



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

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Abt.: Weinzeitung Oestrich.

Expedition: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9.

Fernsprecher Nr. 6.

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

Nr. 10.

Oestrich, Sonntag, den 10. Mai.

1903.

Inhalts-Verzeichnis: Einige beherzigenswerte Winke beim Räuchern der Weinberge gegen Frühjahrsfröste. (Von Weinbaupraktikant Alfred Dümmler, Kloster Eberbach). — Kurzus über Weinuntersuchungen und Weinbehandlung in Geisenheim a. Rh. — Berichte: Aus dem Rheingau. — Aus Rheinhessen. — Vom Rhein. — Von der Nahe. — Von der Mosel. — Gerichtliches. — Anzeigen. — Beilage: Termin-Kalender für Wein-Versteigerungen. — Wein-Versteigerungen der kommenden Woche. — Resultate von Wein-Versteigerungen. — Anzeigen.

Einige beherzigenswerte Winke beim Räuchern der Weinberge gegen Frühjahrsfröste.

Von Weinbaupraktikant Alfred Dümmler, Kloster Eberbach.

Nur noch wenige Tage und wir stehen wieder den häufigen Begleiterscheinungen des Frühjahrs, den Frühfrösten gegenüber; Naturerscheinungen, die in hohem Maße die zarten Gebilde der landwirtschaftlichen Kulturpflanzen, spez. in diesem Falle unsere Reben, bedrohen. In einer Nacht können da oft alle Hoffnungen des schwer geplagten Weinbauers, die er auf den kommenden Herbst gesetzt, vollständig vernichtet sein. Ist es nicht ein Jammer, ein tiefergreifender Anblick, wenn man in dem auf eine solch grausame Nacht gewöhnlich folgenden sonnig lachenden Morgen seine Pflänzlinge so beschädigt sieht? Die gestern noch grünen, saftstrotzenden, so vieles verheißenden jungen Triebchen, sie hängen schlaff und schwarz am Stock herab — ein Schaden, der sich oft auf mehrere Jahre fühlbar macht. Es ist für uns dieser Frühjahrsfrost ein gar gewaltiger Feind, der mit aller Kraft und Energie bekämpft werden muß. Da heißt es allen Scharfsinn, alle Erfindungsgabe anstrengen, um wirklich brauchbare, in der allgemeinen Praxis leicht anwendbare Mittel zu erfinden, die es uns ermöglichen, erfolgreich in dieser Hinsicht vorgehen zu können. Herr Weinbauwanderlehrer Schilling hat in seinem letzten Artikel in Nr. 7 dieser Zeitschrift „Schutz der Weinberge gegen Frühjahrsfröste“ bereits die Methoden genannt, deren man sich heutigen Tages bedient, um sich den Gefahren der Frühjahrsfröste

zu erwehren. Genannter Herr trennt das ganze Verfahren des Räucherns gewissermaßen in 2 Abteilungen, indem er vorbeugende und direkte Frostabwehrmittel unterscheidet. Von den in dem betr. Artikel genannten vorbeugenden Mitteln können eigentlich nur die unter Nr. 2 und 4 aufgezählten ernstlich in Betracht kommen, während die anderen beiden wohl schwerlich, namentlich in größeren Verhältnissen, durchzuführen sind.

Die Abwehr der Frostgefahr mittels Papierbogen resp. Frosthüllen ist ebensowenig praktisch von Wert. Man denke sich nur einmal, einen mehrere Morgen großen Wingert damit zu versehen? Das ist vielleicht für den Liebhaber anzuraten, oder wo überhaupt nur einige Nebzeilen vorhanden sind; ganz abgesehen von den hohen Kosten dieser immerhin leicht vergänglichen Frostwehrmittel, die oft mehr betragen würden, als der zu schützende Wingert an Ertrag bringt. Vorläufig, — ich möchte beinahe sagen: für immer — wird das Räuchern der Weinberge wohl noch das einfachste, beste und vor allen Dingen praktischste Mittel sein der Frostgefahr zu begegnen, wenn ich auch nicht verhehlen will, daß damit bis jetzt eigentlich nennenswerte Erfolge nicht zu verzeichnen sind. Kühnlich kann aber wohl behauptet werden, daß alle negativen Resultate lediglich eine Folge ungenügender Erfahrungen sind. Es ist zwar schon viel über das Räuchern geschrieben worden, aber man erwähnt meist nur die Vorbereitungen dazu und die auch nur in ganz mangelhafter Weise. Während von der eigentlichen praktischen Ausführung dieser Methode überhaupt nichts zu lesen ist — und das ist doch selbstverständlich die Hauptsache. Das bloße Räuchern tut's nicht allein, sondern hier stellt das „Wie“ neben den richtigen bis ins Kleinste sorgfältig ausgeführten Vorbereitungen den wichtigsten Faktor mit dar. Da ich nun schon mehrere Male Gelegenheit hatte ein größeres Weinbergsareal mit räuchern zu helfen, so will ich meine Erfahrungen, die ich dabei gesammelt habe, hier zum Besten geben zu Nutz und Frommen aller derer, die die Absicht haben, in diesem Frühjahr ihre der Frostgefahr ausgesetzten Weinberge durch Räuchern zu schützen:

A. Die Vorbereitungen: 1. Die Beschaffung des Räuchermaterials. Da drängt sich zuerst die Frage auf, was nehme ich am besten dazu, gewöhnlichen Teer oder eines der verschiedentlich angepriesenen festen Teerpräparate? Ich kann nur jedem auf das Dringendste anraten, selbst Versuche anzustellen mit gewöhnlichem flüssigen Teer im Vergleich mit den letztgenannten Mitteln. Man sieht da selbst wie die Rauchentwicklung ist, wie man jedes am besten bedient und wie lange die einzelnen Materialien brennen und kann sich dann für das eine oder andere Mittel entscheiden. Es ist dies insofern schon wichtig, als man sich auf diese Weise leicht und ohne große Kosten seinen ev. Bedarf berechnen kann, wenn man bedenkt, daß man sich pro Frostnacht auf mindestens 5 Räucherstunden einrichten muß und die Räucherherde höchstens 10 m von einander entfernt sein dürfen. Man wähle aber zu dieser Probe einen ziemlich windstillen Tag aus, was ja den normalen Verhältnissen in Früh-Frostnächten entspricht.

Von dem gewöhnlichen Teer will man heute nicht mehr viel wissen und selbst Herr Weinbauwanderlehrer Schilling nennt in seinem Artikel das Rauchmachen mit flüssigem Teer eine schmierige und langwierige Arbeit. Die Arbeit ist eben nicht langwieriger als mit jedem anderen Räuchermittel; daß sie ein wenig schmierig ist, will ich gern zugeben, aber es läßt sich das „Schmierige“ bei einiger Vorsicht ganz gut vermeiden. Uebrigens zieht man zu solcher Tätigkeit auch die geringste Uniform, die man besitzt, an und kommt es auch schließlich wenig in Betracht, ob es bei dem harten Kampfe mit den Unbilden der Natur etwas schmiert. Freilich, man braucht auch extra massive, am besten aus Eisenblech gearbeitete Behälter dazu, die machen sich aber im Laufe der Jahre wieder bezahlt, denn geschenkt bekommt man die für die festen Räucherpräparate notwendigen Holzkästen ebenfalls nicht, die sich, da die in denselben enthaltene Räuchermasse eine ziemlich beschränkte Brenndauer hat, immerhin summieren. Dazu kommt noch, daß man den brennenden Teer in den eisernen Behältern mittelst der an diesen angebrachten Deckeln leicht löschen und die Behälter selbst transportieren kann, was oft sehr nötig ist, wie wir später bei der Ausführung des Räucherns sehen werden. Das Letztere geht natürlich bei den Holzkästen nicht, oder wollte man es doch versuchen, dann wäre die Arbeit noch viel schmieriger als mit gewöhnlichem Teer und gefährlich noch obendrein. Ich habe auch die feste Teermasse der Mainzer Städt. Gaswerke versucht. Ein solcher Kasten brennt, durch die wie beim gewöhnlichen Teer sich bildenden vielen Rückstände, mit Mühe und Not $2\frac{1}{2}$ Stunden und auch dann nur, wenn in der zweiten Hälfte der Brennzeit unausgesetzt umgerührt wird — ein Ding der Unmöglichkeit, wenn man viele solcher Räucherstätten zu bedienen hat, was meistens der Fall sein wird. Die Rauchentwicklung ist auch nicht stärker als beim gewöhnlichen flüssigen Teer. Um es kurz zu sagen, ich halte den Letzteren als das einfachste und billigste Räuchermittel und sehe auch in allen anderen festen Teerpräparaten, obwohl ich sie noch nicht alle durchprobiert habe, nicht so große Vorzüge, daß man den Teer einfach bei Seite schieben sollte.

Es wird meist empfohlen Torfmüll oder Sägespäne in die brennende Teermasse zu bringen und darin zu verrühren um ein zu lebhaftes Brennen zu verhindern und die Rauchentwicklung intensiver zu gestalten. Darin sei man aber vorsichtig. Nicht zu viel auf einmal davon einbringen, sonst verlöscht das betr. Feuer sofort und das Wiederanzünden ist dann in diesem Falle eine ziemlich schwierige Sache. Aber auch wenn man wenig einbringt, muß man sehr auf der Hut sein, sollen die Feuer nicht verlöschen. Von Zeit zu Zeit eine kleine Hand voll ist schon reichlich. Da der Teer (auch das von mir probierte Teerpräparat) beim Brennen gern eine Kruste bildet, noch viel mehr wenn Torfmüll resp. Sägespäne zugelegt sind, so muß man die Feuer öfters umrühren, damit die Rauchentwick-

ung sich immer auf gleicher Höhe hält. Man tut dies am besten mit einem alten Rebpfahl, den man zu einer Art Fackel in der Weise gestaltet hat, daß man ihn von oben her ziemlich tief herabgehend mehrmals schlägt, mit Holzwolle oder Berg unwickelt und mit Teer tränkt. Diese provisorischen Fackeln kann man sehr leicht an einem Feuer anzünden und ein event. ausgegangenes damit bald wieder in Tätigkeit setzen. Haben sich mit der Zeit zu viel Rückstände gebildet, sodaß die Unterhaltung des Feuers immer schwieriger wird, dann läßt man den Behälter so tief wie möglich ausbrennen, stößt ihn dann um und entleert mittelst Klopfen die hindernden Bestandteile. Letztgesagtes kann sich natürlich nur auf das Räuchern mit gewöhnlichem Teer in metallenen Behältern beziehen.

