



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

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Abt.: Weinzeitung Oestrich.

Expedition: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9.

Fernsprecher Nr. 6.

Erscheint jeden Sonntag. Bestellungen nehmen sämtliche Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658) und die Expedition entgegen. Bezugspreis durch die Post **MF. 1.60** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von **MF. 1.89** in Deutschland, **MF. 2.15** im Ausland. Einzelne Nr. **10 Pf.**

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

Nr. 34.

Oestrich, Sonntag, den 25. Oktober.

1903.

Inhalts-Verzeichnis: Zu Ahmannshausen in der Krone. — Weinbau und Weinhandel. — Berichte: Aus dem Rheingau. — Aus Rheinhessen. — Vom Rhein. — Vom Main. — Von der Nahe. — Von der Mosel. — Aus der Pfalz. — Aus Bayern. — Aus Baden. — Aus Württemberg. — Gerichtliches. — Verschiedenes. — Geschäftliches. — Ausland: Aus Frankreich. — Anzeigen.

Zu Ahmannshausen in der „Krone“.

Aus der Weinlaube.

Zwei Jahrhunderte sind an dem Gasthause „zur Krone“ in Ahmannshausen am Rhein vorübergegangen, allein unveränderlich schön und stimmungsvoll, wie der Strom, an dessen Ufern es sich einladend und anheimelnd erhebt, ist der Geist, der heute noch in ihm lebt und waltet. Das Poeten-, Künstler- und Sängerkloster war und ist die „Krone“ zu Ahmannshausen.

Heute, wie ehemals, pilgern deutsche Poeten, Musiker und Maler nach Ahmannshausen, um in der „Krone“ im Angesichte des Rheines beim Rosten sich von jener Stimmung umspinnen zu lassen, die das Herz fröhlich, den Sinn leicht und vielleicht nachher den Kopf schwer macht. Nirgends läßt sich so wundervoll Vergessenheit trinken, wie an dieser Stätte, an der die Wässer des Rheines geheimnisvoll rauschen, vor der die schwerbeladenen Weinberge sich erheben und der Rheinstein aufsteigt, in dessen Gruft ein Hohenzollernfürst zur letzten Ruhe eingebettet ist. Seit altersher kamen sie zur „Krone“. Hier weht die Stimmung, die von der Romantik des Rheines ausgeht, hier herrscht die Stimmung, die edler Wein in uns entfacht, hier ist ein wohliger Zauber ausgebreitet, der alles, was uns im Alltagsleben verfolgt, selig verschwinden macht, der uns das Leben in rosigem Lichte, das ja leider rasch genug wieder verlöscht, erscheinen läßt. Und was Poeten und Künstler hier in wundervoller Vergessenheit all der Menschen und Dinge, die uns da draußen belasten, empfanden, das haben sie in Büchern und an den Wänden zum Ausdruck gebracht in Worten und in Tönen, mit dem Pinsel und dem Meißel.

Ein unvergessener Dichtersmann ist in seinem ersten Schaffen und fröhlichen Tun nicht von der „Krone“ zu trennen, Ferdinand Freiligrath, der hier sein „Glaubensbekenntnis“ vollendete und der seiner von Menschentum und Feuergeist erfüllten Dichtung die Worte voransetzte:

„Zu Ahmannshausen in der „Krone“,
Wo mancher Durstige schon gezechet,
Da macht sich gegen eine Kron'
Dies Büchlein für den Druck zurecht.
Ich schrieb es ab bei Nebenschein,
Weinlaub ums Haus und saftige Reiser;
Drum, wollt ihr rechte Täufer sein,
Tauft's Bierundvierziger Ahmannshäuser.“

Gleich Freiligrath haben auch Viktor v. Scheffel und viele andere Poeten zu „Ahmannshausen in der Kron“ gezechet und gedichtet. Neben dem duftigen und lustigen Dach prangt ein echt Scheffel'sches Motto: „Mag lauern, mag trauern, wer will hinter Mauern, ich fahr in die Welt! Krone 1861, Viktor v. Scheffel.“ Einst sang der Dichter:

„Der Pfarrer von Ahmannshausen sprach:
Die Welt steckt tief in Sünden;
Doch wo der Meister Josephus steckt,
Weiß keiner mehr zu künden.“

In Ahmannshausen wissen sie's jezt, wo Meister Josephus steckt. Meister Josephus ist der Kronewirt in Ahmannshausen, der es versteht, als Eigentümer und Wirt seinem Hause und seinem Namen alle Ehre zu machen.

