



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

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Abdr.: Weinzeitung Oestrich.

Expedition: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9.

Verunsprecher Nr. 6.

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

Nr. 33.

Oestrich, Sonntag, den 18. Oktober.

1903.

Inhalts-Verzeichnis: Ueber die im Herbst 1901 stellenweise eingetretene Rohsfäule der Trauben. — Notwein-Verschnitte. — Winger-genossenschaften und Weinhandel. — Berichte: Aus dem Rheingau. — Aus Rheinhessen. — Vom Rhein. — Vom Main. — Aus der Pfalz. — Aus Baden. — Aus Elsaß-Lothringen. — Gerichtliches. — Resultate von Weinversteigerungen. — Geschäftliches. — Anzeigen.

Ueber die im Herbst 1901 stellenweise eingetretene Rohsfäule der Trauben.

Von Prof. Dr. Julius Wortmann in Geisenheim.

(Schluß.)

Zu diesen zweifellos schädlichen Folgen der Rohsfäule kommt nun noch hinzu, daß durch den Pilz, wie Müller-Thurgau ebenfalls nachgewiesen hat, auch die so wichtigen stickstoffhaltigen Substanzen vermindert, sowie, was ganz besonders in Betracht zu ziehen ist, auch die Bukettstoffe mehr oder weniger angegriffen und zerstört werden. Schon aus dem bisher Gesagten dürfte der Schaden, der durch die 1901er Rohsfäule in manchen Distrikten eingetreten ist, wohl begreiflich erscheinen.

Ich möchte aber noch auf einen ganz anderen Punkt hinweisen, welcher als die Qualität des Weines schädigend bei einer derartigen Fäulnis der Beeren in Betracht zu ziehen ist, und welchen man meiner Meinung nach in der Praxis immer noch nicht genügend in Rechnung zieht. Es betrifft das die pilzliche Zusammensetzung der Moste.

Es ist allgemein bekannt, daß die Gärungserreger sich auf der Oberfläche der reifen Traubenbeeren befinden. Sie sitzen ganz besonders an den durch irgendwelche Umstände geöffneten Stellen der Beerenhaut, dort, wo sie mit dem austretenden Saft in Berührung kommen. Bei der schnellen Fäulnis der Beeren tritt nun leicht ein Plagen der ganz morisch gewordenen Beerenhaut ein und so ist es denn ganz natürlich, daß man in einem von faulen Trauben abgekelterten

Moste mehr, unter Umständen sehr viel mehr in voller Entwicklung befindliche Hefen antrifft, als in einem aus ganz gesunden und reifen Trauben gewonnenen Moste.

Das wäre nun an und für sich ein großer Vorteil für die Gärung des Mostes der faulen Beeren und für die Entwicklung des daraus entstehenden Weines. Allein in derselben Weise und in demselben Maße wie die echten Hefen finden sich auch ganz regelmäßig noch zahlreiche andere Gärungs- und Mikroorganismen an den genannten Stellen der faulenden Beeren an. Denn auch für alle diese letztgenannten Lebewesen bietet der daselbst austretende oder überhaupt direkt erreichbare Saft einen ebenso günstigen Nährboden wie für die echten Hefen. Daher ist es denn kein Wunder, wenn man bei der mikroskopischen Untersuchung des frisch abgekelterten Mostes aus faulen Trauben, neben den an Anzahl meist sogar ganz zurückhaltenden echten Hefen noch eine ganze Schar von anderen Lebewesen in wechselnder Zahl und Zusammensetzung findet. Und dazu kommen noch die in ungeheurer Zahl gebildeten Sporen der Schimmelpilze, zumal diejenigen von Botrytis cinerea. Alle diese verschiedenen Lebewesen und Pilzsporen sind dem Moste direkt schädlich. Zunächst in dem Sinne, daß, indem sie ebenso wie die Hefen sich zu entwickeln und zu vermehren suchen, sie dem Moste ebenfalls Nährstoffe entnehmen. Indem sie ihn dadurch dementsprechend ärmer an diesen Stoffen machen, entziehen sie zugleich der echten Hefe einen Teil der für sie notwendigen Nahrung und schädigen sie demzufolge in ihrer Entwicklung. In der Tat sieht man auch, wenn man die Entwicklung und Vermehrung der in frischem, aus faulen Trauben gewonnenen Moste befindlichen Lebewesen unter dem Mikroskope beobachtet und verfolgt, wie regelmäßig in der ersten Zeit gerade die Feinde der Hefe, nämlich die sogenannte zugespitzte Hefe (Apiculatus), sodann Raumpilze, unter Umständen auch die stets vorhandenen Essigbakterien und oft sogar auch die zahlreich vorhandenen Schimmelpilz-Sporen der echten Hefe in der Vermehrung und Entwicklung voraus sind. Es bedarf oft mehrere Tage, ehe die Hefe infolge der von ihr unterhaltenen Alkohol-

Bildung ihren Feinden den Nährboden vergiftet, d. h. den Most soweit verändert hat, daß die letzteren und zwar einer nach dem anderen, die weitere Vermehrung einstellen und das Feld der echten Hefe überlassen müssen. Der Eintritt der von der echten Hefe veranlaßten Gärung wird sonach bei aus faulen Trauben gewonnenen Mosten sicher verzögert, trotzdem solche Moste von vornherein verhältnismäßig hefeereich sind. Daher ist es der Praxis anzuraten, zur Vergärung derartiger Moste sich unter allen Umständen der Reihese zu bedienen. Man sichert sich dadurch den großen Vorteil, daß gleich von vornherein eine richtige Entwicklung guter und kräftig wirkender Hefe Platz greift.

