



Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellereiwesen.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Abt.: Weinzeitung Oestrich.

Expedition: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9.

Verunsprecher 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 excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von **Mf. 1.89** in Deutschland, **Mf. 2.15** im Ausland. Einzelne Nr. **10 Pfg.**

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

Nr. 41.

Oestrich, Sonntag, den 13. Dezember.

1903.

Inhalts-Verzeichnis: Neuere Erfahrungen auf dem Gebiete der Weinbehandlung und Kellereiwirtschaft. — Berichte: Aus dem Rheingau. — Aus Rheinhessen. — Vom Rhein. — Von der Nahe. — Von der Mosel. — Aus Franken. — Aus Württemberg. — Verschiedenes. — Gerichtliches. — Resultate von Wein-Versteigerungen. — Weinversteigerungen der nächsten Zeit. — Ausland: Frankreich. — Amerika. — Literarisches. — Anzeigen.

Neuere Erfahrungen auf dem Gebiete der Weinbehandlung und Kellereiwirtschaft.

Vortrag des Herrn Prof. Dr. Kullisch, Dirigent der Kaiserlichen landwirtschaftlichen Versuchsanstalt in Colmar i. Els., gelegentlich des XXI. Deutschen Weinbaucongresses zu Mainz.

(Schluß.)

Meine Herren! Ich komme nur zur Frage des Ablassens dieser kleinen Weine. Bei dieser Frage gehen die Meinungen sehr auseinander und selbstverständlich wird die Frage des Ablassens nach der Qualität des Weines außerordentlich verschieden zu beurteilen sein. Ein Wein mit harter Säure wird viel widerstandsfähiger sein, beim Lagern auf der Hefe, wie unser elsässer Wein, der sehr leicht ist. Ein schwerer kräftiger, österreichischer Wein wird viel widerstandsfähiger als unsere Gutedelweine sein. Aber für diese gewöhnlichen Weine liegt für mich die Sache sehr einfach und klar. Wir hatten voriges Jahr in Colmar nach einem gleichen Versuchsplan Weine in mehreren Fässern eingelagert. Ein Faß wurde sehr früh abgelassen, am 15. Dezember bis Weihnachten, das zweite Faß Ende Januar — Mitte Februar. Das andere Faß wurde Lager gelassen bis anfangs April, zu welcher Zeit die Weine noch vielfach auf der Hefe sind, teils aus dem alten Glauben, die Hefe sei die Nährmutter der Weine und mache dieselben gut. Es hat unser Versuch ergeben, daß nach völliger Vergärung des Zuckers, bei der Lagerung auf der Hefe eine Alkoholerhöhung niemals eintritt. Die Alkoholbildung ist abgeschlossen mit Beendigung der Hauptgärung, eine längere Belassung auf der Hefe erhöht

den Alkoholgehalt nicht. Das wichtigste bei der ganzen Versuchsanstellung war die Tatsache, daß die Weine um so sauer und reiner waren, je früher sie von der Hefe abgenommen wurden. Das längere Belassen auf der Hefe ruft einen schlechten Geruch und unsauberen Geschmack hervor. Die Tatsache kann nicht nachdrücklich genug hervorgehoben werden, daß ein längeres Belassen dieser kleinen Weine auf der Hefe eine fehlerhafte Säure hervorruft. Diese ist chemisch nachzuweisen. Ich komme zu einem weiteren Punkte, der auch etwas delikater Natur ist, delikater, da ich Ihnen auf Grund unserer Versuche bei diesen faulen Trauben die Anwendung reichlicher Schwefelmengen zu empfehlen im Begriffe bin. Ich bin mir vollkommen bewußt, daß es ein sehr heikles Thema ist, wenn ich Ihnen starkes Schwefeln empfehle. Sie können hierdurch den Weinen sehr wehe tun und die Bekömmlichkeit desselben durch übermäßiges Schwefelgeben sehr gefährden. Aber dies alles kann nicht hindern, hier offen auszusprechen, daß nach unseren Versuchen die Haltbarkeit dieser Weine nur erzielt werden kann, wenn wir dieselben beim Ablassen mit reichlicherer Schwefelgabe bedenken, als es vielfach üblich ist. Wenn wir herumhören, was man über das Schwefeln denkt, so findet man, daß es Küfer gibt, die im tüchtigen Einbrennen das Allheilmittel erblicken. Auf der anderen Seite steht die große Schule, welche das starke Schwefeln von vornherein verbietet.

Meine Herren! Die Entscheidung in solchen Fragen kann nur der Versuch bringen. Wir müssen den gleichen Wein in mehreren Fässern nebeneinander lagern und müssen diese Fässer mit verschiedenen Gaben Schwefeln behandeln. Wir müssen nach 1—2 Jahren, wenn der Wein konsumfähig ist zurückblicken auf seinen Entwicklungsgang und seinen Endzustand beurteilen. Dann erst können wir sagen, für diesen Wein war das richtig. Unser Versuch hat ergeben, daß gerade die Weine von faulen Trauben große Mengen Schwefel verlangen und vertragen ohne jeden Nachteil. Warum dieselben mehr Schwefel verlangen, habe ich schon vorhin berührt, weil sie außerordentlich luftempfindlich sind

