



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

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Abdr.: **Weinzeitung Oestrich.**

Expedition: **Oestrich** im Rheingau, Marktstraße 9.

Fernsprecher Nr. 6.

Erscheint jeden Sonntag. Bestellungen nehmen sämtliche Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658^a) und die Expedition entgegen. Bezugspreis durch die Post **Mk. 1.60** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von **Mk. 1.89** in Deutschland, **Mk. 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-Auflage:** in der Expedition zu Oestrich, sowie bei allen Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen und angemessen honoriert.

Nr. 21.

Oestrich, Sonntag, den 26. Juli.

1903.

Inhalts-Verzeichnis: Deutscher Weinbaukongress in Mainz. Erwärmte Güterwagen. Berichte: Aus dem Rheingau — Aus Rheinhessen. — Vom Rhein. — Von der Nahe. — Von der Mosel. — Von der Ahr. — Von der Saar. — Aus der Pfalz. — Aus Elsaß-Lothringen. — Verschiedenes. — Anzeigen.

Deutscher Weinbaukongress in Mainz.

Vom 14.—18. August l. J. wird in Mainz der 21. Deutsche Weinbaukongress abgehalten und ist derselbe mit einer Ausstellung von Geräten und Bedarfsgegenständen für Weinbau, Weinbehandlung, Kellereiwirtschaft, Weinverwandte verbunden, welche weit umfassender besichtigt wird, als diejenige des dortigen Kongresses im Jahre 1894. Die Eröffnung der Ausstellung erfolgt am 16. August, Vormittags 11 Uhr in der Stadthalle und am Abend dieses Tages die gegenseitige Begrüßung der Festteilnehmer im Kasino „Hof zum Gutenberg“, bei welcher auch der Festtrunk verabreicht wird. Das Festessen findet am 15. August, Nachm. 6 Uhr statt. An den Vormittagen des 15., 16. und 17. August werden die fachlichen Beratungen abgehalten und dabei über folgende Fragen Referate erstattet: Am 15.: Die Bedeutung frühblühender Weinstöcke bewährter Rebsorten für den praktischen Weinbau. — Das Bitterwerden der Rotweine und die Verhütung resp. Heilung dieser Krankheit. — Die Ergebnisse der in den Domänenweinbergen im Rheingau durchgeführten Versuche zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms. — Am 16.: Die Düngung der Reben. — Das Wurzelleben der Rebe. — Neuere Erfahrungen bei Bekämpfung der Peronospora und des Oidium. — Am 17.: Welche Maßnahmen empfehlen sich zur Beförderung frostempfindlicher Güter, namentlich Wein, auf den Eisenbahnen während der Wintermonate? — Neuere Erfahrungen auf dem Gebiete der Weinbehandlung und Kellereiwirtschaft. — Die modernen Anforderungen an die Qualität des Weines. Die Berichterstattung darüber haben übernommen die Herren: Prof. Dr. Koll-Bonn, Prof. Dr. Wortmann-Geisenheim,

Landesökonomierat Czéh-Wiesbaden, Prof. J. Ph. Wagner-Ettelbruck, Dr. Kroemer-Geisenheim, Dr. Lüstner-Geisenheim, Dr. J. B. Mittel-Würzburg, Prof. Dr. Kulisch-Kolmar, Karl Heinrich Koch-Mainz. Am 17. August wird eine Kostprobe von Weinen aus den verschiedenen Gebieten Hessens stattfinden, zu der 140 Proben angemeldet sind, wodurch Gelegenheit gegeben ist, sich in eingehendster Weise über die Produkte des rheinhessischen Weinbaues zu informieren. An Ausflügen sind vorgesehen: am 16. August, Nachm. 3¹/₂ Uhr eine Festfahrt auf dem Rhein nach St. Goar mit Rückfahrt nach Mainz, wozu besondere Einladungen durch die Firma Chr. Adalbert Kupferberg & Co. in Mainz ergehen; am 18. August ein Ausflug mittels Extrazugs nach Bodenheim, Nierstein, Oppenheim mit Besichtigung von Weinbergen, Besichtigung der Großherzoglichen Wein- und Obstbauschule, gemeinsamem Mittagessen auf der Landskrone u. und Rückkehr nach Mainz. Außerdem bietet das Programm an den einzelnen Tagen in Mainz selbst verschiedene Konzerte dar. Es dürfte keinem Zweifel unterliegen, daß durch die Reichhaltigkeit des Gebotenen die Kongreßteilnehmer in jeder Weise zufriedengestellt werden.

Erwärmte Güterwagen.

Die Koblenzer Handelskammer hat an den Minister der öffentlichen Arbeiten zu Berlin eine Eingabe gesandt, welche wiederholt die Bitte ausspricht, Spezialwagen für frostempfindliche Güter, wie Wein, einzustellen. Eine diesbezügliche Vorstellung bei der Eisenbahndirektion in Mainz seitens des Verbandes rheinhessischer Weinhändler war mit dem bekannten Amtswohlwollen beantwortet worden, das die Wünsche „tunlichst“, „möglichst“, „soweit angängig“ zu berücksichtigen versprach, eine Einstellung von Spezialwagen aber ablehnte. Sehr richtig schreibt die Kammer: Bei zweckmäßig eingerichteten Spezialwagen, sowie bei beschleunigtem Anbringen, Verladen und Abholen wird die Austüftung niemals so stark sein, daß Güter zu Schaden kommen, die, wie Wein und Mineralwasser zwar gegen Kälte empfindlich sind, aber nicht in dem Maße,