2. Man schaffe sich ein gutes Frostwehthermometer an. Herr Weinbauwanderlehrer Schilling hat deren schon zwei genannt. Ich gebe dem elektr. Marmapparat von Dr. L. Erdmann den Vorzug. Hängt man sich die Glocke desselben im Schlafzimmer auf, dann kann man sich getrost am Abend zur Ruhe niederlegen in der sicheren Voraussetzung, daß, wenn Gefahr im Verzug ist, der Apparat seine Schuldigkeit tut und den Schläfer weckt. Das Thermometer, oder besser der sogenannte Thermometrograph, ist so gestellt, daß, wenn die Temperatur auf $+0,1$ Cel. gesunken ist, der elektr. Strom geschlossen wird und die Glocke in Funktion setzt. Es bleibt also immerhin noch Zeit vorhanden die letzten Maßregeln zu ergreifen.

3. Sorge man für mindestens zwei gutgehende übereinstimmende Thermometer. Eines davon hängt man in der Mitte des gefährdeten Weinberges in Höhe der Vogtreben auf, während das andere in nicht zu räucherndem Terrain unter gleichen Verhältnissen seinen Platz findet. Nur durch die Ablesungen die man während der Räucher Nacht an beiden Thermometern in kurzen Zwischenräumen vornimmt, kann man erkennen, ob das Räuchern überhaupt notwendig resp. von Nutzen ist.

4. Die Oberleitung. Es darf nur ein Mann und zwar ein energischer, umsichtiger Mann an der Spitze des ganzen Räucherunternehmens stehen. Nicht mehrere dürfen da etwas zu sagen haben, ein jeder will es sonst immer besser wissen und machen, was, wie man sich wohl leicht vorstellen kann, das Allerverkehrteste ist. Es kommen da oft recht sonderbare Dinge zu Tage. Einigkeit muß, wie überall, wo etwas ordentliches zu Stande kommen soll, auch hier in der ganzen Sache sein. Den Befehlen des Führers muß auf das Strikteste Folge geleistet werden, und dürfen diese nicht etwa im Rufen und Schreien bestehen, was meist nicht verstanden wird und zu allerhand Mißverständnissen führen kann, sondern durch Geben genau verabredeter Signale mit laut tönender Pfeife oder Horn. Der Führer läßt auch Tage vorher die Räucherherde rings um das gefährdete Terrain aufstellen in einer Entfernung von je 10 m und am besten auch etwas außerhalb der Grenzen, damit die einzelnen Rauchmassen, schon bevor sie auf das betr. Gelände stoßen, sich zu einer einzigen Rauchdecke verbunden haben; denn alle Stellen, die während des Räucherns, wenn auch nur kurze Zeit vom Rauch unbedeckt bleiben, werden durch den Frost beschädigt. Räuchert man mit gewöhnlichem Teer und will man nicht so viele Behälter anschaffen, daß man das ganze Areal damit umstellen kann, dann sorge man mindestens für so viele, als man bei richtiger Aufstellung für zwei Seiten derselben benötigt. In diesem Falle bringt man die Behälter bereits gefüllt an eine Stelle des Weinberges, die von allen leicht erreicht werden kann. Der eine Teil wird dann kurz vor Beginn des Räucherns an der Seite aufgestellt, von wo aus der Rauch über das ganze Gelände streichen kann. Dreht sich die Zugrichtung des Rauches, dann kann man inzwischen die verbliebenen noch nicht brennenden Behälter nach dem richtigen Aufstellungsort transportieren und dort entzünden, während man die anderen

nun nicht mehr brauchbaren Feuer auslöscht, zc. Auch müssen beim Räuchern mit gewöhnlichem Teer, die gefüllten Teerfässer fertig zum Abzapfen vorher so aufgestellt sein an bestimmten Stellen, daß alle Feuerherde bequem mit neuem Brenn- resp. Räuchermaterial versehen werden können. Ein Sack voll trockenen Strohes oder besser gut brennender Hobelspähne zum ersten Anzünden darf natürlich nicht fehlen.

5. Die Bedienungsmannschaften müssen vor allen Dingen das zu räuchernde Terrain genau kennen, jeden Pfad und jeden Steg, denn sonst könnte es leicht vorkommen, daß durch Ab- und Zertreten von Nebsteilen mehr Schaden angerichtet wird als der Frost ev. getan hätte. Sie müssen gut vom Führer bezüglich der Signale instruiert sein und bekommen jeder seinen ganz bestimmten Posten, von dem er nur in besonderen Fällen weichen darf. Es ist hier wieder sehr zu empfehlen, vorher kleine Übungen zu veranstalten, damit man, wenn die Gefahr herannahet, ziemlich geschulte Hilfskräfte zur Verfügung hat und man mit Vertrauen und Sicherheit an's Werk gehen kann.

B. Praktische Ausführung des Räucherns. Die Glocke des Frostwehrttermometers ertönt — die Nebel sind in Gefahr. Der Schläfer wacht aus seiner Ruhe auf, weckt die Bedienungsmannschaften und geschlossen rückt man hinaus. Der Führer stellt sich auf einen erhöhten Punkt und läßt sich durch den als Melder bestimmten Mann sofort und dann in kurzen Zwischenräumen die Ablesungen der beiden Termometerstände bringen. Ist das Quecksilber am Außen- wie Innenthermometer dem Nullpunkt nahe gekommen, dann wird das Signal zum Beginn des Räucherns gegeben. Obwohl in Frühfrosthächten meist Windstille herrscht, so hat man doch die stets bestehende leise Luftströmung vorher bestimmt und das betr. Signal gilt also nur den Räucherherden an der Seite, von welcher die Luft aus in Bewegung ist, damit der sich entwickelnde Rauch nur über das zu räuchernde Gelände lagert. Die Hobelspäne resp. Stroh sind schon vorher durch bestimmte Personen auf jeden Feuerherd gebracht, die anderen zünden an und im Nu ist alles in Tätigkeit. Nicht viel mehr als 10 Feuerherde dürfen durch eine Person bedient werden, die mit Umrühren, Aufbringen von Torfmüll oder Sägespäne, Wiederanzünden ausgegangener Feuer zc. ziemlich genug zu tun hat. Die lediglich für das Herbeischaffen von Teer bestimmten Träger gehen ab und zu. Der Führer selbst hat am besten auch einen Feuerherd neben sich, in welchen er hin und wieder seine Fackel taucht, deren Ende er dann vor sich in die Luft hält. An dem abziehenden, von seinem Feuerherde aus beleuchteten Rauchstreifen kann er vorzüglich beobachten, ob die Luftströmung noch dieselbe ist, oder sich verändert hat. Das ist von der größten Wichtigkeit, daß man dieses gleich bei Beginn der Drehung merkt, ehe der gelagerte Rauch Zeit hat, wieder abzuweichen. Ein Signal ertönt und in kurzer Zeit flammen an der anderen richtigen Seite die Feuer auf, wonach die nun nicht mehr brauchbaren Räucherherde schnell gelöscht werden.

Dieses Umspringen des leisen Windes nach allen Himmelsrichtungen habe ich in ganz kurzen Intervallen erlebt, so daß wir Rot hatten, dieser veränderten Windrichtung Rechnung zu tragen. Das ist auch etwa keine seltene Erscheinung, sondern kommt immer vor, es ist also, ich betone es hier nochmals, stets damit zu rechnen.

Der Melder bringt weiter die Thermometerablesungen und muß es sich nun zeigen, inwieweit das Räuchern von Erfolg ist. Wir hatten es so weit gebracht, daß, als die Außentemperatur — 0,4° Cel. zeigte, das in der Mitte von der geschlossenen Rauchwolke bedeckten Areal hängende Thermometer + 0,1° Cel. aufwies — gewiß ein gutes Resultat. Steigt die Temperatur wieder am Außenthermometer über 1° Cel., dann stellt man natürlich das Räuchern ein. Ebenso wenn sich der Himmel vollständig bewölkt, oder ein

stärkerer Wind sich erhebt; denn in ersterem Falle übernimmt jetzt die Wolkendecke die Funktionen des durch uns erzeugten Rauches, indem sie die Ausstrahlung der Wärme aus dem Boden verhindert, während starker Wind fortwährend die Luft über dem Boden fortführt, ehe sie Zeit hat sich unter ihrem Taupunkt abzukühlen und stets neue Luft an ihre Stelle bringt.

Die Zeit, während welcher in einer Frosthacht geräuchert werden muß, kann sich oft sehr in die Länge ziehen. Es ist mir schon vorgekommen, daß wir von abends 11 Uhr bis zum anderen Morgen um 5 Uhr mit Rauchmachen beschäftigt waren. Man täusche sich darüber ja nicht und denke mit Anschaffung einiger Räucherfässer resp. 1 oder 2 Fässer Teer hätte man schon ein Uebriges getan. Gerade gegen Morgen, wenn die Sonne steigt, wird oft die Kälte am größten. Geht da das Material aus, dann haben alle vorangegangenen noch so großen Mühen und Anstrengungen nicht das Mindeste gefruchtet. Ich erwähnte schon vorhin, wie man sich das ev. zu benötigende Quantum Räuchermasse leicht berechnen kann; man schaffe sich lieber aber immer noch etwas mehr an, damit man auf alle Eventualitäten vorbereitet ist.

Ich möchte auch nicht vergessen zu erwähnen, daß man gut tut durch zeitweiliges Verabfolgen von stärkenden Getränken, am besten Wein oder Cognac, die Bedienungsmannschaften bei guter Laune zu erhalten, denn die Nacht kommt einem da gar schrecklich lang vor und macht sich auch mit der Länge der Zeit die Kälte recht empfindlich bemerkbar.