Ja, selbst der Mann der nüchternen, abwägenden Wissenschaft, Professor Dr. Büchner, wird hier zum Dichter, der aus seiner Wissenschaft heraus also reimt:

„Zu Ahmannshausen ist die Kraft
Verbunden mit dem Stoff,
Und wenn der Stoff was Gutes schafft,
So schafft die Kraft den Stoff.“

Auch Leo Blech, der bekannte Dirigent und Komponist, greift hier in die Saiten:

„Zum Abschied nimm von mir als Lohn
Ein Lob das doch die zierle:
Du bist nicht nur „der Wirt der Kron“
Nein, auch „die Krone der Wirte.“

Ein Verheirateter, der sich Armin Jünger aus Dresden nennt, spendet folgenden „Trost für alte Jungfern“:

Und bleibst du sitzen, o Mägdelein,
Glaub' nicht, daß verfehlt dein Leben,
Es geben nicht alle Trauben Wein,
Es muß auch Rosinen geben.
Doch eines ist sicher und ganz gewiß,
Wie könnt es auch anders sein?
Es schmecken alle Rosinen süß,
Doch sauer ist mancher Wein.“

Julius Wolff und Peter Rosegger müssen sich in der „Krone“, wie ihre folgenden Bierzeiler verraten, in herrlichster Genußstimmung befunden haben. Julius Wolff singt:

„Aller Kräfte ernstes Wollen,
Kein Ermatten kein Verdrießen,
Freudig schaffen aus dem Vollen,
Aus dem Vollen auch genießen.“

Und Peter Rosegger freut sich des Lebens, wie folgt:

„Heiße Liebe sucht der Knabe,
Und der Mann die kühle Labe,
Heiße Liebe, kühle Labe —
Wunder, daß ich beides habe.“

In einer melancholischen Abschiedsstimmung muß sich jener Mann befunden haben, der folgendes niederschrieb:

„Ein Schmaus, ein laus,
Der Kronen Haus,
Ein Rhein, ein Wein,
Des Glückes Sein,
Ein Weh, ein Wort,
Heut' muß ich fort.“

Das Wort laus findet sich noch einmal in den Kronenbüchern, allerdings nicht als „Lob“, in folgendem Kommentare:

Brentano, der hat sie erträumet,
Und Silcher verlieh ihr den Ton,
Und Heine, der hat sie geräumet,
Die Sage der Lorelei, mein Sohn.
Und Julius Wolff, der hat gewunden
Den Kranz ihr in's goldene Haar,
Ich habe die Neblaus gefunden,
Die sie sich getänmet aus dem Haar.“

Nicht nur Deutsche, auch Franzosen, Engländer, Amerikaner, Dänen und Spanier haben hier am deutschen Strom beim deutschen Wein gedichtet; ganz besonders charakteristisch erscheint ein englischer Zweizeiler, den Eduard Jörgsen also überseht:

„Der Mensch ist nur Lehm, doch nimmer vergeht,
Lehm bleibt nicht mehr Lehm, sobald ihr ihn nähet.“

Kaiser, Könige und Fürsten gingen hier mit den Sängern. Die beiden Serbentkönige, Alexander und Milan, waren in der „Krone“ heimisch, König Albert und Königin Carola von Sachsen haben mit dem heutigen Könige hier gewohnt, und auch an Deutschlands drei Kaiser wird man zu Ahmannshausen in der „Krone“ in fröhlich-wehmütiger Weise gemahnt. Hier wohnte Kaiser Wilhelm II. als Prinz von Preußen bei der Grundsteinlegung für das Niederwalddenkmal, hier wird jener köstliche Pokal aufbewahrt, aus dem bei dieser nationalen Feier die drei Kaiser getrunken haben. In einem Glaschrein steht der Drei-Kaiser Pokal, zu ihm gehört ein mit dem Ahmannshausener Siegel versehenes Dokument, das also lautet:

