

bereits so viel Zucker und auch stickstoffhaltige Substanzen, daß sie dem Eindringling reichliche Nahrung darboten. So war es denn nur natürlich, daß der Pilz bei dem noch herrschenden warmen Wetter in wenigen Tagen sich stark ausbreitete und die von ihm bewirkte Fäulnis großen Schaden anrichtete.

Es ist daher durchaus richtig, wenn in solchem Herbst wie dem genannten mit der Lese nicht mehr lange gezögert wird, sondern wenn man dieselben in denjenigen Lagen, in denen die Rohfäule sich eingestellt hat, so früh wie möglich ausführt. Denn an eine Veredelung des Mostes ist trotz etwa später eintretender guter Witterung doch nicht mehr zu denken.

Um ein Bild von den nachteiligen Veränderungen zu erhalten, welche der Pilz bei seinen schädlichen Fäulnisprozessen im Herbst 1901 mit und in dem Saft der von ihm befallenen Trauben hervorgerufen hat, wurden folgende Versuche angestellt: Aus dem Versuchsweinberge der Königl. Lehranstalt wurden am 8. Oktober 1901 einige von dem Pilze befallene und stark in Fäulnis übergeführte Riesling-Trauben gelesen. Aus diesen Trauben wurden die noch nicht befallenen, noch ganz gesunden Beeren sorgfältig ausgelesen und für sich gefestert, während das Gleiche geschah mit den pilzfaulen Beeren. Es wurden zu dem Versuche gefestert im ganzen 1555 g gesunde Beeren und 1396 g faule Beeren. Der ausgefesterte Most aus den gesunden Beeren wog 1015 g, aus den faulen Beeren dagegen 634 g; oder dem Volumen nach ausgedrückt, betrug er aus den gesunden Beeren 900 ccm, aus den faulen Beeren 580 ccm. Auf 1 kg Beeren ausgerechnet würde die Ausbeute an Most mithin gewesen sein: von den gesunden Beeren 578,7 ccm, von den faulen Beeren 415,4 ccm. Es würde das mithin eine Differenz ausmachen von 163,3 ccm. Zwischen gleichen Gewichtsmengen gesunder und fauler Beeren ergibt sich also ein erheblicher Unterschied in der Most-Ausbeute und zwar selbstverständlich zu Ungunsten der faulen Beeren. Dieser Unterschied wäre aber noch weit stärker zum Ausdruck gekommen, wenn man die Menge des gewonnenen Mostes nicht auf das Gewicht, sondern auf die Anzahl der gefesterten Beeren bezogen hätte. Denn es ist ja ohne weiteres einleuchtend, daß auf 1 kg viel mehr faule Beeren gehen als gesunde, zumal die ersteren, wie es im vorliegenden Falle auch wirklich zutraf, bei der anhaltenden Rohfäule meistens ganz ausgelaufen sind, so daß nicht viel mehr als die Schale übrig bleibt. Aus diesem letzteren Grunde mußte auch von einem Zählen der zum Keltern gelangenden Beeren ganz abgesehen werden, denn es war einfach nicht möglich, die ausgelaufenen, ganz zusammengeschrumpften und durch die Pilzwucherungen mit einander innig verflochten faulen Beeren einzeln auszusondern. Es ist also durch die eingetretene Rohfäule ein nicht zu unterschätzender Ausfall in der Quantität der Ernte hervorgerufen.

Der in dem abgefesterten Moste aus den gesunden und faulen Riesling-Beeren gefundene Säure- und Zuckergehalt stellte sich folgendermaßen:

Der Most aus gesunden Beeren enthielt 12,97 pro Mille Säure und 15,88 Prozent Zucker; der Most aus den faulen Beeren dagegen nur 11,4 pro Mille Säure, aber 19,86 Prozent Zucker. Es hatte also auch hier bei der Rohfäule zweifellos durch die Pilzwirkung ebenfalls eine Verminderung des Säuregehaltes stattgefunden, wohingegen der relative Gehalt an Zucker gestiegen ist. Vergleicht man indessen das Verhältnis zwischen Säure und Zucker bei den beiden Mosten, so wird man ohne weiteres zugeben, daß von einer wesentlichen Verbesserung des Mostes der von dem Pilze befallenen Trauben nicht wohl die Rede sein kann, und daß der durch Ausfall der Quantität entstandene Schaden schwerwiegender ist, als die durch den Pilz bewirkte geringe Verbesserung in der Qualität. Ein Most von 19,8 Prozent Zucker bei einem Säuregehalt von 11,4 pro Mille wird ge-

wiß keinen Wein liefern, den man unter die aus edelfaulen Trauben gewonnenen sogenannten Hochgewächse einrangieren könnte. Um das recht deutlich zu machen, stelle ich dem gegenüber die Resultate eines Versuches von Müller-Thurgau, welcher in einem wirklich edelfaulen Riesling-Moste einen Säuregehalt von nur 7,9 pro Mille bei einem Zuckergehalte von 30 Prozent konstatierte.

Die in unserem Versuche verwandten rohfaulen Riesling-Beeren waren in der Fäulnis bereits so weit vorgeschritten, daß der Pilz lange Zeit gehabt hatte, seinen Einfluß auf die Zusammenfassung des Beerensaftes, zumal in bezug auf die Säureverminderung geltend zu machen. Daher trotz der höheren Konzentration des Mostes die übrigens auch noch in dem untersuchten Extrakt- und Aschegehalt desselben zum Ausdruck kam, der niedrigere Säuregehalt gegenüber dem aus gesunden Beeren gewonnenen Moste.