Daß in der Tat die Gärung von Mosten, welche aus faulen Trauben gekeltert werden, trotz des größeren Gehaltes derselben an echten Hefen wesentlich schlechter verläuft, zeigte die vorgenommene vergleichende Beobachtung des Gärverlaufes der genannten, aus faulen und aus gesunden Beeren gewonnenen Riesling-, Sylvaner- und Elbling-Moste. Nach 18-tägiger Gärdauer bei Zimmertemperatur betrug der Alkoholgehalt bei den Riesling-Mosten: gesund 7,6 Gew. Prozent, dagegen faul 5,9 Prozent. Bei den Sylvanermosten: gesund 6,7 Prozent, faul 5,89 Prozent; bei den Elblingmosten: gesund 7,43 Prozent, faul 6,86 Prozent. Dementsprechend war natürlich auch der Gehalt an unvergorenem Zucker bei sämtlichen aus faulen Trauben gewonnenen Mosten noch wesentlich höher.

Aber auch in noch anderer Beziehung machten sich bedeutsame Unterschiede in der Zusammensetzung der Gärflüssigkeiten geltend, die ganz besonders im Säuregehalt hervortraten. Derselbe betrug nach 18-tägiger Gärdauer bei den Rieslingmosten: gesund 11,0 pro Mille, faul 11,3 pro Mille; bei den Sylvanermosten: gesund 9,6 pro Mille, faul 14,9 pro Mille; bei den Elblingmosten: gesund 9,2 pro Mille, faul 12,2 pro Mille.

Während der Gärung war also eine Abnahme des Säuregehaltes eingetreten bei den Rieslingmosten: gesund um 1,9 pro Mille, faul um 0,1 pro Mille; bei den Sylvanermosten: gesund um 2,66 pro Mille, faul um 0,55 pro Mille; bei den Elblingmosten: gesund um 2,8 pro Mille, faul um 0,92 pro Mille.

Es war somit in den Mosten aus gesunden Trauben eine merklich höhere Säureabnahme erfolgt als in den Mosten aus faulen Trauben, obwohl doch letztere weitaus reicher waren in Bezug auf ihren Gehalt an säureverzehrenden Organismen.

Man würde vielleicht den Verbrauch von Nährstoffen aus dem Moste fauler Trauben durch die in ihm befindlichen, der Hefe feindlichen Organismen noch nicht einmal besonders hoch einschätzen haben, wenn nicht noch ein anderer Uebelstand mit der Entwicklung und Ueberhandnahme der Lebewesen verbunden wäre, der unbedingt von ungünstiger Wirkung auf die Qualität des Weines in bezug auf seinen Geschmack und seinen Geruch sein muß. Noch während die Gärung im Gange ist, entlassen alle die genannten Organismen und zwar ganz nach Maßgabe ihrer Art und Zahl, unangenehme Geruchs- und Geschmacksstoffe in den Most, die dann zum großen Teile in dem Weine erhalten bleiben. Dazu kommt noch, daß auch nach beendeter Gärung noch, wenn der aus der Hefe und den anderen Organismen bestehende Trub sich abzusetzen beginnt und auch noch, so lange er überhaupt am Boden des Fasses liegt, aus den alternenden Lebewesen, zumal aus den zahlreich vorhandenen Pilzporen durch den Alkohol des Weines verursacht noch in merklichen Mengen unangenehme Geschmacksstoffe ausgelaugt werden, die natürlich ebenfalls dem Weine sich einverleiben. Je unreiner der Trub eines Weines also ist, um so mehr unangenehme Geruchs- und Geschmacksstoffe entläßt derselbe auch in den Wein. Solche Weine haben

unreine „Bör“, wie die Praxis sich in diesem Falle sehr richtig und bezeichnend ausdrückt.

Es ist also die durch Bortrytis cinerea verursachte Fäulnis der Trauben durchaus nicht immer eine edle Fäule. Man kann viel eher sagen, daß eine solche edle Fäulnis nur bei ganz bestimmten Traubensorten, in erster Linie beim Riesling, aber auch dann nur unter ganz besonders günstigen Witterungs- und Reifeverhältnissen eintritt. Dagegen bewirkt eine durch den Pilz hervorgerufene frühzeitige Fäulnis die sogenannte Rohfäule, wie die obigen Versuche lehren bei allen Traubensorten, auch beim Riesling unter allen Umständen eine mehr oder weniger merkliche Schädigung. Und zwar eine Schädigung in mehrfachem Sinne. Die Quantität des geernteten Mostes wird unter Umständen sogar ganz bedeutend herabgemindert. In demselben Maße kann die Qualität leiden. Und endlich liefern solche Moste, selbst wenn sie möglichst durchgoren sind, keine reintonigen Weine. Es ist daher, falls, wie im Herbst 1901, hier und da die Rohfäule plötzlich und in entsprechendem Umfange sich einstellen sollte, durchaus richtig, die davon befallenen Trauben so früh als nur eben möglich zu lesen, weil man dadurch nach Quantität und Qualität bessere Moste erhält.

Man könnte nun in Anbetracht der schädlichen Wirkung einer solchen vorzeitigen Fäulnis die Frage aufwerfen, ob es denn kein Mittel gibt, die Trauben davor zu schützen.

An eine Vernichtung des Pilzes, welcher in zahlreichen Reimen in den Weinbergen stets und überall vorhanden ist, kann selbstverständlich nicht gedacht werden. Es bliebe, da man auch die Witterung nicht beeinflussen kann, somit nur übrig, auf die Ausbildung der Trauben einen gewissen Einfluß auszuüben und zwar in dem Sinne, daß man sie, ehe sie ihre volle Reife erlangt haben, möglichst widerstandsfähig, zumal gegen das Eindringen des Pilzes macht.