und bei der Berührung mit der Luft umschlagen und braun werden. Nichts ist ärgerlicher, wenn man 2 Jahre geschwefelt hat und der Wein kommt mit einem Male braun oder hochfarbig an. Gegen diese Neigung des Braunwerdens ist rechtzeitiges starkes Einbrennen ein ganz sicher wirkendes Mittel. Die Weine vertragen auch Schwefel; um das auseinanderzusetzen, muß ich etwas ausholen. Es ist ganz allgemein verbreitet, daß, wenn wir stark einschwefeln, schwefliche Säure im Wein verbleibt, welche dem Wein gesundheitschädliche Wirkung verleiht. Diese Auffassung in ihrer schroffen Form ist unrichtig. Wir wissen ganz sicher, daß schwefliche Säure, welche in den Wein gelangt, an gewisse Stoffe gebunden wird. Freie schwefliche Säure, die nachteilig wirkt, wird sehr bald an gewisse Stoffe gebunden und der Schwefelgeschmack verschwindet mit einem Male. Wenn sie den Wein vor der Versteigerung ablassen, so soll dies mindestens 5—6 Wochen vorher geschehen. Dieses Verschwinden des Schwefels aus dem Wein beruht darauf, daß er sich auf gewisse Bestandteile des Weines bindet. Wein aus faulen Trauben hat eine außerordentliche Fähigkeit, den Schwefel zu binden und wir haben niemals beobachtet, daß derselbe noch nach Schwefel geschmeckt hätte. Wenn ich Ihnen verständlich machen soll, was ich unter starkem Schwefeln verstehe, so steht dem die Schwierigkeit entgegen, daß die Schwefelschnitte nicht in allen Weinbaugebieten von der gleichen Größe sind. Die Art des Schwefelns, das Einbrennen verstehe ich immer nach folgendem Verfahren. Wenn der Wein abgelassen werden soll, wird ein Faß fertig gepußt und dann eingebrannt und dann kommt sofort der Wein hinein. Ich lege auf legeren Punkt Gewicht, weil beim Einbrennen schwefliche Säure durch die Verbrennung des Schwefels entsteht. Es geschieht vielfach, daß ein Faß eingebrannt wird und bis zum folgenden Tage liegen bleibt, das ist nicht richtig, der Wein muß unmittelbar nach dem Einbrennen des Fasses hineinkommen. Zur Frage der Schwefelschnitte habe ich folgendes zu bemerken. Wir verwenden in unserem Keller die nicht abtropfenden Schwefelschnitte 6—7 Gramm schwer pro Stück, 70 Stück davon gehen auf ein Pfund. Von diesen verwenden wir auf 1 Hektoliter bei mäßiger Schwefelung 1 Schnitt; wenn die Weine schwierig sind, wenn sie aus blauen Trauben weiß gefeiert sind, bei weichen Sylvaner Trauben, nehmen wir $1\frac{1}{2}$ Schnitte. Dieses entspricht etwa 3—5 dicken Schwefelschnitten pro Stück. Bei der Verwendung solcher Gaben beim ersten Ablassen haben wir bis jetzt keine nachteiligen Erfahrungen gemacht. Meine Herren! Ich möchte nicht mißverstanden sein und das Mittel nicht allgemein empfehlen. Wir haben bei den 1902er Weinen, welches tadellos schöne Weine sind, die sich von selbst gebaut haben, $\frac{1}{2}$ Schnitt genommen, also nur $\frac{1}{3}$ der Menge, welche wir bei den 1901er Weinen verwendet haben. Beim zweiten Ablassen gaben wir $\frac{2}{3}$ dieser Mengen und beim dritten nur noch die Hälfte. Beim späteren Ablassen reicht $\frac{1}{2}$ Schnitt auf ein Hektoliter. Ich habe die Frage vom chemischen Standpunkt aus betrachtet, ich habe die Weine untersucht, ob sie nicht übermäßige Mengen schweflicher Säure enthalten und das Gesamtergebnis kann ich dahin zusammenfassen, daß alle diese Weine Mengen von schweflicher Säure enthielten, die vom Standpunkt der Hygiene und der Kontrolle im Weinverkehr vollständig unbedenklich sind. Es ist ganz erstaunlich, wie solche kleine Weine ihren Charakter ändern unter reichlicher Schwefelgabe. Wir haben den 1900er, einen guten Edelwein und andere schwierige Weine mit der schwachen Gabe behandelt, die im Elsaß üblich ist, dieselben haben heute noch die Neigung, sofort braun zu werden, wenn sie $\frac{1}{2}$ Stunde eingebracht stehen und haben dann einen stumpfen, toten Geschmack. Dagegen haben sie, wenn sie in ihrer Jugend richtig mit Schwefel behandelt wurden, einen freien Traubengeschmack und sind absolut haltbar und luftbeständig. Darauf möchte ich ganz besonderes Gewicht legen, wie mißlich es ist, wenn solche Weine

nach längerer Lagerung die Neigung haben, immer wieder braun zu werden.

Meine Herren! Ich komme nun zu dem Punkte, wie solche schwierige Jahrgänge zu klären sind. Sie wissen, daß solche Jahrgänge eine hartnäckige Trübung zeigen. Ich habe viele Versuche gemacht, solche Weine durch Schöpfung und Kellerbehandlung zu klären und bin immer wieder zu dem Resultate gekommen, daß solche schwierige Weine die bekannte blau-graue Trübung haben. Die 1901er Weine konnten durch nichts sicher und vollständig geklärt werden, als durch rechtzeitige Filtration.

Der Weinbauverein für Elsaß-Lothringen hat sich auf mein Anraten hin entschlossen, ein großes Filter anzuschaffen und dasselbe benutzt, bei seinen Mitgliedern die 1901er Weine zu klären. Wir haben auf diesem Wege schätzenswerte Erfahrungen über den Erfolg sammeln können. Was die kleinen schwierigen Weine betrifft, so war darüber nur eine Stimme, daß dieselben durch die Filtration an Sauberkeit, Geschmack und Aussehen außerordentlich gewonnen hatten, und was besonders wichtig ist, sich später sehr gut gehalten haben, wenn eine entsprechende Schwefelgabe Hand in Hand ging. Ich habe das Hauptgewicht gelegt auf die Erziehung dieser Weine, ich betone nochmals, daß diese Erziehung einsetzen muß in der Jugend; viel schwieriger ist es, Weine, die jetzt noch vorhanden sind, hinterher luftbeständig zu machen. Es tritt an uns die Frage heran, was mit den Portugieserweinen zu geschehen hat, welche die Neigung haben, braun zu werden und eine hohe Farbe annehmen. Die Neigung des Braunwerdens durch eine gewisse Schwefelgabe zu nehmen, ist bei den älteren Weinen von geringerem Einfluß als bei jungen Weinen. Die Entfärbung solcher Weine erfolgt mit stark entfärbenden Schöpfungsmitteln, Gelatine, Eiweiß, in schwierigen Fällen mit Milch, zu der ich aber nicht besonders raten kann. Es gibt noch ein Mittel, das ich noch zum Schluß erwähnen möchte, das Hineinwerfen frischer, gesunder Hefe aus neuem Wein, wenn wir in solche alte Weine nach dem Herbst auf ein Stück die Hefe von zwei Stück Wein werfen. Dies ist aber gleich beim ersten Ablassen zu geschehen, damit man gesunde Hefe bekommt. Ich bin am Schluß meiner Ausführungen angelangt und möchte wünschen, daß dieselben Ihnen vielleicht in der Richtung hin nutzbar sein werden, daß sie mit dazu beitragen, daß in solchen unglücklichen Herbst die Preisdrückerei auf dem Markte vermieden wird, welche daher kommt, weil kein Händler die Rage im Sad kaufen will. Wenn sie die kleinen Weine richtig behandelt haben, können sie getrost an den Verkauf derselben herantreten. Aus dem 1901er Wein, der im Herbst sehr unartig war, ist durch eine entsprechende Behandlung ein sehr brauchbares Handelsprodukt erzielt worden. Ich glaube, daß, wenn Sie diese Winke beachten, Ihnen sowohl als auch den Weinhändlern damit gedient sein wird.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Eltville, 11. Dezbr. Nach der Weinaufnahme wurden in der hiesigen Gemarkung 198 Stück geerntet, was einem Drittel-Herbst entspricht. Der Durchschnittspreis bewegte sich zwischen 6—700 Mk. pro Stück, während Trauben zu 14—20 Pfg. das Pfund verkauft wurden.

* Niedrich, 11. Dezbr. Im Weingeschäft ist es sehr still. Im Herbst wurden die Trauben für etwa 30 Stück zum Preise von 12 Pfennig das Pfund verkauft. An Most wurde nur ein Verkauf perfekt und zahlte man für das Stück 450 Mark. Der hiesige Winzerverein hat 90 Halbstück Neuen gelagert.

* Rüdesheim 11. Dezbr. Herr Karl Lill, Besitzer des Hotel Lill, kaufte die 1902er Wein-Kreszenz des Geisenheimer Frühmessereigutes.