„Aus diesem Pokale geruhten Se. Majestät Kaiser Wilhelm I., Ihre königl. Hoheiten Kronprinz Friedrich Wilhelm und Prinz Wilhelm am 16. September 1877 bei der Grundsteinlegung des Niederwalddenkmals den Ehrentrunk Ahmannshäuser Auslese aus der Kellerei der „Krone“ entgegenzunehmen. Der Bürgermeister Egler.“

Noch einen Hohenzollernpokal von historischer Bedeutung birgt das Poeten- und Künstlerheim am Rhein: den Becher, aus dem König Friedrich Wilhelm IV. getrunken hat. Als

Kaiser Wilhelm am Tage der Niederwalddenkmalfeier auf diesen Pokal aufmerksam gemacht wurde, sagte der greise Herrscher: „Freue mich, dies zu hören, gießen Sie mir einen Tropfen hinein,“ und als der Becher mit Ahmannshäuser gefüllt war, leerte er ihn mit den Worten: „Ich leere diesen Becher zum Andenken meines hochseligen Bruders, möge mir Gott die Kraft verleihen, alles Gute zur Ausführung zu bringen, was er nicht vollenden konnte.“

Poesie, Natur und Historie, sie vereinen sich wie nirgends „zu Ahmannshausen in der Krone.“

Weinbau und Weinhandel.

Eine bemerkenswerte Resolution hat der abgehaltene Winzergenossenschaftstag in Mainz gefaßt nach einer eingehenden Beratung darüber, ob man bei den gegenwärtigen ungünstigen Verhältnissen, unter denen Weinbau und Weinhandel zu leiden haben, weitere Winzergenossenschaften gründen solle. In der Resolution wird ausgesprochen: „In Anbetracht der diesjährigen Herbstansichten und des Umstandes, daß unter der Wirkung des neuen Weingefetzes die Spekulation sich ganz bedeutende Einschränkungen bereits auferlegt hat und da ferner bei dem schlechten Geschäftsgange der Weinhandel nur einen kleinen Teil der in Aussicht stehenden Kreszenz aufzunehmen in der Lage sein wird, hält man es im Interesse der Winzer und des Weinhandels für geboten, um ein übermäßiges, beide Teile schädigendes Angebot zu verhindern, überall da Winzergenossenschaften gründen zu lassen, wo ein glatter Herbstverkauf nicht zu erwarten steht, damit einem Verschleudern der Weine, ähnlich wie im Jahre 1896, unter allen Umständen vorgebeugt wird.“

Berichte.

Aus dem Rheingau.

☉ **Deßlich 23. Oktober.** Die allgemeine Weinlese beginnt am Montag, den 2. November. Eine Vorlese soll bereits am 29., 30. und 31. Oktober stattfinden.

☿ **Winkel 23. Okt.** Es wurde beschlossen, bei günstiger Witterung am 26., 27. und 28. Oktober eine Vorlese für die „Deßlicher“ frei zu geben, während der allgemeine Herbst auf die Zeit vom 2.—18. November festgesetzt ist.

✠ **Hallgarten 22. Okt.** Der allgemeine Herbst beginnt am 2. November. Am 28. Oktober findet eine Vorlese statt.

☿ **Eltvile 22. Okt.** Von einzelnen Weinbergbesitzern wurde bereits diese Woche eine Vorlese vorgenommen. Mit Montag, den 26. ds. Mts., dürfte der allgemeine Herbst beginnen.

☿ **Neudorf 22. Okt.** Der allgemeine Herbst dürfte zu Anfang der nächsten Woche beginnen. Heute fand eine Vorlese statt.

☿ **Geisenheim, 23. Oktober.** In der hiesigen Gemarkung findet am 27. und 28. Oktober eine Vorlese statt.