Als ein solches Mittel möchte ich in erster Linie empfehlen: Vorsicht zu üben beim Anwenden von Stickstoffdünger. Es ist in der neueren Zeit, in der Meinung, etwas besonders gutes zu tun, hier und da Mode geworden, den Rebstöcken möglichst große Mengen von Stickstoff zu geben. Man erzielt dadurch allerdings leicht in die Augen fallende Wirkungen insofern, als die Stöcke ein sehr lebhaftes Wachstum zeigen, auch Blätter und Trauben vielleicht größer wie sonst ausbilden. Durch solche Resultate geblendet, glauben eben manche das Ziel der künstlichen Düngung der Reben darin zu sehen, daß man denselben möglichst viel Stickstoff zuführt.

Mag ein solches Ueberfüttern für einjährige Pflanzen unter Umständen nützlich sein, so muß für mehrjährige, den Winter überdauernde Pflanzen und ganz besonders für die bei uns so empfindlichen Reben diesbezüglich doch gewarnt werden. Solche, zumal durch übermäßige Stickstoffdüngung zwar üppig aussehende, trotzdem jedoch weniger widerstandsfähig gemachte Reben würden in erster Linie die Unbilden der Witterung nicht mehr so gut aushalten können und daher den Winterfrösten leicht erliegen. Aber gerade bei uns in Deutschland, wo doch die Rebe an der Nordgrenze ihrer Verbreitung kultiviert wird, sollte man ganz besonders dahin streben, gegen Frost möglichst wenig empfindliche Reben zu ziehen. Die Verweichlichung des ganzen Rebstockes durch eine übermäßige Ernährung mit Stickstoff wird sich aber u. a. auch darin aussprechen, daß neben den anderen Organen des Stockes auch die Beeren verweichlicht werden, insofern als diese dünnere und früher weich werdende Häute bekommen. Solche Beeren aber unterliegen, eben wegen der größeren Weichheit, d. h. damit der geringeren Widerstandsfähigkeit ihrer Häute, viel eher dem Angriffe der Schimmelpilze, als die Beeren von normal ernährten Stöcken. Man kann ja regelmäßig die Beobachtung machen, daß der Pilz bei seinem Angriff auf die Trauben zunächst die reifsten Beeren, d. h. diejenigen mit den dünnsten Häuten, befallt. In einer über-

mäßigen Düngung, d. h. in einer abnormen Ernährung der Reben, besonders mit Stickstoff, liegt somit eine Gefahr für ein frühzeitiges und übermäßiges Faulen der Beeren.

Als weiteres Mittel, dem Eintreten der Rohfäule vorzubeugen, wäre kurz alles dasjenige zu nennen, was ein Eindringen des Lichtes und sodann eine Zirkulation der Luft in den Weinbergen, besonders zwischen den Reilen und den einzelnen Stöcken, befördert. Die zirkulierende Luft nimmt die Feuchtigkeit mit fort, hält somit die Oberfläche der Beeren trocken und hemmt auf diese Weise den Pilz in seiner Entwicklung. In diesem Sinne wären als Abwehrmittel zu nennen: nicht zu enge Reilenführung, sorgfältiges Entfernen des Unkrautes zwischen den Reilen, sowie Beseitigung absterbender und damit überflüssig gewordener Blätter.

Rotwein-Verschnitte.

Zwischen den Weinhändlern und Winzer-Genossenschaften an der Ahr ist eine heftige Kontroverse ausgebrochen, weil ersteren unberechtigter Weise unechte Manipulationen bezüglich des Wein-Verschnittes von letzteren vorgeworfen wurden.

Das gegen den etwaigen Verschnitt von minderwertigen Weißweinen mit fremdländischen roten Südweinen seitens der Rotwein-Produzenten Front gemacht wird, ist selbstverständlich. Andererseits ist jedoch daran festzuhalten, daß die Einfuhr der ausländischen Verschnittweine gerade kleineren minderwertigen inländischen Weinen und damit auch kleineren Winzern zugute kommt; sie vermehrt die Nachfrage nach diesen sonst schwer verkäuflichen Weinen. Jene Einfuhr ist jedenfalls einer starken Verzuckerung der minderwertigen deutschen Weine, oder gar einer Verfälschung unbedingt vorzuziehen. Die Verschneidung ausländischer mit inländischen Weinen macht meist eine Zuckerung überflüssig, sie stellt reinen, unverfälschten Wein dar. Das Reich hat nicht den geringsten Grund, einer derartigen Weinbehandlung entgegenzutreten; je mehr es die Einfuhr solcher ausländischen Verschnittweine erschwert, um so mehr schädigt es den Absatz der minderwertigen, unverfälschten inländischen Weine, zumal in schlechten Jahrgängen. Allseitig wird auch anerkannt, daß die auf solche Weise verschnittenen Weine — schon wegen der Frachtkosten können vom Ausland keine schlechten oder gar gefälschten Verschnittweine bezogen werden — gut schmecken, gut bekommen, und verhältnismäßig billig sind; sie machen bei weitem nicht so viel den heimischen Weinen, als der Einfuhr des französischen Rotweines Wettbewerb. Da der Verschnitt offen geschieht, so ist kein Grund vorhanden, von Amtswegen dagegen einzuschreiten. Fühlen sich die Winzergenossenschaften durch diesen Wettbewerb geschädigt, so ist nicht einzusehen, warum sie nicht gleichfalls dieses gesetzlich unanfechtbare Mischungs-geschäft besorgen. Sie brauchen nur ihren Satzungen eine andere Fassung zu geben; sie müßten zuverlässig dafür sorgen, daß aus ihren Kellern solche Verschnittweine nur mit einer deutlich erkennbaren Unterscheidungs-marke, die eine Verwechslung mit ihren eigenen „reinen u. unverfälschten“ Weinen unmöglich macht, herausgehen und in den Handel kommen. Denn darin allerdings scheint der Kern der Frage zu liegen, daß alle Verschnittweine auch als solche verkauft werden, daß sie nicht unter der Bezeichnung einheimischer Weinsorten oder gar bestimmter einheimischer Weinlagen in den Handel kommen. Hier stimmen die Interessen der Winzergenossenschaften und des soliden Weinhandels durchaus überein. Sollte die Erfahrung lehren, daß in dieser Hinsicht die Gesetzgebung, auch das Gesetz über den unlauteren Wettbewerb Hand in Hand mit der staatlichen Keller- und Steuer-Kontrolle noch nicht genügende Handhaben bietet, um eine Durchführung voller Ehrlichkeit zu sichern, so wäre hier die bessere Hand anzulegen.

