelsware zu erzielen. Ich darf voraussetzen, daß dieser Gegenstand in allen unseren Weinbaugebieten ein gewisses Interesse für sich in Anspruch nehmen kann, denn soweit mir bekannt, hat im Jahre 1901 die abnorme Witterung, vor der Lese ausgiebiger Regen mit nachfolgender Trockenheit, verbunden mit hoher Temperatur, nicht bei uns in Deutschland, sondern in hohem Grade in Frankreich ein rapides Einsinken der Traubensäule zur Folge gehabt. Das Jahr 1901 ist in gewissen Lagen und Gegenden geradezu durch diese eigentümliche, massenweise auftretende, schädigende Traubensäule gekennzeichnet. Ich brauche nicht zu sagen, daß dieser Wein vielfach eine unerfreuliche Entwicklung gezeigt hat. Er hat in hohem Grade die Neigung, trüb zu bleiben, hat einen sehr unreinen Geschmack und noch heute kommen oft Anfragen, wie solche Weine, die sehr schwer zu verwerten sind, in eine brauchbare Handelsware umgewandelt werden können. Es ist ohne weiteres zu betonen und zuzugeben, daß diese

Traubensäule durch gewisse Maßnahmen, Erziehung der Rebe, Vermeidung übermäßig dünnen Laubes, sorgfältiges Aufheften, Reinhalten der Reben von Unkraut, Bekämpfen des Aeschers, der die Traubensäule begünstigt, vermieden werden kann. Es ist also schon im Weinbau in gewissem Grade dem Entstehen eines solchen Jahrgangs entgegenzuarbeiten. Aber trotz alledem müssen wir damit rechnen, wenn abnorme Witterungsverhältnisse eintreten, wie im Jahre 1901, daß wir vor der Frage stehen, was sollen wir mit solchen unglücklichen Jahrgängen anfangen. Es liegt ohne Zweifel eine große wirtschaftliche Tragweite in diesen kleinen Weinen, von denen man in der Literatur sonst sehr wenig hört. Im Volkswirtschaftsleben haben sie mindestens dieselbe Bedeutung, wie die großen Weine. Für Länder wie Elsass ist die Frage, wie soll man die Weine aus faulen Trauben behandeln, um gesunde und haltbare Weine zu erzielen, eine Kardinalfrage der Weinbehandlung.

Meine Herren! Ich werde mich auf den Standpunkt stellen, daß man solche Weine erziehen muß, um sie gesund darzustellen und daß der umgekehrte Weg, solche Weine, wenn sie unrichtig behandelt, fehlerhaft geworden sind, wieder gesund zu machen und in gute Handelsware umzubilden, ungleich schwieriger und kostspieliger, und ich will gleich betonen, vielfach auch aussichtslos ist. Bei derartig verdorbenen Weinen ist oft Hilfe unmöglich. Wir haben bei der Behandlung solcher Weine schon zu Beginn mit der Frage ihrer Kelterung zu beginnen. Es ist ohne weiteres einleuchtend, daß der unreine Geschmack, den vielfach die Weine aus faulen Trauben haben, von dem massenhaften Vorkommen von Schimmelpilzen auf den Trauben herrührt. Denn durch den Einfluß dieser Schimmelpilze auf die Hülsen, Beeren und Rämme gehen diese in Fäulnis über und jede Berührung des Mostes mit diesen gefaulten Substanzen, von welchen derselbe gewisse Bestandteile aufnimmt, verursacht nachher den unreinen Geschmack. Die Schimmelpilze sind ganz besonders gefährlich und man muß daher bei der Kelterung dieser Weine sein erstes und Hauptbestreben darauf richten, solche Weine so

rasch als möglich auf die Kelter zu bringen und zu kelteren.

Meine Herren! Ich lege auf diesen letzten Punkt ganz besonderes Gewicht. Wir haben selbst faule Portugieser Trauben, der Fäulnis wegen, weiß kelteren müssen und ich brauche nicht zu sagen, daß dies ein sehr schwieriger Artikel ist, und dennoch haben wir bei diesem Wein durch sofortiges rasches Abkellern ein Produkt erzielt, das beim Verkauf sehr gut verwertet werden konnte. Ich lege auf dieses rasche Abkellern auch aus einem andern Grunde großes Gewicht. Wir werden nachher hören, daß eine häßliche Entwicklung dieser Weine die ist, daß sie sehr stark Neigung zum Braunwerden haben. Ich brauche nicht zu sagen, daß der Wein diese Neigung umsomehr erhält, je länger er auf der Maische und auf den Trauben gegoren hat. Ich glaube, die Neigung an sich zum Braunwerden ist bedingt durch die faulen Trauben. Von diesem Gesichtspunkte aus möchte ich an die Spitze meiner Darlegungen die Lehre stellen: „Kellern Sie den Wein aus faulen Trauben so schnell wie irgend möglich.“ Ich betone, ich spreche von gewöhnlichen kleinen Weinen, nicht von großen Gewächsen, die aus edel-faulen Trauben gewonnen werden.

Meine Herren! Diese Frage ist schwieriger zu behandeln, namentlich in Gegenden, wo die Maische handelsüblich ist, wo vielfach der Wein nach der Maische gehandelt wird, nachdem er schon ein paar Tage in den Bütten gestanden und gegoren hat, ist die Frage außerordentlich schwierig zu lösen. Trotzdem glaube ich darauf hinweisen zu müssen, wie gefährlich dies ist in solchen Jahren. Ueberhaupt darf ich hier aussprechen, daß, wenn wir Weine erzielen wollen, die der heutigen Geschmacksrichtung entsprechen, die von lichter Farbe sind, sauber nach Trauben schmecken, nicht herb und nicht rauh und keinen Nachgeschmack haben, man unbedingt darauf achten muß, dieselben nicht zu lange auf der Maische zu lassen. Es gab eine Zeit, wo es umgekehrt war. Jetzt kann der kleine Winzer mit seinen kleinen Weinen nichts besseres tun, als im Herbst seine Trauben so bald als möglich auf die Kelter bringen und süß abzukellern. Das zu lange Stehenlassen in den Bütten bringt bei den faulen Trauben noch die Gefahr, daß die Essigsäurebildung begünstigt wird. Zweifellos kommt bei den meisten Weinen der Essigsäure daher, daß der Wein zu lange in den Bütten gegoren hat. Der zweite Punkt, der nach meiner Ansicht bei der Behandlung dieser Weine aus faulen Trauben eine große praktische Bedeutung hat, ist die Anwendung von Reihese. Es ist zweifellos, und darüber können die Meinungen nicht mehr auseinandergehen, daß wir durch die Reihese in der Lage sind, eine gesunde, rasch einsetzende, kräftige Gärung zu erzielen. Wenn die Verwendung der Reihese schon bei allen anderen Weinen von gewisser Bedeutung ist, so ist sie von ganz besonderer Bedeutung bei den Weinen, die aus faulen Trauben gewonnen sind und die erfahrungsgemäß zu einer schlechten, ungesunden Gärung neigen. Ich kann meine Erfahrungen dahin zusammenfassen, daß ich von der Anwendung der Reihese niemals einen so ganz überzeugenden Erfolg gesehen habe, als bei Weinen aus faulen Trauben. Es ist mir immer unvergänglich geblieben, als wir im Jahre 1893 in Geisenheim in der Lehranstalt, wo wir sehr stark faule Trauben hatten, welche in die schlechte Periode von 1893 hineingeraten waren, diese Trauben mit und ohne Reihese vergären ließen. Der Unterschied in Reinheit und Geschmack war derart, daß man es nicht für möglich halten sollte, daß der Wein aus den gleichen Trauben war. Wir haben in diesem Falle nicht etwa zu erwarten, daß ein gutes Bukett in den Wein hineinkommt. Nicht in diesem Sinne ist die Anwendung derselben, sondern die Anwendung der Reihese soll die schlechte Gärung ausschließen. Ich möchte noch auf