Daß aber bei der Rohfäule keineswegs immer eine solche Säureverminderung eintritt, sondern als Gesamteffekt auch ganz das Gegenteil resultieren kann, zeigten zwei andere gleichzeitig untersuchte vorvorjährige, ebenfalls dem Versuchsquartier des Anstalts-Weinberges entnommene Moste, nämlich ein Sylvaner- und Elbling-Most. Auch bei diesen beiden wurden die gesunden Beeren von den faulen sorgfältig getrennt und beide Arten für sich gefestert. Der Sylvaner-Most lieferte von den gesunden Beeren 12,2 pro Mille Säure und 15,07 Prozent Zucker, von den faulen Beeren dagegen 15,45 pro Mille Säure und 16,24 Prozent Zucker. Analog verhielt sich der Elbling-Most. Die gesunden Beeren ergaben 12,00 pro Mille Säure und 15,02 Prozent Zucker, die faulen dagegen 13,12 pro Mille Säure und 18,96 Prozent Zucker.

Bei beiden Traubensorten war also durch die Fäulnis infolge der dadurch bewirkten Konzentration des Saftes der Zuckergehalt um 1, im anderen Falle fast um 4 Prozent gestiegen, allein ebenso auch der Säuregehalt. Die Moste aus den faulen Trauben waren also nicht nur relativ zuckerreicher, sondern auch säurereicher geworden. Offenbar deshalb, weil hier der Pilz noch nicht lange genug oder nicht intensiv genug eingewirkt hatte, um durch das Verzehren der Säure ein genügende Herabminderung derselben hervorrufen zu können. Schluß folgt.

Zu der geplanten Versammlung der Winzervereine mit Weinhändlern.

Die „Deutsche Weinzeitung“ schreibt: Auf der letzten Versammlung von Winzervereinen der Ahr, welche am 20. v. M. in Ahrweiler stattfand, ward auch über die Geschäftsweise der Winzervereine diskutiert. Weil eben der Detailverkehr große Schwierigkeiten und kaum überbrückbare Hindernisse für die Vereine mit sich bringt, will man sich dem Weinhandel nähern und ihn zum Einkaufe bei den Winzervereinen veranlassen. Insofern es sich dabei um Vereinigungen handelt, welche ausreichende Garantie für die Aufrichtigkeit der Absicht, ausschließlich mit dem Weinhandel zu arbeiten, bieten, läßt sich darüber reden. Aber auch hier kommen Verhältnisse in Betracht, welche ganz besondere Erwägung seitens des Handels erheischen. Es genügt beispielsweise nicht, daß die Winzervereine nur Annäherung an den Weinhandel anstreben, sondern es steht dabei ganz besonders auch in Erwägung, wie sie sich diese denken. Wer beispielsweise an den Großhandel der Weinbau- und anderer Gebiete seine Waren abzugeben gedenkt, der darf dessen Abnehmerkreis, dem Detaillisten, Hotelier, Wirt u. dgl. keineslei Offerte machen oder gar halbheartliche u. s. w. dorthin liefern. Ob sich dem die Winzervereine nach ihren bisherigen Bestrebungen unterziehen werden, ist uns eine offene Frage. Wir haben schon mehrfach den desfallsigen Bedenken Ausdruck verliehen und können auch heute das Mißtrauen zu der Gesamttenenz jener Vereine nicht unterdrücken.

Geh. Rat Haas, der Anwalt der Genossenschaften, beabsichtigt jetzt eine Konferenz einzuberufen, welche sich mit dieser Frage befassen soll. Dazu will er Vertreter des Weinhandels einladen, um feststellen zu können, ob der Handel mit den Winzervereinen zu tun haben will oder nicht.

Wir bedauern, wie erwähnt, der Sache des Herrn Genossenschafts-Anwaltes nicht mit vollem Vertrauen entgegenkommen zu dürfen, denn Herr Geh. Rat Haas hat auch schon recht bedenkliche Worte über den Weinhandel bei anderer Gelegenheit gesprochen, die trotz Reklamationen von berufener Stelle bis heute nicht zurückgenommen sind. Es war bekanntlich und, wie erst kürzlich erwähnt, bei einer im Jahre 1898 stattgehabten Genossenschaftsversammlung, bei der Herr Geh. Rat Haas sagte:

„Wenn man sich den Weinhandel ansieht, namentlich in meiner Nachbarstadt Mainz, so kann man sich denken, wie schwer es hält, gegen diese Leute anzukommen. In Mainz allein sollen sich etwa 400 Weinkommissionäre und Makler befinden, welche jede Gemeinde boykottieren, die nur daran denkt, ihren Most gemeinsam zu verkaufen. Und was sind das in der Hauptsache für Leute? Sie haben keine Firma, kein Glas, keinen Wein, und unser Herrgott ernährt sie doch! Sie reisen in Ostdeutschland herum, kommen auf die großen Güter und in kleinere Städte, haben ihre Preislisten und bieten Weine zu hohen Preisen an.“

Weiterhin wurde von ihm die Geschäftsweise des Handels entstellt und der direkte Verkehr zu den Konsumenten in Nord- und Ostdeutschland empfohlen.

Und heute hält man den Verkehr zum Weinhandel für angemessen! Bei dieser Sachlage möchten wir bezweifeln, ob überhaupt der Weinhandel in der Lage ist, in Verhandlungen mit dem Herrn Genossenschaftsanwalt einzutreten, solange nicht die damalige schwere Verdächtigung gegen den Weinhandel öffentlich zurückgenommen ist.