daß sie erhebliche Temperaturschwankungen nicht zu ertragen vermöchten. Es wäre daher erwünscht, wenn die Eisenbahntechniker ihr Augenmerk auf die Konstruktion frostsicherer Spezialwagen mit besonderem Nachdruck richten wollten. Die Einstellung solcher Wagen würde natürlich nur dann ihren Zweck erfüllen, wenn sie nicht wie bei den bisherigen Versuchen vereinzelt, sondern in genügender Zahl, geschieht. Für Wein und Mineralwasser, die beiden für uns hauptsächlich in Betracht kommenden Artikel dürften in der Regel Wagen mit doppelten Wandungen genügen. Solche Wagen könnten auch im Sommer zur Verwendung gelangen, wenn gegen übermäßige Wärme ein Schutz erzielt werden soll. Bei schädlichen Temperaturen würde dann jede eilgutmäßige Beförderung, wenn sie nicht aus Gründen der Schnelligkeit geschieht, überflüssig werden. Wir schlagen vor, daß die Eisenbahn gegen eine gewisse Entschädigung die Verpflichtung übernehmen soll, frostempfindliche Güter beim Eintreten einer Temperatur von -1 Grad Celsius besonders zu behandeln. Die Maßnahmen, welche die Eisenbahndirektion zu Mainz in ihrer Anordnung getroffen hat, dürften genügen. Die Ausführung denken wir uns etwa in der Weise, daß die Beförderung von Gütern, deren Absender Anspruch auf besondere Behandlung im Frostfalle erheben, mittels grün umranderten Frachtbriefes geschieht. Herrscht bereits bei der Auslieferung Frost, so sind diese Güter sofort frostfrei zu lagern und als Eilgut zu behandeln. Tritt der Frost erst unterwegs ein, so hat der Zugführer, der bei den grünen Frachtbriefen einen leichten Ueberblick über die mitgeführten Güter der in Rede stehenden Art hat, mittels telegraphischer Vormeldung dafür Sorge zu tragen, daß die Ueberweisung auf die schnellsten für die Güterbeförderung verfügbaren Züge auf der nächsten dazu geeigneten Station erfolgt und zwar bei Stückgütern sowohl wie bei Wagenladungen. Bei Ankunft der Güter am Bestimmungsort sind die Empfänger telegraphisch, telephonisch oder durch Eilboten zu benachrichtigen. Stückgüter sind inzwischen frostsicher zu lagern, Wagenladungen sind zur sofortigen Entladung bereit zu stellen. Für die der Bahn aus dieser Behandlung frostempfindlicher Güter erwachsenden Mehrkosten soll ihr ein Ersatz in einem Zuschlag zu der in Anwendung kommenden gewöhnlichen Fracht bei allen Gütern gewährt werden, die mittels grün umranderten Frachtbriefes zur Beförderung gelangen. 10% darf jedoch dieser Zuschlag nicht übersteigen, wenn die Beteiligten von der Inanspruchnahme der neuen Einrichtung nicht abgeschreckt werden sollen. Andererseits dürften die 10% Zuschlag, die nach Art einer Versicherungsprämie ohne Rücksicht darauf erhoben werden, ob die besondere Behandlung eintritt oder nicht, für die Deckung der Mehrkosten, welche die Bahn hat, genügend sein.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Destrach, 24. Juli. Gewitter- und Strichregen haben dem meist ausgetrockneten Boden mehr oder weniger Feuchtigkeit zugeführt. Der Entwicklung der Trauben ist der Regen recht förderlich. Die Trauben schreiten, wie das bei den Witterungsverhältnissen zu erwarten ist, im Wachstum rasch fort. Mit den quantitativen Aussichten befestigen sich die Hoffnungen bezüglich der Qualität. Der Rebstock ist meist noch gesund, doch ist die feuchte und warme Witterung wie wir sie jetzt haben dem Auftreten und der Verbreitung der Pilzkrankheiten günstig. Wo dies erforderlich ist, muß das Schwefeln und Spritzen der Rebstöcke wiederholt werden. Geschäftlich scheint es allenthalben ziemlich still geworden zu sein. Die günstigen Herbstaussichten lassen eine rasche Aenderung der Geschäftslage kaum erwarten. Die Preise sind bei dem flauen Geschäftsgang gedrückt.

* Destrach, 23. Juli. Die „D. Wtg.“ schreibt: „Gründung einer önochemischen Fabrik im Rheingau. Zur Verwertung der Weinrückstände aller Art soll im Rheingau eine önochemische Fabrik gegründet werden und dabei in erster Linie Kohlenäure, Weinstein, weinsaurer Kalk, Weinessig, Denantäther, Gerbstoff und ätherische Öle gewonnen werden. Auch sollen dem „Rhein. Courier“ zufolge, Brennweine zum Verkauf an Brennereien hergestellt werden, welche durch ein besonderes Patent derart zubereitet werden würden, daß sie den Originalweinen ziemlich ähnlich wären und deshalb ein besonderes brauchbares Material für die Brennereien darstellen würden! Ganz abgesehen von dieser mehr als zu bezweifelnden Eigenschaft des Patentes müßte ein derartiger Betrieb unbedingt der Kontrolle der Steuerbehörden unterliegen genau so wie dies bei den Brennereien der Fall ist, damit nichts Ungerechtes geschieht. Wenn es dabei der Fabrik gelingen wird, die jetzt sozusagen unbrauchbaren und wertlosen Wein- bzw. Traubenrückstände zu verwerten, so wäre dies im Interesse der Branche recht erwünscht. Man sollte sich aber nicht von vornherein Illusionen hingeben und „ähnliche Originalweine“ zu bereiten suchen, was ja ein Unding ist, sondern sich in erster Linie auf die Herstellung oben genannter chemischen Produkte beschränken.“

* Geisenheim, 22. Juli. Bezüglich der Bekämpfung des Sauerwurms fand vor einigen Tagen eine Kommissionsitzung auf dem Rathause statt, in welcher man sich dahin einigte, von einer gemeinschaftlichen Bekämpfung abzusehen. Es soll jedem Weinbergsbesitzer überlassen bleiben, den Fang der Motten in seinen Weinbergen selbst vorzunehmen. Mit Weim bestrichene Fächer werden seitens der Gemeinde gestellt.