Über den Umfang des Weinverschnittgeschäftes im

Deutschen Reiche macht man sich zudem oft falsche Vorstellungen. Es liegen darüber die amtlichen Zahlen für die letzten 11 Jahre vor. Darnach schwankt die Einfuhr von Fasweinen zwischen dem Höchstsaß von 821,733 dz im Jahre 1892 und dem Mindestsaß von 636,923 dz im Jahre 1896; im Jahre 1902 betrug sie 733,183 dz. Von dieser Einfuhr wurden als Verschnittwein verzollt und steueramtlich behandelt ein Höchstsaß von 124,373 dz im Jahre 1901, ein Mindestsaß von 82,827 dz 1896 und 114,490 dz im Jahre 1902. Von diesen kommen nahezu $\frac{3}{4}$, nämlich 75,304 dz aus Spanien, 15,936 dz aus Italien, 9174 dz aus Frankreich und 6083 dz aus Griechenland. Am meisten gehen die ausländischen Verschnittweine nach Elsaß-Lothringen mit 24,928 hl, nach Bayern mit 21,658 hl. Baden und Hessen weisen eine Einfuhr von etwas über 4000 hl auf, während nach Hamburg 6520, nach Bremen 4647, nach Mecklenburg-Schwerin 5028 hl eingeführt worden sind.

Aus den beregten Differenzen an der Ahr ist für unsere Produzenten die neuerliche Lehre zu ziehen, sich mit dem Weinhandel auf besten Fuß zu stellen; was vornehmlich für die Winzer-Genossenschaften zu beachten bleibt.

Winzer-Genossenschaften und Weinhandel.

Eine bemerkenswerte Mahnung zum Frieden ist in einer Rede enthalten, die kürzlich Herr Franz Buhl-Deidesheim gelegentlich der Einweihung des Winzerhauses der Winzer-Genossenschaft zu Königsbach hielt. Er sagte: „Mit dem Weinhandel müssen wir leben, den Handel brauchen wir zum Absatz des Produktes so nötig, wie das tägliche Brot. Zu meinem lebhaften Bedauern las ich in der Fachpresse von einem Gegensatz zwischen Winzervereine und Weinhandel. Die Weinhändler sind unsere Pioniere, die unserem Produkte neue Gebiete erschließen müssen, und weite Provinzen müssen wir noch erobern, nicht nur über dem Meer, nein, auch in unserem Vaterlande, der Main selbst scheint für unseren Wein noch immer nicht überbrückt zu sein. Norddeutschland kennt ihn noch lange nicht genug. Brauchen wir aber den Weinhändler, so kann er mit Zug und Recht verlangen, daß wir nicht durch Detailverkauf seine Kreise stören. Es ist so bequem, fremde Sünden zu beichten, die Absatzstörung auf die Weinhändler zu schieben, die mit geschmiertem Zeug den Markt verdorben hätten. Gewiß gibt es auch im Weinhandel wie bei allen Ständen gewissenlose Elemente, aber verwahrt sich ihrer nicht gerade hier um Neustadt der reelle Kaufmann mit aller Macht?“

Berichte.

Aus dem Rheingau.

— **Deßlich 16. Oktober.** Die diesjährigen Rheingauer Herbst-Weinversteigerungen sind dieser Tage zu Ende gegangen. Hauptsächlich kamen Weine der zwei letzten Jahrgänge zur Versteigerung. Die Hoffnungen, daß die Weine im Preise steigen, haben sich nicht erfüllt. Es war kein Animo im Geschäft und man mußte sich zufrieden geben, wenn Gebote überhaupt stattfanden. — Auf einer hiesigen Wein-Versteigerung konnte man eine ganze Kollektion 1902er zum Preise von 180 Mark pro Halbstück kaufen und manche Winzer steigerten sich da ihren Haustrunk. Kostet doch der Schoppen nur 15 Pfg., da braucht keiner mehr Bier zu trinken. So kam es, daß viele Krn. zurückgezogen werden mußten und findet der Handel immer noch Gelegenheit sich im Rheingau mit den zwei letzten wie älteren Jahrgängen zu komplettieren. Ueber die Ursachen der Geschäftsflaute sind, wie immer, die Ansichten verschieden und jede der geäußerten Ansichten mag ihren

über. In Oberwesel wurden 3 Fuder 1900er für 575 Mk. pro 1000 Liter versteigert.