Kommt es aber zu einer Aussprache, so erwarten wir, daß die Vertreter des Weinhandels, und zunächst die Vorstände der verschiedenen Verbände, ohne Rücksicht auf gewisse Strömungen, nur das Interesse des gesamten Weinhandels wahren und dabei, frei von jeder Schwäche, wie wir sie leider schon vereinzelt merkten, den Winzervereinigungen offen ins Gesicht sagen, welche ausgiebigen Garantien geboten werden müssen, ehe der Weinhandel der an ihn herantretenden Sirenenstimme irgend welche Beachtung schenkt.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Oestrich 8. Oktober. Die schönen Herbsttage haben ihren Abschluß gefunden. In jähem Wechsel ist trübes, nasses Wetter dem lichten Sonnenschein gefolgt. Für die Entwicklung der Trauben waren die sonnigen Tage noch von unberechenbarem Werte. Dieselben sind doch endlich weich geworden und die Frühburgunder und Portugieser konnten verhältnismäßig gut ausreifen. Bei den späten Sorten konnten die schönen, sonnigen Tage beim Beginn und am Schluß des vorigen Monats das nicht mehr vollständig nachholen, was der Hochsommer mit seiner trüben, feuchten und oft rauhen Witterung versäumt hat. Zur vollständigen Ausreife hätten die Trauben noch eine Reihe sonniger Tage notwendig. Auch müßten dieselben länger als gewöhnlich hängen bleiben können. Leider muß befürchtet werden, daß das regnerische Wetter die Winzer zwingt, früher als sie wollen, mit der Lese zu beginnen. Ueberall werden Klagen über den Fortschritt der Traubensäule laut. Gält das Regenwetter an, so wird man in Rücksicht auf das

Quantum vielleicht schon bald mit Vorlesen beziehungsweise mit der allgemeinen Lese beginnen müssen. Der Entwicklungsstand der Trauben ist in diesem Jahre je nach den Lagen und Gemardungen ein sehr verschiedener. Im Allgemeinen dürfte jedoch die diesjährige Kreszenz der späten Traubensorten qualitativ den 1902er nicht übertreffen, es sei denn, daß wir trockenes, sonniges Wetter bekommen, was jedoch kaum mehr zu erwarten ist. Der 1902er ist ein reinschmeckender Wein, da die Trauben im vorigen Jahre völlig gesund waren. In dieser Hinsicht wird der 1903er sicher hinter dem vorigen Jahrgang zurückstehen. Die Trauben sind vielfach schon stark angefault, weshalb ein so reintoniger Wein wie der 1902er nicht erwartet werden kann. Ein sofortiges Keltern der Maische wird in diesem Herbst dringend notwendig sein. Neben den qualitativen Aussichten sind auch die quantitativen Aussichten infolge der vielfach recht bedeutenden Schäden durch den Schimmelpilz, den Sauerwurm und die Traubensäule zurückgegangen. Mit Angst und Bangen sieht man in Winkerkreisen dem Herannahen des Herbstes entgegen. Die Bestände an lagernden Weinen sind bei den Produzenten vielfach noch so bedeutend, daß die Winzer aus Mangel an Fässern, noch mehr aber an Kellerräumen zum Verkauf ihrer Trauben genötigt sind. Nach der jetzigen Lage des Weinhandels ist eine rege Kaufs-lust kaum zu erwarten. Die Spekulation wird bei einer so verbesserungsbedürftigen Ware in Rücksicht auf das neue Weingesetz keine sehr rege werden. Die Fesseln des Gesetzes dürften sich in diesem Jahre besonders fühlbar machen. — Im Geschäft mit lagernden Weinen ist es in letzter Zeit noch stiller geworden, als es den Sommer über war. Es ist zu erwarten, daß der 1902er nach der Lese beim Handel mehr Beachtung findet, namentlich dann, wenn der 1903er den seitherigen Erwartungen in qualitativer Hinsicht nicht entsprechen sollte.

* Rüdesheim 6. Okt. Gestern sind dahier die ersten Trauben eingeharbstet worden. Dem Winzer Anton Hey von hier ist auf sein Ansuchen erlaubt worden, in seinem Weinberge in der Gemardungslage Heumweg die Trauben zu lesen.

* Altmannshausen 5. Okt. Infolge des in letzter Zeit eingetretenen Regenwetters, welches sehr die Fäulnis befördert, wurde durch heutigen Beschluß des Herbst-Ausschusses die Lese der Spät-Burgundertrauben auf nächsten Donnerstag den 8. d. M. festgesetzt. Die Trauben sind sehr dünnhäutig und wurde von der Witzergenossenschaft ein probeweises Mostgewicht von 84 Grad nach Dextle festgestellt. Dieses Mostgewicht verspricht nach sauberer Auslese einen vorzüglichen Mittelwein und sind Verkäufe nach unbekannten Preisen jetzt schon abgeschlossen. Traubenkrankheiten sind dank der energischsten Bekämpfungsmaßregeln nicht aufgetreten.

Aus Rheinhessen.

* Ober-Jungelheim 7. Oktober. Der Portugieserherbst beginnt in hiesiger Gemardung am Freitag, den 9. Oktober in den beiden Bergen. — Am Samstag beginnt der Spätrotherbst im Sand bis an die Elz, am Montag ist Lese im Mainzerberg. Darnach sind die Weinberge wieder geschlossen.

* Ober-Jungelheim 7. Oktober. Herr Weinhändler Frz. Glück hielt gestern in zwei weißen Winkerten Vorlese. Das Mostgewicht war ein recht befriedigendes: 61 bzw. 65 Grad nach Dextle.

* Altheim 6. Oktober. Für Portugieser-Trauben wurden hier 90 Pfg. pro Viertel bezahlt. Man ist mit dem Ertrag zufrieden. — Etwa 150 Stück 1901er Wein wurden hier in den letzten Wochen verkauft. Für das Stück wurden 300—500 Mk. bezahlt. — Der allgemeine Herbst nimmt Morgen seinen Anfang und dauert bis zum 31. Oktober. In vielen Lagen sind die Trauben nicht von der Fäule ergriffen, weshalb man dort eine recht gute Qualität erwartet.