einen zweiten Punkt hinweisen, von dem die Wirkung der Reihese bei faulen Trauben abhängig ist. Die Reihese muß rechtzeitig angewendet werden, weil die faulen Trauben durch die darin befindlichen Organismen leicht selbst in Gärung kommen, deshalb muß man den Zusatz schon beim Kellern machen, damit die Reihese schon dort ihre Wirksamkeit beginnt. Sodann muß man viel Hefe zusetzen. Es ist bei gesunden Weinen vielfach gefehlt worden, daß zuviel Hefe zugefügt wurde, weil man nicht weiß, wieviel der Wein verträgt. Wir sind auf Grund der Erfahrungen im Elsaß dazu übergegangen, bis zu 2 Liter Hefekultur auf 100 Liter Most zuzusetzen, während sonst nur $\frac{1}{2}$ Liter zugefügt wird.

Meine Herren! Ein dritter Punkt, der bei der Behandlung dieser Weine von großer Bedeutung, ist das Fernhalten von Luft von solchen Weinen, so lange der Wein noch keinen Schwefel hat. Das rasche Abtrotten vermeidet die Berührung der Trauben mit der Luft und ist schon der erste Schritt auf diesem Wege. Später, wenn der Wein in Fässern liegt, muß man für Luftabschluß sorgen und rasch auffüllen. Beim Bezug von Jungweinen muß man dafür sorgen, daß der Wein in gut eingebrannte Fässer kommt. Ich habe im Jahre 1901 sehr üble Erfahrungen nach dieser Richtung im Elsaß gemacht. Der Export von jungen Weinen war in manchen Distrikten bald nach der Lese sehr lebhaft, weil die Preise sehr niedrig waren. Vielfach ist es vorgekommen, wenn der Wein ankam, daß behauptet wurde, das sei der Wein nicht, welcher gekauft wurde, so hatte der Wein sich verändert. Er war reißbraun geworden und hatte das Bukett verloren. Dies kam daher, daß er mit Luft in Berührung gekommen war, bevor der Wein Schwefel hatte. Dem Einfluß der Luft muß man durch gewisse Schwefelgaben entgegenarbeiten.

(Schluß folgt.)

Naturwein, Reiner Wein, Wein?

In der jüngsten Zeit hat das Reichsgericht (Urteil Straffenat 6. April 1903) zu obiger Frage eine Entscheidung gefällt, durch die nun die Frage, unter welcher Bezeichnung ein gesetzlich verbesserter Wein verkauft werden darf, auch durch höchstinstanziellen Spruch geklärt ist.

Das Urteil besagt nach den Veröffentlichungen aus den „Entscheidungen des Reichsgerichts“, Band 36, Heft 2, Verlag Veit u. Co. in Leipzig, folgendes:

„Ob der vom Angeklagten verkaufte Ungarwein gallisiert war oder diese Eigenschaft nicht hatte, weil ihm der Zucker erst nach der Gärung zugesetzt war, ist gleichgültig; es kam nur darauf an, daß der Wein mit Zucker gesüßt war, und der Angeklagte trotz Kenntnis dieses Zustandes ihn als garantiert rein verkauft hat. Beides hat die Strafkammer festgestellt.“

Die Revision stellt sich auf den Standpunkt, daß der Verkauf mit Zucker gesüßten Weines erlaubt sei, und daß insbesondere in Ungarn, dem Ursprungslande des hier allein in Rede stehenden Weines, nach der Gärung mit Zucker versetzter Wein als „reiner Wein“ gelte. Darum handelt es sich aber nicht. Der § 7 Nr. 2 mit § 3 Nr. 4 des Gesetzes, betr. den Verkehr mit Wein etc., vom 20. April 1892 verbietet den Verkauf von Wein — ohne Unterschied des Ursprungslandes — unter den dort näher angegebenen Umständen, und diese Umstände: Zusatz von Zucker und Kenntnis des Verkäufers davon, sowie Bezeichnung des Weines, welche die Annahme hervorzurufen geeignet ist, daß ein derartiger Zusatz nicht gemacht sei, hat die Strafkammer festgestellt. Insbesondere hat sie ohne Rechtsirrtum, vielmehr in Übereinstimmung mit den Worten des Gesetzes die Bezeichnung „garantiert rein“ als gleichbedeutend mit den Worten „frei von Zusätzen“ der in § 3 Nr. 4 des Gesetzes bezeichneten Art verstanden. Der

Gegensatz von „rein“ ist nicht, wie die Revision meint, „verfälscht“; von einer solchen Beschränkung enthält das Gesetz nichts; auch fehlt in § 7 Nr. 2 ein analoger Beisatz bezüglich der Süßweine ausländischen Ursprungs wie in § 4 am Schlusse. Es hat also nur bei „unrein“ als Gegensatz zu „rein“ sein Bewenden, und somit ist von den Voraussetzungen der Verfälschung ganz abzugehen. Wein, der nicht ausschließlich Naturprodukt unter sachgemäßer Behandlung des Traubensaftes ist, kann streng genommen nicht mehr als reiner Wein bezeichnet werden. Das Gesetz sieht zwar innerhalb gewisser Grenzen von der Verpflichtung des Verkäufers zur Bekanntgabe fremder Zutaten ab, für den Zusatz von Zucker aber verbietet es jede Verschleierung, die annehmen läßt, der Wein enthalte diesen Zusatz nicht.

Es ist darum vergebliches Bemühen der Revision, einen Unterschied von reinen und „naturreinen“ Weinen aufzustellen und Weine, die insofern „den gesetzlichen Anforderungen entsprechen“, als sie keine schlechthin verbotenen und die erlaubten Zusätze innerhalb der gesetzlich zugelassenen Grenzen enthalten, als reine Weine zu erklären.

Die Strafkammer hat also mit Recht festgestellt, daß die Bezeichnung „reine Weine“ geeignet sei, die Annahme zu begründen, daß ihnen weder vor noch nach der Gärung Zucker zugesetzt worden sei. Und sie hat ferner festgestellt, daß dem Angeklagten der Zuckerzusatz bekannt war.