* Rüdesheim, 20. Juli. Mit dem Heutigen hat der diesjährige übliche Weinbergsbegang durch die Mitglieder der Lokal-Aufsichts-Kommission begonnen. Die Begangung der Weinberge, einschließlich der innerhalb des Ortsberings liegenden Hausgärten mit Nebpflanzungen, endigt am 30. Juli. Die Lokal-Aufsichts-Kommission besteht aus den Herren Gutsbesitzern Jos. Heß, Jos. Ehrhard, Carl Hey, E. Bibon, Jaf. Keller, Mart. Meurer, J. Glock, Joh. Glock, Louis Corvers, Friedr. Philipp, Fritz Wittmann, Otto Jung, Adolf Sturm sowie den Herren Verwaltern Semmler, Vill, Strahner, Vogel und Obervogt Kremer.

* Lorch, 20. Juli. Den Weinbergen wurde jetzt durch einige Regengüsse die notwendige Erfrischung zugeführt. Das Wachstum der Trauben wird durch die Feuchtigkeit beschleunigt. Die Trauben haben sich bis jetzt schon recht hübsch entwickelt. Die Rebstöcke haben einen reichlichen Behang, so daß eine in quantitativer Hinsicht gute Ernte, wie wir sie seit mehreren Jahren nicht mehr hatten, in Aussicht steht. Auch hinsichtlich der Qualität sind die Aussichten bis jetzt noch recht günstig. Die Blüte setzte wohl etwas später als gewöhnlich ein, nahm aber, von der Witterung begünstigt, einen ungemein raschen, gleichmäßigen und günstigen Verlauf und einen noch zeitigen Abschluß. Die Trauben haben ihren normalen Entwicklungsstand vollständig erlangt und es bleibt ihnen bis zur Lese genügende Zeit zum Wachstum und zur Ausreife. Der Rebstock hat im allgemeinen ein sehr üppiges, gesundes Aussehen, das eine gedeihliche Entwicklung der Trauben erwarten läßt. Im Einkaufsgeschäft ist es wie gewöhnlich im Hochsommer recht still. Die Bestände sind bei den Produzenten noch recht bedeutend und lassen daher noch ein umfangreiches Geschäft zu.

Rh. W. Aus dem Rheingau, 19. Juli. Die schlimmen Gewitter, welche in den letzten zehn Tagen allenthalben niedergegangen sind, haben unsere Weinberge nicht betroffen, doch wurde uns ein recht ergiebiger Landregen zuteil. Jetzt scheint die Sonne wieder und soll jetzt der eigentliche Hochsommer beginnen. Der warme Regen auf dem durch-

wärmten Boden fördert das Wachstum der Trauben außerordentlich. Die Beeren haben bereits die Dicke einer Erbse und ziehen die Trauben nach unten, so daß diese bereits hängen. Das stets günstige Sommerwetter hat auch die Arbeiten so gefördert, daß dieselben der Entwicklung des Weinstockes entsprechend verrichtet werden konnten. Alles ist schon aufgeheftet, der Boden hübsch gegraben, sodaß das Gelände wie ein wohlgepflegter Garten aussieht. Oidium und Peronospora zeigten sich bis jetzt noch nicht, doch dürfte weiteres Schwefeln und Spritzen nicht außer acht gelassen werden. Da wo sich, namentlich in jungen Weinbergen, der Holzwuchs zu üppig und dicht entwickelt, ist ein Ausschneiden und Lichten des Laubwerkes notwendig, was ebenfalls zur Bekämpfung der schädlichen Pilze beiträgt. Gegen den Sauerwurm werden ebenfalls Vorkehrungen getroffen. Der Flug der Motte wird im Laufe dieser Woche erwartet und es müßte in dieser Sache etwas mehr als bisher geschehen. In lester Zeit wurden einige größere Posten Wein freihändig verkauft und wurden die Durchschnittspreise der Versteigerungen angelegt. Bei den jetzigen Aussichten sind die Eigener schon mehr zum Zuschlag geneigt, wenn sie auch höchst ungern von ihren bisherigen Forderungen zurückgehen. Mehrere Besitzer haben Lust vor dem Herbst noch Versteigerungen abzuhalten, wobei immer wieder ganz erhebliche Mengen zum Ausgebot kommen sollten.

Aus Rheinhessen.

□ Bingen, 22. Juli. Die Witterungsverhältnisse sind geeignet, die hochgradigen Hoffnungen der Winzer bezüglich der diesjährigen Weinernte noch zu befestigen. Dem Weinstock wurde durch Regengüsse in letzter Zeit die zu seiner gedeihlichen Entwicklung notwendige Feuchtigkeit zugeführt. Die Temperatur ist trotz der Niederschläge noch recht hoch. Ist diese feuchtwarme Witterung der gesamten Vegetation förderlich, so begünstigt sie besonders das Wachstum der Trauben, die sich dann auch recht hübsch entwickeln. Die Trauben hängen bereits und haben schon dicke Beeren. Bleibt die Witterung so günstig wie sie bis dahin war, so dürften die Trauben, die schon jetzt ihren normalen Entwicklungsstand erlangt haben, in zwei bis drei Wochen so weit ausgewachsen sein, daß die Reife derselben beginnen kann. Es bleibt dann noch hinreichend Zeit zur vollständigen Ausreife. Die qualitativen Herbstausichten sind, da der Rebstock auch bis dahin noch von Pilzkrankheiten verschont geblieben ist, noch recht günstig. Im Einkaufsgeschäft ist es fortgesetzt recht still. Hier gingen in letzter Woche 7 Stück 1900er für 840 bis 850 Mk., 8 Stück 1901er für 550—575 Mk. und 4½ Stück 1899er für 760 Mk. pro Stück in anderen Besitz über. In Büdesheim wurden 5 Stück 1901er für 530 Mk. und 4 Stück 1902er für 525 Mk. pro Stück versiegelt. In Odenheim wurden 3 Stück 1901er für 430 Mk., in Grolsheim 1902er für 370—390 Mk. pro Stück verkauft.