* **Oppenheim** 8. Okt. Der Herbst ist in vollem Gange. Die Quantität fällt gut aus und die Qualität steht der des 1902er nicht nach. Mostgewichte wurden bis zu 86 Grad nach Wechsle konstatiert, durchschnittlich kann man aber 80 Grad sagen.

* **Guntersblum** 6. Oktober. Der Portugieser-Herbst, sowie die Auslese der weißen Trauben ist beendet. Für Portugieser-Trauben wurden 80—90 Pfg. pro Viertel bezahlt. — Der Herbst im Sand beginnt am 7. und endet am 10. d. Mts.

* **Kempton** 8. Oktober. Die Lese der Portugiesertrauben in der Gemarkung Kempton begann am Mittwoch, den 7. Oktober.

* **Bechtheim**. Die allgemeine Traubenlese begann in hiesiger Gemarkung am Mittwoch, den 7. Oktober und dauert bis Ende dieses Monats.

* **Monsheim**. Für Portugieser-Trauben werden für das Viertel (16 Schoppen) 80 Pfg. bezahlt.

* **Mettenheim** 5. Oktbr. Der Herbst ist in vollem Gange. Der Ertrag ist doppelt so groß gegen den im Vorjahre. Das Verkaufsgeschäft ging bereits recht flott. Für weiße Trauben wurde 1.20 Mk. pro Viertel bezahlt, gegen 2 Mk. im vorigen Jahre, während Portugieser-Trauben nur um 80 Pfg. das Viertel verkauft werden.

* **Aus Rheinhessen**. Mit den sonnigen, schönen Tagen des letzten Monats ist der letzte Hoffnungsstimmer auf eine einigermaßen gute Qualität geschwunden. Die Trauben sind wohl in letzter Zeit rasch fortgeschritten, doch sind sie immer noch in der Reife zurück. Bei der trüben, nassen Witterung der letzten Zeit faulen die Trauben rasch, so daß eine weitere Herabminderung des Quantum zu befürchten ist. Das Geschäft mit Frühburgunder Trauben ging zuletzt vielfach noch schleppend. Im Handel mit lagernden Weinen ist es auffallend ruhig. Nur vereinzelte Verkäufe in älteren Sachen werden meist zu früheren Preisen abgeschlossen. Die Bestände bei den Produzenten sind hinsichtlich der beiden letzten Jahrgänge allorts noch recht bedeutend.

Vom Rhein.

* **Steeg** 6. Oktober. Der Oktober hat mit trüber und nasser Witterung begonnen. Seit einigen Tagen treibt ein Regenschauer den andern. Mit der ungünstigen Witterung schwinden die Hoffnungen auf eine befriedigende Qualität. Wenn die Qualität der beiden früheren Jahrgänge gleichkommen soll, ist noch trockenes, sonniges Wetter erforderlich. In den besseren Lagen sind die Trauben, selbst die Riesling unter dem Einfluß des sonnigen Wetters im vorigen Monat wenigstens weich geworden. In den geringen und auswärtigen Lagen sind die Riesling noch zu weit in der Entwicklung zurück, als daß sie noch ausreifen könnten. Die Peronospora hat nur in einzelnen Lagen Schaden verursacht. Die Schäden durch den Schimmelpilz sind in hiesiger Gemarkung nicht von Belang, während sie in andern Gemarkungen hiesiger Gegend von größerer Bedeutung für das quantitative Herbstergebnis sind. In dem Distrikt „Wolfsböhle“ hat die Traubensäule einen bedrohlichen Umfang angenommen. Bei der nassen Witterung wird in diesem Distrikt bald mit der Lese begonnen werden müssen, wenn das Quantum nicht zu sehr herabgemindert werden soll. Die Riesling-Trauben sind weniger stark angefaßt. Es ist eigentümlich, daß bei dieser Traubensorte die faulen Beeren meist abfallen, während sie bei den übrigen Sorten meist hängen bleiben. In hiesiger Gemarkung kann nach dem jetzigen Stand der Trauben noch ein reicher Ernteertrag geherbstet werden. Hier wie in einigen benachbarten Weinorten lagern bei den Winzern noch recht bedeutende Posten der beiden letzten Jahrgänge und vereinzelte Posten 1900er. Für Weine dieser Jahrgänge werden jetzt kaum mehr die derzeitigen Herbstpreise erzielt. Selbst bei den bescheidensten

Forderungen wissen die Winzer ihre Weine nicht loszuwerden. Aus diesem Grunde sind die Winzer meist gewillt, ihre Trauben zu verkaufen und auf das Einkelftern ihrer Kreszenzen zu verzichten. Hier gingen in letzter Woche 2 1/2 Fuder 1901er für 415 Mk. und 3 Fuder 1900er für 640 Mk. pro Fuder ab. In Manubach wurden 4 Fuder 1902er für 430 Mk. pro 1000 Liter versiegelt. In Bacharach wechselten 2 Fuder 1899er für 570 Mk., 3 Fuder 1900er für 610 Mk., 5 Fuder 1901er für 400—420 Mk. und 3 Fuder 1902er für 430 Mk. pro Fuder den Besitz.

Von der Nahe.