* Vom Mittelrhein und Nahe 14. Okt. Rasch ist nasses und trübes Wetter dem Sonnenschein gefolgt. Die wenigen warmen Tage waren für die Entwicklung der Trauben von unschätzbarem Werte; die erbsenharten Beeren wurden weich, und die Frühtrauben konnten wenigstens einigermaßen zur Reife gelangen. Die weißen Trauben allerdings hätten noch recht viel Sonne brauchen können; aber solche Wünsche können jetzt nicht mehr sich erfüllen; denn die allgemeine Lese muß vorgenommen werden. Hängen müßten die Trauben ja noch viel länger, als gewöhnlich, es ist aber unmöglich, die Trauben noch hängen zu lassen, da die Traubensäule allenthalben auftritt und geradezu beängstigende Fortschritte macht. Vorlesen wurden in fast allen Gemarkungen vorgenommen; auch die allgemeine Lese hat in einzelnen Gemarkungen schon begonnen. Je nach Lage ist die Beschaffenheit der Trauben sehr verschieden. Zweifellos befindet sich mancher gute, auch sehr gute Tropfen darunter; im allgemeinen aber dürfte der in diesem Jahre zu erwartende Wein aus den weißen Traubensorten den des vorigen Jahres kaum übertreffen. In einer Hinsicht dürfte er sogar hinter dem 1902er zurückstehen. Die Trauben des Jahres 1902 sind nämlich gesund geblieben, und der daraus gekelterte Wein ist durchaus reintonig. Die Trauben dieses Jahres aber sind angefault, und mancher sonst edle Tropfen wird hinsichtlich des Geschmacks viel zu wünschen übrig lassen. Deshalb muß auch die Ernte in diesem Jahre sofort nach Einbringen gekeltert werden. Aber nicht allein die Güte läßt zu wünschen übrig; auch die Menge ging unter den Einwirkungen aller nur möglichen Neben- und Traubenkrankheiten zurück. In den Kellern der Winzer lagern zum Teil noch ganz bedeutende Bestände von Weinen der beiden letzten, schwer verkäuflichen Jahrgänge, so daß die Besitzer jetzt zum Verkauf — wenn auch zu sehr billigen Preisen — sich entschließen müssen, das heißt, wenn sie Kauf Liebhaber finden. Der Herbst berechtigt also auch in gar keiner Hinsicht zu irgendwelcher Hoffnungsfreudigkeit. Ein Aufschwung im Verkaufsgeschäft ist kaum zu erwarten; denn der diesjährige Wein bedarf ebenso der Verbesserung, wie die zwei vorhergehenden Jahrgänge; daran scheitert eben das ganze Weingeschäft. Die Rücksicht, welche der Käufer auf das neue Weingesetz nehmen muß, machen lebhaften, frischen Zug im Ankauf der Ernte unmöglich. Vielleicht wird der Wein des Jahres 1902 nach vollzogener Lese mehr Beachtung, als seither, finden und lieber genommen werden. Das bleibt abzuwarten. Im Weingeschäft ist es ruhig.

Vom Main.

* Hochheim 13. Oktober. Die vorgenommene Früh- bzw. Auslese ergab ein befriedigendes Resultat. Die Mostgewichte waren verschieden bei hoher und mittlerer Säure. — Durch die ungünstige Witterung der letzten Zeit veranlaßt, hat der hiesige Magistrat den Beginn der allgemeinen Weinlese für unsere Gemarkung auf Mittwoch, den 14., festgesetzt. Nun wird es nicht mehr lange währen, und man kann, wie dies alljährlich der Fall ist, den widersprechendsten Herbstberichten in den Zeitungen begegnen. Da liest man von einem „vollen Herbst“ bei „guter Qualität“, von hübschen Winzerinnen, von Musik, Gesang und Freundschießen bei „den fröhlichsten der Ernten“ usw. Wer die Verhältnisse aus eigener Anschauung kennt, der lacht über solche Entgleisungen „findiger Reporter.“ Die schlimmeren davon sind die, welche geschäftshalber falsche Nachrichten in die Welt setzen und die Qualität des geernteten Weines als „völlig sauer“ bezeichnen, bevor er von der Kelter gelaufen ist. Auch nicht einmal aus dem Geschmack des Mostes läßt sich auf die Qualität des Weines ein sachgemäßes Urteil ab-

geben, da derselbe während seiner Gärung in ein vollständig neues Produkt verwandelt wird, das auch in seinen chemischen Bestandteilen mit dem ursprünglichen Produkte nicht mehr im geringsten identisch ist.

* Hochheim 15. Okt. Das bekannte Pabstmann'sche Weingut, dessen Besitzer vor Kurzem verstorben ist, kommt am 20. Oktober zur öffentlichen Versteigerung. Zu dem Gute gehört der weithin bekannte Königin Viktoriaberg, auf welchem ein hochfeiner Wein gepflanzt wird, von welchem immer ein großer Teil nach England verkauft wird. Außer dem Königin Viktoriaberg gehören noch andere Weinberge in der Gemeinde Hochheim zu dem Pabstmann'schen Gute.

Von der Nahe.

* Von der Nahe 13. Oktober. Die Zeit der allgemeinen Traubenlese rückt allgemach heran. Die nasse Witterung, welche den weiteren raschen Fortschritt der Trauben in der Entwicklung aufhält, dafür aber die Traubensäule begünstigt, macht den Beginn der Lese notwendig. An der unteren Nahe wird mit der Lese begonnen, in Bingerbrück ist dieselbe bereits im Gange. Mit Beginn der nächsten Woche wird mit der Lese wohl überall begonnen werden. Die Trauben haben auch in letzter Zeit in der Reife noch gute Fortschritte gemacht. Soweit die Trauben gesund sind, sind sie noch verhältnismäßig gut ausgereift und versprechen eine befriedigende Qualität. Wo der Pilz weniger stark aufgetreten war, wird noch $\frac{2}{3}$ Herbst-ertrag und mehr geerntet werden. Die Winzer sind meist zum Verkauf ihrer Trauben geneigt. Hohe Herbstpreise sind daher kaum zu erwarten. Nach fertigen Weinen regte sich in letzter Zeit in verschiedenen Orten Nachfrage. In Laubenheim und Weiler wurden 1901er für 480—500 Mk. und 1900er für 750—800 Mk. pro Stück verkauft. In einigen Weinorten des Guldenbach- und Gräfenbachtals wurden 1901er und 1902er für 340—380 Mk. pro 1200 Liter abgesetzt.