Daß der Verkauf gezuckerten Weines als reinen Weines verboten ist, bildet den Inhalt eines Strafgesetzes. Seine Kenntnis bedurfte keiner Feststellung, weil der Mangel der Kenntnis eines Strafgesetzes nicht entschuldigt. Das Bewußtsein des Angeklagten davon, daß seine Bezeichnung des gezuckerten als garantiert reinen Weines geeignet sei, die Annahme hervorzurufen, der Wein enthalte keinen derartigen Zusatz, war nicht bestritten, bedurfte daher nicht ausdrücklicher Erwähnung in den Entscheidungsgründen. Die Behauptung des Angeklagten, er habe angenommen, sein ungarischer Wein verdiene trotz des Zuckerzuges die Bezeichnung als reiner Wein im Handelsverkehr, ist vom Gerichte nicht für begründet erachtet worden, weil dies der Anschauung des kaufenden Publikums — als gerade des Handelsverkehrs widerspreche.

Die „Deutsche Weinzeitung“ präzisiert auf Grund dieses Urteils die Beantwortung der in der Ueberschrift gestellten Frage dahin:

„Naturwein“, „reiner Wein“ und alle ähnlich klingenden Bezeichnungen gelten nur für naturreinen Traubensaft, der keinerlei Zusatz von Zucker oder Wasser hat.

Gezuckelter Wein kann weder als Naturwein noch als „reiner“ oder „origineller“ oder unter ähnlicher Anpreisung, sondern nur einfach als „Wein“ feilgeboten resp. verkauft werden. Dagegen ist es zulässig, gezuckerten Wein nicht nur nach dem Herkunftsorte, sondern auch mit einem als Gattungsbegriff geltenden anderen Namen zu benennen, vorausgesetzt, daß derselbe durch den Zuckerwasserzusatz in seiner Beschaffenheit und analytischen Zusammenfassung nicht unter den Durchschnitt der ungezuckerten Weine des Weinbaugebietes, nach dem er benannt wird, herabgesetzt ist.“

Berichte.

Aus dem Rheingau.

⊙ Oestrich 1. Dezbr. Der November hat seinen Abschied genommen. Es wird ihm keine Träne nachgeweiht

werden. Namentlich in den letzten Tagen hat er seinem Rufe als Wind- und Nebelmonat alle „Ehre“ gemacht; rauhe Winde, Regen, Schnee und trübes Wetter, alles sam bunt durcheinander und für viele Teile Deutschlands brachte er verschiedenes Unheil durch orkanartige von elektrischen Entladungen begleitete Stürme. Die Weinlese wurde öfters durch regnerisches Wetter unterbrochen, sonst hat uns das unbeständige Wetter keinen Nachteil gebracht. Das Rebholz ist gut ausgereift und wird uns ein normaler Winter keinen Schaden in den Weinbergen zufügen können.

△ Oestrich, 3. Dezember. Zur beschleunigten Beförderung der Weinsendungen während der ungünstigen Jahreszeit hat die Eisenbahndirektion Mainz für die Richtungen nach Mittel- und Norddeutschland die Sammlung dieser Sendungen in Mainz angeordnet, woselbst an bestimmten Tagen Stückgutladungen hauptsächlich Ortswagen soweit wie möglich gebildet und mit bestimmten Fernzügen zum Abgang kommen: a) nach Stationen Bremen, Hannover, Magdeburg, Braunschweig, Breslau, Dresden und Eisenach, sowie den kleineren Stationen dieses Empfangsgebietes am Mittwoch und b) nach den Stationen Hamburg, Lübeck, Berlin, Leipzig und Erfurt am Dienstag und Donnerstag. Die Zugführung erfolgt ab hier zu a am Dienstag und zu b am Montag und Mittwoch. Schluß der Auslieferung 6 Uhr nachmittags. Die Versender werden bei dieser Gelegenheit höflichst in beiderseitigem Interesse ersucht, mit der Auslieferung nicht bis zur letzten Stunde zu warten und die Kolli deutlich zu bezeichnen. Nach Orten, wo mehrere Bahnhöfe vorhanden sind, findet Abfertigung ohne Bahnhofsvorschrift wie folgt statt: Berlin Anb. Dr., Bochum Süd, Cassel Oberst., Köln Bonntor, Dortmund Süd, Dresden Neust., Düsseldorf Derendf., Essen Hpt., Frankfurt a. M. H. G. B., Hamburg Hpt., Hannover Nord, Leipzig Thür. Hpt., Magdeburg Hpt., München C., Plauen i. Vogtl. Oberer Hpt., Stuttgart Hpt.

* Eltville 30. Nov. Bei der in Köln vorige Woche stattgefundenen Ausstellung für Haus und Herd wurde der Zentral-Verkaufsgenossenschaft Rheingauer Winzervereine für ausgestellte Rheingauer Weine die höchste Auszeichnung: Kölner Ehrenpreis und das Ehren Diplom zum Ehrenkreuz und zur Goldenen Medaille zuerkannt.

* Eltville 1. Dez. Freiherr Langwerth von Simmern veranstaltete heute anlässlich des Schlusses der Weinlese seinen Lesern und Leserinnen wie alljährlich ein kleines Fest. Unter Vorantritt einer Musikkapelle veranstalteten die geschmückten Leserinnen einen kleinen Zug durch die Stadt. Zwei Leser trugen Fahnen mit dem Wappen des Freiherrn, andere trugen geschmückte Butten und zuletzt erschien die „Winzerbraut“ auf einem geschmückten Faß und kredenzte ein Glas Wein. Beim Eintritt in den Hof des Gutsheeren wurde das Lied: Großer Gott, wir loben dich! gesungen. Nach eingenommener Mahlzeit wurde ein guter Tropfen verabreicht und blieben die Leser und Leserinnen noch einige Stunden recht vergnügt beisammen.

⊖ Kloster Eberbach 3. Dezbr. Einen nahezu vollen „Herbst hat man dieses Jahr in dem domänenfiskalischen Weinberge „Steinberg“ geerntet. In den hiesigen Kellereien wurden 180 Halbstück „Neuen“ gelagert. Das reiche Ergebnis verdankt man der seit Jahren streng durchgeführten Bekämpfung des Heu- und Sauerwurmes. Da man auch die hier und dort aufgetretene Pilzkrankheit mit Erfolg bekämpfte, so setzt man auf die Qualität große Hoffnungen.

⊕ Schierstein 3. Dezbr. Der gesamte Herbstertrag beziffert sich auf rund 75 Stück Wein.