* **Kreuznach** 6. Oktober. Aus verschiedenen Produktionsorten wird über das Umsichgreifen der Koffhäule geklagt. War dies bei der trockenen Witterung schon der Fall, so sind bei der nassen Witterung der letzten Zeit noch erhebliche Schäden durch die Fäule zu befürchten. Die Trauben haben im letzten Drittel des vorigen Monats in der Reife hübsche Fortschritte gemacht, ohne daß sie jedoch ihren normalen Entwicklungsstand erreichen konnten. Der 1903er wird ein verbesserungsbedürftiger Jahrgang, der im besten Falle den beiden früheren Jahrgängen qualitativ gleichkommen dürfte. Die frühen Traubensorten, die unter günstigen Witterungsverhältnissen zur Reife gelangten, kommen einer mittleren Qualität gleich. Der Schimmelpilz hat in den Produktionsorten des Nahetals im Allgemeinen mehr geschadet als in den Seitentälern. Bei geringer Nachfrage werden nur vereinzelte Verkäufe abgeschlossen. Hier wechselten 6 Stück 1901er für 430—480 Mk. und 4 Stück 1900er für 670 Mk. pro Stück den Besitz. In Mandel wurden 3 Stück 1900er für 580 Mk., in Norheim 2 Stück 1900er für 585 Mk. und 7 Stück 1901er für 350—375 Mk. pro Stück in den Handel gebracht. In Norheim gingen 8 Stück der beiden letzten Jahrgänge für 430—445 Mk. pro Stück ab. In Niederhausen fanden 1902er für 450 Mk., in Sobernheim 1901er für 340—360 Mk. und 1900er für 510—520 Mk. pro Stück Nehmer.

Von der Bergstraße.

Von der Bergstraße 7. Oktober. Die allgemeine Weinlese nimmt Donnerstag, den 8. Oktober ihren Anfang. Da die prächtige Witterung der letzten Wochen nicht ohne Einfluß geblieben ist, darf immerhin noch ein in qualitativer und quantitativer Hinsicht nicht ganz unbefriedigender Herbst erwartet werden, namentlich was unsere besseren Lagen betrifft. Liebhabern bietet sich Gelegenheit zu günstigem Einkauf. — Die Weinlese in Heppenheim und Hambach beginnt ebenfalls Donnerstag, den 8. Oktober; in Bensheim, Zell, Gronau, Auerbach, Schönberg, Zwingenberg, Alsbach, Jugenheim, Veldenbach und Seeheim am 12. Oktober.

Aus Elsaß-Lothringen.

* **Aus Elsaß-Lothringen** 8. Oktober. Die Ernteausichten sind im Laufe des Sommers fortwährend zurückgegangen. Durch die meist trübe und feuchte Witterung sind die Trauben nur langsam in der Reife vorgeschritten. Wenn auch der September in seiner ersten Woche noch eine hochsommerliche Hitze brachte und die Witterung der letzten Woche der Reife der Trauben ungemein günstig war, so kann doch nicht mehr auf eine gute Qualität gerechnet werden. Die Winzer sind vielmehr recht zufrieden, wenn der 1903er noch einen brauchbaren Mittelwein abgibt. So viel scheint indes sicher zu sein, daß die diesjährige Ernte, soweit das Laub des Rebstockes gesund geblieben ist, die der beiden Vorjahre qualitativ übertreffen wird, namentlich dann, wenn die günstigen Witterungsverhältnisse der letzten Woche noch eine Zeit lang anhalten. Mehr noch als die qualitativen Ernteausichten hat die Quantität eingebüßt. Durch die ungünstige Witterung während des Sommers hat der Schimmelpilz in den meisten Gemarkungen eine rasche Ver-

breitung gefunden. Der Schaden durch die Krankheit ist stellenweise sehr beträchtlich. In manchen Lagen ist durch den Pilz der größte Teil der Ernte vernichtet worden; zu dem Schimmelpilz gesellte sich vielerorts noch die Blattfallkrankheit. Wo das rechtzeitige Spritzen der Rebstöcke versäumt wurde, hat auch die Blattfallkrankheit große Schäden verursacht. Der Rebstichler oder Traubenwickler wie auch der Heu- und Säuerwurm haben strichweise ganz bedeutende Schäden in den Weinbergen angerichtet. Wenn die Schäden durch die Pilzkrankheiten und die thierischen Feinde des Weinstockes auch vielfach lokaler Natur waren, so wird doch das Quantum der allgemeinen Ernte stark durch dieselben herabgedrückt. Das Quantum dürfte nach dem jetzigen Stand der Weinberge $\frac{1}{2}$ Ernteertrag kaum mehr übersteigen. Durch den Rückgang der diesjährigen Ernteaussichten scheint sich das Einkaufsgeschäft etwas mehr beleben zu wollen. Vielfach läßt sich in letzter Zeit ein langsame Anziehen der Weinpreise feststellen. In manchen Weinorten des Ober-Elsaß sind die Bestände in 1901er bei den Produzenten schon stark gelichtet. In Mühlhausen und den benachbarten Weinorten wurden in den letzten Wochen mehrere größere Posten 1901er für 20–26.50 Mark, 1902er für 21–24 Mark und vereinzelte Partien 1900er für 24.20–27.50 Mark pro Dhm verkauft.

Gerichtliches.

* Mainz 5. Oktober. Der Landwirt Gg. Hofmann 3. aus Aspishheim ist der Weinfälschung und der Käufer Jakob Ehrhardt von dort und Fuhrmann Jakob Steits 2. aus Bartenheim der Beihilfe hierzu angeklagt. Der Angeeschuldigte Hofmann hatte im Herbst v. Js. zwei Stück Wein aus je 300 Liter saurerem Wein, 600 Liter Zuckerwasser und 300 Liter Tresterbrühe hergestellt. Der Ehrhardt hatte dem Steits den Wein vermittelt, der 165 M. pro Stück zahlte. Der Kauf wurde jedoch durch ein anonymes Schreiben der Gendarmerie denunziert und der Wein beschlagnahmt. Nach dem Gutachten des chemischen Untersuchungsamtes ist der Wein zu stark gestreckt und entspricht er nicht den Anforderungen des Weingesetzes. Das Gericht verurteilte den Hofmann zu 50 M. und die beiden anderen Angeklagten zu je 10 M. Geldstrafe. Auch wurde die Einziehung des beschlagnahmten Weines verfügt.

Resultate von Wein-Versteigerungen.