Ich will diese meine Auslassungen hier nicht etwa als Norm aufstellen, im Gegenteil, ich wollte auch nur etwas zur Klärung der Räucherungsfrage beitragen. Da auch hier Probieren über alles Studieren geht, so probiere vorher ein jeder tüchtig und modelliere dann meine Angaben nach seinen dort herrschenden Verhältnissen um. — Es wird mancher das Gesagte zu weitgehend betrachten; glaube aber niemand, daß es nur in einem Punkte übertrieben ist. Ebenjowenig wie sparen hier angebracht ist, hat auch eine lässige Ausführung des Räucherns wenig, ja gar keinen Zweck. Auf das Feinlichste muß alles vorbereitet werden, will man nicht trotz der großen Ausgabe klüglich Fiasco machen; es wäre dann besser gewesen, man hätte die Hände in den Schoß gelegt, denn dann hätte man nur den Frostschaden zu verzeichnen und nicht auch noch die vergeblichen Aufwendungen die man für Frostwehrmittel gemacht. Am Tage sehen sich die dürftigen Vorbereitungen die man getroffen, oft ganz großartig an, wird aber im Dunkel der Nacht, wo man oft kaum die Hand vor den Augen sehen kann, die Probe aufs Exempel gemacht, dann klappt es an allen Ecken nicht, es gibt ein unheilvolles Durcheinander, alles geht darunter und darüber ohne jeglichen Zweck. Mögen alle, die diesmal mit dem Räuchern von Weinbergen gegen Frostgefahr zu tun haben, diese wohlmeinenden Ratsschläge voll und ganz beherzigen.

Kursus über Weinuntersuchungen und Weinbehandlung in Geisenheim a. Rhein.

In der Zeit vom 15.—27. Juni 1903 findet an der oenologischen Versuchsstation der Königl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim am Rhein ein Kursus über Weinuntersuchung und Weinbehandlung statt.

Der Kursus setzt sich aus Vorträgen und praktischen Übungen im Laboratorium zusammen. Gelehrt wird die chemische Untersuchung und Beurteilung der Weine unter Zugrundelegung der gezielten Bestimmungen, ferner die gesamte Kellerbehandlung der Weine (Schwefeln, Klären, Schönen, Filtrieren, Pasteurisieren, rationelle Weinverbesserung, Weinkrankheiten und deren Beseitigung u. s. w.)

Nähere Auskunft hierüber erteilt der Vorstand der genannten Versuchsstation, **Dr. Karl Windisch** in Geisenheim am Rhein.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Deßlich 8. Mai (Später Frühling und Winter.) Die abnormale Witterung der letzten Tage hat manches Kopfschütteln erregt, manchen Seufzer erpreßt. Trösten wir uns mit einem Rückblick auf andere Jahre, wo es nicht besser, ja schlimmer war. Der letzte Nachtfrost fiel 1871 auf den 19., 1866 gar erst auf den 23. Mai. Späte Frühjahre gab es 1621, wo am 9. Mai noch ein starker Frost eintrat, die Weinreben sprossen, die Blüten an den Obstbäumen erfroren und die Kälte bis Pfingsten anhielt, 1633, wo es am 15. Mai noch schneite, 1644, wo es nach Ostern wieder heftig kalt wurde und starker Schneefall eintrat, so daß die frühzeitig entwickelten Blüten erfroren, 1692, wo Kälte und Kälte die Wintersaat in ihrem Wachstum zurückhielt.

* Winkel 9. Mai. Im „Saalbau Taunus“ versammelten sich am Sonntag Nachmittag ca. 50 hiesige Weinbergbesitzer zwecks Besprechung über gemeinsame Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms. Herr Bürgermeister Derstroff eröffnete die Versammlung und übertrug Herrn Grafen von Matuschka-Greifentlau das Wort. Letzterer besprach in längerer Ausführung den großen Schaden den der Heu- und Sauerwurm in den letzten Jahren anrichtete, machte an der Hand einer Broschüre von Gymnasiallehrer Lehnert aus Edenkoben Vorschläge über die Art einer erfolgreichen Bekämpfung und empfahl die Gründung einer „Vereinigung zur Bekämpfung aller Rebischädlinge“. Eine sogleich zirkulirende Liste ergab das erfreuliche Resultat, daß 23 Weinbergbesitzer der neuen Vereinigung beitraten. Als Jahresbeitrag sind vorläufig 1 Mk. vorgesehen. Es wurden noch 9 Herren in den Vorstand gewählt, der sogleich in Tätigkeit treten und eine planmäßige Bekämpfung des gefährlichen Insekts vorbereiten soll.

* Aus dem Rheingau, 8. Mai. Ueber die Erwerbung des Schurz'schen Weingutes in Nauenthal seitens der Königl. Domäne erfährt man folgende Einzelheiten: Eine Mitwirkung des Preuß. Landtages bei Neuerwerbungen von Grundstücken für die Kgl. Domäne wird dann nicht erforderlich, wenn der Uebergang nicht durch Kauf, sondern mittels Austausch gegen andere Liegenschaften von gleichem Wert stattfindet. In diesem Falle kann derselbe an die Domänenverwaltung ohne Mitwirkung des Landtages erfolgen. Solches hat bei der erwähnten neuesten Erwerbung stattgefunden. Der frühere Besitzer verkaufte seine Weinberge an den Weinhändler Jakob Stuber in Wiesbaden und dieser tauschte sie gegen Baugrundstücke in der Gemarkung Wiesbaden um, die sich im Besitz des Fiskus befanden. Mit diesem Tauschgeschäft soll nicht eine Vergrößerung des Domänenweingutes, sondern eine Arrondierung, die nach den günstigen Erfahrungen im Steinberg besonders zur Bekämpfung der Rebenschädlinge als wünschenswert angesehen wurde, beabsichtigt sein. Es sollen dafür andere, isolierte Parzellen möglichst an kleine Winzer abgegeben werden. Das Schurz'sche Weingut samt Gutshaus repräsentiert einen Wert von 235,000 Mk. Der Weinbergbesitz der Kgl. Domäne in Nauenthal beträgt jetzt 21,56 Hektar, im Rheingau überhaupt 99,36 Hektar, rund 400 Morgen.

Aus Rheinhessen.

* Mainz, 9. Mai. Die Wein- und Obstbauschule zu Oppenheim stattete mit ihrem Direktor, Herrn Fuhr, Lehrern und 30 Schülern unserer Stadt einen Besuch ab. Gegen 7 Uhr vormittags hier eintreffend, wurde zuerst die Firma P. h. Braun, Hoflieferant, Kellereimaschinenfabrik in der Reuthorststraße (Inhaber Ludwig Vergoßky) besucht

und Einsicht genommen von den neuesten Erzeugnissen der Fabrik. Herr Direktor Fuhr begab sich sodann mit seiner Schule in das Konzerthaus der „Liedertafel“, wo man bei Herrn Nicola Rade zu Gast war. Es galt einer Kostprobe der Weine, die Herr Rade am Freitag zur Versteigerung brachte. Herr Rade hielt einen Vortrag über die verschiedenen Weinarten. Am Schluß ließ Herr Rade seinen Gästen Proben von ausgezeichneten 1893er Weinen kredenzen. Hierbei gab es u. a. Geisenheimer Mauerchen, Nauenthaler Gehr (aus dem jetzt von der Kgl. Preuß. Domänenverwaltung gekauften Schurz'schen Gute), Markobrunner, Forster Riesling und Josephshöfer. Die Werte dieser Weine bewegten sich zwischen 8000—16,000 Mark per Halbstück. Herr Direktor Fuhr dankte Herrn Rade für seine überaus große Gastfreundschaft und brachte ein Hoch auf den Gastgeber aus. Im Anschluß hieran fand noch ein Besichtigungsbesuch bei der Firma Philipp Gräning, Fabrik für Kellereimaschinen, statt.

* Bingen, 5. Mai. Bei der warmen Witterung der letzten Tage schreiten die Rebstöcke in der Entwicklung rasch fort, so daß man hoffen darf, nun bald die Weinberge im grünen Frühlingskleid zu sehen. Der Boden besitzt genügend Feuchtigkeit, der Rebstock ist durchaus gesund; wenn nur die warme Witterung Bestand hält, wird sich der Weinstock auch rasch entwickeln und rechtzeitig zur Blüte gelangen können. Die noch rückständigen Frühjahrsarbeiten werden eifrig nachgeholt. Im freihändigen Weingeschäft herrscht trotz der zahlreichen Weinversteigerungen noch ein verhältnismäßig reges Leben. Die Preise der älteren, versandfertigen Sachen sind fest. Einige Posten 1900er wechselten hier für 775—850 Mk. pro Stück den Besitz. Für 4 Stück 1901er wurden 520 Mk. und für 15 Stück 1902er 500—600 Mk. pro Stück bewilligt. Auf den Landorten hat die Nachfrage etwas nachgelassen, doch wurden in Horweiler, Hedenheim, Dromersheim und Dietersheim kleinere Abchlüsse in 1901er für 350 bis 370 Mk. pro Stück gemeldet. In Genzingen wurden 1900er für 600—620 Mk. und 1902er für 400—425 Mk. pro Stück in den Handel gebracht.

* Sprendlingen, 5. Mai. Wenn sich die Temperatur in den ersten Maitagen auch wesentlich gehoben hat, so sind die Gefahren hinsichtlich der Frühjahrserfroste noch nicht vorüber. Die feuchte Witterung kann vielmehr leicht eine den Weinbergen nachteilige Abkühlung der Temperatur herbeiführen. Im Einkaufsgeschäft hat sich die Situation nicht wesentlich geändert. Es herrscht besonders nach den zwei letzten Jahrgängen einige Nachfrage, ohne daß das Geschäft so flott geht, wie man es im Frühjahr erwarten sollte. Hier wurden 1902er für 335—365 Mk. und einige Posten 1901er für 340—350 Mk. pro Stück verkauft. In Jochenheim wurden 1900er für 480—520 Mk., 1901er für 325—340 Mk. und 1902er für 340—360 Mk. pro Stück abgesetzt. In St. Johann und Planig gingen 1901er und 1902er für 325—370 Mk., in Welgesheim 1901er für 340—350 Mk. pro Stück ab.