* Rüdesheim 10. Dezbr. Die 1900er Kreszenz aus dem vorzüglichen Weingute der Frau Wilh. Ehrhardt Ww., hier, worunter hochfeine Gewächse aus den besten Lagen von Rüdesheim (Engerweg, Wilgert, Bischofsberg, Steinkaut, Stumpfenort und Bronnen), ging laut dem „Rhg. Anz.“ durch Kauf in den Besitz des Herrn Nicola Kade in Mainz über. Das Geschäft vermittelte Herr Leo Levitta hier.

* Frauenstein 11. Dezbr. In Frauenstein wurden dieses Jahr 95 Stück Wein geherbstet; es ist dieses um ein Geringes weniger als im Jahre 1902 und 1901.

* Hochheim. Mit der Vernichtungsarbeit der von der Reblauskrankheit verseuchten Weinberge wurde vor einigen Tagen Schluß gemacht, nachdem nicht weniger als 80—90 Arbeiter 5—6 Wochen damit beschäftigt waren. Die Arbeit erstreckte sich auf ungefähr 6½ Morgen.

Aus Rheinhessen.

* Bingen 9. Dez. Im Einkaufsgeschäft regt sich in letzter Zeit hier wie auch in den benachbarten Produktionsorten mehr Leben. Besonders begehrt sind 1902er, doch werden in einigen Weinorten auch neue Weine verkauft. Hier gingen 6 Stück 1901er für 480—520 Mk. und mehrere Posten 1902er für 510—540 Mk. pro Stück ab. Für 4 Halbstück 1902er Rotwein wurden 840 Mk. pro 1200 Liter bewilligt. In Rüdesheim erzielten 4 Stück 1901er Mk. 475 und 5 Stück 1902er 520 Mk. pro Stück. In Gau-Algesheim wurden 1902er für 450—470 Mk., einige Posten 1901er für 420—450 Mk. und 15 Stück 1903er für 340 bis 355 Mk. pro Stück gehandelt. In Ober-Hilbersheim und Partenheim erzielten mehrere Posten 1901er und 1902er 350—360 Mk. und 1903er 250—265 Mk. pro Stück. In Dietersheim und Dromersheim wurden 1903er für 250 bis 260 Mk. und 1902er für 340—350 Mk. pro Stück abgesetzt. In Grolsheim und Horweiler wurden 1901er für 350—360 Mk. pro Stück in den Handel gebracht. An Winterfeuchtigkeit fehlt es den Weinbergen in diesem Jahre nicht. In den Weinbergen haben die Winterarbeiten infolge der Witterungsverhältnisse eine Unterbrechung erfahren. Das Rebholz konnte dank der milden Witterung vorzüglich ausreifen.

* Aus Rheinhessen 9. Dezbr. Im Weinverkaufsgeschäft war es in letzter Woche recht lebhaft und fortgesetzt wurden Transaktionen perfekt. 1903er Weine entwickeln sich recht gut und standen solche recht gut in Frage. Es wurden in letzten Tagen 1902er Rotwein zu Mk. 845—855, in N.-Jungelheim und in Ob.-Jungelheim 1900er gleicher Sorte zu Mk. 1280, in Sauer-Schwabenheim 1901er zu Mk. 360—370, 1902er bis zu Mk. 400, in Alsheim 1901er zu 360—380, in Monzernheim 1902er zu 360—375, in Udenheim 1902er zu 345—370, in Groß-Winternheim 1900er zu 430—450, 1901er und 1902er zu 430—480, in Stadelken Rotweine zu Mk. 400—425, in Gau-Algesheim 1902er zu 450—470 und in Oppenheim 1902er zu 680—750 unter Siegel gelegt. 1903er gingen in Nieder-Hilbersheim und Engelfstadt zu Mk. 235—285, in Wolfsheim zu Mk. 240—245, in Wöllstein bis zu Mk. 280, in St. Johann und Sprendlingen zu Mk. 250—270 und in Bornheim zu Mk. 340—355 ab. Alles per 1200 Liter.

* Aus Rheinhessen 8. Dezbr. Sehr heftig und plötzlich hat der Winter die Arbeiten in den Weinbergen unterbrochen. Noch sehr viel ist draußen zu tun; der Stand der Weinberge ist aber recht gut. Die neuen Weine haben die stürmische Gärung beendet, sie zeigen sich bei der Probe als reintonige, kräftige Mittelweine, welche an Güte den vorjährigen Wein übertreffen. Infolge der guten Entwicklung

hat die Nachfrage sich gemehrt, und die Preise haben steigende Richtung eingeschlagen. Auch Weine älterer Jahrgänge wurden häufig und in größeren Posten erworben. In der jüngsten Zeit erzielte nach der „R. Bztg.“ in Nieder-Hilbersheim, 1903er Wein Mk. 240—245, in Wallerthim, St. Johann Sprendlingen und Alzey 1903er Mk. 245—280, 1902er Mk. 310—340.

* Aus Rheinhessen 10. Dezbr. Die Bestrebungen der rheinhessischen Winzer, von Bingen ausgehend, eine bessere Verzapfgelegenheit für ihr eigenes Wachstum als „Neuen“ zu erlangen, haben bereits einen Erfolg zu verzeichnen. Das Ministerium hat das Kreisamt in Bingen angewiesen, den Winzern des Kreises, außer den bisher erlaubten „letzten drei Monaten“ des Jahres auch noch den Januar 1904 als als Zapfzeit für den „Neuen“ zu gestatten. Hoffentlich kommt man aber zu der Ansicht, daß es dem hessischen Winzerstand nur frommen kann, wenn ihm wie in Preußen, wahlweise drei Monate des Jahres zum Zapfen genehmigt werden.

* Aus Rheinhessen 10. Dez. Das „Mainzer Tagblatt“ berichtet: Weinhandel und Winzervereine. Zwischen dem Vorsitzenden und stellvertretenden Vorsitzenden des Verbandes Rheinhessischer Weinhändler, Herrn Kommerzienrat Häffner und Herrn Joseph Harth einerseits und Herrn Geheimen Regierungsrat Haas andererseits, hat vor kurzem, auf Anregung des letzteren Herrn, eine Besprechung darüber stattgefunden, in welcher Weise sich eine engere geschäftliche Fühlung zwischen Weinhandel und Winzervereinen herstellen lasse. Auf beiden Seiten herrschte über das Erstrebenswerte eines solchen Zieles volle Uebereinstimmung, während über die nähere Ausführung demnächst weitere Besprechungen stattfinden sollen. Die Grundlage der Verständigung dürfte darin liegen, daß die Winzervereine sich verpflichten, von jedem Detailhandel abzusehen, während der Weinhändlerverband seinen Mitgliedern empfiehlt, bei ihren Einkäufen nach Möglichkeit die Winzervereine zu berücksichtigen. Die Geschäfte zwischen beiden Parteien würden durch einen von den Winzervereinen anzustellenden kaufmännisch geschulten Vertrauensmann vermittelt werden. Im Interesse von Produktion und Handel dürfte ein derartiges Abkommen wohl nur zu begrüßen sein.

Vom Rhein.