* Oestrich 8. Oktober. Wein-Versteigerung der Geschwister Esler und Bibo im Hotel Steinheimer. Angebot: 32 Halbstück 1902er und 8 Halbstück 1901er. Ergebnis: Verkauft 22 Halbstück; 18 Halbstück zurück. Preise: 1902er M. 220 bis 440; 1901er 1 Halbstück M. 700. Wein sehr mäßig, ohne große Kauflust.

* Kreuznach 8. Oktober. Wein-Versteigerung von Rudolf Anheuser. Angebot: 37 Stück, 8 Halbstück 1902er, 38 Stück 1901er. Es erzielten: 1902er das Stück 350, 350, 360, 360, 360, 360, 370, 370, 480, 480, 470, 540, 1901er das Stück 370, 370, 310, 310, 320, 320, 320, 330, 330, 360, 370, 430, 510, 610, 950. 30 Stück 1902er und 22 Stück 1901er gingen zurück. Gesamterlös für 28 Stück Wein 11,380 Mark.

Verschiedenes.

* Ernteaussichten im Ausland. Nicht nur Frankreich wird in diesem Jahre eine geringere Ernte haben, sondern auch Spanien und Portugal, welche kaum einen halben Herbst ernten werden. In Italien wurde die Ernte durch die anhaltende Dürre ebenfalls bedeutend gekürzt. Es läßt sich fast mit Gewißheit behaupten, daß das Defizit in diesen Ländern sich im ganzen auf etwa 40 Millionen Hektol. gegen eine normale Ernte stellen wird.

* Italienischer Tafeltraubenexport nach Deutschland. Laut Bericht unseres Konsulates von Bari ist der Traubenexport im Monate August angegangen und wurden bis 23ten August ca. 85 Waggons Trauben nach Deutschland ausgeführt. Dieselben erzielen sehr hohe Preise, z. B. 32 pro 100 Kilogramm loco Campagna.

* Scheffel als Söffel. Joseph Viktor v. Scheffel wird neuerdings wegen seiner Trinklieder, die „die deutsche Jugend verderben“, hart getadelt. „Der Tag“ (1. September 1900) schlägt nun folgende Neuredaktion des „Schwarzen Walsch“ vor:

Im schwarzen Walsch zu Astalón,
Da kneipt ein Mann drei Tag
Wirtstöckers Wangen, weil er sonst
Nichts andres kneipen mag.
Im schwarzen Walsch zu Astalón,
Bewies er klipp und klar
Daß Joseph Viktor ein Trunkenbold
Und stets im Delirium war.
Im schwarzen Walsch zu Astalón,
Da sprach der Gast: O weh,
Zum Trinklied neuer deutscher Art
Taugt einzig kalter Thee.
Im schwarzen Walsch zu Astalón,
Wird kein Poet geehrt,
Der etwas andres als Pomril
Und Himbeersaft verzehrt.

Weinpruch.

„Oft hat das beste Herz zum ärgsten sich verirrt,
Wie aus dem süßten Wein der schärfste Essig wird.“

Landwirtschaftliches.

* Gutes Heu spart Kraftfutter. Die rationelle Viehzucht bildet heute und noch für lange Zeit die sicherste Einnahmequelle der Landwirte; sie ist aber nur bei ausreichenden Mengen vorzüglichen Futters möglich. Die sicherste und billigste Futterquelle ist die Wiese; durch Produktion von mehr und besserem Futter wird nicht nur schnelleres und besseres Gedeihen des Viehes überhaupt erreicht, sondern zugleich große Ersparnis an den sonst nötigen Kraftfuttermengen. Das beste Verbesserungsmittel für die Wiese ist die Düngung mit guter Thomaschlacke; doch achte man genau darauf, nur wirklich vorzügliche Thomaschlacke „Sternmarke“ zu erhalten, da sonst leicht die angewendeten Kosten nutzlos sind.

Unserer heutigen Ausgabe liegen folgende Beilagen bei, auf welche wir uns erlauben aufmerksam zu machen:

- 1) Preisliste von **Dürr-DeLamarre**, Aktiengesellschaft **Altminsterol** (Elsaß);
- 2) Preisliste der Wein- und Spirituosenhandlung **en gros Johannes M. Petersen & Co.** Hamburg;
- 3) Rotwein-Offerte der Weinhandlung zum St. Peter von **A. Dahm, Walporzheim a. d. Rh.**

Die Expedition.

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

Es empfehlen sich als

Wein-Kommissionäre:

Eltville	Wilhelm Honders.
„	Michael Reisenbach II.
Erbach	Nic. Kohlhaas.
Hallgarten	Karl Franz Engelmann.
„	Anton Wilhelmj.
Johannisherg	B. Kranz.
„	G. J. Höler.
Neudorf	Jos. Nehrbaue.
Oestrich	Wilhelm Klersy.
Raunthal	Christian Reuter.
Rüdesheim	Pet. Jos. Glock.
„	J. Sahrholz.

Korkstopfen aller Art

liefern in besten Qualitäten billigst

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

Korkstopfenfabrik.

Terminkalender für Weinversteigerungen

pro Herbst 1903.

Termin:	Versteigerungsort:	Versteigerer:
25. Novbr.	Mainz	H. Hornlehnert.
26. „	Mainz	Frau Sanitätsrat Wolf.
2. Dezbr.	Mainz	Julius Wallot.
2. „	Bingen	J. Durlacher.
7. „	Mainz	Peter Herz III.
8. „	Mainz	G. G. Frau.
9. „	Mainz	Carl Fenster.
10. „	Mainz	Carl Koch.
15. „	Mainz	Math. Leber.
16. „	Mainz	Gustav Fenster.
17. „	Mainz	Leopold Herz.
18. „	Mainz	Georg Schmitt.
21. „	Nierstein	Heinrich Schlamp.
22. „	Mainz	B. Herz Wwe.
29. „	Mainz	Wilhelm Panizza Wwe.