* Geisenheim 1. Dezbr. Die Königlich-Preussische Domäne hat erst vor kurzem das Jännische Weingut dahier erworben und jetzt hört man wieder von neuen

Erwerbungen, die sie plant. Ein Kommissionär von Rüdesheim verhandelt nämlich mit den Eigentümern von an die kgl. Lehranstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau hier stehenden Grundstücken wegen Ankaufs. Derselbe soll schon vier Morgen fest an Hand haben, aber den Kauf von ca. 20 Morgen beabsichtigen. Der Staat hat jetzt schon mit den größten Grundbesitz in der hiesigen Gemarkung. Eine weitere Vergrößerung desselben wäre im volkswirtschaftlichen Interesse zu bedauern.

* Rüdesheim 30. Nov. Die heute zum Verkauf ausgetobene diesjährige Weinkreszenz des Magdalenenweins (270 Liter) ersteigerte Herr Philipp Veith hier zum Preise von 166 Mk. die Ohm = 160 Liter.

* Lorch 3. Dezbr. Hier wurden diesen Herbst 532 Stück Wein geerntet.

* Braubach 3. Dezbr. Die heutige Weinernte beträgt 88 1/2 Fuder, das sind rund 74 Stück zu je 1200 Liter, gegen 40 Fuder im Vorjahre. Immerhin entspricht dieser Ertrag nur einem Viertel- bis einem Drittel-Herbst.

* Aus dem Rheingau 2. Dez. Das diesjährige Herbstergebnis hat von Neuem erwiesen, welchen unermesslichen Schaden namentlich der Sauerwurm anrichtet und wie dringend notwendig es ist, die Bekämpfung des Schädling in allen Entwicklungsformen energisch und nachhaltig durchzuführen. Auch in den Wintermonaten bietet sich dazu reichlich Gelegenheit. In den beiden letzten Jahren ist schon in verschiedenen Gemeinden dem Auffuchen und Vernichten der Winterpuppen hauptsächlich Augenmerk zugewendet worden und es kann nur empfohlen werden, diesen Weg nicht zu verlassen und von Gemeindewegen auch im laufenden Winter wieder Prämien auszusetzen. Wenn berücksichtigt wird, daß mit einer Winterpuppe sicher viele Hunderte von Sauerwürmern vernichtet werden, so muß die Erkenntnis des großen Wertes dieser Arbeit durchdringen. Mögen auch manche Schlupfwespen, diese natürlichen und sehr schätzbaren Feinde des Schädling dabei mit zugrunde gehen, so ist es doch ganz zweifellos, daß dieser Schaden weit hinter dem Nutzen des Kampfes gegen die Winterpuppen zurücksteht. Besonders auf die geschützten Stellen an den Weinbergsplanen sollte man bei dem Auffuchen der Puppen achten; in welcher Ummasse hier die letzteren sich geborgen haben, zeigt nach dem „Rh. Anz.“ ein aus dem v. Beckerath'schen Gute zu Rüdesheim stammendes Lattenstück von 30 cm Länge, an dem sich nicht weniger als 30 Puppen befanden.

Aus Rheinhessen.

* Bingen 30. Nov. Der neue Wein hat Dank der milden Witterung im Herbst rasch und vollständig vergoren. Er heißt sich daher recht hübsch und dürfte sich blank und hell absetzen. Er probiert sich durchschnittlich als rassistiger, reintoniger Mittelwein mit hübschem Bouquet. In seinen Spitzen läßt er den 1902er hinter sich zurück. Im Weinhandel macht sich etwas mehr Leben bemerkbar, doch läßt der Geschäftsgang noch immer zu wünschen übrig. Hier gingen 6 Stück 1900er für 820—830 Mk., einige Posten 1901er für 480—530 Mk. und 5 Stück 1902er für 525 Mk. pro Stück in andern Besitz über. In Odenheim erzielten 8 Stück 1902er 480—485 Mk. pro Stück. In Rüdesheim wurden 5 Stück 1901er für 500 Mk. und 6 Stück 1902er für 510 Mk. pro Stück versteigert. Für 4 Halbstück 1900er Rotwein wurden 700 Mk. pro Stück bezahlt. In Dietersheim und Apisheim wurden 1901er und 1902er für 370—380 Mk. und 1903er für 250 Mk. pro Stück abgesetzt. In Großheim wurden 1901er für 375 Mk., in Horweiler 1902er für 370—390 Mk. und 1900er für 525 Mk. pro 1200 Liter abgesetzt. In Gensingen erzielten 4 Stück 1900er 600 Mk. und einige Posten 1902er 375—390 Mk. pro Stück. In Sauer-Schwabenheim und Esenheim wurden 1903er für 240—285 Mk. pro Stück ge-

handelt. Das Rebholz konnte bei der gelinden Herbstwitterung vorzüglich ausreifen. Damit wäre eine wichtige Vorbedingung für die nächstjährigen Ernteaussichten gegeben.

* Bingen 2. Dez. Bei der Nachlaßversteigerung der hier verstorbenen Klara Künstler erwarb den großen Weinberg im berühmten „Schloßberg“ Herr Kaspar Choquet zum Preise von 20 700 Mark (die Rute 70 Mk.), ein verhältnismäßig geringer Preis.

* Nieder-Silbersheim. Innerhalb kurzer Zeit wurden hier ca. 25 Stück neuen Wein verkauft. Preis pro Stück 220—230 Mark.

* Jorndheim 3. Dezbr. Was die bis jetzt erfolgte Hauptgärung betrifft, so verläuft dieselbe dem Moste angemessen gut und der 1903er wird ein guter Mittelwein werden, das heißt aus der guten Lage und bei entsprechender Behandlung der Weinberge. Es zeigt sich jetzt schon ein großer Unterschied in der Qualität, was sich auch in den Traubenpreisen erwiesen hat. Die in den letzten Tagen abgeschlossenen Verkäufe erzielten 310 bis 330 Mk. pro Stück (1200 Liter) in guter Qualität.

* Aus Rheinhessen 3. Dezbr. (Der staatliche Weinkontrollleur.) Das Ministerium in Darmstadt ersucht den Verband rheinhessischer Weinhändler und den landwirtschaftlichen Provinzialverein für Rheinhessen um geeignete Vorschläge für die nötig gewordene Wahl eines staatlichen Weinkontrollleurs. Dazu schreibt man aus Rheinhessen: Es ist jedenfalls aner kennenswert, daß das Ministerium sich an die berufenen Vertreter des Weinhandels und Weinbaues wendet, um einen staatlichen Weinkontrollleur zu erlangen, der auch die gemeinsamen Interessen innerhalb des gesetzlichen Rahmens zu wahren berufen ist. Wenn die Regierung in geeigneten Fällen stets diese Bahn wandeln wollte, würde sie damit ein Beispiel geben, das den übrigen Regierungen nur zur Nachahmung empfohlen werden müßte.