* Bacharach 8. Dezbr. Der neue Wein hat gut vergoren und stellt sich infolgedessen sehr hübsch. Er probiert sich als dünner aber reischmeckender kleiner Mittelwein, dessen Säure schon ziemlich ausgeschieden ist. Er kommt dem 1902er nicht überall quantitativ gleich. In den Weinbergen sind die Winterarbeiten nicht allenthalben der Zeit entsprechend gefördert. Das Einkaufsgeschäft läßt noch immer zu wünschen übrig. Nach 1903er regt sich zur Zeit noch keine Nachfrage, doch hofft man, daß vor den ersten Abstich noch Verkäufe in diesem Jahrgang abgeschlossen werden. Hier gingen 6 Fuder 1901er für 420—430 Mk., 5 Fuder 1902er für 430—450 Mk. und 2½ Fuder 1900er für 650 Mk. pro Fuder ab. In Steeg gingen 4 Fuder 1901er für 425 Mk. und 3 Fuder 1902er für 460 Mk. pro 1000 Liter in den Besitz des Handels über. In Oberdiebach wurden 2 Stück 1901er für 410 Mk., in Manubach 3½ Fuder 1902er für 425 Mk. pro Fuder versiegelt. In Engelsöll wurden 1902er für 450—460 Mk. und 2 Fuder 1900er für 650 Mk. pro Fuder abgesetzt. In Oberwesel fanden mehrere Posten 1901er für 430—450 Mk., 8 Fuder 1902er für 450—470 Mk. und 3 Fuder 1900er für 750 Mk. pro Fuder Nehmer. Für 3 Halbstück 1902er Rotwein wurden 650 Mk. pro 1000 Liter bewilligt. In Boppard wurden einige Abchlüsse in 1901er und 1902er für 400—425 Mk. pro Fuder bekannt. Die Lagerbestände der drei letzten Jahrgänge sind recht bedeutend, dagegen sind die Bestände an 1900er sehr gelichtet. Letztere ziehen im Preise langsam an.

* Bonn 5. Dezbr. In der heutigen Sitzung der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz kam Freiherr von Schorlemer auf die Tätigkeit des Ausschusses für Weinbau zu sprechen und erörterte hier eingehend die im laufenden Jahre so oft behandelte Frage der Wingerzogenoffenschaften für Rotweinbau. Er gab ein Bild der Erörterungen zwischen Genossenschaften und Weinhandel, verwies auf seine Rede bei der landwirtschaftlichen Versammlung in Trarbach und bemerkte dabei: Naturgemäß besteht zwischen den Interessen des Handels und der Winzer ein Widerstreit. Zwischen diesen Interessen muß ein Ausgleich gesucht und gefunden werden, der ist aber nicht darin zu finden, daß man sich befiehlt, und beseindet, sondern darin, daß man zur Erkenntnis kommt, daß Handel und Winzerstand gemeinsam dazu beitragen müssen, das Produkt zu verbreiten. Im Verlauf der Verhandlungen kam Frhr. v. Schorlemer nochmals auf diese Angelegenheit mit folgenden Worten zurück: Der Weinhandlerverein an der Mosel hat in einem Schreiben an mich ausgeführt, daß der Weinhandel nicht 200—300 pCt. verdiene, sondern so wenig, daß er kaum dabei seine Rechnung finden könne. Ich hatte keineswegs die Behauptung aufgestellt, daß der Weinhandel 200—300 pCt. verdiene, sondern ich hatte ausgeführt, daß der Wein auf dem Wege vom Produzenten bis zum Konsumenten, der ihn trinkt, häufig um das Zwei- bis Dreifache verteuert wird. Das gereicht nicht dem Weinhandel zum Vorwurf, Weinrestaurants und Hotels nehmen oft einen zu hohen Aufschlag. Wenn der Weinhandlerverein an der Mosel daher behauptet, ich hätte gesagt, sie nehmen einen zu großen Verdienst, so ist das nicht richtig; ich habe das nicht gesagt, ich kann im Gegenteil sagen, daß der Weinhandel zur Zeit den Winzern nicht höhere Preise bieten kann, als er sie ihnen jetzt bietet.

* Vom Mittelrhein 6. Dezbr. Nunmehr ist die ganze Weinernte eingebracht. Es gab viel Wein im Jahre 1903. Die Weinbergbesitzer können in Bezug auf Menge sehr zufrieden sein, wenn auch die Güte die eines mittleren Jahres nicht übertrifft. Während nun in Rheinhessen und auch an der Nahe sich ein ziemlich lebhaftes Geschäft im Absatz von neuem Wein entwickelte, welcher flotte Geschäftsgang auch jetzt noch herrscht, war im Rheingau die größte Ruhe. Dort ist der wenig lebhaftes Geschäftsgang darauf zurückzuführen, daß in jedem Orte eine Anzahl Wingervereine sind, welche ihre Kreszenzen einlagern, sich vorbehaltend, diese im nächsten Frühjahr zur Versteigerung zu bringen. Dieses Einlagern geschah in diesem Herbst in sehr gesteigertem Maße. Die Folge ist, daß im Herbst das Verkaufsgeschäft ein sehr dürftiges ist und im Frühjahr das Angebot übermäßig groß wird. Im allgemeinen werden die Weine rasch hell, sodaß eine Probe auf die Güte, welche zuverlässiger ist als die Mostwage, jetzt viel leichter ist. Die Weine sind nicht von großer Bedeutung, sie haben auch nicht die Reintönigkeit des 1902er, aber sie haben noch Gehalt und ganz besonders entwickeln sie sich gut im Faß. Das ist eine hoch zu schätzende Eigenschaft. Diese Brauchbarkeit der neuen Weine veranlaßt auch, daß sich in den letzten Wochen ein lebhaftes Geschäft in den angeführten Bezirken entwickelte. In älteren Jahrgängen ist es ruhiger.

Von der Nahe.

* Kreuznach 8. Dezbr. In einigen Produktionsorten des Nahetals und der Seitentäler wurden bereits neue Weine in der Preislage von 250—320 Mk. pro Stück verkauft. Der „Neue“ entwickelte sich bis jetzt recht hübsch, namentlich stellt er sich im allgemeinen schön. Im Handel mit älteren Sachen ist es stiller geworden und es macht sich im Geschäft schon eine gewisse Winterruhe bemerkbar. Eine Veränderung der Preise hinsichtlich der älteren Jahrgänge läßt sich seit der Lese nicht feststellen. Hier wechselten mehrere Posten 1901er und 1902er für 400—500 Mk. pro

Stück den Bestg. Für 5 Stück 1903er wurden 325 Mk. mit Hefe bezahlt. In Mandel gingen 4 Stück 1901er für 370 Mk., in Korheim 5 Stück 1902er für 385 Mk. und 2 Stück 1900er für 590 Mk. pro 1200 Liter ab. In den Weinbergen wird jetzt nur wenig gearbeitet.

Von der Mosel.