Pro Frühjahr 1904.

(Weiter angemeldet:)

April:

14. April	Haardt	Fr. Förster.
26. „	Deidesheim	L. A. Jordan (Bassermann-Jordan.)
28. „	Hallgarten	Winger-Verein.
28. „	Deidesheim	Deidesheimer Winger-Verein.

Mai:

Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer

Juni:

1. Juni	Hallgarten	Winger-Genossenschaft.
3. „	Geisenheim	Geisenheimer Weingutsbesitzer.
6. „	Mittelheim	Winger-Gesellschaft.
7. „	Hallgarten	Winger-Verein.
9. „	„	Vereinigte Weingutsbesitzer.
10. „	„	Winger-Genossenschaft.

Wegen weiterer Anmeldung wolle man sich an die

Expedition d. „Rheingauer Weinzeitung“

(fachmännische Auskunftstelle für Weinversteigerungen Telefon — No. 6),

wenden, wofür auch alle auf eine Versteigerung bezüglichen Arbeiten, wie

Bestimmung des Termins,

Druck der Weinlisten, Steig-Nrn. und Steigseine,

Lieferung von Weinhändler-Adressen,

Verfand der Weinlisten an die Weinhändler und -Kommissionäre,

Beförderung der Weinversteigerungs-

Anzeigen in die nur bestgeeignetsten

Blätter — unter Gewährung hohen Rabatts — u. i. w. zur prompten und billigsten Erledigung übernommen werden.

Geschäftsanwesen, Weinhandlung,

kompl. betriebsfähig ausgest., wird Familienverhältnisse halber unt. günst. Beding. abgegeben. Pachtw. oder verkäuflich. Anfragen unter A. B. 1000 befördert die Exped. d. Bl.

An das Kaiserl. Postamt Hier.

Unterzeichneter bestellt hiermit für das IV. Quartal 1903

Die „Deutsche Reichszeitung“*)

(grosses politisches Centrumsblatt, erscheint täglich zweimal in BONN. Preis Mark 3.50 pro Quartal.)

Die „Bonner Volkszeitung“*)

(grosse und billigste Volksausgabe erscheint täglich. Illustriertes Sonntagsblatt etc. Preis 50 Pfg. pro Monat.)

Der Abonnementsbetrag bitte durch den Briefboten einziehen zu wollen.

Name _____ Wohnung _____

Bitte ausschneiden und ausgefüllt unfrankiert in den Briefkasten zu werfen.

Probenummern auf Wunsch gratis, bei Einsendung der Quittung bis Schluss des Monats.

*) Nichtpassendes zu durchstreichen.

Kellerei-Artikel und Maschinen.

Querscheiben aus bestem Holz. Obere Durchmesser 30—40 mm 40—50 mm per Mk. 6.50 Mk. 7.50 1000 St.

Brühsponden aus Fichtenholz. Untere Durchmesser 30—34 mm 36—38 mm 40—42 mm Mk. 7.— Mk. 8.25, Mk. 9.50, 45—50 mm p. 1000 St. Mk. 14.—

Spundlappen 80, 90, 100, 110 mm Durchmesser weiss Mk. 4.70, 6.—, 7.—, 8.30) Jute „ 3.30, 4.50, 5.10, 5.90) p. 1000 St.

Mechanische Fassbleche in weiss oder rot 35 50 58 70 mm 9.—, 11.—, 12.—, 12.75 p. 1000 St. Setzkolben 3.—, 3.50, 3.50, 4.— p. Stück.

Gewöhnliche weisse Fassbleche 40 45 50 55 60 mm Mk. 3.45, 3.75, 4.90, 5.30, 6.10, p. 1000 St. 65 70 80 90 100 mm Mk. 6.65, 8.30, 9.80, 11.25, 12.25, p. 1000 St.

Probefläschchen 1/8 Ltr. braun, grün u. Bordeaux Mk. 44.— per 1000 St.

Prima arsenikfreien gelben Schwefel Mk. 14.— per 50 Kilo.

Gewürzschwefel Mk. 30.— „ 50 „ Tropfen Schwefel 40.— „ 50 „ Liliput-Schwefel 17.— „ 1000 St. Aechte Ia. Saliansky Hausenblasen, Filtrirmasse mit Asbest, Filtrirsäcke, Trubsäcke, Flaschenpapier, Flaschenlacke, Kellerkerzen, Messing- und Holzhahnen etc. etc. empfiehlt zu den billigsten Preisen

Ernst Gottschalk in Mainz.

Telefon 1170.

Lager: Kaiser-Wilhelm-Ring II.

Wer? Stellung!

in der Landwirtschaft sucht, oder wer sich zum Oekonomie-Verwalter, Rechnungsführer, Amtsekretär, Buchhalter oder Molkereibeamten ausbilden will, der wende sich vertrauensvoll an den

Landwirtschaftlichen Beamten-Verein

zu Braunschweig, Steinstrasse 2.

Vereinszeitung und Prospekte gratis. Den 144 Seiten starken Lehrplan für 50 Pfg. in Briefmarken.

Alte Flaschenweine.

Die unterzeichnete Gutsverwaltung stellt Flaschenweine ihres eigenen Wachstums im Markobrunn, Gemarkung Hattenheim, aus den Jahrgängen 1862, 5 Mk., 1868, 4 Mk., 1873, 4 Mk., 1876, 6 Mk. per Flasche in Originalabfüllung und Packung zu 50, 25 und 12 Flaschen zum freihändigen Verkauf. Auch werden einzelne Probeflaschen abgegeben.

Freiherrlich Raig von Frey'sche Gutsverwaltung zu Hattenheim.