* Aus Rheinhessen 30. November. Das Herbstgeschäft ist schon seit einigen Wochen vollständig zur Ruhe gekommen. Die Witterungsverhältnisse begünstigten heuer den Fortgang der Lesearbeiten. Da das Erntergebnis in jeder Hinsicht ein befriedigendes war, herrschte in diesem Jahre unter den Winzern während der Lese eine frohe Stimme. Leider ging infolge des stärkeren Angebotes das Geschäft in letzter Zeit recht schleppend, und die Preise gingen unter dem Einfluß dieser Geschäftslage zurück. Manche Winzer, die zu den anfangs bewilligten Preisen zurückhielten, haben später ihre Kreszenzen zu billigen Preisen abgegeben. Nach dem Schluß der Weinlese wurden in manchen Orten Moste für Mk. 10—15 pro Aiche abgegeben. Die Produzenten waren infolge vorausgegangener Fehljahre so hohe Herbstpreise gewöhnt, daß sie sich in die verhältnismäßig niedrigen Preise des letzten Herbstes nur schwer finden konnten. Immerhin beträgt der Sinkpreis auch in diesem Jahre noch Mk. 230—600. Entgegen den früheren Jahren wurde in diesem Herbst von den Produzenten ziemlich viel eingekellert. Die Gärung der neuen Weine verlief heuer rasch und ohne weitere Störung. Ein sicherer Urteil über die Entwicklung des Neuen läßt sich noch nicht abgeben, obgleich derselbe sich schon teilweise anfängt zu hellen. Nach dem Zucker- und Säuregehalt des Mostes, wie nach den Witterungsverhältnissen, unter denen die Trauben ausreifen, zu urteilen, darf man eine mittlere Qualität erwarten, die der des Vorjahres gleichsteht. Im Einkaufsgeschäft ist seit einigen Tagen eine Besserung eingetreten. Die Nachfrage nach neuen Gewächsen hat sich gehoben und zu etwas anziehenden Preisen konnten auch recht bedeutende Quantitäten in vielen Orten an den Mann gebracht werden. Im Vordergrund des Interesses standen und stehen heute noch Landweine, die zu Remungen von Mk. 240—300 pro Stück gehandelt wurden. Bessere Sachen gingen nur vereinzelt zu Preisen von Mk. 350—600 die 1200 Liter ab. Das Animo im Einkaufsgeschäft in 1902er Weinen hält nach wie vor an. Ueberhaupt läßt die Kaufkraft in alten Weinen eben wenig zu wünschen übrig; wenn gleich die angelegten Preise nicht hoch sind, so gingen in den letzten Tagen 1902er geringere und mittlere Sachen zu Preisen von Mk. 270—350 und bessere Gewächse von Mk. 450—700 die 1200 Liter in andere Hände über. Im hessischen Landtage wurde ein von verschiedenen Abgeordneten gestellter Antrag, die hessischen Weinbauern betreffend, wonach vom dem Erwerb weiterer erstklassiger Weinberge abgesehen und der Ankauf von Weinbergen mittlerer und geringerer Lagen an 6—10 Blößen Rheinhessens stattfinden soll, der Regierung zur geeigneten Berücksichtigung empfohlen.

Vom Rhein.

✱ Königswinter, 30. Nov. Aus den lehrreichen Vorträgen und interessanten Besprechungen in der am letzten Sonntag stattgehabten Versammlung des „Weinbauvereins für das Siebengebirge“ möchten wir Folgendes als wichtig für unseren Weinbau mitteilen. Ein besserer und sauberer Schnitt des Rebstockes trägt zur Erzielung reicherer Ernten und besserer Qualitäten ganz wesentlich bei. Schon beim Ausbrechen im Sommer muß die Grundlage zu einem richtigen und sachgemäßen Schnitt gelegt werden. Der Schnitt soll stets am Stock von unten herauf vorgenommen werden. Zum Nebenschnitt soll nicht allein die Rebscheere, sondern auch stets eine Stochsäge mit in den Weinberg genommen werden, damit niemals die „Stumpen“ stehen bleiben. Letztere faulen und dieser Fäulungsprozeß geht mit der Zeit bis zum Mart des Rebstockes über; er vernichtet denselben damit zu frühzeitig. Auch bilden diese überflüssigen Auswüchse natürliche Schlupfwinkel für die Ueberwinterung des schädlichen Ungeziefers. Aus dem gleichen Grunde ist das Reinigen und Abtragen der abgestorbenen Rinde des Rebstockes dringend anzupfehlen. Aber nicht allein deshalb, weil auch diese der Durchwinterung mancher Rebschädlinge, insbesondere des Heu- und Sauerwurmes Vorschub leisten, sondern weil dem Rebstock damit mehr Luft und Leben zugeführt wird. Mehrere Redner empfahlen übereinstimmend das Kalken der Weinberge hiesiger Gegend durch Beibringen von phosphorsaurem Kalk, weil unsere Weinbergböden hier durchgängig kalkarm seien, und wo nötig durch gleichzeitige Zufuhr von Stickstoff in Form von Hornspänen, Knochenmehl oder auch Chilisalpeter. Den Stickstoffmangel erkennt man am kümmerlichen Wachstum, blaugrünem Laub oder an der Gelbsucht der Belaubung. Praktisch sei die Untersuchung des Bodens auf ihre Bestandteile, besonders auf Stickstoff, Phosphorsäure und Kali, welche Bestandteile in richtiger Mischung zum guten Gedeihen der Weinberge unbedingt nötig seien. Durch Vermittlung der Weinbau-Wanderlehrer, sowie auch des Vorstandes des „Weinbauvereins für das Siebengebirge“ werden solche Bodenuntersuchungen durch die Bonner Untersuchungsstation der Landwirtschaftskammer jederzeit vollzogen. Soll unter den gegebenen Verhältnissen insbesondere angesichts der wachsenden ausländischen Konkurrenz, der Weinbau hier am Unter- und Mittelrhein noch rentabel sein, so muß durchaus auf besseren Qualitätsbau hingearbeitet werden und dafür genügen unsere Bergelände. In der Ebene mag der Bau der minderwertigen Rotweine verschwinden und einem rationell betriebenen Obstbau Platz machen.

✱ Vom Rhein 2. Dez. Rechts und links des Rheines bereitet man eine Winzerpetition an den Hohen Bundesrat vor, welche folgenden Wortlaut trägt: „Hohen Bundesrat bitten die ergebenst Unterzeichneten, zum Schutze unseres heimischen Weinbaues beim Abschluß neuer Handelsverträge darauf Rücksicht nehmen zu wollen: 1. daß der Zoll auf ausländische Weine (auch auf roten Verschnittwein) wenigstens 20 Mark per Doppelzenter betrage; 2. daß dementsprechend auch ein Zoll von fremden Trauben erhoben werde; 3. daß kein Land von uns höhere Trauben- und Weinzölle erhebe, wie wir von demselben; 4. daß der Verschnitt von Rotwein mit Weißwein zur Herstellung von Rotwein verboten oder doch wenigstens Deklarationszwang beim Verkauf solcher Verschnittweine geboten werde. (Wir verweisen auf das in heutiger Nummer befindliche diesbezügliche Inserat.)“

Von der Nahe.