△ Clotten 9. Dezbr. Sowohl für den Fortgang der Reblandsarbeiten als auch für die Ausreise des Holzes war die Witterung die denkbar günstigste. Das Rebholz, das zwar nicht sehr üppig aber durchaus gesund ist, konnte vollständig verholzen und gut ausreifen, daß so leicht keine Frostschäden entstehen können. Während durch emsiges Düngen Vorbeurteilungen getroffen werden, um kommenden Jahr wieder eine gute Ernte erwarten zu können, hat der „Neue“ in den Kellern seine Umwandlung des Zuckers in Alkohol und Kohlensäure beendet und die Hefe, welche diese Umwandlung vollzogen hat, geht in den ruhenden Zustande über. Es dürfte eine bekannte Tatsache sein, daß die Hefe auch noch im ruhenden Zustande wohlthuend für den jungen Wein arbeitet, weshalb man ihn auch nicht zu früh abziehen soll. Allgemein gilt der Januar als Abstichmonat. Im Weingeschäft scheint etwas mehr Leben einzutreten, da jeden Tag Proben entnommen werden, vom 1902er und 1903er jedoch noch kein Kauf zustande gekommen ist.

Aus Franken.

* Aus Franken. Ueber das Weinjahr 1903 äußert sich Direktor Urban von der Weinbauschule in Weitzhöchheim nach dem „Beob. a. M.“ wie folgt: Wenn auch das Ergebnis in diesem Jahre durchschnittlich in Franken nur ein mittleres ist, so hat es doch die Wingerbevölkerung befriedigt, weil diese durch Jahre nur geringe Qualität erntete. Die Ursachen der geringen Ernte sind in den starken Winterfrösten der Jahre 1890 und 1900/01 und in der Peronospora zu suchen. Die meist zu Tragwurzeln entwickelten Laubwurzeln sind diesen Frösten unterlegen und die entwickelten Fußwurzeln konnten den an sie gestellten höheren Anforderungen nicht gerecht werden. Seit den Winterfrösten haben sich die Weinberge jetzt wieder etwas erholt, besonders da, wo ordentlich gespritzt, gut gedüngt und nicht viel Holz abgeschnitten wurde. Deshalb war es auch möglich, daß dieser Herbst wieder einen mittelmäßigen Ertrag lieferte. Im allgemeinen bewegten sich die Mostgewichte zwischen 60 und 70 in geringeren, zwischen 70 und 80 in den mittleren und zwischen 80 und 100 in den besseren und besten Lagen Würzburgs, in Randersacker und Escherndorf. Spätlese werden ein relativ höheres Mostgewicht aufweisen.

Aus Württemberg.

* Offenburg 9. Dezbr. Das Herbsttragnis der städt. St. Andreasfonds-Neben ist in Qualität und Quantität sehr befriedigend ausgefallen, 551 Hekt. im Ganzen; unter vorzügl. Sorten Roten, Clevner, Klingelberger, Ruländer, weißen Bordeaux und sonstigen Bergweinen wurde ein Mostgewicht von 70—104 Grad Wechsle verzeichnet. Die öffentliche Versteigerung wird wie üblich im Anfang des Monats März n. J. stattfinden.

Verschiedenes.

* Vom Rhe in 9. Dezbr. Nicht genug kann darauf hingewiesen werden, daß Verträge, die auf Uebertragung von Grundstücken gerichtet sind, der gerichtlichen oder notariellen Beurkundung bedürfen. Es genügt nicht, wenn ein Privatvertrag aufgesetzt wird oder wenn ein derartiger Vertrag nur gerichtlich oder notariell beglaubigt wird, vielmehr muß er vom Gericht oder vom Notar aufgenom men werden. (Auch Abänderungen eines Grundstücksveräußerungsvertrages unterliegen diesem Formzwange.) Wird diese Vorschrift nicht beachtet, so ist das Abkommen ungültig; es findet daraus keine Klage statt; geleistete Anzahlungen können zurückgefordert werden. Vielfach ist die Meinung verbreitet, daß man dem Privatvertrage durch Verabredung einer Vertragsstrafe Gültigkeit verschaffen könne. Das ist irrig. Ist der Vertrag wegen Nichtbeachtung der

gesetzlichen Formvorschriften (§ 363 B. G. B.) nichtig, so ist auch die Vereinbarung der Konventionalstrafe hinfällig, wie alle in einem nichtigen Vertrage übernommenen Verpflichtungen.

* **Deutscher Reichstag.** Bei der Eröffnung des Reichstages am 3. d. Mts. bemerkte der Reichstagskanzler in der Thronrede: „Bedauerlicherweise sind neuerdings in einem Teile der deutschen Reichsgelände Schädlinge in einem Umfange aufgetreten, der für die Zukunft unseres Weinbaues zu schweren Besorgnissen Anlaß gibt. Die geltenden gesetzlichen Bestimmungen haben sich zur erfolgreichen Bekämpfung der drohenden Gefahr in manchen Punkten als unzulänglich erwiesen. Es wurde daher eine Vorlage ausgearbeitet, die den Behörden schärfere Waffen in die Hand geben soll, um auf diese Weise jenen kostbaren Zweig der deutschen Landwirtschaft vor größerem Unheil zu bewahren.“ — Es ist freudig zu begrüßen, daß die Reichsregierung dem Weinbau ihren Schutz in ausgedehnterem Maße zu teil werden lassen will. Möge es gelingen, die zu ergreifenden Maßnahmen so zu gestalten, daß sie ihrem Zweck entsprechen.

* **Eingabe des Fränkischen Weinhandelsverbandes zu den Handelsvertrags-Verhandlungen.** Genannter Verband hat an die Regierungen der deutschen Bundesstaaten eine Eingabe gerichtet, worin neuerdings darauf hingewiesen wird, daß die gegenwärtigen Zollsätze und Verzollungsvorschriften für Wein wirtschaftlich höchst wohlthätig gewirkt haben. Weinbau und Weinhandel hätten sich in der Geltungsperiode der 1892er Handelsverträge entfaltet, die Weinzölle wären bei den Vertragsabschlüssen willkommene Kompensationsmittel gewesen. Im Interesse des Handels und der Konsumenten ersucht deshalb der Verein, bei Vereinbarung der Handelsverträge die Abstufung der Weinzölle im neuen deutschen Zolltarif zu beseitigen und die bisherigen Vertragszollsätze für Wein, Retschnittwein und eingestampfte Trauben zu belassen.

* **Die Weinernten des Auslandes 1903.** Die diesjährigen Weinernten des Auslandes lassen sich noch nicht mit Sicherheit genau beziffern, da die offiziellen Angaben noch fehlen; so viel steht jedoch fest, daß sie in allen Ländern gegen die Erwartung zurückgeblieben sind, infolge der ungünstigen Witterungsverhältnisse im Laufe des Jahres, welche die Ernte schädigten. Dagegen wird die Qualität der neuen Weine als eine zufriedenstellende betrachtet, welche den Winter durch höhere Preise wieder teilweise entschädigt. Die Preise der ausländischen Weine sind hoch und werden wahrscheinlich noch höher gehen, besonders in Süd-Italien und Spanien, wo der Herbst unter einer mittleren Ernte geblieben ist. In Frankreich schätzt man die Erträge auf ungefähr 35 Millionen (im Vorjahre 40 Millionen) Hektoliter, in Italien auf ein Drittel schwächer gegen einen normalen Herbst und in Spanien auf etwa 12 Millionen Hektoliter.