* **Rüdesheim 21. Okt.** Wie der „Rh. Anz.“ mitteilt, nimmt die allgemeine Weinlese am nächsten Montag, den 26. ds. Mts. in Eibingen ihren Anfang. Nach Beschluß des heute in Rüdesheim zusammengetretenen Herbstauschusses wird am nächsten Montag, den 26. ds. Mts. auch in Rüdesheim mit der Lese begonnen und zwar im „Oberfeld“, wofür 4 Tage in Aussicht genommen sind, und hieran schließt sich am 30. ds. Mts. die Lese im „Berg.“ — Als Probe dafür, wie arm der Herbst in einer der besten Lagen der Rüdesheimer Gemarkung diesmal ausfällt, kann die Mitteilung gelten, daß auf dem ansehnlichen Pfarr-

weingute daselbst etwa nur ein Ohm Wein geerntet wird, während die Bekauungskosten wohl 2000 Mark betragen.

* **Rüdesheim 22. Okt.** Die bei der Versteigerung am 14. v. M. übrig gebliebenen Weinberge der verlebten Frau Joh. Wallmach Wm. verlost heute die Erben und erhielt Los Nr. 1 Herr Theodor Brandmüller, ca. einen Morgen Weinberg Berg Rosenack, in einer Mauer liegend und im ersten Ertrag stehend, Los 2 die Kinder des verstorbenen Herrn Joh. Bapt. Brandmüller, ca. 1 Morgen Rottland, mittleren Alters, 92 Ruten im unteren Platz, Los Nr. 3 Herr Josef Ehrhard, einen Morgen 12 Ruten Weinberg im Bischofsberg, 75 Ruten 3jährige Weinbergs- wust auf der Gessel, 32 Ruten Weinberg im Berg Pares und 31 Ruten im Berg Mülstein, im besten Ertrag stehend. — Die Differenz wird berechnet. — Das Haus an dem Markt wurde von den Erben zu einem Nachgebot von M. 32,100 nicht abgegeben und wird vermietet. — Nach- träglich hat Herr Theodor Brandmüller von Fräulein Else und Amalie Brandmüller den ca. 1 Morgen großen Wein- berg im Rottland zu einem hohen Preise gekauft.

* **Rüdesheim 22. Okt.** In der Nacht vom Mon- tag auf Dienstag wurden in der Weinbergslage „Behl“, Ge- markung Eibingen, arge Verwüstungen angerichtet. Die an den Weinbergen des Herrn Emil Moos und der Königl. Lehranstalt zu Geisenheim angebrachten Gelfänder wurden abgerissen und mit den Bruchstücken teilweise die Rebstöcke zertrümmert, während die Planke an dem Weinberge des Herrn E. Bibon vollständig demoliert worden ist. Von den Thätern fehlt bis jetzt jede Spur.

* **Lorch 22. Okt.** Die Weinlese ist hier in vollem Gange, man rechnet in Winzerkreisen auf einen halben Herbst und schätzt den 1903er als einen annehmbaren Mittel- wein. Leider haben Schimmelpilz und Sauerwurm erheb- lichen Schaden angerichtet und die regnerischen Tage waren der Reife der Trauben nicht günstig, sodaß es unter diesen viele faule giebt. — Die Quantität ist wechselnd in den einzelnen Lagen, die Qualität gut. Das Mostgewicht be- trägt 80—90 Grad. Im Nachbarorte Lorchhausen kostet die Ohm (200 Liter) 50—65 Mk. Viele Käufer kamen von St. Goarshausen. In Lorch ist vom Preis noch nichts bekannt.

* **Wiesbaden 22. Okt.** In dem vielgenannten Prozeß Söhnlein gegen Moët-Chandon fand am Samstag vor der hiesigen Zivilkammer neuer Verhandlungstermin statt. Die Entscheidung des Prozesses wird am 7. November ds. Js. verkündet werden.

Aus Rheinhessen.

* **Bingen 20. Okt.** Das Ergebnis der Traubenlese in der Gemarkung Bingen stellt sich auf einen „drittel Herbst“; einige Winzer ernten noch weniger. — Nach der in Rüdes- heim abgeschlossenen Traubenlese betrug das Gesamtergebnis 980 bis 1000 Stück Burgunder und Portugieser, darunter ca. 70 Stück vom dortigen Winzerverein, welcher bereits 30 Stück zum Preise von 350 Mk. verkauft hat.