△ Guntersblum, 7. Mai. In hiesiger Gegend wurden letzter Tage folgende Weinverkäufe perfekt: Von H. Schnorrenberger, Gau Odernheim, 4 Stück 1901er zu Mk. 310. Von Peter Rärcher Ww. Bechtheim 14 Stück 1900er zu Mk. 550. Von Ph. Stark II., Dolgesheim 7 Stück 1900er zu Mk. 340. Von Chr. Best, Dolgesheim 2 Stück 1901er zu Mk. 305. Von Julius Grode, Gau-Odernheim 7 Stück 1901er zu Mk. 320. Von Julius Grode, Gau-Odernheim 2 Stück 1902er zu Mk. 320. Von Schägel, Guntersblum, 4 Stück 1901er zu Mk. 440. Von Chr. Stark Dolgesheim, 6 1/2 Stück 1902er zu Mk. 345. Von J. Zimmermann Wald-Nelbersheim, 6 Stück 1901er zu Mk. 335. Jakob Lösch, Wald-Nelbersheim verkaufte 8 Stück 1901er zu Mk. 360. Winzerverein Weinsheim verkaufte 50 Stück 1901er zu Mk. 320—330.

Vom Rhein.

* Oberdiebach, 5. Mai. Im Weingeschäft macht sich in letzter Zeit etwas mehr Leben bemerkbar. Die Nachfrage erstreckt sich auf ältere Jahrgänge und neue Weine. Die Preise haben trotz der verstärkten Nachfrage keine Veränderung erfahren. Die Winzer sind nach der langen Geschäftsflaute froh, wenn sie einmal verkaufen können und haben zum Festhalten ihrer Weine wenig Lust. Der hiesige Winzerverein verkaufte seinen Vorrat an 1901er und 1902er Weine zusammen 30 Stück an eine Lesegesellschaft in Coblenz und erzielte für 1901er 400 Mk und für die 1902er 480 Mk. pro 1000 Liter. In Rheindiebach wurden 1900er für 615 Mk. und 4 Stück 1901er für 390 Mk. pro Fuder in den Handel gebracht. In Steeg ging ein Posten 1902er für 470 Mk. und 4 Fuder 1901er für 430 Mk. pro Fuder ab. In Bacharach wechselten einige Posten 1901er für 420—435 Mk., 4 Fuder 1897er für 775 Mk. und 8 Fuder 1900er für 630—670 Mk. pro Fuder den Besitz. In den Weinbergen wurde jetzt fleißig gearbeitet. Mit dem Binden der Reben ist man noch nicht ganz fertig. Diese Arbeiten drängen da die Rebstöcke auszutreiben beginnen. Das Rebholz ist hier gesund und kräftig.

△ Steeg, 5. Mai. Wie schon früher gemeldet, werden hier umfassende Vorbereitungen zur Abwehr der Frühlings-Frostgefahren getroffen. Zu diesem Zwecke hat sich hier eine Räucherwehr gebildet. In gleicher Weise rüstet man in den Produktionsorten Manubach, Oberdiebach, Oberwesel und Engelsbühl zum Kampf gegen die Frostschäden. Man hofft durch das gemeinsame Vorgehen der genannten Ortschaften eher einen durchschlagenden Erfolg durch das Räuchern zu erzielen. Hier hat auch der Gemeinderat einen Beschluß gefaßt, energischer mit der Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms vorzugehen. Die Landwirtschaftskammer der Rheinprovinz hat für die Bekämpfung des Schädling, welche hauptsächlich im Abfängen der Motten mit Klebfächern bestehen wird, eine Beihilfe von 200 Mk. zugesagt. Die Leitung bei den Bekämpfungsarbeiten wird Herr Weinbaulehrer Mährlein aus Bacharach übernehmen. Gelegentlich des Rebchnittes wurde in diesem Frühjahr der Vernichtung der Puppen des Sauerwurms besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Auch wurden allgemein die Rebteile und Strohblätter sorgfältig gesammelt und aus den Weinbergen entfernt, um sie vor dem Auskriechen der Motten zu verbrennen.

Von der Nahe.

* Windesheim, 5. Mai. In den Weinbergen nehmen die Arbeiten, im vorigen Monat durch Regengüsse und Schneestürme beeinträchtigt, nur einen langsamen Fortgang. In manchen Produktionsorten konnte erst in diesen Tagen der Rebchnitt beendet werden. Das Fröhobst hat durch die Kälte gelitten, der Rebstock blieb, weil in der Entwicklung zurück, vor Schäden verschont. Im Einkaufsgeschäft herrscht noch immer Nachfrage nach Weinen der beiden letzten Jahrgänge deren Preise noch immer verhältnismäßig niedrig stehen. Hier gingen mehrere Posten 1901er für 340—360 Mk. und 1902er für 350—375 Mk. pro Stück ab. Für 3 Stück 1897er wurden 600 Mk. pro Stück bezahlt. In Waldbilbersheim wurden 1901er für 350—380 Mk., in Waldblaubersheim, Schweppenhausen und Genheim 1901er für 310—330 Mk. und 1902er für 340—350 Mk. pro Stück verkauft. In Langenlonsheim gingen 1899er für 570—590 Mk., 1900er für 640—700 Mk. und 1901er für 375—400 Mk., in Heddesheim und Gutenberg 1901er für 570—600 Mk. pro Stück ab.

* Sobornheim, 6. Mai. Das Einkaufsgeschäft geht in letzter Zeit ziemlich schleppend. Die Nachfrage ist gering und Verkäufe kommen nur spärlich zum Abschluß. Man hofft, daß sich das freihändige Geschäft wieder reger gestalten werde, wenn die Weinversteigerungen zu Ende gehen. Hier

gingen 4 Stück 1900er für 520 Mk., 6 Stück 1901er für 350—355 Mk. und 8 Stück 1902er für 360—385 Mk. pro Stück ab. In Monzingen wurden 1900er für 750—775 Mk. und 4 Halbstück 1899er für 700 Mk., in Meddersheim 1900er für 600—620 Mk., in Traisen 1902er für 460 Mk. pro Stück versteigert. In Kreuznach wechselten einige Posten 1900er für 670—835 Mk. und 1901er für 420—540 Mk. pro Stück den Besitz. In Mandel und Rorheim fanden 1901er für 380—410 Mk. und 1900er für 600—630 Mk. pro Stück Nehmer.

Von der Mosel.

)(Uerzig a. d. Mosel, 6. Mai. Der Handel in Weinen der beiden letzten Jahrgänge, vornehmlich jedoch in 1902er, ist in letzter Zeit lebhaft; die Preise sind sehr verschieden, so wurden für 1901er angelegt Mk. 700—900, bessere Weine zu Mk. 900—1050 lagern noch. 1902er wurde verkauft zu Mk. 650—900, für eine größere Partie der besseren Lagen von Uerzig-Erden wurden Mk. 1000.— pro Fuder geboten, jedoch der Zuschlag nicht erteilt. Die auf der Trierer Weinversteigerung ausgetretenen Uerzig-Erden Weine erzielten gegenüber den bekannten Zeltinger, Piesporter und Brauneberger durchschnittlich bessere Preise. Infolgedessen richtet sich jetzt das Augenmerk mehr auf die in Uerzig lagernden 1901er Winzerweine der besseren Lagen von Uerzig und Erden. Bekanntlich gehört ein großer Teil der berühmten Erden Lagen (linkes Moselufer) Uerziger Weinbergsbesitzern. Gerade in 1901er der besten Lagen liegen noch einige Winzerkeller in der Preislage von Mk. 900—1050 pro Fuder, 1902er in denselben Preislagen. Da in den letzten Tagen etwas besseres Wetter herrscht, beginnt man allenthalben mit dem Umgraben der Weinberge.

* Trier, 6. Mai. Einen bösen Preissturz der Moselweine lassen die stattgehabten Frühjahrsweinversteigerungen erkennen. Das Fuder von rund 1000 Litern kommt bisher im Durchschnitt nur auf 6- bis 800 Mk., während die besseren Jahre der letzten 2- bis 3000 Mk. erbrachten. Allerdings hat der Jahrgang 1901 unter dem frühzeitigen Faulen der Trauben zu leiden gehabt, was einen anscheinend ausrrottenden Beigeschmack mit sich brachte. Der saure Jahrgang 1902 ist von den bekannteren Großwinzern meist unter der Hand verkauft worden.

Gericthliches.

* Mainz, 6. Mai. Der Landwirt Richard Feldmann aus Armsheim hatte im Sommer v. J. 15 Stück Wein, die mit Tresterwasser und Zucker vermischt waren, an eine auswärtige Firma verkauft, und zwar um den Preis von 127 Mark per Stück. Die Weine waren beim Kreisamt angemeldet, der Angeklagte wollte die Anmeldung wieder zurückziehen, weil, wie er erklärt, die Leute für den angemeldeten Wein nichts zahlen wollen. Früher habe er für derartigen Wein 300 Mark per Stück erlöst. Da er den Wein, bezw. die Fässer nicht mit dem amtlichen Kennzeichen (den roten Streifen) versah, wird er zu 20 Mark Geldstrafe verurteilt, auch wird die Entziehung der verkauften 15 Stück, die allerdings längst nicht mehr zu haben sind, dem Gejeße gemäß verfügt.

* Rierstein 4. Mai. Am 12. Mai gelangt in Mainz der Prozeß gegen den hiesigen Weingutsbesitzer Dr. Schlamp vom Hofe wegen Verletzung des Weingesetzes zur Verhandlung. Der Beklagte hatte schon zum ersten Termin, der infolge Erkrankung eines Zeugen vertagt wurde, eine große Anzahl der angesehensten und bedeutendsten Gutsbesitzer und Weinhändler Rheinhessens als Zeugen laden lassen und nunmehr zum zweiten Termin diese Vorladungen um weitere vermehrt, sodaß nicht weniger als 178 Zeugen zu vernehmen sein werden.