Gerichtliches.

* **Landau (Pfalz).** Mit zwei Weinfälschungsprozessen hatte sich die hiesige Strafkammer wieder einmal zu beschäftigen. Den ersten Fall bildete eine Anklage gegen den Wirt und Weinhändler Konrad Stahler von Frankweiler. Der Angeklagte betrieb das Zuckern des Weines in der Weise, daß er dem Fuder Naturwein 30 Prozent Zucker zusetzte. Wegen Uebertretens von Wein wurde der Angeklagte zu 500 Mark Geldstrafe verurteilt. — Im zweiten Falle hatte sich der Küster Heinrich Meiser von Ebneten wegen Weinfälschung und der Weintonmissionsärz Friedrich Weißmann von Neustadt wegen Beihilfe bzw. des Verkaufs gefälschten Weins zu verantworten. Der Angeklagte Meiser verkaufte 9000 Liter gezuckerten Weins an den Angeklagten Weißmann zu 215 Mk. das Fuder. Weißmann verkaufte diesen Wein bald an einen Bruchtaler Weinhändler als Naturwein weiter. Letzterer fand jedoch, daß er gezuckerten statt Naturwein erhalten habe und als ein Chemiker, dem dieser Wein zur Untersuchung übergeben wurde, dies bestätigte, schickte er die ganze Sendung wieder nach Neustadt zurück. Das Gericht verurteilte Meiser wegen Weinfälschung und Weißmann, weil er gezuckerten Wein als Naturwein verkaufte, zu 100 Mark Geldstrafe oder je 10 Tagen Gefängnis.

* **Landau.** 6. Dezember. Im Weinprozeß Stahler, der am 1. Dezember vor dem hiesigen Landgerichte spielte, äußerte der Staatsanwalt in bezug auf einen Sachverständigen, daß dessen Gutachten für ihn nicht von Bedeutung sei, da er das Vertrauen längst verloren und der Staatsanwalt ihn als unparteiischen Sachverständigen nicht mehr anerkennen könne. Der Sachverständige, Dr. Julius Mayer, staatlich geprüfter Nahrungsmittelchemiker, vereidigter Chemiker der königl. bair. Zollbehörde, veröffentlicht nun folgende Erklärung: „Der Herr königliche Staatsanwalt Becker hat in einer Strafkammerung den Unterzeichneten in seiner Eigenschaft als Sachverständiger in seiner Berufsschreife angegriffen. Gegen dieses Vorgehen des Herrn Staatsanwaltes gibt es kein Rechtsmittel. Es bleibt mir deshalb nur übrig, das Vorgehen des Herrn Staatsanwaltes auf das Entschiedenste zurückzuweisen. Außerdem wird Unterzeichneter beim Ehrenrat des Verbandes öffentlicher selbständiger Chemiker Deutschlands eine Ehrengerichtssung gegen sich selbst beantragen, deren Ausfall er mit Anhe entgegensteht.“

Resultate von Wein-Versteigerungen.

* **Mainz 7. Dezbr.** Die heutige Wein-Versteigerung des Herrn Peter Kertz III. nahm einen stotten und günstigen Verlauf: Ausgeboten wurden 23 Stück und 33 Halbstück 1900er und 1901er Weine. Sämtliche Nummern wurden abgegeben und erlösten 16 Stück und 30 1/2 Stück 1901er M. 500—650—710 bezw. M. 390—450—540—600—700, ferner 5 Stück und 5 1/2 Stück 1900er M. 600—820 bezw. M. 390 bis 600. Gesamt-Erlös M. 30,610.

* **Mainz 8. Dez.** Die heutige Weinversteigerung des Herrn C. E. Trau, Weingutsbesizers in Oppenheim, erfreute sich eines guten Besuches. Bezahlt wurde per Stück 1900er M. 660, 670, per Halbstück 500, 450, 570, 610. Die 1901er erzielten per Stück 430, 420, 460, 540, per Halbstück 260, 270, 400. Für 1902er wurden bezahlt per Stück 500, 560, 610, per Halbstück 560, 600, per Stück 500, 640, 720, 800, 710, 800, 500; per Stück 500, 500, 760. Erlös für 25 Stück 16,700 M. ohne Faß.

* **Mainz 10. Dezbr.** Die gefrige, im Saale der Liedertafel zu Mainz abgehaltene Wein-Versteigerung des Herrn Carl Seufter, Weingutsbesizers in Rierstein, Oppenheim und Dienheim, war gut besucht, doch konnte nicht alles zugeschlagen werden, da die Gebote bei einzelnen Nummern unter der Lage blieben. Die Preise sind folgende: 1901er 440, 450, 460, 410, 420, 410, 450, per Halbstück 390, 850, 450, 430, 500, 640. Für 1900er wurde bezahlt: per Stück 570, 570, 570, 770, 680, 670, 690, per Halbstück 600, 810, 920. Von 11 Nummern 1902er wurden nur 3 Stück zugeschlagen und zwar zu M. 500, 500, 690. Erlös für 22 Stück und 1 Halbstück M. 15,290 ohne Faß.

* **Mainz 10. Dezbr.** Die heute im Konzerthause abgehaltene Weinversteigerung des Herrn Karl Heinrich Koch aus Oppenheim hatte folgendes Resultat: Es erlösten: 19/1 und 14 1/2 Stück 1901er M. 330—400—520 bezw. M. 230—300—370, 1 1/2 Stück 1900er M. 800 und 450 sowie 2 1/2 Stück 1900er Rotwein M. 170 und 200. Gesamt-Erlös M. 13,830.

Wein-Versteigerungen der nächsten Zeit.

* **Bingen.** Montag, den 14. Dezember Weinversteigerung im Englischen Hof von J. Landau Söhne. Es werden ausbezogen 2 Stück, 10 Halbstück und 1 Viertelstück 1900er Weißweine, darunter hochfeine Gewächse aus Bingen und aus anderen Lagen, sowie 6 Stück 1902er, 6 Stück, 12 Halbstück und 2 Viertelstück 1900er Burgunder-Rotweine. Taxen: 1900er Weißweine M. 600—650 bis 700—850—950—1000—1180 pro Stück und M. 500—650—720 bis 900 pro Halbstück, sowie M. 500 pro Viertelstück, 1901er Rotweine M. 600—700 pro Stück, 1900er Rotweine M. 750—900 pro Stück und 450—550 pro Halbstück sowie M. 300 pro Viertelstück.

* **Mainz.** Freitag, den 18. Dezember l. J., vormittags 11 Uhr, läßt Herr Georg Schmitt, Weingutsbesizer in Rierstein, im Saale der Liedertafel, Große Bleiche 56, die erste Hälfte seiner 1902er Riersteiner, Schwabsburger und Dienheimer Weine, fast nur eigenen Wachstums aus mittleren, besseren und besten Lagen, versteigern. Taxe: M. 550—750—800 pro Stück und M. 400—550 bis 650 pro Halbstück.

Ausland.

Frankreich.