⊙ Alzey, 21. Juli. Die diesjährigen Herbstausichten sind in jeder Hinsicht bis jetzt recht günstig. Die Traubenblüte begann zwar etwas später wie in gewöhnlichen Jahren, nahm dafür aber von der tropischen Hitze begünstigt einen ungewöhnlich raschen und gleichmäßigen Verlauf und noch einen verhältnismäßig zeitigen Abschluß. Die Trauben durchfielen fast gar nicht und der Heuwurm verursachte nur unwesentlichen Schaden. Der Behang der Rebstöcke ist ein ungemein reichlicher und die Trauben entwickeln sich bei der feuchtwarmen Witterung ungemein hübsch und rasch. Der Rebstock ist noch gesund und steht in voller Kraft. Das Gestein der Rebstöcke ist besorgt und mit dem Umgraben ist man eifrig beschäftigt. Das Einkaufsgeschäft geht der Zeit entsprechend langsam. Im Verhältnis zu den noch reichhaltigen Lagerbeständen sind die Abschlüsse nicht von großer Bedeutung. Hier gingen einige Posten 1901er für 390—410 Mk. und 20 Stück 1902er für 375—380 Mk. ab. In Gau-Obern-

heim gingen 1902er zu gleichen Preisen ab. In Bechtolsheim wurden 1902er für 375 Mk. und 1901er für 400 Mk. pro Stück abgesetzt. In Albig und Röngrnheim wurden 1902er für 350—360 Mk. die 1200 Liter verkauft. In Weinheim gingen 1901er für 380—390 Mk. und 1902er für 370 Mk. pro Stück ab.

* Laubenheim, 22. Juli. Seit Jahren zeigten unsere Weinberge kein so üppiges gesundes Aussehen, wie dieses Jahr. Die Trauben entwickeln sich in der denkbar günstigsten Weise und scheint es, daß wir diesmal für die seitherigen mageren Jahre reichlich entschädigt werden.

Vom Rhein.

* Wiesbaden, 21. Juli. (Deutsche Wein-Ausstellung zu St. Louis, 1904.) Etwa 50 Vertreter des deutschen Weinhandels, der Champagnerfabrikation und Weinbaues hatten sich heute Mittag im KurSaal versammelt, behufs Besprechung über eine Sammel-Ausstellung in St. Louis. Seitens der kgl. Regierung waren anwesend Herr Ober-Reg.-Rat Pfeffer von Salomons und Herr Reg.-Rat Dr. Seydel; ebenso war auch der Reichskommissar Herr Geh. Oberregierungsrat Dr. Lewald anwesend. Den Vorsitz der Versammlung führte der Generalsekretär des „Deutschen Weinbau-Vereins“, Herr Oekonomierat Dahlen-Wiesbaden. Das Resultat der 3-stündigen Verhandlungen ist dahin zusammenzufassen: Deutschland beteiligt sich an der Wein-Ausstellung in St. Louis in zweifacher Art; erstens durch eine tote Ausstellung (von Flaschen, Attributen usw.) und zweitens durch einen Ausschank deutscher Weine und Sekt im Wein-Restaurant des „Deutschen Hauses“. Bis jetzt sind 117 Anmeldungen eingelaufen; Schluß der Anmeldefrist ist auf den 15. August festgesetzt. Zum erstenmale wird sich auch die kgl. Domäne mit ihren Erzeugnissen als Preisbewerber an der Jury beteiligen. Die Erklärung des Regierungsvertreters, daß die Domäne sich auch an dem Ausschank beteiligen wolle, stieß auf starken Widerspruch. Viele Weinhändler erblickten hierin eine Schädigung ihrer Interessen. Daß die Winzervereine resp. ihre Verkaufsgenossenschaften in Köln und Trier sich an der Ausstellung beteiligen wollen, führte zu unliebsamen Äußerungen. Einige Herren hätten am liebsten die Winzervereine als Feinde des Weinhandels von der Ausstellungsliste gestrichen. Zur Erledigung der Kostendeckung wurde beschlossen, einen Mindestbetrag von 300 Mk. zu erheben, wofür 3 Proben können eingeliefert werden. Jede weitere Probe wird mit 100 Mk. berechnet. Zur weiteren Ausarbeitung des Weinausstellungs-Projektes wurde eine Kommission gebildet, welcher folgende Herren angehören:

1. Kommerzienrat R. Wegeler (Koblenz), Vors.
2. Generalsekretär Dr. Dahlen (Wiesbaden).
3. Oberreg.-Rat Pfeffer v. Salomons (Wiesbaden).
4. Graf Matuschka-Greifflau (Schloß Vollrads).
5. Weinhändler Anhäuser (Kreuznach).
6. Kommerzienrat Maurer (Neustadt).
7. Gutsbes. W. Hüsgen (Trarbach-Mosel).

Die von der Versammlung angenommene Resolution lautet: Für die Beteiligung an der Sammelausstellung zu St. Louis sollen folgende Grundsätze maßgebend sein:

1. Als Mindestbetrag sind 300 Mark bei 3 Proben zu zahlen; jede weitere Probe ist mit 100 Mark zu berechnen.
2. Die Beteiligung soll nur einzelnen Firmen, Lokalvereinen oder Genossenschaften, nicht aber Vereinigungen solcher gestattet sein.
3. Jede Weinausstellung außer dem Rahmen der Sammelausstellungen ist nicht gestattet; der Reichskommissar soll jeder geplanten Separatausstellung die Genehmigung verweigern.

↗ Oberwesel, 22. Juli. Ein Gang durch die

Weinberge ist in diesem Jahre ein wahrer Genuß. Seit 1896 hingen die Rebstöcke nicht mehr so voll Trauben wie heuer. Alle Rebsorten haben einen reichen Behang, besonders aber die Riesling, die fast einen vollen Ernteertrag liefern dürften. Die Trauben entwickeln sich sehr hübsch und haben meist schon Beeren von der Größe kleiner Erbsen. Die letzten Regen kamen dem Wachstum der Trauben zu gute und waren der Entwicklung des Rebstockes recht förderlich. Mit dem ersten Spritzen der Rebstöcke und mit dem Schwefeln ist man fertig geworden. Von den meisten Winzern wird das Spritzen der Rebstöcke mit Kupfer-Kalk-Lösung wiederholt. Die Rebstöcke sind dann auch gesund und haben frisches, üppiges, dunkelgrün gefärbtes Laub. — Im Einkaufsgeschäft ist es noch immer ruhig. Bei den günstigen Herbstausichten ist vor der Lese ein umfangreiches Geschäft kaum mehr zu erwarten. Die Preise sind gedrückt und werden vorerst auch nicht anziehen. Hier gingen 4 Fuder 1900er für 640—650 Mk., 2 Fuder 1901er für 430 Mk. und 2½ Fuder 1902er für 460 Mk. pro Fuder ab. In Engelhöl wurden 3½ Fuder 1900er für 670 Mk. pro Fuder versiegelt. In Boppard wurden einige kleinere Posten 1900er für 600—630 Mk. und 1901er für 400—450 Mk. pro 1000 Liter in den Handel gebracht. In Rhens gingen 1901er für 390—400 Mk. und 6 Halbstück 1901er Rotwein für 540—550 Mk. pro Fuder ab.