Wein-Versteigerung

zu Eltville im Rheingau.
Freitag, den 15. Mai l. J., nachm. 12 $\frac{1}{2}$ Uhr,
gelangen in der „Burg Graß“ zu Eltville aus dem
Kimmel'schen Weingute zu Rauenthal
5 $\frac{1}{2}$ Stück 1901er Rauenthaler
29 $\frac{1}{2}$ Stück 1902er Rauenthaler
zum Ausgebot.

Probetage für die Herren Kommissionäre den 24. und 25. April.
Allgemeine Probetage den 6. und 7. Mai im Kelterhause
zu Rauenthal, Hauptstraße Nr. 17, und am Tage der Versteigerung,
vormittags 10—11 $\frac{1}{2}$ Uhr, in der Burg „Graß“.

Wein-Versteigerung zu Schloß Vollrads im Rheing.

im Gartensaale Station Oestrich-Winkel.
Samstag, den 23. Mai 1903, nachm. 1 Uhr,

38 Halbstück 1902er Schloss Vollrads
2 „ 1902er Hattenheimer.

Probetage für die Herren Kommissionäre am 12. Mai. All-
gemeine Probetage: am 18., 19. und 22. Mai, sowie am Ver-
steigerungstage bis 12 Uhr.

Die Gräflich Matschka-Greifsenklau'sche
Kellerei und Güterverwaltung.

Oeffentlicher Wein-Verkauf.

Mittwoch, den 3. Juni l. J., mittags 1 Uhr,
bringt der

„Winkeler Winzer-Verein“

E. G. m. u. H., gegr. 1885,
im „Saalbau Cannus“ zu Winkel
67 Halbstück 1902er und
1 „ 1901er

in besseren und besten Lagen der Wein-Gemarken Winkel,
Mittelheim und Johannisberg erzielten Weine zum
öffentlichen Angebot.

Probetage am 19. Mai für die Herren Kommissionäre. All-
gemeine Probetage am 22. und 27. Mai und am 2. Juni.

Der Vorstand.

Wein-Versteigerung in Nieder-Jungelheim a. Rhein.

Mittwoch, den 3. Juni, vormittags 11 Uhr,
läßt die

Winzergenossenschaft Nieder-Jungelheim
e. G. m. u. H.

im Gasthaus „zum goldenen Hirsch“ daselbst

10 Stück 1901er Weissweine
91 „ und 28 $\frac{1}{2}$ Stück 1902er „
35 $\frac{1}{2}$ „ und 4 $\frac{1}{4}$ Stück 1901er Rotweine

öffentlich versteigern. — Sämtliche Weine sind eigenes
Wachstum der Mitglieder der Genossenschaft aus besseren und
besten Lagen, darunter feine Auslesen.

Probetage am 18., 19., 20., 27. und 28. Mai, sowie
am Versteigerungstage im Versteigerungslokale.

E. Muntermann.

Wein-Versteigerung.

Am Donnerstag den 4. Juni l. J., mittags 1 Uhr,
läßt die

Vereinigung Oestricher Weingutsbesitzer
im „Hotel Steinheimer“

1 $\frac{1}{2}$ Stück 1900, 1 $\frac{1}{4}$ und 12 $\frac{1}{2}$ Stück 1901,
1 $\frac{1}{4}$, 98 $\frac{1}{2}$ und 9 $\frac{1}{1}$ Stück 1902er Weine

eigenes Wachstum aus den besseren und besten Lagen der Gemarkungen
Oestrich, Mittelheim, Hallgarten und Winkel versteigern.

Probetage für die Herren Kommissionäre am 18. Mai. All-
gemeine Probetage am 23. und 26. Mai, sowie des Morgens
bis 12 Uhr am Versteigerungstage.

Wein-Versteigerung zu Hallgarten i. Rhg.

Samstag, den 6. Juni d. J., mittags 12 $\frac{1}{2}$ Uhr,
läßt die

Hallgartener Winzer-Genossenschaft

E. G. m. u. H.

in seinem neuerbauten Winzerhanje

ca. 92 Halbstück 1902er Weine

aus besseren und besten Lagen der hiesigen Gemarkung ver-
steigern.

Probetage für die Herren Kommissionäre am 15.
und 16. Mai, allgemeine Probetage am 3., 4. und
5. Juni und am Tage der Versteigerung von 9—12 Uhr.

Der Vorstand.

Wein-Versteigerung zu Hallgarten im Rheingau.

Montag, den 8. Juni, mittags 12 Uhr, läßt der Hall-
gartener Winzer-Verein E. G. m. u. H. im Saale des
Winzerhauses daselbst

124 Halbstück 1902er

aus den besseren und besten Lagen der hiesigen Gemarkung erzielten
Weine versteigern.

Probetage für die Herren Kommissionäre am 16. Mai,
allgemeine Probetage am 4., 5. und 6. Juni, an letzterem Tage nur
bis 12 Uhr mittags.

Hallgarten i. Rhg., 2. Mai 1903.

Der Vorstand.

Wein-Versteigerung

zu Hallgarten im Rheingau.

Dienstag, den 9. Juni d. J., nachmittags 12 $\frac{1}{2}$ Uhr,
läßt der

Verein Hallgartener Weingutsbesitzer
e. G. m. u. H.

in seinem Vereinshause zu Hallgarten seine 1902er Weine
und zwar

11 $\frac{1}{1}$ und 102 $\frac{1}{2}$ Stück

öffentlich versteigern.

Probetage für die Herren Kommissionäre am 14. und 15. Mai,
allgemeine Probetage am 4. Juni von vormittags 9 bis nach-
mittags 6 Uhr, am 6., 8. und 9. Juni nur bis 12 Uhr mittags.

Der Vorstand.

Vermittlung bester Originalweine

besonders von I. Produzenten

am Rhein, der Saar, Mosel, Saar und Main.

Nürnberg 1903.

Weinartz Hans Treueheit.

Uerzig an der Mosel

Weinkommissionsgeschäft von

Mathias Pellenz

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

Referenzen erster Firmen.

Jakob Boos, Weinkommissionsgeschäft, Amtlicher Nachmeister, Bruttig-Fankel

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

Wein-Untersuchungen

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

Deutsche Weinbau-Gesellschaft Smyrna.

Ignaz Müller & Co., Smyrna und Frankfurt a. M. Vorteilhafteste Bezugsquelle für Smyrna- und Samosweine, feinste Medicinal- und Dessertweine, Tokayer, Sherry, Madeira, Malaga, Port, Vermouth etc.

Verkehr nur mit dem Weingrosshandel. Proben gratis u. franko.

H. W. Zingel Nachf. E. Sprunkel.

Hoflithographie, Buch- u. Steindruckerei, Präge-Anstalt.

2 kleine Burgstr. 2. WIESBADEN. 2 kleine Burgstr. 2.

Spezial-Geschäft für Weinbau u. Weinhandel.

Weinetiketten von den einfachsten bis zu den feinsten nach eigenen Entwürfen in jeder Preislage.

Neutrale Blanko-Etiketten in reicher Auswahl.

Plakate, Rechnungen, Briefköpfe nebst sämtlichen Comptoir-Drucksachen.

Preisberechnungen, Entwürfe sowie Lithographie kostenlos.

Prima Ausführung, Prompte Bedienung.

Allerbilligste Preise.

Die
Emser Fremdenliste

ist für

Hotels, Weinhandl. etc.

am geeignetsten für

wirksame

Reklame.

Probenummern und Preisliste durch die Expedition der Emser Fremdenliste, Bad Ems.

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. —

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.

FRANZ FRENAY, MAINZ

Kellereimaschinen-

Fabrik

liefert die neuesten Systeme
Flaschen-, Spül-, Füll-, Kork- und Verkapselungs-Maschinen
Weinpumpen, Schlauchgeschirre, Weinklärmaschinen, Korkbrennapparate, Spritzventile, Lackzangen etc., sowie Spezialmaschinen für Schaumweinkellereien in gediegener Ausführung.

Metallkapseln

sowie sämtl. Materialien und Oenol. Präparate für Kellerei und Weinversand.

Illustrierte Kataloge gratis und franko.



F. Kriegbaum, Mainz II.

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

Flachsmarktstrasse 21.

Telefon Nr. 688.

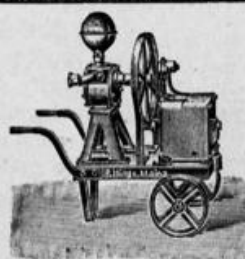
P. Hilge, Mainz,

liefert seit 40 Jahren die besten
Weinpumpen jeder Art.

Elektromotorpumpen,

1000 Liter in 8 Minuten,

Mk. 625.—



Grünig's Weinfilter.

Patentamtlich geschützt.

Bester Filter der Gegenwart,
filtrirt glanzhell und geschmackfrei.

Billigste Anschaffung, kostenloser Betrieb.

Wird zur Probe gegeben und allen Filtern in Wettbewerb
entgegengestellt.

J. Ph. Grünig, Mainz,

Zahlbach. — Kellerei-Maschinenfabrik.

Henn's patent. Keller-Oefen

im In- u. Auslande bekannt u. beliebt



Prospekte u. Gutachten
stehen zu Diensten.

E. Henn, Ofenfabrik
Kaiserslautern.

Heinrich Hertz

Weinkommissionär
Guntersblum a. Rh.
empfiehlt sich zum freihändigen
Ankauf bei Winzern sowie bei
Versteigerungen. Telefon 4.