* **Herabsetzung der russischen Einfuhrzölle auf Wein.** Im Namen der Kammergruppe des Aussenhandels haben die Abgeordneten Deloncle und Chaumet an den Minister des Aeußern ein Schreiben gerichtet, in dem sie Herrn Delcassé die Wünsche der französischen Weinbauer und Weinhändler hinsichtlich der Herabsetzung der russischen Einfuhrzölle auf Wein mitteilen. Sie weisen darauf, dass der neue russische Zolltarif, der jeden Augenblick in Kraft treten kann, für Weine einen Zuschlag von 50 Proz. vorsieht, und drücken die Hoffnung aus, dass dieser Zuschlag nicht auf die französischen Weine angewendet werden wird. — Nach dem gegenwärtigen Zolltarif wurden, wie der „Gen.-Anz.“ Düsseldorf schreibt, die französischen Weine in Russland doppelt so hoch besteuert, als in den anderen europäischen Ländern; der Minister des Aeußern möge bei der russischen Regierung seinen Einfluss dahin geltend machen, dass die französischen Weine in Russland, nicht schwerer belastet würden, als in den anderen europäischen Ländern.

* **Weinproduktion und -Ausfuhr des Departements Gironde im Jahre 1902.** Die Weinausfuhr in Flaschen aus der Gironde bezifferte sich im Jahre 1902 auf 56,799 hl im Werte von 14,2 Mill. Franken gegen 43,708 hl im Werte von 10 Mill. Franken im Jahre 1901. Die Flaschenaus-

fuhr richtete sich hauptsächlich nach folgenden Ländern: England 28175 hl (17159) — Senegal 5217 hl (4412) — Belgien 3718 hl (3824) — Vereinigte Staaten von Amerika 3385 hl (4035) — Deutschland 2172 hl (2012) — Mexiko 2057 hl (549) — Niederlande 1700 hl (2487).

Amerika.

* Weinbau und Weinernte 1903 in Uruguay. Die Entwicklung des erst seit dem Jahre 1874 in Uruguay kultivierten Weinbaues hat einen von Jahr zu Jahr zunehmenden Aufschwung zu verzeichnen, während gleichzeitig die Weineinfuhr bedeutend abgenommen hat. Die Ernte 1902 lieferte im ganzen 6,911,242 Liter Rot- sowie 128,256 Liter Weisswein, und aus den ausgespresten Trauben wurden 43,804 Liter Branntwein, aus dem verdorbenen Wein 5064 Liter Weinsprit hergestellt. Unter den Wein produzierenden Departements weisen Montevideo mit 2.1 Millionen, Colonia mit 1.6 Millionen, Salto mit 1.2 Millionen, Canelones mit 0.9 Millionen und Maldonado mit 0.5 Millionen Liter die grösste Ausbeute auf. Weniger als 230 000 Liter, jedoch über 100,000 Liter erzeugten Florida, Paysandu und Soriano. Rund 65,000 Liter stammten aus Artigas, während alle übrigen Wein-departements mit ihrer Produktion unter 54,000 Liter blieben. Den grössten Ertrag an Wein im Verhältnis zur Gewichtsmenge der Ernte hatte das Departement Sarto, und die grösste Traubenlese Montevideo aufzuweisen. Rebenanpflanzungen befanden sich mit Ausnahme von Cerro Largo in allen Departements der Republik. — Soweit verlautet, soll auch die diesjährige Ernte wieder recht günstig ausgefallen sein.

Literarisches.

* Neue Scherzgedichte von Johannes Trojan. Stuttgart und Baden 1903. J. G. Cotta'sche Buchhandlung Nachfolger G. m. b. H. Der ausgestattete Band enthält eine Reihe von Gedichten, die an echtem Humor und lebenswürdiger Form zu den besten zählen, was die deutsche Literatur auf diesem Gebiet hervorgebracht hat. An die Abstinenten richtet er folgende Ansprache:

Ihr heist die Abstinenten, Und Aerzte wollt ihr sein, Obwohl ihr den Patienten Verbietet allen Wein? Womit denn wollt ihr stillen So vielgeartete Weh? Sind Pulver oder Pillen Die richt'ge Panacee?	Wäg' sonst wer eure Tränke Einschlürfen, wenn er krank, Für mich steht in der Schenke Der einzig wahre Trant. Das Flickwerk und Gebastel Seh' ich für nutzlos an; Der Doktor von Bernkastel, Der ist ein ganzer Mann.
---	--

Nat weiß er zu erteilen
Bei schwerster Pestilenz,
Ja er vermag zu heilen
Sogar die Abstinenz.
Dum sei er euch empfohlen
So recht aus Herzensgrund.
Laßt ihn einmal euch holen
Und werdet selbst gesund!

Der landesübliche „Tischwein“ wird kurz und treffend charakterisiert:

Der Note stets so ist,
Dass er ein Loch im Magen frisst,
Woraufman schnell zum Weissen flieht,
Weil der das Loch zusammenzieht.

Anmerkung:

Dies Kunststück ebenfalls gelingt,
Wenn man zuerst den Weissen trinkt.

Das „gesunde Getränk“ dagegen ist eine Panacee für alle Gebrechen:

Noch wußte nichts Hippocrates
Von Spuren und Bazillen,
Doch liebt er's, wie auch Sokrates,
Den Becher sich zu füllen.

Er wußte schon, der Wein ist gut
Den Lebern wie den Milzen,
Doch wußt' er nicht, worauf's beruht,
Und daß er frei von Pilzen.

Er fand ihn heilsam aus Instinkt,
Vielleicht auch durch Erproben.
Mit vollem Recht, denn wer ihn trinkt,
Schlürft keinerlei Mikroben.*

Jetzt sind wir glücklich aufgeklärt
Und trinken drum noch lieber.
Mit Gründlichkeit hat uns belehrt
Die Wissenschaft darüber.

Was man mit Wasser trinkt hinein,
Bringt leicht das Blut ins Stocken,
Dagegen ist ein guter Wein
Ganz frei von Mikroben.*

Und was ergibt sich als Moral,
Für uns aus dem Bisher'gen?
Wer fleißig schwingt den Weinpokal
Bewahrt sich vor Bakterien.*

* Ein Weinpantäher, so erzählten Schweizer Blätter, stellte jüngst in einem Fachblatt folgende Frage: „Von 2 Saum

Weinhese, 1 Saum Anstetterwein, 2 Saum Wasser, 30 Liter Skowipwein und 1 Zentner Zucker habe ich 5 Saum Wein gemacht. Derselbe ist jedoch trüb und hat beim Einschenken einen „schleifenden Lauf.“ Wie ist der Wein zu behandeln, damit er jedermann aufgestellt werden darf?“ Darauf kam folgende, an Deutlichkeit nichts zu wünschen übrig lassende Antwort: „Gib Dich in nächster Monatsheinnacht 15 Minuten vor 12 Uhr ohne Licht in den Keller, das Rezept zu Deinem fabrizierten Getränk in der linken Hand, in Achtungstellung vor das Faß schlage punkt 12 Uhr den Spund los, mache mit dem Fuß eine halbe Drehung nach rechts, richte das Spundloch abwärts genau in der Richtung gegen den Mittelpunkt des Reben und Obstbäume erzeugenden Erdballs, dann kreuze die Arme, stecke Deine Rechte mit dem Rezept in den linken, Deine Linke mit dem Spund in den rechten Hosensack und höre in dieser Stellung genau zu, bis es im Faße aufgehört hat zu machen: „glugg, glugg, furt, furt,“ was je nach Größe des Spundlochs in 10—20 Minuten sein kann. Dann mache Licht, spüle das Faß aus und fülle es mit Naturwein oder Most und schon um 1 Uhr hast Du ein Getränk, das jedermann aufgestellt werden darf!“

Beller'sche Spielwerke.