✱ Von der Nahe 2. Dez. In Langenlonsheim hatte der Weinbauverein für das Nahegebiet am Sonntag seine Generalversammlung. Die Versammlung wurde von dem Vorstehenden Herrn Weinbaudirektor Schulte-Kreznach eröffnet. Im weiteren Verlaufe hielt Herr Professor Kulisch-Kolmar einen Vortrag über „Behandlung der Jungweine“ und Herr Schulte einen solchen über „Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms“. Die sachlichen und interessanten Ausführungen wurden mit großem Beifall aufgenommen.

✱ Von der Nahe 1. Dezbr. Ernst Schaaf im benachbarten Weinsheim hat ein Patent auf einen Apparat erhalten, mit dem er in einigen Minuten 6—8 Rebstöcke von allen Lebewesen befreien zu können behauptet. Entspricht der Schaaf'sche Apparat den gehofften Wirkungen, so hätte man ja ein sicheres Mittel gegen den schädlichen Heu- und Sauerwurm gefunden. (?)

✱ Aus dem Guldental. Die Witterungsverhältnisse waren bis jetzt der Entwicklung der Rebstöcke und den Weinbergen durchaus günstig. Bei der Lese war

das Rebholz vielfach noch nicht ausgereift. Frühfröste hätten aus diesem Grunde ganz erhebliche Schäden in den Rebanlagen verursachen können. Bei der milden Witterung ist das Holz jedoch so gut ausgereift, daß Frostschäden nicht so leicht mehr eintreten können. Seit einigen Jahren wird darüber geklagt, daß den Weinbergen nicht genügend Winterfeuchtigkeit zugeführt worden sei. Zu einer diesbezüglichen Klage fehlt in diesem Jahre, wie es scheint, jede Ursache. Starke Regen und Schneefälle haben die Wege und Felder durchweicht und auch den Weinbergen hinreichende Feuchtigkeit gebracht. Wenn hierdurch die Weinbergsarbeiten in der letzten Zeit auch eine Unterbrechung erfahren haben, so ist diese von keinem Nachteil, da die Winterarbeiten in den Weinbergen schon weit vorgeschritten sind. Das Zuhauen der Jungfelder ist besorgt, auch wurde schon viel Dünger angefahren und alte, abgängige Weinberge ausgehauen. Der neue Wein entwickelt sich recht hübsch. Er hat sich bereits gehellt, sodaß der Abtrieb in einigen Wochen vorgenommen werden kann. Im Einkaufsgeschäft regt sich etwas mehr Leben. In Heddesheim, Walldhilbersheim und Windesheim wurden 1903er für 260—275 Mk. pro Stück abgesetzt. In den genannten Produktionsorten wurden 1901er und 1902er für 350—365 Mk. pro Stück verkauft. In Langenlonsheim gingen 1900er für 600—625 Mk., 8 Stück 1901er für 380—390 Mk. und 4 Stück 1902er für 400 Mk. pro Stück ab.

Von der Mosel.

△ Moselkern 1. Dezbr. Der „Neue“ ist in der Gärung bereits durch und beginnt sich zu hellen. Ein Urteil über die Qualität wäre verfrüht. Bis jetzt glaubt man doch annehmen zu dürfen, daß er dem 1902er qualitativ gleichkommt, teils sogar noch besser wird. — Der hiesige Winzerverein erntete dieses Jahr 52 Fuder Wein. Vorläufig sind den Mitgliedern 13 Mk. pro Zentner bezahlt worden. — Im Weingeschäft ist es hier ziemlich still.

Aus Franken.

* Aus Franken 30. Nov. Der 1903er Most hat sich dank der Gunst der Witterung rasch geklärt, er probiert sich infolgedessen reingörig und sehr hübsch. Immer mehr zeigt sich, daß heuer die östlichen Weinbaugenden Deutschlands, also neben Württemberg insbesondere Franken, eine treffliche Weinernte erzielten. Der 1903er wird ja gewiß kein Hochgewächs (dafür hat er zu wenig Extraktstoffe), aber er wird dem modernen Geschmack besonders zusagen, denn er ist nicht schwer, aber zierlich, würzig und sehr süßig — und die Hauptsache: er füllt einmal richtig die Keller, die geernteten Mengen sind teilweise ganz bedeutende, fast überall aber zufriedenstellend. Die Preise bewegen sich zwischen Mk. 22—40 pro Hekto je nach Qualität, wobei neben der Lage namentlich auch der mehr oder weniger sorgfältige Bau (Spritzen!) vom Handel bewertet wird.

Aus Bayern.

* Aus Bayern 30. Nov. Die Centrums-Presse nimmt energisch Stellung gegen das Rentamt Reustadt a. d. Hardt, welches die Winzergenossenschaften als Gewerbetreibende behandeln und besteuern wolle. Sie verlangt Eingreifen der Regierung, denn die meisten Winzergenossenschaften hätten schwere Schuldenlasten für Beschaffung von Kellern und Ausschankräumen. Ja, wenn die Genossenschaften aber Ausschankgeschäfte betreiben, dann müßten sie hierfür doch, wie andere Leute Steuer bezahlen.

* Kellerkontrolle. Die bayerische Abgeordnete Kammer gab die Winzer-Petition auf strengere Wein- und Kellner-Kontrolle und zu diesem Behufe auf Vermehrung des Personals der Lebensmitteluntersuchungsstation in der Regierung zur Kenntnis hinüber. Der Minister erklärte, wahrscheinlich werde im nächsten Etat diese Personalvermehrung zu dem angeführten Zwecke vorgesehen werden.

Aus Württemberg.

* Stuttgart, 30. November. Das Herbstergebnis im Stadtdirektionsbezirk Stuttgart belief sich, wie in der heutigen Gemeinderatsitzung mitgeteilt wurde, auf 7728 Hektoliter oder 20 Hektoliter pro Hektar. Der Durchschnittspreis stellte sich auf Mk. 45,20 pro Hektoliter, der Gesamterlös ist zu Mk. 349,304 zu veranschlagen.

Resultate von Wein-Versteigerungen.

h Mainz, 2. Dezember. Die heute dahier im Saale der „Liedertafel“ abgehaltene Weinversteigerung des Herrn Geheimrat Prof. Dr. Paul Wallot und des Herrn Julius Wallot, Weingutsbesitzer zu Rierstein, war wohl gut besucht, doch konnte nicht alles abgesetzt werden, weil die Gebote teilweise weit unter der Tare blieben. Der Versteigerung waren ausgesetzt: 10 1/2 und 25 1/2 Stück 1901er und 7 1/2 und 13 1/2 Stück 1902er. Es erzielten 1901er per Stück Dienheimer 630, 690, 600, 700, 900, per Halbstück 320, 260, 340, per Stück Ludwigshöher 600, per Halbstück Oppenheimer 260, 310, 390, 400, 790, do. Auslese 660, 640. Von 1902er gingen nur 3 Stück und 4 Halbstück ab und zwar per Stück Dienheimer 600, 750, Oppenheimer 620, per Halbstück Dienheimer 400, 320, 420, 450. Gesamterlös für 20 Halbstück 15 900 Mk. ohne Faß.