* **Gau-Algesheim.** Herr Weinkommissionär Karl Kost kaufte eine Partie 1900er Rotwein zu 650 Mk. das Stück, 1901er Weißwein das Stück 450 Mk., 98er und 99er zu 600 Mk. das Stück für eine Weinhandlung in Württemberg.

* **Aus Rheinhessen, 21. Oktober.** Im Mostver- kaufsgeschäft ist es trotz des ziemlich bedeutenden Mengen- ausfalles doch nicht lebhaft. So gingen in den letzten Tagen in Dietersheim 1903er zu durchschnittlich Mk. 12, in Oden- heim zu Mk. 16—19, in Münster zu durchschnittlich Mk. 19 das Viertel ab. Spät-Burgundertrauben wurden in Ober- und Nieder-Ingelheim, Rüdesheim und Bingen zu Mk. 2.90—3.10 das Viertel (18 Pfund) abgesetzt. In Mettenheim, Alsheim, Guntersblum, Dirnheim und Oppen- heim gingen Sandweine zu Mk. 1.25—1.40 per Viertel in andere

Hände über. Bessere Dienheimer und Oppenheimer Sand- weine kosteten Mk. 2.10—2.60 per Viertel. In neuen Portugieserweinen entwickelte sich in letzten Tagen ein recht lebhaftes Verkaufsgeschäft. Gefelkerte Portugieser und Sand- weine wurden in bedeutenden Quantitäten zu Preisen von Mk. 240—280 per Stück an den Mann gebracht. Die Mostgewichte bewegen sich zwischen 60—100 Grad nach Oechsle. Auch in 1901er und 1902er war der Verkehr in den letzten Tagen recht lebhaft. Größere Transaktionen wurden hierin zu früheren Preisen perfekt. F. 3.

Vom Rhein.

* **Steeß 20. Oktober.** Die Lese der roten Trauben ist hier, wie in den benachbarten Weinorten beendet. Das Quantum kam durchschnittlich einem halben Herbstertag gleich, das Mostgewicht betrug meist 64—75 Grad nach Oechsle. Die Spätrottrauben kosteten hier 15 Mk. pro 50 kg. Die allgemeine Lese beginnt hier schon Morgen. Die Trauben haben sich in letzter Zeit noch hübsch entwickelt, sodaß die Riesling noch befriedigend ausgereift sind. Hier sind schon größere Bestellungen auf den Herbstpreis gemacht. Feste Abschlüsse sind noch nicht bekannt, doch wurden be- reits 9.90 Mk. pro Mische geboten. In Manubach ist die Lese beinahe beendet. Das Mostgewicht schwankte zwischen 60—78 Grad nach Oechsle. Die Trauben wurden für 7 bis 9.20 Mk. pro Etr. verkauft. In Neurath wurden 8.80 bis 9.— pro 50 kg bewilligt. Der Durchschnittsertrag der diesjährigen Ernte dürfte in hiesiger Gegend ein halber Herbstertag nicht übersteigen. Nach älteren Jahrgängen herrscht augenblicklich wenig Nachfrage. Hier gingen 4 Fuder 1900er für 630 Mk. und 2 Fuder 1902er für 450 Mk. pro 1000 Liter in anderen Besitz über. In Manubach erzielten 3 Fuder 1901er 410 Mk. pro Fuder. In Oberwesel wurden 1901er für 400—430 Mk. pro 1000 Liter abgesetzt.

Vom Main.

* **Hochheim 19. Oktober.** Heute Mittag fand die Güterversteigerung der Erben des verst. Weingutsbesizers Herrn Pabstmann statt. Für den „Königin Viktoriaberg“, eine auch in weiteren Kreisen bekannte hiesige Weinbergs- lage (21 Morgen), deren Erzeugnisse zum Teil in die Kellerreien des englischen Königshofes wandern, wurden von Herrn Ludwig Fink aus Wiesbaden 150 000 Mk. geboten. Derselbe Herr erwarb auch noch einen Teil der übrigen Weinbergs- parzellen und blieb mit 45 000 Mk. Meistbietender für Wohnhaus nebst Kelterhaus und Garten. Die Erteilung des Zuschlages für die erzielten Gebote von seiten der Erben steht noch aus.