* Vom Rhein, 22. Juli. (Gute Mitarbeiter im Kampfe gegen Rebschädlinge.) In einzelnen Gemarkungen ist in diesem Jahre der Springwurmwicker ungewöhnlich häufig aufgetreten. Die Raupe spinnt sich zumelst in die Blätter ein, greift aber auch die Gescheine und jungen Trauben an. Das Insekt bevorzugt gewisse Lagen, in der Regel tieferliegende Distrikte, die fast regelmäßig auch von andern Rebschädlingen mehr oder weniger heimgesucht werden, während sonstige Gemarkungsteile, meistens Höhenlagen, davon verschont bleiben. Die befallenen Weinberge sind von weitem durch ihr kümmerliches Wachstum, die zernagten Blätter und Gipfel zu erkennen. Dem Insekt ist nur schwer beizukommen. Schwefeln und Bepriegen mit Kupferkalkbrühe tut demselben keinen Eintrag, was sich an mehreren so behandelten Weinbergen zeigte. Da ist es erfreulich, daß wir in einem anderen Insekt einen ausgezeichneten Mitarbeiter bei der Vertilgung dieses Schädlinges besitzen: der Ohrwurm, im Rheingau auch der Ohrschlingel genannt. Wenn man eine Anzahl vom Springwurm befallener Stöcke untersucht, findet man, daß sich in vielen zusammengerollten Blättern nur noch Ohrwürmer befinden. Diese haben dem Schädling offenbar den Garaus gemacht. Auch gegen den Heuwurm geht der Ohrwurm vor. Ein anderes nützliches Tierchen ist die Spinne. Bis gegen Ende des Sommers freilich kann sie sich in den Weinbergen nicht recht entfalten, da bis dahin ihre Netze durch arbeitende Personen unbewußt zerrissen werden. Wenn aber die Weinbergsarbeiten erledigt sind, dann finden in den Regten der Spinnen zahlreiche Motten und Larven von Rebschädlingen ihr Ende.

Von der Nahe.

✂ Kreuznach, 22. Juli. Gewitter und Strichregen haben in letzter Zeit den Weinbergen wieder einige Erfrischung zugeführt. Die Temperatur ist trotz des in den letzten Tagen meist bewölkten Himmels recht hoch. Die Trauben wachsen sehr rasch und haben teilweise schon erbsengroße Beeren. Der Rebstock ist meist gesund. Die Peronospora hat die Weinberge unserer Gemarkung noch verschont gelassen. Stellenweise ist der Traubenpilz (Didium) aufgetreten, doch wurde die Krankheit durch fleißiges Schwefeln der Rebstöcke mit gutem Erfolg bekämpft. Auch war die heiße, sonnige Witterung während und nach der Traubenblüte der Verbreitung der Pilzkrankheiten nicht günstig. Die gut gepflegten Weinberge liefern nach ihrem reichlichen Behang vielfach

¾—⅝ Ernteertrag. Die Trauben haben ihren normalen Entwicklungsstand soweit erlangt. Der Boden besitzt genügend Feuchtigkeit und ist gehörig durchwärmt. Man kann also mit guter Zuversicht auch auf eine in qualitativer Hinsicht befriedigende Ernte rechnen. Die Winzer sind fleißig mit dem Umräumen der Weinberge beschäftigt. — Im Einkaufsgeschäft hat sich auch in letzter Zeit die Situation nicht geändert. Die Winzer sind bei den günstigen Ernteausichten gern zum Verkauf geneigt, doch fehlt es trotz der bescheidenen Forderungen der Produzenten an Käufern. Unter diesen traurigen Verhältnissen werden die Winzer immermehr dazu übergehen, ihre Kreszenz schon im Herbst zu verkaufen. Hier wechselten einige kleinere Posten 1901er für 450—520 Mk. und 4 Stück 1900er für 670 Mk. den Besitz. In Mandel gingen 6 Stück 1901er für 380—400 pro Stück ab. In Sobernheim fanden 1901er für 390—410 Mk., in Monzingen 4 Halbstück 1900er für 775 Mk. und 7 Stück 1901er für 425—450 Mk. pro Stück Käufer.

* Kreuznach, 22. Juli. In seiner Generalversammlung hat der Weinbauverein für das Nahegebiet beschlossen, an die königl. Regierung ein Gesuch mit der dringenden Bitte zu richten, für die im Weingesetz vom 24. Mai 1901 vorgesehene Kontrolle eigene Beamte anzustellen, die praktisch und theoretisch im Weinfach tätig sind. — Die hiesige Provinzial-Wein- und Obstbauschule beendet am 1. Oktober ihr viertes Schuljahr. Sie wurde in der Zeit ihres Bestehens von etwa 70 Schülern und 400 Kuristen besucht.

* Rümelsheim, 20. Juli. Die Trauben schreiten rasch in der Entwicklung fort und haben schon jetzt ihren normalen Stand im Wachstum erreicht. Bleibt die Witterung günstig, so können die Trauben schon in drei Wochen zu reifen beginnen. Die Regengüsse der letzten Tage waren den Weinbergen wieder recht nötig, doch darf das trübe Wetter nicht lange anhalten, weil sonst die qualitativen Herbstausichten leiden könnten. Im Einkaufsgeschäft war es auch in letzter Zeit sehr ruhig. Hier gingen 10 Stück 1902er für 425—600 Mk. pro Stück in den Besitz des Handels über. In Burg Layen wurden 1900er für 900 Mk. und 1901er für 540 Mk., in Weiler 4 Stück 1901er für 550 Mk. und 6 Stück 1902er für 550—600 Mk. pro Stück unter Siegel gelegt. In Laubenheim wurden 2 Stück 1897er für 875 Mk., 4 Stück 1900er für 780 Mk. und 3½ Stück 1901er für 510 Mk., in Sarnsheim 3 Stück 1901er für 520 Mk. pro Stück verkauft.