Wein-Versteigerungen der nächsten Zeit.

h Am Montag, den 21. Dezember a. c. bringt Herr Heinrich Schlamp, Weingutsbesitzer, Rierstein a. Rh. im Konzerthause der Liedertafel in Mainz 25 1/2 und 16 1/2 Stück 1902er, sowie 6 1/2 Stück 1901er Weine zur Auktion. Die 1902er haben sich über alles Erwarten schön entwickelt und sind durchweg helle, raffige und reinförmige Sachen von guter Art, welche vermöge ihrer brillanten Entwicklung sofort in Konsum genommen werden können. Die 1901er charakterisieren sich als elegante, saftige, feinblumige Edelgewächse, die geeignet sind, recht brauchbare, hervorragende Flaschenweine darzustellen. Die Taxen der 1902er bewegen sich von Mk. 600 — 700 — 800 — 900 — 1000 — 1150 per Stück und von Mk. 390 — 490 — 530 — 630 — 700 — 800 — 900 — 1000 — 1100 per Halbstück. Die 1901er sind taxiert von Mk. 870 — 990 — 1030 — 1300 — 1400 per Halbstück.

Gerichtliches.

Mannheim, 27. Nov. Wegen Vergehens gegen Paragraph 10 Abs. 1 und 2 sowie Paragraph 13 des Nahrungsmittel-Ges. hatte sich heute der Weinhändler Aug. Heinrich Fleischmann aus Frankfurt a. M. zu verantworten. Fleischmann hatte zugestanden, er habe im Jahre 1897 aus Trauben und Heidelbeermos 1900 Liter „Rotwein“, aus Trauben und Johannisbeermos 1200 Liter „Schillerwein“ und aus Trauben- und Stachelbeermos 650 Liter „Weißwein“ hergestellt, dieses Produkt aber erst im Sommer d. J. in Weinheim, wo es seit drei Jahren im Keller einer Schwester des Angeklagten lagerte, dem Detailverkauf ausgesetzt. Seine Abnehmer waren im allgemeinen mit dem zum Preise von 30, 35 und 40 Bfg. erstandenen Getränk zufrieden, aber ein Weinheimer Weinhändler Peter Mäuser, übermittelte Proben davon dem Chemiker, Dr. Graf, der heute auch als Sachverständiger geladen war und den Wein als verdorben bezeichnete. Er habe den Effigittich und zeige fast nicht die Spur von Weinsäure, woraus hervorgehe, daß Traubenmos bei seiner Herstellung jedenfalls in sehr geringem Quantum verwendet worden sei. Trotzdem hatte Fleischmann den Wein als „Naturwein“ in öffentlichen Blättern angepriesen. Die

Strafammer erkannte wegen Vergehens gegen Paragraph 3 Abs. 2 des Weingefetzes vom 24. März 1901 in idealer Konkurrenz mit Paragraph 10 Abs. 2 Nahrungsmittelgesetzes auf eine Geldstrafe von 300 Mark oder 1 Monat Gefängnis und Publikation des Urteils. Die Herstellung des Weines kam als verjährt in Betracht, bestraft wurde der Angeklagte wegen des Verkaufs.

AUSLAND.**Oesterreich-Ungarn.**

* Die Weinlese wurde in der letzten Oktoberwoche überall beendet. Die Angaben der früheren Berichte über die Ergebnisse der Weinernte sind noch dahin zu ergänzen, dass die Lese in Nieder-Oesterreich in den Weingegenden längs des Wienerwaldes in quantitativer Hinsicht stark enttäuscht und oft nur sehr schwache Erträge ergeben hat. So wurde beispielsweise im Weingebiete von Vöslau nur der vierte Teil des Normalertrages erzielt, wobei die blauen Trauben ein noch schwächeres, die weissen ein etwas besseres Ergebnis lieferten. Die Qualität des Rotweines war dort eben so gering wie im Vorjahre, dagegen jene des Weissweines erheblich besser. In Gumpoldskirchen, wo die Erträge nicht günstiger sind, beträgt der Zuckergehalt 15—16 ‰; in den Weingegenden nördlich der Donau ist derselbe geringer, jedoch höher als im Vorjahre. In Unter-Steiermark ist die Lese in den renommierten Weinregionen am schwächsten ausgefallen; dagegen ist die Qualität gut und der Zuckergehalt ein hoher (15—20 ‰; der gleiche Zuckergehalt wurde aus Krain und Süd-Tirol gemeldet). In Dalmatien verlief die Gärung dank der kühlen Temperatur sehr gut und die von der landwirtschaftlich-chemischen Versuchsstation in Spalato bisher untersuchten Weine sind von vorzüglicher Qualität. Weine der Südlagen erreichen in Dalmatien einen Zuckergehalt bis zu 22 ‰.

Frankreich.

* Paris. Der „Moniteur vinicole“ schätzt die diesjährige Weinproduktion Frankreichs auf dem Kontinent auf 35—36 Millionen Hektoliter gegen 39,943,191 Hektoliter nach der amtlichen Feststellung des Jahres 1902. Die Produktion Algiers, Tunis und Korsikas wird auf 6 Millionen gegen 3,878,000 Hektoliter im Vorjahre geschätzt.

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

Korkstopfen

liefert alle Qualitäten und Sorten zu äusserst billigsten Preisen

J. Becker, Korkstopfenfabrik, Mainz.

Korkstopfen aller Art

liefern in besten Qualitäten billigst

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

Korkstopfenfabrik.

Wein-Untersuchungen

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

Alle Weinbergbesitzer,

welche mit nachstehender **Petition** einverstanden sind, wollen dieselbe mit ihren Unterschriften (wo möglich, die in einer Gemeinde wohnenden **gemeinsam** auf Bogen im A4-Format) baldigst nach Berlin senden. Diejenigen Blätter, welche in Gegenden, wo Weinbau getrieben wird, gelesen werden, sind um Nachdruck gebeten.

Nostadt, Pfarrer zu Büdesheim (Rheinhausen).

Hohen Bundesrat

bitten die ergebenst Unterzeichneten, zum Schutze unseres heimischen Weinbaues beim Abschluß neuer Handelsverträge darauf Rücksicht nehmen zu wollen:

- 1) daß der Zoll auf ausländische Weine (auch auf roten Verschnittwein) wenigstens 20 Mark per Doppelzentner betrage;
- 2) daß dementsprechend auch ein Zoll von fremden Trauben erhoben werde;
- 3) daß kein Land von uns höhere Trauben- und Wein-Zölle erhebe, wie wir von demselben;
- 4) daß der Verschnitt von Rotwein mit Weißwein zur Herstellung von Rotwein verboten oder doch wenigstens Deklarationszwang beim Verkauf solcher Verschnittweine geboten werde.

(Ort) im Dezember 1903.

(Folgen die Unterschriften.)

Nur für Weinhandlungen.