M. Apel

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

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

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

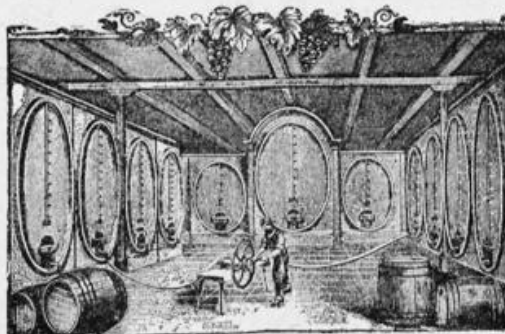
Pumpen
Herbst-
geräte
Klärmittel
Weinsprit
Lichte.
Versandt
Utensilien
Bürsten
etc.

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

Filter.
Schläuche.
Spülmasch.
Küfer-
werkzeuge

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).

Flasdienreise Original-Riesling-Weine

mit hochedler Art und Klasse
aus den feinsten Weingütern des Rheingaus.
Mit Garantie für absolute Naturreinheit!
Proben gratis! Prima Referenzen!
Konstante Bedingungen!

Verkehr nur mit dem Weinhandel!
Ferdinand Loeb & Comp.,
Bingen a. Rh.
Giro-Konto bei der Reichsbank.

Seine Reisenden.

Seine Agenten.

Zum Ankauf von Obermosel-
weinen direkt vom Winzer
empfiehlt sich

Paul Sinnen

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

HOCHFEINER
TAFEL-
LIQUEUR
**PERLE VON
RÜDESHEIM**
RÜDESHEIMER
LIQUEUR-FABRIK
RÜDESHEIM a. Rh.

Eduard Wuppermann
Rüdesheim a. Rh.
Vertreter erster Firmen
der

Kellerei-Branche.
Lager in sämtlichen
Kellerei-Artikeln.
Vermittel. aller Versicherungsarten.

Aug. Chringer,
Auktionator,
Bingen a. Rhein,
hält sich zur Abhaltung von
Wein-Versteigerungen
und Auktionen
bestens empfohlen.

In Maschinen, Korken,
Schwefel, Hansenblase,
sowie allen übrigen
Kellerei-Artikeln
unterhält stets großes Lager
Carl Blaser
Rüdesheim.

Beilage zu Nr. 10 der „Rheingauer Weinzeitung“.

Termin-Kalender der Wein-Versteigerungen vom 11. Mai bis incl. 28. Mai.

Nur diejenigen Termine können ausführliche Aufnahme finden, welche der „Rheingauer Weinzeitung“ durch eine Anzeige bekannt gegeben sind.

Versteigerer.	Ort und Lokal.	Datum.	Angebot.	Probetage.
Winkeler Winger-Gesellschaft	Winkel, Rheingauer Hof	Montag, 11. Mai 1 Uhr	100/2 St. 1900r, 1901r und 1902r Weine aus besseren und besten Lagen der Gemarkungen Winkel, Johannisberg und Mittelheim.	6., 7. und 9. Mai.
Vereinigung Winkeler Weingutsbesitzer	Winkel, Rheingauer Hof	Dienstag, 12. Mai 1 Uhr	60/2 St. 1900r, 1901r und 1902r Weine aus besseren und besten Lagen der Gemarkungen Winkel, Geisenheim u. Mittelheim.	5., 9. Mai und am Versteigerungstage bis 12 Uhr.
B. Schellhorn-Wallbüllich	Forst a. d. Haardt, Gutshaus.	Dienstag, 12. Mai 1/2 12 Uhr	44 St. 1900r und 40 St. 1901r Weine aus den Gemarkungen Forst, Wachenheim, Deidesheim und Ruppertsberg.	1., 2. und 12. Mai.
Hgl. Prinzl. Administration, Schloß Reinhartshausen.	Erbach, Gasthof Engel	Mittwoch, 13. Mai 12 Uhr	2/4 93r, 10/2 1900r, 10/2 1901r und 20/2 1902r Schloß Reinhartshausener, Erbacher und Hattenheimer.	8., 11. und 12. Mai.
Gräfl. v. Schönborn'sches Rentamt	Hattenheim, Gasthof Reß	Donnerstag, 14. Mai 1 Uhr	2/4 und 31/2 1902r Lorch, Rüdesheimer, Geisenheimer, Winkeler, Hattenheimer, Erbacher und Hochheimer.	8., 12. und 13. Mai.
Fürstl. Löwenstein-Wertheim-Rosenberg'sche Verwaltung.	Hattenheim, Gasthof Reß	Donnerstag, 14. Mai 1 Uhr	8/2 1901er, 15/2 und 2/4 1902er Gibinger und Hallgartener.	8., 12., 13. und 14. Mai.
Eduard Engelmann	Hattenheim, Gasthof Reß	Donnerstag, 14. Mai 1 Uhr	2/2 1901er und 7/2 1902er Hallgartener.	8., 12., 13. und 14. Mai.
Rimmel'sches Weingut	Eltvile, Burg Graß	Freitag, 15. Mai 12 1/2 Uhr	5/2 Stück 1901er und 29/2 Stück 1902er Nauenthaler Weine.	Am Tage der Versteigerung von 10 Uhr ab.
A. Wilhelmj A.-G.	Hattenheim, Schloß Reinhartshausen	Freitag, 15. Mai 1 Uhr	34er, 42er, 46er, 59er, 61er, 62er und 68er Flaschenweine.	12., 13., 14. und 15. Mai zu Schloß Reinhartshausen.
G. J. B. Steinheimer Bw.	Deftrich, Hotel Steinheimer	Samstag, 16. Mai 12 1/2 Uhr	26/2 1902r Deftricher und Mittelheimer.	13. und 14. Mai.
Freiherr v. Rünzberg-Langstadt	Deftrich, Hotel Steinheimer	Samstag, 16. Mai 12 1/2 Uhr	8/2 1902r Deftricher.	13. und 14. Mai.
Wilhelm Nasch Bw.	Deftrich, Hotel Steinheimer	Samstag, 16. Mai 12 1/2 Uhr	4/2 99r, 7/2, 1/4 1900r, 4/2, 1/4 1901er und 11/2 1902r Deftricher und Mittelheimer.	13. und 14. Mai.
Richard Wittmann	Mittelheim, Saalbau Ruthmann	Montag, 18. Mai 12 1/2 Uhr	2/2 1901er, 10/2 1902er Deftricher und Mittelheimer.	6., 9., 15., 16. Mai im Hause der Frau Berna Bw.
H. v. Stoß	Mittelheim, Saalbau Ruthmann	Montag, 18. Mai 12 1/2 Uhr	4/2 1901er, 1/1, 8/2 1902er Deftricher und Mittelheimer.	6., 9., 15. 16. Mai im Hause der Frau Berna Bw.
Josef Schneider	Mittelheim, Saalbau Ruthmann	Montag, 18. Mai 12 1/2 Uhr	4/1, 10/2 1902er Deftricher, Mittelheimer, Hallgartener und Hattenheimer.	6., 9., 15., 16. Mai im Hause der Frau Berna Bw.
Hermann Berna Bw.	Mittelheim, Saalbau Ruthmann	Montag, 18. Mai 12 1/2 Uhr	10/2 1902er Mittelheimer Deftricher und Winkeler.	6., 9., 15., 16. Mai im Hause der Frau Berna Bw.
Geschwister Böhm	Mittelheim, Saalbau Ruthmann	Montag, 18. Mai 12 1/2 Uhr	1/2 98er, 1/2, 1/4 1900er, 3/2 1901er, 9/2 1/4 1902r Mittelheimer.	6., 9., 15., 16. Mai im Hause der Frau Berna Bw.
Franz v. Brentano	Winkel, Rheingauer Hof	Dienstag, 19. Mai 1 Uhr	8/2 und 1/4 St. 1901r, 2/1 und 15/2 St. 1902r Winkeler, Johannisberger u. Mittelheimer.	16. u. 18. Mai in dem Hause Weißgasse 5 zu Winkel.
Adam Herber	Winkel, Rheingauer Hof	Dienstag, 19. Mai 1 Uhr	21/2 St. 1902r Winkeler, Deftricher und Mittelheimer.	16. u. 18. Mai in dem Hause Weißgasse 5 zu Winkel.
Frühmehere-Stiftungsgut	Winkel, Rheingauer Hof	Dienstag, 19. Mai 1 Uhr	8/2 St. 1902r Winkeler und Mittelheimer.	16. u. 18. Mai in dem Hause Weißgasse 5 zu Winkel.
Gräfl. Elgische Verwaltung	Eltvile, Burg Graß	Mittwoch, 20. Mai 12 1/2 Uhr	15/2 St. 1901er, 10/2 St. 1902er Eltviller, Nauenthaler und Kiedricher.	13., 16. und 19. Mai im Graf Elgischen Kelterhause.
Lorenz Kett Bw.	Eltvile, Burg Graß	Mittwoch, 20. Mai 12 1/2 Uhr	2/2 St. 99r, 2/2 St. 1901r, 7/2 St. 1902r Eltviller, Nauenthaler und Kiedricher.	13., 16. und 19. Mai im Graf Elgischen Kelterhause.
Hrhr. Langwerth v. Simmern'sche Gutsh.	Eltvile, Burg Graß	Freitag, 22. Mai 12 1/2 Uhr	50/2 Stück 1902er Hattenheimer, Erbacher, Nauenthaler und Eltviller.	13., 16., 19. und 20. Mai.
Gräfl. Matuschke-Greifentlau'sche Güterverwaltung.	Schloß Bollrads, Gartenlaal	Samstag, 23. Mai 1 Uhr	40/2 St. 1902er Schloß Bollrads und Hattenheimer.	18., 19. und 22. Mai.
Fürstl. v. Metternich'sche Domäne	Schloß Johannisberg	Montag, 25. Mai 1 Uhr	28/2 St. 1901er, 6/1 und 43/2 St. 1902r Schloß Johannisberger.	19. und 23. Mai u. am Versteigerungstage v. 9—11 Uhr.
B. Herm. v. Mumm'sche Verwaltung	Johannisberg, im Mumm'schen Gutshause	Dienstag, 26. Mai 1 Uhr	4/2 St. 1900er, 34/2 und 1/4 St. 1901er Johannisberger.	19. und 23. Mai im P. S. von Mumm'schen Gutshause.
Konstl. Bauer'sche Weingutsverwaltung	Johannisberg, im Mumm'schen Gutshause	Dienstag, 26. Mai 1 Uhr	2/2 St. 1900r, 18/2 St. 1901r Johannisberger.	19. und 23. Mai im P. S. von Mumm'schen Gutshause.
Rom.-Nat. J. Kraber	Johannisberg, Gutshaus.	Mittwoch, 27. Mai 1 Uhr	18/2 St. 1900r, 18/2 St. 1901r, 35/2 St. 1902r Winkeler, Geisenheimer u. Johannisberger.	23. und 25. Mai.
Heinrich Hissenauer	Geisenheim, Frankfurter Hof	Donnerstag, 28. Mai 1 Uhr	13/2 St. 1902er Geisenheimer.	25., 26. und 27. Mai.
Jos. Burgeß	Geisenheim, Frankfurter Hof	Donnerstag, 28. Mai 1 Uhr	8/2 und 2/4 St. 1901er Geisenheimer.	25., 26. und 27. Mai.
Hrhr. v. Zwieler'sche Verwaltung.	Geisenheim, Frankfurter Hof	Donnerstag, 28. Mai 1 Uhr	1/2 St. 1900r, 13/2 St. 1901er Geisenheimer und Rüdesheimer.	25., 26. und 27. Mai.
Gräfl. v. Ingelheim'sche Verwaltung.	Geisenheim, Frankfurter Hof	Donnerstag, 28. Mai 1 Uhr	14/2 St. 1901er Geisenheimer, Rüdesheimer und Hochheimer.	25., 26. und 27. Mai.