* **Hochheim 22. Oktober.** Die Traubenernte ist hier im vollem Gange und werden bei 78—80° auch mitunter über 90° pro Pfund Trauben 16 Pfg. bezahlt.

* **Hochheim 22. Oktober.** In dem nach Flörsheim zu belegenen Weinbergdistrikt Weiler ist ein Reblaus- herd entdeckt worden. — Bei Fortsetzung der Weinbergsunter- suchungen hat die Reblauskommission gestern einen weiteren Reblausherd gefunden und zwar in einem „Bettelmann“ be- nannten Weinberg, der sich in unmittelbarer Nähe der an- deren von der Reblaus heimgesuchten Traubengelände befindet. Der Weinberg wurde auch sofort in den Bering der Ab- sperrung gezogen. Im ganzen sind bis jetzt sieben Wein- berge von der Reblaus infiziert, die aber sämtlich eng zu- sammen liegen.

Von der Nahe.

* **Kreuznach 22. Oktober.** Hier ist die Trauben- lese bereits im Gange. In zahlreichen Produktionsorten des Nahetals und der Seitentäler wird am nächsten Donnerstag mit der allgemeinen Lese begonnen. Die Trauben haben sich noch gut entwickelt. Die Qualität dürfte im Allgemeinen der beiden Vorjahre gleich stehen oder diese übertreffen. Die Nachfrage ist schon ziemlich rege. In verschiedenen Produktions-

orten wurden schon größere Bestellungen von Trauben auf die Herbstpreise gemacht. Im Geschäft mit älteren Sachen ist es ziemlich ruhig. Hier gingen einzelne Posten der beiden letzten Jahrgänge für 410—475 Mk. und 6 Stück 1900er für 680 Mk. pro Stück in andern Besitz über. In einigen Produktionsorten des Grafenbachtals wurden Abschlüsse in 1901er und 1902er für 340—360 Mk. pro 1200 Liter gemeldet. In Norheim erzielten 3 Stück 1900er 660 Mk., in Niederhausen 6 Stück 1901er 420—435 Mk., in Monzingen 6 Halbstück 1900er 740 Mk. und 4 Stück 1901er 440 Mk. pro 1200 Liter.

* Weiler 20. Oktbr. Mit der allgemeinen Traubenlese wurde in hiesiger Gemarkung am letzten Donnerstag begonnen. Die Lese ist hier, wie in der Gemarkung Bingerbrück schon beendet. Wenn auch das Quantum durch die Ungunst der Witterung gelitten hat, war man mit den Erträgen zufrieden. Es wurde $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ Herbstertag geerntet. Die Qualität befriedigte, in den bessern Lagen übertraf sie die seitherigen Erwartungen. Das Mostgewicht bewegte sich meist zwischen 78—90 Grad nach Dehse. In den auswärtigen Lagen war die Qualität geringer. Das Herbstgeschäft ging anfangs schleppend, nachher flotter. Die Preise betrugen meist 12—15 Mk. pro Mische, doch wurden einzelne geringere Posten auch für 11 Mk. pro Mische verkauft. Hier und in Bingerbrück ist der Most, soweit er nicht von den Eignern eingefekelt wird, bereits verkauft. In der Gemarkung Münster b. B. begann die allgemeine Lese gestern. Bis heute waren keine Abschlüsse bekannt. Es wurden Mostgewichte bis zu 75 Grad nach Dehse festgestellt. In Laubenheim wird morgen mit der allgemeinen Lese begonnen. Die Trauben sind dort ziemlich gesund. Im Geschäft mit lagernden Weinen ist es jetzt sehr still, da das Interesse des Handels von den Herbstgeschäften beherrscht wird.

Von der Mosel.