Von der Mosel.

* Moselfern, 23. Juli. Hier selbst ist man im Begriff, die Kupferkalkbrühe anzusetzen und die Weinberge zu bespritzen. Bisher war es noch nicht nötig, da der Peronospora eine Hauptlebensbedingung, die feuchte Luft gefehlt hat. Bei warmer und trockener Luft entwickelt sich die Peronospora nicht, ebensowenig bei kühler und trockener, wohl aber bei warmer und feuchter Luft. Wissend, daß bei dieser Blattkrankheit das Vorbeugen die Hauptsache ist, sind daher unsere Winzer eifrig bei der Arbeit, wie sie überhaupt immer bemüht sind und waren, durch sorgfältige Abwehr der Blattkrankheiten, durch rationelle Stockkultur und fleißigen Bodenbau gute Weine zu erzeugen und den Konsumenten auch gute Weine zu erhalten.

Von der Ahr.

* Von der Ahr, 23. Juli. In der Gemarkung Ehlingerberg beim Heimersheim wurde ein neuer Reblausherd gefunden.

Von der Haardt.

✂ Neustadt a. d. S., 23. Juli. Infolge der sehr gut verlaufenen Blüte stehen die Weinberge sehr schön und bieten einen erfreulichen Anblick. Von Krankheiten sind dieselben von einigen Ausnahmen abgesehen, so ziemlich ver-

schon geblieben und gedeihen bei schönstem Wetter prächtig, weshalb gute Herbstausichten berechtigt erscheinen. Geschäftlich ist es gerade nicht sehr lebhaft, zumeist werden die billigeren Sachen gesucht und sind hierin kleinere Abschlässe zu verzeichnen meist in der Preislage bis Mk. 400 per 1000 Liter. Mit Schwefeln und Spritzen sind die Winzer stets beschäftigt, sodaß fast noch nichts von Oidium und Peronospora anzutreffen ist und war. Die Produzenten sind in Erwartung des heurigen guten Herbstes sehr verkaufslustig und geneigt ihre Lagerbestände nach Möglichkeit zu verringern, um für Herbst verfügbare Lagerfässer zu haben.

Aus der Pfalz.

* Aus der Pfalz, 22. Juli. Der so sehnlichst herbeigewünschte Wetterumschlag ist am Freitag in der Weise erfolgt, daß bis Samstag Mittag mehrfach teils recht kräftige aber leider nur allzukurze Schloßen einsetzten. Der Umschlag ist zum Glück für unsere Gegend ohne Gewitter erfolgt, begte man doch in Anbetracht der jüngsten enormen Schäden in anderen Gegenden, auch bei uns in der letzten Zeit die größten Besorgnisse. Besonders wohlthätig haben sich die Niederschläge in den Weinbergen erwiesen, indem sie die Trauben vom dünnen Blütenstaub reinigten, der beim Haftenbleiben sichere Nester für allerlei Ungeziefer bildet. Die Trauben hängen so sauber und gepußt da, daß es eine Freude ist. Sie haben sich schon fast sämtlich gedreht, ein günstiges Zeichen rascher Entwicklung, das beim Vorkommen um Jakob (25. Juli) der Winzer schon für ein Anzeichen eines guten Herbstes hält. Die Bebauung der Rebgeleände, die sich sonst bis gegen den Schluß der Berge hinzog, ist jetzt schon nahezu beendet, nicht zum Schaden für den Rebstock und den Wingertsboden, dessen Kraft in den meisten Jahren leider zumeist vom Unkraut ausgezogen wird.

Aus Elsaß-Lothringen.

* Geweiler, 20. Juli. Nachdem die Trauben in den letzten Tagen ausgiebigen Regen erhalten haben, machen dieselben bei der nun wieder herrschenden warmen Witterung erfreuliche Fortschritte. Dieselben haben schon eine ansehnliche Dicke. Die Weinstöcke bieten durch ihren üppigen Wuchs und die glänzend-grünen Blätter dem Auge ein erquickendes Bild. Auch der Behang ist durchgehend ein recht reichlicher, namentlich gilt dies von den Reben auf der Winterseite, wo man auf einen dreiviertel Erntertrag rechnet. Dabei befestigen sich die Ausichten auf eine gute Qualität von Tag zu Tag. Im Handel ist zur Zeit Flaueit eingetreten. Die Ursache hierin mag zum Teil in den recht günstigen Herbstausichten, zum Teil auch in der bereits erfolgten Deckung der Bedarfsweine seitens der Interessenten zu suchen sein. Die Weinbestände in 1902er sind namentlich in den umliegenden Ortschaften noch bedeutend.

Verschiedenes.

* Ein Blick in die Werkstatt der Weinfälscher. Wir sind des guten Glaubens, daß die große Masse auch der billigen Weine, die durch achtbare Weinhändler verkauft werden, in der Tat aus gegorenem Traubensaft bestehen. Auch rücksichtlich der Rotweine, die von jeher das Arbeitsfeld der Weinfälscher gewesen sind, mag man dasselbe Vertrauen haben, obgleich zweifellos manche leichten Rotweine als Bordeaux verkauft werden, die nicht in Frankreich gewachsen sind. Die Art des Betruges kann jedenfalls kindlich genannt werden gegen den Schwindel, der gelegentlich mit den Weinen getrieben wird. Man erinnert sich noch des famosen „Riessteiner“, der von einer bekannten Firma in den Handel gebracht wurde, bis man ihr vor kurzem das Geschäft legte, und der nur zu geringstem Teile aus gegorenem Traubensaft, zum größtem Teile aber aus Alkohol, Wasser und gewissen aromatischen Stoffen zusammengesetzt war. Daß solche Fälle nicht einzig dastehen und auch auf Deutschland nicht beschränkt sind, wird von vornherein jeder annehmen;