930, 980, 1050, 810, 1020, 1010, 1000, 980, 920, 1090, 1120, 1080, 910, 980, 1010, 910, 1710, 1250, Schloßböckelheim 1390, 1300, 1330, 1660, 740, Schloßböckelheim 1810, Niederhausen 1840. Gesamt-erlös Mt. 65,370.

* Deidesheim, 4. Mai. Heute ließen dahier im Versteigerungssaale des Bayrischen Hofes die Herren Güts- beitzer Gebrüder Limper ja. 90 Fuder 1899er, 1900er und 1901er Weine versteigern. — Bei gutem Besuche und flotten Geboten wurden bezahlt per Fuder 1901er Weyherer Mt. 300, Deidesheimer 430, 610, für 1899er Affelheimer 320, Brockenheimer 300, 320, 340, Ruppertsberg 485, 470, 505, 560, 550 560, Deidesheimer 700, für 1900er Affel- heimer 385—410, Ruppertsberger 710—870.

△ Bingen, 5. Mai. Die heute im „Englischen Hofe“ abgehaltene Weinversteigerung der Erben Phil. Jos. Meyer hatte bei gutem Besuche und koulantem Zuschlage einen guten Verlauf. Mit Ausnahme von ja. 4 Nummern ging alles ab. Es erzielten Weißweine: 1901er per Stück Odenheimer Mt. 500, 500, 540, 580, 510, 530, 590, 540, 580, 640, 560, 590, 690, 680, 640, 680, 630, 630, 610, 700, 690, 750, 690, 770, 920, 950, per Halbstück 490, 470, 540, 600, 610. Per Stück 1900er Odenheimer 710, 740, 720, 730, 730, 820, 620, 690, 800, 740, 800, 990, 580, 760, 820, 780, 870, 890, 810, 790, 760, 900, 840, Münsterer 800, 900, 950, 1010, 1010, 1060, Winger Ruh- land 1050, 1110, Gewürztraminer 1140, 1350, per Halb- stück Auslese 950, 800, 1210. Rotweine: 1899er per Halb- stück 480, per Viertelstück 330, 1900er per Halbstück Früh- burgunder 450, 460, 470, per Viertelstück 410, 370. Erlös Mt. 55,390. Die 4 zurückgenommenen Nummern wurden nach der Versteigerung noch verkauft.

* Mittelheim, 6. Mai. Der hiesige Winger-Verein brachte heute im Ruthmann'schen Saale 72 Halbstück 1902er Weine zum Ausgebot. Es wurden erlöst per Halbstück Mt. 240, 230, 280, 300, 310, 300, 320, 290, 310, 310, 310, 310, 350, 310, 300, 320, 320, 310, 330, 310, 340, 320, 350, 330, 320, 350, 330, 340, 350, 330. — Im Anschlusse hieran brachten die Herren J. Mehrlin und J. Kleinmann 7 Halbstück 1901er Wein zum Ausgebot, fanden aber keine Abnehmer.

* Johannisberg, 5. Mai. Mit dem heutigen Tage wurde dahier der Reigen der in diesem Monate abzuhaltenden Weinver- steigerungen eröffnet. Den Anfang machte die Vereinigung Johannisberger Weingutsbesitzer. Der Verlauf der- selben ist ein sehr mäßiger zu nennen. Von 51 zum Verlaufe aus- gebotenen Halbstücken gelangten im Ganzen 17 zum Zuschlag. Es kosteten per Halbstück: 1901er 370, 410, 440 Mt.; 1900er 620 Mt.; 1902er 390, 370, 370, 390, 350, 390, 380, 390, 390, 370, 380, 440, 480, 400.

* Bingen, 6. Mai. Eine Weinversteigerung hielten heute die Karl Kruger Erben, Weingutsbesitzer in Münster bei Bingen ab. Die Versteigerung war sehr gut besucht, die Gebote auf die zum Aus- gebot gelangenden 63 Nummern 1900er, 1901er und 1902er Weiß- weine — bessere und beste Sachen — erfolgten flott, sodaß alle Nummern bis auf zwei zugeschlagen wurden. Preise: 1901er das Stück 460, 490, 430, 480, 430, 510, 510, 530, 510, 630, 570, 510, 600, 740, 820, 680, das Halbstück 330, 400, 420, 350, 410, 410, 480, 450, 460, 520, 640. 1900er das Halbstück 710, 910, 1010, 1010; das Viertelst. 880, 770, 870, 560, 730. 1902er das Stück 420, 450, 470, 460, 520, 590, 520, 540, 620; das Halbst. 280, 360, 380, 390, 430, 420, 440, 380, 410, 400, 430, 510, 520, 550, 600, 620, 650.

* Wachenheim, 6. Mai. Bei gutem Besuche fand heute die Wein-Versteigerung der Wwe. Ludwig Heinrich Wolf, Güts- besitzerin dahier, statt. Ca. 55 Stück 1901er und 45 Stück 1900er kamen zum Ausgebot. Führt je 1000 Liter wurden erlöst: 1901er Weine Wachenheimer Mt. 325 bis 1540. 1900er Wachenheimer 550 bis 1960, Ruppertsberger 2420 bis 3000, Deidesheimer 3230, Ruppertsberger 3410, Wachenheimer 4030, Forster Kirchenstück Aus- lese 5010.

* Trier, 6. Mai. Heute begannen dahier die Weinversteigerungen des dritten Konfortiums. Hauptversteigerer war Frau Dr. Görs in Ayl mit 30 Nummern, woran sich noch vier kleinere Versteigerungen anschlossen. Die Gebote erfolgten auch wieder flott, der Zuschlag prompt. Die Preise erreichten bei einzelnen Nummern die bisher ge- zahlten, teilweise blieben sie aber auch erheblich zurück. Der Verlauf der Versteigerungen ist nachfolgender: 1. Frau Dr. Görs in Ayl. Angebot 30 Fuder 1901er Ayler Herrenberger (die Bezeichnung Ayler Herrenberg ist auf Grund des Gesetzes zum Schutze der Warenzeichen für die Versteigererin eingetragen). Erlöst wurden per Fuder Mt. 800 bis 2610, zusammen Mt. 43,680, im Durchschnitt Mt. 1456 per

Fuder. 2. J. Weißbach Erben zu Trier, Angebot 15 Fuder 1901er Ganzemer, für welche Mt. 580 bis 1400 bezahlt wurden, 1 Fuder zurück. Erlös für 14 Fuder Mt. 10 310, im Durchschnitt Mt. 737 per Fuder. 3. Herr Max Keller in Beurig, Angebot 10 und 1/2 Fuder 1901er. Bezahl wurden per Fuder Bodheimer Mt. 890 bis 1330, Geisberger Mt. 1100—1280, Neuwieser Mt. 500 (1/2 Fuder), 1520, Niederleutener Mt. 1520, im Ganzen Mt. 12,520, im Durch- schnitt Mt. 1138 per Fuder. 4. Herr Fris Rautenstrauch in Ganzem. Angebot 16 Fuder 1901er. Bezahl wurden per Fuder Ganzemer Mt. 400—1150, Ayler Mt. 810—1410, Wiltinger Mt. 600, Scharz- hofberger Mt. 640 bis 1150. Erlös Mt. 13,080. 5. Herr Jos. Reidenbach jr. in Trier, Angebot 11 Fuder 1901er Cäpeler, für welche Mt. 650—900 bezahlt wurden. Erlös Mt. 8290, im Durchschnitt Mt. 754. (M. J. Tbl.)

* Hattenheim, 7. Mai. Die heute im Gasthof Reß abgehaltene Versteigerung Freiherr Carl Raß von Frentz'scher Weine war zwar gut besucht, doch wurden nicht die Preise erzielt, die die schön gepflegten Weine ver- dient hätten. Nachstehend vollständige Liste:

Liter	Steigerer	Markt	Liter	Steigerer	Markt
	1899er			1900er	
586 J. Herse, Destrich	480	599 zurück	810		
584 Hef. Destrich	580	604 Jf. Levitta	1000		
587 Jf. Levitta	790	607 dto.	1320		
590 Hef.	940	600 zurück	910		
	1901er	603 Will	1840		
608 Eipenschied, Rüdesheim	360	325 Herse	900		
590 Fr. Will, N.-Walluf	460			1902er	
604 Hef.	750	607 Hef.	400		
606 zurück	850	613 zurück	380		
	1900er	613 Jf. Levitta	520		
612 zurück	460	606 Kranz, Johannisberg	540		
598 Hef.	650	605 Herse	570		
607 Jf. Levitta	690	608 zurück	630		
606 Hef.	900	604 Herse	900		

Im Anschlusse hieran ließ Herr Verwalter Heinrich Horne 1/4 und 3 Halbstück 1902er und 3 Halbstück 1901er Weine ausbieten. Leider hatte die Versteigerung unter der- selben Ungunst zu leiden, sodaß nur 1/4 Stück 1902er zu Mt. 200 abgegeben werden konnte.