* Trier 22. Oktober. Am Dienstag fand hier die alljährliche Traubenversteigerung des hiesigen Klosters statt. Die Preise stellten sich im Jahre 1902 auf Mk. 22, bzw. 26, in 1901 auf Mk. 30.50, bzw. 38, und in 1900 auf 41.50, bzw. 55.50. Gegen letzteres Jahr stachen dieselben also um fast das Doppelte ab. Da sie nun zwischen dem 1902r und 1901r Preise sich bewegen, hatte die „Köln. Volksztg.“ mit der Annahme, daß die heurigen Traubenpreise nur an diese Mittelsjahre heranreichen würden, vollkommen recht. — Die Auslese der Trauben ist allerorts im Gange; die Trauben leiden nämlich stark an Fäule. In Erden wurden Trauben besserer Lage zu Mk. 26 der Zentner abgegeben. Das Wetter ist der Lese seit gestern günstig.

* Von der Unter Mosel, 22. Oktober. Seit Freitag voriger Woche befindet sich in manchen Orten die Weinlese bereits in vollem Gange. Diese Woche wird dieselbe, da infolge des anhaltend nagelkalten Wetters die Trauben rasch in Fäulnis übergehen, allgemein werden. Die Trauben hätten in allen Lagen noch recht viel Wärme zu ihrer vollen Reife gebraucht. Die vorhandene Fäule ist daher auch keine Edelsäule, sondern, wie im Herbst 1891, leider nur eine Rohsäule. Die Güte des „Neuen“ wird deshalb viel zu wünschen übrig lassen. Wir haben demnach nach dieser Hinsicht nunmehr leider schon das dritte Mitteljahr seit 1900 zu verzeichnen. Most der Frühtrauben wog nur 65 bis 80 Grad nach Dehse. Höher werden wir auch jetzt im Durchschnitt nicht kommen. Die Menge des Herbstes, welche im Vorfrühling zu sehr schönen Hoffnungen berechtigte, hat unter dem mißlichen Sommerwetter und infolge der Rebfeinde auch so starken Rückgang erlitten, daß sie nur mehr an eine halb- Ernte herantreibt. Der Verkauf der Trauben hat begonnen. Bezahlt wird der Ztr. in Cochem „Cochemer Krampen“, Neef usw. durchschnittlich Mk. 13—15. Da zu

einem Fuder Most (je 960 Liter) stark 30 Ztr. Trauben nötig sind, stellt sich derselbe demnach auf nur Mk. 390 bis 450. Die Lese wird allenthalben nach diesem Monat beendet werden. Das Wetter ist regnerisch. (K. B.)

* K.V. Von der Mittel Mosel 23. Okt. Die Weinlese wurde am Montag in den Hauptorten aufgenommen, und zwar zunächst mit Vorlesen. Diese waren infolge der bei den Trauben aufgetretenen Fäulnis, die leider nur Rohsäule hervorgerufen, wegen des langen Regenwetters nicht mehr aufschiebbar. Aus dem gleichen Grunde wird man, trotzdem das Wetter gestern wider Erwarten in einen leidlichen „Allerheiligenommer“ sich umgewandelt hat, noch diese Woche vielfach zur Hauptlese übergehen müssen. Das bessere Wetter kann, da es zu spät kommt, nicht mehr viel nützen. Im Herbst 1902 verließ man sich anfangs November auch zu sehr auf das Wetter und geriet so auf größeren Gütern, besonders im benachbarten Ruwertale, mit der Lese in Schnee und Frost. Die Güte des heurigen Herbstes stellt sich nach den bis jetzt festgestellten Mostgewichten mit 60 bis 75 Grad Dehse und 12 bis 16 Prozent Säure, nur mittelmäßig und kommt bloß seinen beiden Vorgängern, dem 1902er und 1901er Jahrgänge, gleich. Seit 1900, dem letzten guten Weinjahre, haben wir demnach nun schon das dritte geringe zu verzeichnen. Das ist um so mehr zu bedauern, als im Vorfrühling nach der tadellos verlaufenen Blüte die Aussichten überall ausgezeichnet waren. Den größten Schaden hat der höchst ungünstig verlaufene August, der nur an einen Tage (31.) 24 Grad Wärme brachte, verursacht. Zu dem mißlichen Wetter kamen dann später noch Sturm, Peronospora, Oidium, Heu- und Sauerwurm und dergl. Der Menge nach wird daher die Lese auch nur eben mittelmäßig ausfallen. — Die Traubenverkäufe haben begonnen. Entsprechend der Güte kommen die Trauben nicht höher, als voriges Jahr und im Jahre 1901, und bleiben durchweg um die Hälfte hinter dem Jahre 1900, wo die Pfarrtrauben in Thörnicht die fabelhafte Höhe von Mk. 122 der Zentner erreichten, zurück. Für Trauben guter Lagen sind nämlich bis jetzt Mk. 20—26 gezahlt worden, so daß das Fuder (= je 960 Liter) Most auf Mk. 600 bis 700 sich stellen wird. Trauben geringerer Lagen werden nicht so hoch kommen. Auf Allerheiligen wird die Lese beendet sein.