aber es ist lehrreich, einmal einen Blick in das Laboratorium der Weinfälscher zu tun, wie ihn uns ein vom Londoner „Lancet“ veröffentlichter Bericht eröffnet. Der „Lancet“ hat einige hübsche Rezepte zur Herstellung von Weinen zusammengestellt, die wir als abschreckendes Beispiel wiedergeben wollen, in der Hoffnung, daß ihre Veröffentlichung keinen weiteren Schaden stifte. Zur Verfertigung eines „Bordeaux“ soll die beste Grundlage ein leichter ungarischer Rotwein sein. Zwei Hektoliter dieses Weines, versetzt mit einem halben Liter Kino, dem bekannten dunkelroten Farbstoff, bis zu einem Zehntelliter schwefelsaurem Eisen, in einem Quart kochenden Wassers gelöst, mit einem Weinglase voll Extrakt der Schwertlilienwurzel und einer ebenso großen Menge von Himbeerextrakt. Billige Rotweine mit einem Geschmack ähnlich dem der Schwertlilienwurzel sind keine zu großen Seltenheiten. Für die Herstellung eines „Burgunders“ ist folgendes Rezept beliebt: Es werden 100 Teile Weißweine mit zehn Teilen des Saftes von schwarzen Kirschen, 6 Teilen gestoßener großer Korinthen, eben so vielen Teilen gepulvertem Zimt, einem halben Teile gepulverter roher Weinstensäure und 50 Teilen eines durch Verdampfung eingedickten Mostes vermischt. Sehr hübsch ist auch ein Champagnerlikör folgender Art: 8-75 Pfund feinsten Zuckers werden in 4 Liter Wasser gekocht und allmählich 2 Liter Alkohol von 90% hinzugegeben, worauf die Mischung filtriert wird. Um den eigentlichen Likör in beliebigen Marken zu gewinnen, werden noch verschiedene Mixturen zugelegt. Will man einen „Chandon et Moët“ (grüner Lack) haben, so wird jene Flüssigkeit mit 30 Liter Weißwein und 0-25 Liter Kognak gemischt. Um einen „Louis Rödeler“ (Grün- und Bronzelack) zu erhalten, hat man 30 Liter Weißwein, 1 Flasche Kognak und 4 Tropfen Schwefeläther, in Kognak aufgelöst, zuzusetzen. Eine besondere Feinesse erhält die Fälschung noch durch Zusatz einer kleinen Menge Kognak, in der vorher zwei Selleriewurzeln 4 Stunden lang eingetaucht worden waren.

* Die Branntweinerzeugung des Großherzogtums Hessen betrug im Monat Juni ds. Js. 507 Hektoliter Alkohol. Zur steuerfreien Verwendung wurden 924 Hektoliter abgelassen, wovon 43 Hektoliter vollständig denaturiert waren. Unter steuerlicher Kontrolle verblieben am Schlusse des Monats in den Lagern und Reinigungsanstalten 2080 Hektoliter Alkohol, 2138 Hektoliter wurden im Laufe des Monats nach der Besteuerung in freien Verkehr gesetzt.

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

Britannia-Weim.

Unter diesem Namen wird seit einiger Zeit von der Firma Richard Specht, Elmshorn ein neuer, stets flüssig und gebrauchsfertiger Klebstoff in den Handel gebracht, der sich infolge seiner großen Ausgiebigkeit und Billigkeit in den einschlägigen Branchen schnell Eingang verschafft hat.

Die Vorteile des genannten vorzüglichen Präparates, daß die mit demselben aufgeklebten Etiketten in jeder Temperatur vor Verderben, Schimmel, Pilzen etc. geschützt werden, sichern ihm einen ersten Platz unter den vorhandenen Klebstoffen.

Britannia-Weim ist ohne Zweifel der beste Etikettierleim für Flaschen, Blechbüchsen, Steintrüge etc. der Jetztzeit.

Außer den größeren Bahnfässern werden Postfässer von 5 Kilogramm abgegeben.

Korkstopfen aller Art

liefern in besten Qualitäten billigt
H. & J. Kirschhöfer, Schierstein a. Rh.
Korkstopfenfabrik.

Wein- und Likör-Etiketten

liefert die
Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung...“

Uerzig an der Mosel

Weinkommissionsgeschäft von

Mathias Pellenz

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

Referenzen erster Firmen.

Vermittlung bester Originalweine

besonders von I. Produzenten

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

Nürnberg 1903. Weinacht Sans Treueheit.

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 Köln a. Rh. inkl. Fass v. 200 Lt. 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.

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.

Den Weinhandlungen zum Bezuge ihrer moussirenden

Weine empfiehlt sich die

Champagner-Kellerei (gegr. 1855)

Preisliste zu Diensten.

C. Eickemeyer **MAINZ.**
Deutscher Seet feinsten
besten deutschen und französischen Weinen.

Wo noch nicht vertreten, Agenten oder
Weingrosshandlungen zum Vertrieb gesucht.

In Deutschland auf Flaschen gefüllt.

Die

Mittelrheinische Volks-Zeitung

(Binger Anzeiger)

Bingen a. Rh., Pfarrhofstrasse 3,

ist ein vorzügliches

Insertions-Organ.

Sie erscheint täglich und hat weite Verbreitung in Bingen, in den Kreisen Bingen und Alzey, im Rheingau, sowie den über der Nahe gelegenen preussischen Gebieten.

Abonnementspreis Mk. 1.50 vierteljährlich.

Insertate

15 Pfg. pro Zeile. Bei Wiederholung entsprechend hoher Rabatt.

Probenummern gratis und franko.

Postzeitungsliste Nr. 5110a.

Telefon Nr. 54.

Königl. Domänengut Armada b. Frauenstein

hat folgende Weine abzugeben:

2 Halbstück 1900er,

7 Stück 1901er,

9 Stück 1902er.

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-Uebnahme nach allen Plätzen des In- und Auslandes.