Patentliste.

Aufgestellt durch das Patentbureau
Richard Lüders, Görlitz und Berlin.

(Einspruchsfrist bis zum 20. Juni 1903.)

Patent-Anmeldungen.

- B 32297 Bündiges Verbindungsstück für Dampfheizringe, insbe- sondere für Braupfannen. Beck & Rosenbaum Nachf. Darmstadt.
- P 13858 Dampfbraupfanne mit einer rotierenden, in einer hori- zontalen Ebene liegenden Heizrohrschlange. Planch, Sautau a. M.
- R 16358 Verfahren zur Einführung von Bürsten in lange Rohr- leitungen, deren Reinigung durch Hin- und Herbewegen der Bürste bewirkt wird. Müller, Mittweida.

Patent-Erteilungen.

- 142222 Schlendemaschine mit ununterbrochenem Betrieb zum Scheiden der flüssigen und festen Bestandteile von Flüssig- keiten, insbesondere der Bierwürze von den Trebern einer Maische. Güttner, Chemnitz.
- 142132 Flaschenverschluß gegen Wiederfüllen. Diabet, New-York.
- 196990 Flaschenverschluß durch einen auf den Hals der Flasche gekitteten Ring, der mittels zweier Ansätze das Aufziehen eines Verschlußknopfes ermöglicht. Mößner, Offenbach am Main.
- 196948 Flaschenreinigungsvorrichtung mit turbinartigem Schaufel- rad nebst halbkugelförmigen Schaufel und mittels Kurbel u. Nutenmerhebels antreibbarem Naderborgelege. Bringmann & Knales, Hedderheim.
- 196995 Hebelortzieher mit an der gleichzeitig als Champagner- haken ausgebildeten Stütze angeordnetem, scheerenartigem Drahtschneider. Ermer, Widdert b. Solingen.

△ Schwefelschnitte mit Asbesteinlage D. R. G. M. 195081. Fabrikant Robert Drerhage, Wiesbaden. Eine für unsere Leser bemerkenswerte Ver- besserung der Schwefelschnitten wurde Herrn Robert Drerhage, Schwefelschnitten-Fabrik vorm. Marfilus & Drerhage, Wiesbaden, unter Nr. 195081 gesüßt. Statt der bisherigen Papier- oder Tucheinlage enthält diese

Schwefelschnitte eine solche von Asbest, welche es ermöglicht, daß die ganze Schwefelmasse ihrem Zwecke der Dunsientwicklung dienstbar gemacht und das Abtropfen ganz vermieden wird. Auch ist es ausgeschlossen, daß nach Gebrauch Nische in das Faß fallen kann, da die Einlage am Brenndraht unverfehrt zurückbleibt und infolgedessen auch der Schwefelgeruch nicht beeinträchtigt wird, wie das bei gewöhnlichen Schnitten mit Papier oder Tuch der Fall ist, da hier die Einlage mit verbrennt. Neben diesen Vorzügen soll die „Schwefelschnitte mit Asbesteinlage“ auch den großer Billigkeit haben.

Glanz-Filter-Trichter.

Einen für die täglichen Bedürfnisse absolut wichtigen und unentbehrlichen Apparat kennzeichnet bestehender Glanz-Filter-Trichter, da mit demselben Rüdtände und andere trübe Flüssigkeiten jeder Art, gleichviel ob solche aus Wasser, Wein, Brantwein, Likör, Cognac, Rum, Bier, Essig, Fruchtstücken, Essenzen, Tinkturen oder Ölen usw., bestehen, filtriert und wieder ein reines glanzhelles, verkaufs- und gebrauchsfähiges Produkt gewonnen werden kann. Es ist deshalb auch dieser Glanz-Filter-Trichter nicht sowohl den Haushaltungen als auch den Weinhändlern, Hotels, Gastwirten, Destillateuren, Drogisten, Delikateshändlern, Fruchtstückenfabriken, Apothekern u. i. w. zu einem notwendigen und unentbehrlichen Hilfsgerät geworden, zumal die Handhabung eine äußerst einfache und fast kostenlose ist und selbst bei schwierig zu klärenden Flüssigkeiten ein überraschendes Resultat ergibt, so z. B. bei Weinresten, Cognac, Rum, fetten Ölen, welche als vollkommen reines Filtrat ohne Verlust an Farbe oder Aroma den Filter verlassen, was durch zahlreiche Anerkennungschriften bestätigt wird.

Wir können daher diesen Filter, welcher in säurefestem Email von der Firma Franz Brenay, Mainz in Größen

zu 2 1/2 4 1/2 8 und 16 Liter Inhalt

zum Preise von 10.50 13.50 16.— 28.— Mk.

inkl. Filtrirmasse komplett gegen Nachnahme geliefert wird, allen Interessenten aufs beste empfehlen.

Adress-Tafel

empfehlenswerter Gasthöfe und Hôtels.

Ort.	Name des Hôtels.	Besitzer.
Assmannshausen	Gasthaus zum Lamm	G. Köppe Ww.
"	Rheinhotel	B. Schrupp
"	Hotel Reutershan	Karl Schön
"	Hotel Eulberg	Peter Eulberg
"	Hotel Anker	Joh. A. Jung
Biebrich	Hotel Bellevue	Aug. Müller
"	Hotel Nassau (Telefon 7.)	Heinrich Abler
Erbach	Hotel Engel.	Wilhelm Crass.
"	Gasthaus zur Traube	Joh. Gg. Weis
Eltville	Park-Restaurant	J. Carl Stock.
"	Hotel Rheinischer Hof	Joseph Hulbert.
Geisenheim	Deutsches Haus.	Wilh. Reis.
"	Frankfurter Hof	J. Wiegner.
Hattenheim	Gasthof Noll	Jacob Noll.
Johannisberg	Johannisberger Weinstube	B. Kranz
"	Weinstube A. Kauter	A. Kauter Ww.
Lorch	Arnsteiner Hof	Val. Perabo
Nieder-Walluf	Gasth. z. Johannisbrunnen	Franz Jos. Reitz
Oestrich	Hotel Steinheimer	C. J. B. Steinheimer.
"	Hotel Schwan	Franz Winkel.
"	Gasthaus zur Krone	Franz Bibb.
Rüdesheim	Aumüller's Hotel Bellevue	Jos. Aumüller.
"	Darmstädter Hof	Hotel u. Rest. I. Rang.
"	Restaurant „Rheinhalle“	Valentin Roos.
Rauenthal	Nassauer Hof	August Winter.
"	Rheingauer Hof	C. Weber.
"	Gasthaus zum Engel	Jacob Wagner.
Schierstein	„Drei Kronen“	V. Kreidel.
"	Nassauer Hof	Josef Dillmann
Schlangenbad	Hotel Victoria	Georg Winter.
Winkel	Rheingauer Hof	Fritz Altenkirch Ww.
"	Zur Rose (Kaisersaal)	J. Rosée.
"	Zum Taunus	Conr. Allendorf

Näheres über Firmen-Aufnahme in diese Rubrik durch die Expedition zu erfahren.

Wein-Versteigerung.

Montag, den 11. Mai 1903, nachmittags 1 Uhr,

lässt die

Winkeler Winzergesellschaft

im Rheingauer Hof zu Winkel,

100 Halbstück 1900, 1901 und 1902er Weine,

aus bessern und besten Lagen der Gemarkungen Winkel, Johannisberg und Mittelheim versteigern.

Probetage für die Herren Kommissionäre am 25. April.

Allgemeine Probetage am 6., 7. und 9. Mai im Saale des Rheingauer Hofes.

Winkel, den 29. März 1903.

Der Vorstand.

Wein-Versteigerung.

Dienstag, den 12. Mai 1903, nachmittags 1 Uhr, lässt die

Vereinigung Winkeler Weingutsbesitzer

im „Rheingauer Hof“ zu Winkel

60 Halbstück 1900er, 1901er und 1902er Weine

aus besseren und besten Lagen der Gemarkungen Winkel, Geisenheim und Mittelheim versteigern.

Probetage für die Herren Kommissionäre am 27. und 28. April. Allgemeine Probetage am 5., 9. Mai

und am Versteigerungstage bis 12 Uhr vormittags im Versteigerungslokale.

Winkel, den 17. April 1903.

Wein-Versteigerung

zu Forst a. d. Haardt (Rheinpfalz).

Dienstag, den 12. Mai 1903, vorm. 1/2 12 Uhr,

lässt Herr

W. Schellhorn-Wallbillich

Weingutsbesitzer in Forst

44 Stück 1900er und 40 Stück 1901er Weine

aus den Gemarkungen Forst, Wachenheim, Deidesheim und Ruppertsberg versteigern.

Probetage: 1., 2. und 12. Mai.

Deidesheim, 5. April 1903.

Crolly, kgl. Notar.

Versteigerung

von Flaschenweinen

zu Schloß Reichartshausen bei Hattenheim i. Rhg.

Freitag, den 15. Mai 1903, Nachmittags 1 Uhr,

lässt die

A. Wilhelmj

Act.-Ges. in Liq.

eine ausserwählte Kollektion feiner und hochfeinster Flaschenweine verschiedener Jahrgänge und Lagen, darunter 34r, 42r, 46r, 59r, 61r, 62r und 68r, bis zu den seltensten Auslesen öffentlich versteigern

Tag: Mt. 1. — bis zu Mt. 30.

Probetage für die Herren Kommissionäre am 28. April, allgemeine Probetage am 12., 13., 14. Mai und am Versteigerungstage zu Schloß Reichartshausen.

Näheres befragen die Versteigerungslisten.