B. Zamboni (aus Italien)

seit 1891

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

Ital. Rotwein Piemontese	à Mk. 44	per 100 Liter verzollt ab Köln a. Rh. inkl. Fass v. 200 Lit. an.
Ital. Rotwein (sehr dunkel z. Verschnitt) „ „	52	
Prima Samos Muskat	60	
Ital. Rotwein Barbera hochfein	65	
Ital. Portwein	85	
Echter Vino Vermouth di Torino „ „	90	
Asti Spumante	98	
Sherry, Madeira, Malaga, Marsala „ „	85	

Transit-Lager in Ital. und Spanischen Verschnitt-Weinen
(Ia. Qualitäten).

Trauben-Import. Proben gratis und franko.

Fass-Schwefel.

garantiert chemisch rein und arsenikfrei mit und ohne Gewürz.

Spezialität: **Nichtabtropfend,**sowie **Colibri-Schnitten** auch **Liliput** genannt, liefert in allgemein
anerkannter Qualität und besonderer Preiswürdigkeit die **Erste**
Spezial-Fabrik**Julius Marfilus, Wiesbaden.**Ia. Referenzen zu Diensten, Export nach allen Ländern.
Im eigenen Interesse bitte genau auf Firma zu achten.

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) p. 1000 St.
Jute „ 3.30, 4.50, 5.10, 5.90)

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

Vorläufige Anzeige.

Die Weinversteigerung der
Winkeler Winzer - Gesellschaft

findet am

Donnerstag, den 5. Mai 1904
statt. Alles Nähere später.

Der Vorstand.

Vorläufige Anzeige.

Mittwoch, den 1. Juni, sowie Freitag, den 10. Juni 1904
läßt der Unterzeichnete einen Teil der**1902er und ca. 140 Halbstück 1903er Weine**

versteigern. — Alles Nähere später.

Saalgarten, den 1. Dezbr. 1903.

Der Vorstand

der Saalgartener Winzer-Genossenschaft.

Wein-Versteigerung in Mainz.

Freitag, den 18. Dezember l. J., vormittags 11 Uhr,
läßt**Georg Schmitt, Weinguts-Besitzer**
in Niersteinim Saale der Liedertafel, Große Bleiche 56 in Mainz,
die erste Hälfte seiner 1902er**Niersteiner, Schwabsburger und Dienheimer**
Weine, fast nur eigenen Wachstums, aus mittleren,
besseren und besten Lagen, versteigern.

Probetage in Nierstein im Hause des Versteigerers für
die Herren Kommissionäre am 2., 3. und 4. Dezember. Allgemeine
Probetage am 15. und 16. Dezember; in Mainz im Versteigerungs-
lokal am 11. Dezember von 10—4 Uhr, sowie am Versteigerungstage
vor und während der Versteigerung.

Bezugsfrist bis 1. April 1904.

Wein-Versteigerung in Mainz.

Montag, den 21. Dezember 1903, vormittags 11 Uhr,
im Saale des Konzerthauses der Liedertafel, Große Bleiche 56, läßt Herr**Heinrich Schlamp****Weingutsbesitzer in Nierstein am Rhein**folgende in den besseren und besten Lagen Niersteins erzielten
Weine — worunter **feine Auslesen** — versteigern, nämlich**25/1 und 16/2 Stück 1902er,**
sowie 6/2 „ 1901er.

Die Weine lagern in den Kellereien des Versteigerers in Nierstein.

Die **Proben** werden verabreicht ebenfalls zu Nierstein in den
Häusern des Versteigerers, Marktplatz 10 und vormals von Zastrow,
vom 14. bis einschl. 20. Dezember a. e., sowie vor und während
der Versteigerung.**Probetage** für die Herren Kommissionäre am 7. u. 8. Dezember.

Bezugsfrist bis 1. April 1904.

Mainz, den 23. Nov. 1903. Geh. Justizrat **Dr. Braden,**
Großh. Notar.

Montaner & Co.
Korkstopfenfabrik
Palamos, Catalonien
und Mainz

Peter Sehl

Clotten a. d. M.

Küfer

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

G. J. Höler,

Weinkommissionsgeschäft

Johannisberg

(Rheingau.)

Peter Wirschem

Moselkern a. d. M.

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

Kisten-Fabrik

von

Carl Brass

73 Gaustr. Mainz Gaustr. 73.

empfiehlt: Wein- und Probe-
fässer, Flaschenlatten,
Faßtafeln, Obst-, Trauben-
u. Spargelfässer,
Postversandkisten etc.
Kisten mit eigenen Patent-
Verschlüssen.

Billigste Preisliste gratis u. franko.
Flaschenhüllen von Stroh
zum Tagespreis.

Anton Wilhelmj,

Weinkommissions-Geschäft,

Hallgarten i. Rhg.

Eduard Wuppermann

Rüdesheim a. Rh.

Vertreter erster Firmen
der**Kellerei-Branche.**

Lager in sämtlichen

Kellerei-Artikeln.

Vermittel. aller Versicherungsarten.

M. Apel

Gastwirt u. Weinkommissionär

Mittel bei Trier a. d. M.

Sehr kundig in Obermoselweinen.
Bei Bedarf erteile Auskunft, ver-
sende Proben und besorge die größten
Aufträge reell und pünktlich.

Witth. Klersy

Weinkommissionsgeschäft

Oestrich

(Rheingau.)

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.

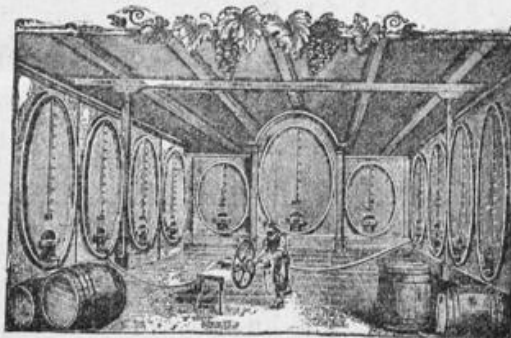
Special-Abteilung für Wein-Transporte nach:

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, Branntwein, Spirit, Obstwein, Oel, Petrol usf



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei

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

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.

Hôtel „Rheinischer Hof“ Eltville a. Rh.

Weinbau. **Joseph Hulbert.** Weinhandel.

Gute Pension.

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

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.

Henn's patent.**Keller-Oefen.**

Für Zollkeller: Oefen mit

Aussenfeuerung.

Monatelang auf Probe!



Prospekte u. Gutachten
stehen zu Diensten

E. Henn, Ofenfabrik,
Kaiserslautern.

J. Clauss,

Weinkommissionsgeschäft,

Heusfeldt a. d. Haardt

(Rheinpfalz).

Beaus Product.

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

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.

Zum Ankauf von Obermosel-
weinen direkt vom Winzer
empfiehlt sich

Paul Sinnen

Gemeinde-Einnahmer und Wein-

kommissionär in

Wellenstein, Luxemburg.