Von der Mosel.

△ Clotten 14. Okt. Mit meinem letzten Bericht habe ich ein annäherndes Bild über den Stand der Weinberge und die Lese, welche nächsten Donnerstag eher wie nicht stattfindet, gegeben. Obwohl das schlechte Wetter noch eine Zeit lang angehalten hatte und infolgedessen hier und da die von Insekten und Pilzkrankheiten verursachten Schäden empfindlicher geworden sind, so kann man doch im Großen und Ganzen sagen, daß sich wenig daran geändert hat. In letzter Zeit fanden ziemlich Verkäufe in älteren und 1902er Sachen statt. Verkauft wurden 9 Fuder 1901er pro Fuder 960 Liter ohne Faß zu Mk. 500 an eine Osnabrücker Großfirma. 5 Fuder 1902er pro Fuder mit Faß zu Mk. 530. 3 Fuder 1902er zu Mk. 470—490 ohne Faß. 1901er pro Fuder ohne Faß zu Mk. 400.

△ Mosellern 14. Oktober. Durch das anhaltend schlechte Wetter, welches wir in letzter Zeit hatten, fangen in den Bergen die Trauben, welche schon soweit reif sind, zu faulen an. In den Gemarkungen sind sie noch weit mit der Reife zurück. Der Schimmelpilz hatte viel Schaden angerichtet. Weil die Trauben doch weiter keine Fortschritte mehr machen können, so beginnt am Montag, den 19. dieses Monats die allgemeine Lese. — Im Weinhandel scheint es etwas besser zu werden, denn in den letzten Tagen wurden hier in Mosellern 10 Fuder 1901er zu 420 Mk., 1902er zu 450 Mk. per 960 Ltr. ohne Faß verkauft. In den benachbarten Ortschaften wurden auch Abschlüsse perfekt zu unbekannten Preisen.

Aus der Pfalz.

* Aus der Pfalz 13. Oktober. Die Pfalz steht soeben unter dem Zeichen des Weißweinerbstes. Am oberen Haardtgebirge fällt das Ergebnis hinsichtlich der Menge doch bedeutend besser aus, als man erwartet hatte; hingegen

sieht die Güte hinter den gehegten Erwartungen zurück. Das Mostverkaufsgeschäft, das anfänglich recht schleppend vor sich ging, konnte in den letzten Tagen ziemlich lebhaft werden. Die Preise sind freilich recht niedrig. So gingen die 40 Liter Maische in Bergabern, Oberhausen, Gleiszellen, Gleishorbach, Rechtenbach und Klingenmünster zu Mk. 6,25 bis 7,00, in Landau, Siebelingen, Allershausen, Dörrenbach, Wollmesheim, Arzheim, Ilbesheim, Essingen, Ruchdorf, Bödingen, Flommlingen, Frankweiler, Knöringen und Essingen zu Mk. 6,50—7,10, in Edenkoben, Hainfeld, Maikammer, Kirrweiler, Diedesfeld, Rhodt, Edesheim und St. Martin zu Mk. 7,50, und in Weyher und Burrweiler zu Mk. 8,50 bis 9,00 in andere Hände über. Gefesteter Most wurde zu Mk. 190—225 das Fuder abgesetzt. An der Unterhaardt fällt der Weißherbst in jeder Hinsicht recht zufriedenstellend aus. Die Mostgewichte bewegen sich daselbst zwischen 90 und 100 Grad nach Oechsle, bei 8—9 pro Mille Säure. Im Grünstadter Ranton wurden bis jetzt noch wenig Verkäufe abgeschlossen; hingegen wurden in der Dürkheimer Gegend schon viele in Weißmost getätigt. So haben die Weinorte Weisenheim, Bobenheim, Dackenheim, Leistert, Erpolzheim und Freinsheim Umsätze zu Mk. 9,50—11,50, Rallstadt zu Mk. 12,00—13,00, Ungstein bis zu Mk. 14,50 und Dürkheim zu ähnlichen Preisen die 1000 Liter zu verzeichnen. An der Mittelhaardt, wo die Lese schon eine Woche im Gange ist, wurde die Vogel Maische in Hambach, Ruchbach und Neustadt mit Mk. 9,00—11,00, in Gimmeldingen und Haardt bis zu Mk. 12,00, in Königsbach mit 14,00—15,50, in Ruppertsberg mit Mk. 16,00—18,00 und in Forst und Deidesheim mit Mk. 21,50—22,00 bewertet. Der Mostabsatz geht hier recht flott von statten; denn die Güte der 1903er „Neuen“ überragt die des vorjährigen bedeutend. Der Weinhandel mit Weinen älterer Jahrgänge ist zur Zeit nur mäßig belebt.

Aus Baden.

* Aus Baden 14. Oktober. Die Weinlese ist jetzt vollständig im Gange. Der Mengenausfall befriedigt allgemein, auch die Qualität ist eine gute zu nennen. Die Mostgewichte bewegen sich zwischen 60 und 85 Grad, weisen sogar bei Edelgewächsen über 100 Grad nach Oechsle auf. Am Kaiserstuhl wurden in Dyingen, Bödingen, Zedtingen, Oberschaffhausen, Endingen, Ronzingen, Bahligen, Sasbach, Niegel und Eichstetten vereinzelt Abschlüsse in 1903er Most zu Mk. 18—27 perfekt. An der Markgräfler Gegend wurden in Auggen, Wittlingen, Mauchen, Rheinweiler, Kirchen, Heitersheim, Ebringen, Fischen, und in Mülheim und Sulzburg und andere Orten kleinere Posten neue Weine zu Mk. 20 bis 30 abgesetzt. Auch im Breisgau wurden in verschiedenen Orten neue Weine zu Mk. 18—22 in den Verkehr gebracht. In der Tauber- und Main Gegend ging „Neuer“ vereinzelt zu Mk. 22—25 ab. Alles per Hektoliter.