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

Land-, Fluss- und See-Transport-Versicherung. Auskunftserteilung in allen Transport- und 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. —



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

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

Adressen

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



P. Hilge, Mainz,
liefert seit 40 Jahren die besten
Weinpumpen jeder Art.
Elektromotorpumpen,
1000 Liter in 8 Minuten,
Mk. 625.—

Rheingauer Strohhuslenfabrik
Carl Blaser
RÜDESHEIM AM RHEIN
empfiehlt sich zur Lieferung von
Strohhuslen jeder Art.
Beste Bedienung wird zugesichert.

Jakob Boos, Weinkommissionsgeschäft,
Amtlicher Richtermeister,
Bruttig-Fankel

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

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

F. Kriegbaum, Mainz II.
Weinschöne, Kellereiartikel, Kellerei-Maschinen,
sowie alle Bedarfsartikel für den Weinhandel.
Flachsmarktstrasse 21.   **Telefon Nr. 688.**

Deutsche erstklassige Roland-Fahrräder
auf Wunsch
auf Teilzahlung.
Anzahlung 30—60 Mk.
Abzahlung 10—20 Mk.
monatlich.
Sehr billige Preise.
Man verlange
Preisliste.
S. Rosenau in Hachenburg.



Christian Reuter,
Wein-Kommissionär,
Raenthal im Rheingau.

**Rheingau
Weine**
Specialität:
Eigene Gewächse
BALTH. RESS SOHN
**HATTENHEIM, RHEIN-
GAU.**
PREISLISTE
GERNE ZU DIENSTEN

In Kellerei-Artikel
unterhält stets großes Lager
Carl Blaser
Rüdesheim.

Mainzer Journal

Bevorzugtes Publikations-Organ

für
Wein-Versteigerungen
der Domänen,
Weingutsbesitzer,
Winzer-Vereine und
Genossenschaften etc.

9500
Aufage
9500

des
Rheingau u.
Rhein-Hessens,
der Haardt, Mosel
und Nahe etc.

Berufene Sach-Berichterstattung über Vorproben und
.. Wein-Versteigerungen ..

HOCHFEINER
TAFEL-
LIQUEUR

**PERLE VON
RÜDESHEIM**

RÜDESHEIMER
LIQUEUR-FABRIK
RÜDESHEIM a. Rh.

Eduard Wuppermann
Rüdesheim a. Rh.
Vertreter erster Firmen
der
Kellerei-Branchen.
Lager in sämtlichen
Kellerei-Artikeln.
Vermittel. aller Versicherungsarten.

Kisten-Fabrik
von
Carl Brass

73 Gaustr. Mainz Gaustr. 73.
empfiehlt: We- und Probe-
kistchen, Fischenlatten,
Fischlatten, Tabak-, Trauben-
u. Spagelkistchen,
Postverrandkisten etc.
Kisten mit eigenen Patent-
Verschlüssen.
Billigste Preislifte gratis u. franko.
Flaschenhüllen von Stroh
zum Tagespreis.

Zum Ankauf von Obermosel-
weinen direkt vom Winzer
empfiehlt sich

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

Wilh. Klersy
Weinkommissionsgeschäft
Oestrich
(Rheingau.)

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

Peter Sehl
Clotten a. d. M.
Küfer
und Weinkommissionär
besorgt den Einkauf von Mosel-
weinen in allen Preislagen, unter
Zusicherung streng reeller Bedienung.
Prima Referenzen.

Hôtel „Rheinischer Hof“ Eltville a. Rh.
Weinbau. **Joseph Hulbert.** Weinhandel.
Gute Pension.
Vorzügl. Biere aus der Elefanten-Brauerei zu Worms a. Rh.

Franz Piez & Co.

Kapuzinerstr. 19 **MAINZ** Gegründet 1855.

Eigene Giesserei. Mechanische Werkstätte.
Reparaturen.

Wir bitten Ausstellung und Preise auf
dem 21. Deutschen Weinbau-Kongress in Mainz zu
beachten.

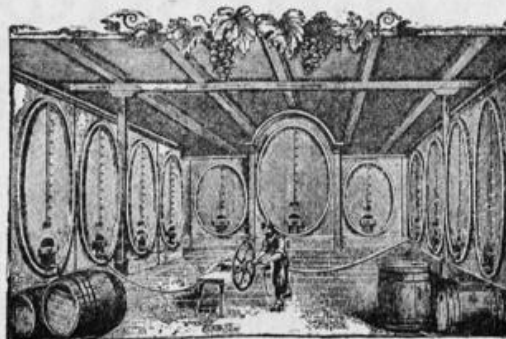
Flaschenreife Original-Riesling-Weine
mit hochedler Art und Klasse
aus den feinsten Weingütern des Rheingaus.
Mit Garantie für absolute Natureinheit!
Proben gratis! Prima Referenzen!
Koufante Bedingungen!
Verkehr nur mit dem Weinhandel!
Ferdinand Loeb & Comp.,
Bingen a. Rh.
Giro-Konto bei der Reichsbank.

Seine Reisenden. Seine Agenten.

Montaner & Co.
Korkstopfenfabrik
Palamos Catalonien
und *Mainz*.

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).

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

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

Aug. Ehringer,
Auktionator,
Bingen a. Rhein.

Bestes Product.
Cognac „Asbach“
Weinbrennerei
Asbach & Co.
Rüdesheim a. Rh.

la. Kohlensäure
in 10 Kilo Eisenbehälter ist
von heute ab zu billigem
Tagespreise zu haben bei
Jacob Burg Eltville a. Rh.
Telefon Nr. 12.

Peter Wirschem
Moselkern a. d. M.
Küfer und Weinkommissionär
empfiehlt sich im Einkauf von
Moselweinen in allen Preis-
lagen, unter Zusicherung streng
reeller Bedienung.

Henn's patent.
Keller-Oefen.

Für Zollkeller: Oefen mit
Aussenfeuerung.



Prospekte u. Gutachten
stehen zu Diensten.
E. Henn, Ofenfabrik,
Kaiserslautern.