Anerkannt die vollkommensten der Welt, sind stetsfort eines der passendsten und beliebtesten Festgeschenke. Es wird mit denselben die Musik in die ganze Welt getragen, auf daß sie überall die Freude der Glücklichen erhöhe, die Unglücklichen tröste und allen Fernweilenden durch ihre Melodien Grüße aus der Heimat sende. In Hotels, Restaurationen u. s. w. ersetzen sie ein Orchester und erweisen sich als bestes Zugmittel, besonders die automatischen Werke, die beim Einwerfen eines Geldstückes spielen, wodurch die Ausgabe in kurzer Zeit gedeckt wird.

Die Repertoires sind mit großem Verständnis zusammengestellt und enthalten die beliebtesten Melodien auf dem Gebiete der Opern-Operetten- und Tanzmusik, der Lieder und Choräle. Der Fabrikant wurde auf allen Ausstellungen mit ersten Preisen ausgezeichnet, ist Lieferant aller europäischen Höfe und gehen ihm jährlich Tausende von Anerkennungs schreiben zu.

Als willkommene Ueberraschung bietet die Fabrik ihren Abnehmern auf bevorstehende Weihnachten eine bedeutende Preisermäßigung, so daß sich nun jedermann in den Besitz eines acht Beller'schen Werkes setzen kann.

Man wende sich direkt nach Bern, selbst bei kleinen Aufträgen da die Fabrik keine Niederlagen hat. Reparaturen, auch solche von fremden Werken, werden aufs beste besorgt. Auf Wunsch werden Teilzahlungen bewilligt und illustrierte Preislisten franco zugesandt.

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

Korkstopfen

liefert alle Qualitäten und Sorten zu äusserst billigsten Preisen

J. Becker, Korkstopfenfabrik, Mainz.

Korkstopfen aller Art

liefern in besten Qualitäten billigt

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

Wein-Versteigerung in Mainz.

Freitag, den 18. Dezember l. J., vormittags 11 Uhr,
läßt

Georg Schmitt, Weinguts-Besitzer
in Nierstein

im 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-
loal 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 Liebertafel, 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. c., 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.

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.

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 Keller Köln a. Rh. inkl. Fass v. 200 Ltr. an
Ital. Rotwein (sehr dunkel z. Verschnitt)	„	52	
Prima Samos Muskat	„	60	
Ital. Rotwein Barbera hochfein	„	65	
Ital. Portwein	„	85	
Echter Vino Vermouth di Torino	„	90	
Asti Spumante	„	98	
Sherry, Madeira, Malaga, Marsala	„	85	

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

Trauben-Import. Proben gratis und franko.

28 goldene und silberne Medaillen und Diplome.

Schweizerische

Spielwerke

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

Spieldosen

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

J. S. Selter in Bern (Schweiz).

Nur direkter Bezug garantiert für Echtheit; illustrierte
Preislisten 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.

Wein-Untersuchungen

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

Tonger's Taschen-Musik-Album Band XXV.

Weihnachts-Album

enthaltend

50 Weihnachtslieder für eine Mittelstimme mit ganz leichter
Klavierbegleitung, ferner 1 leichte Fantasie über bekannte
Weihnachtslieder für Klavier zu 2 Händen, sowie eine solche
für Klavier zu 4 Händen.

No. 1—52 in einem Bande, schön und stark kartoniert MK. 1.—.

Vorrätig in allen Musikalienhandlungen, sonst direkt vom
Verleger; gegen vorherige Einsendung des Betrages freie
Zusendung.

P. J. Tonger, Köln a. Rh.

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

Kisten-Fabrik

von

Carl Brass

73 Gaustr. Mainz Gaustr. 73.

empfiehlt: Wein- und Probekistchen, Flaschenlatten, Faßtafeln, Obst-, Trauben- u. Spargelkistchen, Postversandkisten etc. Kisten mit eigenen Patent-Verchlüssen.

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

Eduard Wuppermann
Rüdesheim a. Rh.
Vertreter erster Firmen der

Kellerei-Branche.

Lager in sämtlichen
Kellerei-Artikeln.

Vermittel. aller Versicherungsarten.

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

Peter Wirschem

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

Peter Sehl
Clotten a. d. M.
Küfer

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

With. Klersy
Weinkommissionsgeschäft
Oestrich
(Rheingau.)

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

Heinrich Steinkamp

Weinkommissionsgeschäft

Coblenz a. Rhein u. Mosel. Telephon No. 989
besorgt Einkäufe nur für den **Grosshandel.** Fassweine 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.

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.

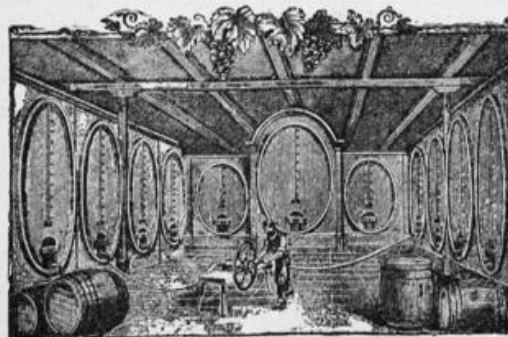
Land-, Fluss- und See-Transport-Versicherung. Auskunftserteilung in allen Transport- und Deklarationsangelegenheiten für den Export- und Import-Verkehr.

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, Branntwein, Sprit, Obstwein, Oel, Petrol usf



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei

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

Hôtel „Rheinischer Hof“ Eltville a. Rh.

Weinbau. **Joseph Hulbert.** Weinhandel.

Gute Pension.

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

J. Clauss,

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

Zum Ankauf von Obermoselweinen direkt vom Winzer empfiehlt sich

Paul Sünner

Gemeinde-Einnehmer und Weinkommissionär in Wellenstein, Luxemburg.

Henn's patent.

Keller-Oefen.

Für Zollkeller: Oefen mit

Aussenfeuerung.



Monatlang auf Probe!

Prospekte u. Gutachten stehen zu Diensten

E. Henn, Ofenfabrik,
Kaiserslautern.

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

Adressen

aller Branchen und Berufsstände
(Spezialität: Weinkonsumierende Privatpersonen und Wein-, Im- und Exportgeschäfte des In- und Auslandes), liefert unter Portogarantie billigt
Adressenhaus Adolf Arft
Dresden A II, Ammonstr. 78.

Heinrich Hertz

Weinkommissionär

Gunttersblum a. Rh.

empfiehlt sich zum freihändigen Ankauf bei Winzern sowie zum Kellern für den Herbst; grossartige Kellereien mit Fässern zur Verfügung. Telefon 4.