Aus Elsaß-Lothringen.

* Aus dem Elsaß 14. Oktober. Die Weinlese wurde in letzter Woche in einzelnen Orten schon begonnen und wird zu anfang dieser Woche in allen Orten ihren Anfang nehmen. Abgesehen von Lagen, wo die Reben infolge aufgetretener Pilzkrankheiten krank sind, ist der Ertrag an Quantität zu meist befriedigend und liefern die meisten, vor allem die edleren Sorten, einen Most, der die Bezeichnung gut verdient. Die festgestellten Mostgewichte bewegen sich zwischen 60 und 80 Grad nach Oechsle. Umsätze in Most wurden in Schlettstadt, Kostenholz, Diefental und Dambach zu Mk. 10—12, im Weilerthal zu Mk. 7—8, in Barr und Umgegend zu Mk. 11—13, in der Mosiggegend zu 11—12,50, in Weisenburg und Umgegend zu 10—11, in Wingersheim zu 14—15, in Egisheim zu durchschnittlich Mk. 15, in Kolmar und Umgegend zu 15—17, in Kirheim zu 12—13 und in Rappoltsweiler und den benachbarten Orten zu Mk. 15—18 perfekt. Alles per 50 Liter.

Geschäftliches.

* Mainz 14. Oktober. Ein Weinfälschungsprozeß beschäftigte gestern wieder einmal die hiesige Strafkammer. Angeklagt war der Weinhändler Theodor Martin aus Passau, der in Armsheim einen Weinhandel betreibt, und sein Neffe, der Kellermeister Ph. Merten in Armsheim. Als Verteidiger stand ihnen Rechtsanwalt Dr. Löh zur Seite. Im vorigen Jahre hat der Dekonomierat Dettweiler Proben bei dem Angeklagten erhoben, die das chemische Untersuchungsamt prüfte und als bedeutend überstreckt beanstandete. Martin behauptet, daß seine Weine keinen übermäßigen Zuckerwasseraußguß erhalten hätten. Er habe nur echte reine Weine gefestert und dann auf 900 Liter Wein 300 Liter Zuckerwasser zugefügt. Jedes Jahr seien dagegen Tresterweine als Hausstrunk für die Arbeiter hergestellt worden. Auf die Frage des Vorsitzenden, Herrn Landgerichtsdirektor Zimmermann, ob auch die 10,231 Liter Tresterwein, der in einem Fasse unter den guten Weinen im Keller gefunden wurde, auch im Jahre über von den Arbeitern getrunken werde, antwortete Martin, daß im Jahre 4 Stück Trinkweine verbraucht werden. Man mache aber jedes Jahr Vorrat, weil man nicht wisse, wie das nächste Jahr der Herbst ausfalle. Der Tresterwein sei nie verkauft und auch nicht zur Auffüllung der anderen Weine benutzt worden. Herr Dr. Alsa, Inspektor des chemischen Untersuchungsamtes der Provinz Rheinhessen, hat sieben Proben untersucht, von denen nur zwei den gesetzlichen Anforderungen entsprachen. Nachdem noch als Sachverständige die Herren Dr. Alschoff-Kreuznach und Weinmüller Karl Heinrich Koch vernommen waren, verurteilte das Gericht die Angeklagten auf Grund des § 3 Absatz 1 des Weingesetzes zu 200 und 100 Mark Strafe und verfügte die Einziehung der beanstandeten Weine.

Resultate von Wein-Versteigerungen.

* Kreuznach 9. Oktober. Im „Hotel Adler“ hielt heute Herr F. A. Steinhauer in Kreuznach seine Weinversteigerung ab, welche einen befriedigenden Verlauf nahm. 72 Nummern kamen zum Ausgebot, von denen 18 Nummern 1900er zurückgingen. Der Gesamterlös für 57 Stück beträgt 27270 Mk. Durchschnittspreis für das Stück 1901er 504 Mark; für 1900er 406 Mk.

* Bingen 9. Oktober. Im Sitzungssaal der Burg Klopp fand heute Nachmittag die Versteigerung der Kreszenz aus den städtischen Weinbergen statt. Die erzielten Preise sind folgende: 450 Ruten Unter dem Rodusweg M. 1350, 29, 19, 72 Ruten Ober dem Rodusweg je 195, 329 Ruten Schwächerchen 510, 16 Ruten An der Mainzerstraße 3, die Trauben um Burg Klopp (Schloßberger) 245, 93 Ruten Im Hungerborn 26, 134 do. 75, 37 do. 80, 34 do. 50, 31 Ruten Unter dem Mittelspfad 78, 60 Ruten Unter dem Rodusweg 36, 103 Ruten Ober dem Mainzerweg 55, 137 do. 101, 45 Ruten Unter dem Mainzerweg 115. Der Gesamterlös M. 2919.

Geschäftliches.

* Winkel. In die offene Handelsgesellschaft „Herber Sohn in Winkel, Rhgau.“, ist der Weinhändler Harry Geiße als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten.

* Winkel. In das Handelsregister A ist unter Nr. 143 die offene Handelsgesellschaft „Derstroff u. Cie“ mit dem Sitz in Winkel i. Rheingau eingetragen worden. Persönlich haftende Gesellschafter sind der Kaufmann Jakob Derstroff in Winkel i. Rheingau und der Hermann Hildenbrand in Mainz. Die Gesellschaft hat am 1. Oktober 1903 begonnen.