Heinrich Horne.

Korkstopfen

liefert alle Qualitäten und Sorten zu äusserst billigsten Preisen J. Becker, Korkstopfenfabrik, Mainz.

Zur Wiesendüngung

empfehlen wir

Stern  Marke **Thomas-** Stern  Marke
Schlackenmehl

garantiert rein, ohne jede fremde Beimengung.

Thomaschlackenmehl bildet nach den vorliegenden Urteilen hervorragender praktischer Landwirte das billigste und wirksamste Wiesendüngungsmittel, dessen Anwendung nicht bloß um das doppelte und dreifache gesteigerte Vermehrung des Ertrages, sondern auch eine augenfällige Verbesserung der Qualität des Futters bedingt. Am vorteilhaftesten fireut man es im Herbst, doch kann es mit gutem Erfolge auch den ganzen Winter hindurch bis Mitte März angewendet werden.

Thomasphosphatfabriken

Gesellschaft mit beschränkter Haftung.
Berlin.

Die „Sternmarke“ bietet anerkanntermaßen Gewähr für einwandfreies Fabrikat, und achte man deshalb bei Bezug besonders darauf, daß die Säcke mit Sternmarke, Gehaltsangabe und Plombe versehen sind; dieselbe kann ohne Verzug geliefert werden!

Montaner & Co.
Korkstopfenfabrik
Palamos, Catalonien
und Mainz.

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.

Nur für Weinhandlungen.

B. Zamboni (aus Italien)

seit 1891

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

Ital. Rotwein Piemontese	à M.	44
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	

per 100 Liter verzollt ab
Köln a. Rh. inkl.
Fass v. 200 Lit. an.

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

Trauben-Import. Proben gratis und franko.

Jakob Boos, Weinkommissionsgeschäft, Amtlicher Aichmeister, Bruttig-Fankel

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

Adressen

aller Branchen und Berufsstände:
(Spezialität: Weinkommissionierende Privatpersonen und Wein-, Im- und Exportgeschäfte des In- und Auslandes), liefert unter Portogarantie billigst
Adressenhaus Adolf Arst
Dresden A 11, Ammonstr. 78.

Christian Reuter,
Wein-Kommissionär,
Raunenthal im Rheingau.

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



Hydraulische Wein- und Obstpressen

einfachster, bewährtester und stärkster Bauart

für Hand- und Kraftbetrieb

oder bei Wasserleitung selbstthätig durch Druckapparat.

Schraubenpressen

Trauben-, Obst- und Beeren-Mühlen

empfehlen die Spezialfabrik

Merrem & Knötgen, s. m. b. S. Wittlich (Rheinland).

Lieferanten bedeutendster Weinproduzenten, staatlicher Domänen und Weinbauschulen.

General- Anzeiger

der Stadt Mannheim und Umgebung

Amts- und Kreisverkündigungsblatt. — Erscheint täglich zweimal.

Insertions-Organ ersten Ranges.

In Folge seiner Verbreitung in den Handelskreisen Mannheims, einem der hauptsächlichsten Weinhandelsplätze, sowie in ganz Südwestdeutschland finden

Anzeigen über Wein-Versteigerungen und Lesen

weiteste Beachtung und Erfolg.

Kisten-Fabrik

von
Carl Brass

73 Gaustr. Mainz Gaustr. 73.
empfiehlt: Wein- und Probe-
fischen, Flaschenlatten,
Faßtafeln, Obst-, Trauben-
u. Spargelfischen,
Postversandkisten etc.
Kisten mit eigenen Patent-
Verchlüssen.
Billigste Preisliste gratis u. franko.
Flaschenhüllen von Stroh
zum Tagespreis.

**HOCHFEINER
TAFEL-
LIQUEUR**

**PERLE VON
RÜDESHEIM**

RÜDESHEIMER
LIQUEUR-FABRIK
RÜDESHEIM a. Rh.

Bestes Product.

Cognac Asbach.

Weinbrennerei
Asbach & Co.
Rüdesheim a. Rh.

Peter Sehl

Clotten a. d. M.

Küfer

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

Peter Wirschem

Moselkern a. d. M.

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

Jacob Burg

Spedition - Rheinschiffahrt - Agenturen

Vertreter der Köln-Düsseldorfer Dampf-
schiffahrts-Gesellschaft.

Eltville a. Rh. N.-Walluf a. Rh.

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

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

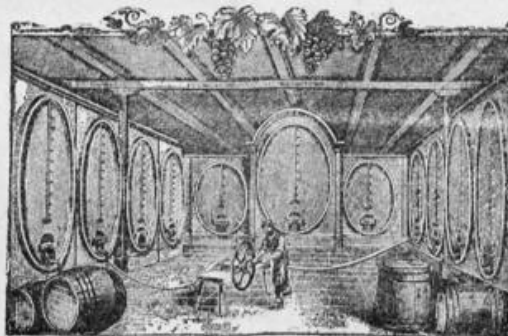
Land-, Fluss- und See-Transport-Versicherung.
Auskunftserteilung in allen Transport- und Deklarations-
angelegenheiten für den Export- und Import-Verkehr.

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

Zementfässer mit Glasausfütterung

vorzüglich zur Lagerung von

Wein, Branntwein, Spirit, Obstwein, Oel, Petrol usf.



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei.

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

 **Wein- und Likör-Etiketten** 
liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Henn's patent. Keller-Oefen.

Für Zollkeller: Oefen mit
Aussenfeuerung.



Monatelang auf Probe!

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

J. Clauss,

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

Zum Ankauf von Obermosel-
weinen direkt vom Winzer
empfiehlt sich

Paul Sünner

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

Eduard Wuppermann

Rüdesheim a. Rh.
Vertreter erster Firmen
der

Kellerei-Branche.

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