Johannisberg. Die diesjährigen Wein-Trester der Fürstl. Metternich'schen Domäne von ca. 40 Stück Wein werden hier in der Kanzlei Montag, den 26. Oktober cr., Vormittags 11 Uhr, öffentlich versteigert.

* Mainz. (Eingetragenes Warenzeichen). Für Firma P. F. Glosbach jr. Mainz die Marke: „Laubheimer Jakobsbrenn.“



**Hydraulische
Wein- und Obstpressen**
einfacher, bewährter und starker Bauart
für Hand- und Kraftbetrieb
oder bei Wasserleitung selbstthätig durch Druckapparat.
Schraubenpressen
Trauben-, Obst- und Beeren-Mühlen
empfiehlt die Spezialfabrik
Merrem & Knötgen, S. m. b. H. Wittlich (Rheinland).
Lieferanten bedeutender Weinproduzenten, kaiserlicher Domänen und Weinbäuer.

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.

Heinrich Hertz

Weinkommissionär
Guntersblum a. Rh.

empfiehlt sich zum freihändigen
Ankauf bei Winzern sowie zum
Keltern für den Herbst; gross-
artige Kellereien mit Fässern zur
Verfügung. Telefon 4.

Nur für Weinhandlungen.

B. Zamboni (aus Italien)

seit 1891

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

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

Transit-Lager in Ital. und Spanischen Verschnitt-Weinen
(1a. Qualitäten).

Trauben-Import. Proben gratis und franko.

Montaner & Co.
Korkstopfenfabrik
Palamos, Catalonien
und Mainz.

Korkstopfen aller Art

liefern in besten Qualitäten billigt

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

Korkstopfenfabrik.

Wein-Untersuchungen

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

Heinrich Steinkamp

Weinkommissionsgeschäft

Coblenz a. Rhein u. Mosel. Telefon No. 989
besorgt Einkäufe nur für den **Grosshandel.** Fass-
weine von M. 300 pro Fuder an bis zu den feinsten Lagen.
Grössere Posten Flaschenweine von M. 1 pro Flasche an.
Übernimmt Aufträge zu Weinversteigerungen unter
kulantesten Bedingungen.  Prima Referenzen,
anerkant vorzügliche Probe. 

Zur Wiesendüngung

empfehlen wir

 Stern-Marko **Thomas-**  Stern-Marko
Schlackenmehl

garantiert rein, ohne jede fremde Beimengung.

Thomaschlackenmehl bildet nach den vorliegenden Ur-
teilen hervorragender praktischer Landwirte das billigste und
wirksamste Wiesendüngungsmittel, dessen Anwendung nicht
blos um das doppelte und dreifache gesteigerte Vermehrung
des Ertrages, sondern auch eine augenfällige Verbesserung
der Qualität des Futters bedingt. Am vorteilhaftesten streut
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 Ge-
währ für einwandfreies Fabrikat, und achte man deshalb
bei Bezug besonders darauf, daß die Säcke mit Sternmarke,
Gehaltsangabe und Blumbe versehen sind; dieselbe kann ohne
Verzug geliefert werden!

Korkstopfen

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

Zur Haupt- u. Nachdüngung empfiehlt **Präparierter Faeces- (Hefe) Dünger**

Erfolg für Stallmist,
eignet sich für alle Gewächse gleich
gut u. ist namentl. für **Weinberge**
empfohlen, die **50 No.** int. Sad,
je nach Qual., **Mr. 3** und **4** ab
Station Angelheim (Rh.). In
Sammelladungen u. b. größeren
Bezügen Frachtvergütung und
billiger.

Eduard Jacob Hahn.
10 Marcknerstr., Frankfurt a. M.
Man verl. Prospekt. Agenten gesucht.

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.

G. J. Höler,

Weinkommissionsgeschäft

Johannisberg

(Rheingau.)

Kisten-Fabrik

von

Carl Brass

73 Gaustr. Mainz Gaustr. 73.
empfiehlt: **Wein- und Probe-
kistchen, Flaschenlatten,
Fahntafeln, Obst-, Trauben-
u. Spargelkistchen,
Postversandkisten** etc.
Kisten mit eigenen **Patent-
Verschlüssen.**

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

**HOCHFEINER
TAFEL-
LIQUEUR**

**PERLE VON
RÜDESHEIM**

**RÜDESHEIMER
LIQUEUR-FABRIK
RÜDESHEIM a. Rh.**

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-Uebnahme nach allen Plätzen
des In- und Auslandes.**

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

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

Special-Abteilung für Wein-Transporte nach:

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

Pumpen
aller Art
Hähne
Korkmasch.
Kapsel-
maschinen
Filter
Schläuche
Spülmasch.

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

Herbst-
geräte
Küfer-
werkzeuge
Klärmittel
Weinsprit
Lichte
Versand-
Utensilien
Bürsten
etc.

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“.

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.

Bestes Product.

Cognac Asbach.
Weinbrennerei
Asbach & Co
Rüdesheim a. Rh.

Eduard Wuppermann

Rüdesheim a. Rh.

Vertreter erster Firmen

der

Kellerei-Branche.

Lager in sämtlichen

Kellerei-Artikeln.

Vermittel. aller Versicherungsarten.

Henn's patent.

Keller-Oefen.

Für Zollkeller: Oefen mit

Aussenfeuerung.

Monatlang auf Probe!



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

J. Clauss,

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

**Zum Ankauf von Obermosel-
weinen direkt vom Winzer**
empfiehlt sich

Paul Sünner

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