Aus der Pfalz.

* Aus der Pfalz 20. Oktober. An der Unter- und Oberhaardt ist man noch stark in der Lese, während sie an der Mittelhaardt in der Hauptsache — nur Großgrundbesitzer dürften noch 8 bis 12 Tage damit zu tun haben — als beendet betrachtet werden kann. So schleppend sich anfangs das Verkaufsgeschäft auch zeigte, um so lebhafter wurde es auch später. Große Mengen der Moste der Unterhaardt kommen an Großhäuser der Ober- und Unterhaardt. Die Vogelpreise variieren an der Unterhaardt zwischen Mk. 9 und 12, an der Oberhaardt zwischen Mk. 10—20 je nach Lage und Gemarkung. Die Mostgewichte sind ebenfalls sehr verschieden. Während bevorzugte Plätze solche von 80—90 bis 100 Grad aufweisen, wurden in minderwertigen Böden solche von nur 60—70 Grad konstatiert. Der Säuregehalt bewegt sich zwischen 8 und 10 bzw. 12 und 15‰ per Mille. Die Quantität wird kleiner als man vermutete; selbst an der Ober- und Unterhaardt, wo man alljährlich große Herbstgewohnheit war, fällt die Quantität dieses Jahr kleiner aus und ist die große Zufuhr von Most von der unteren nach der oberen Haardt darauf zurückzuführen. Flüssige Weißweine von der Kelter weg wurden in Ungstein, Rallstadt, Herrheim und Freinsheim zu Mk. 500—400—375 abwärts pro Fuder erlassen, auch konnten in Edenkoben und Umgegend diverse Waggons zu Mk. 270—275—300 die 1000 Liter abgerollt werden. Portugieser schwanken im Preise zwischen Mk. 190

bis 210. In diesen Weinen war im gegenwärtigen Jahre ein sehr reges Animo. Die 1903er Weine versprechen reintonig und stahlig zu werden. Die Gärung ist eine stürmische, aber zugleich auch eine rasche, woraus auf schnellen Abbau zu schließen ist.

F. 3.

Aus Bayern.

* Dettelbach a. M. 21. Okt. Die Weinlese hat hier und in der Umgegend begonnen und wird in einigen Tagen beendet sein. Die Weinberge sind diesmal von allen Feinden des Weinstocks verschont geblieben, so daß man mit Qualität und Quantität zufrieden sein kann. Die königl. Hofkellerei hat ihren Burgunder gelesen, der 80—100 Grad nach Wechsle gewogen. Käufer fehlen noch. Per Hektoliter wird hier Mk. 25—35 verlangt.

Aus Baden.

* Aus Baden 20. Oktober. Die Weinernte fällt in fast allen badischen Weingegenden zufriedenstellend aus. Die Qualität ist eine recht gute zu nennen. Das Mostverkaufsgeschäft bewegt sich in lebhaften Bahnen. So gingen in der Markgräflerregion in Heitersheim, Kirchen, Krozingen, Staufen, Ehrenstetten, Pfaffenweiler, Zünzingen, Laufen, Hugelheim, Mauchen und Mühlheim 1903er zu Mk. 27—42, am Kaiserstuhl in Merdingen, Gottenheim, Ringel, Wassenweiler Rothweil und Breisach zu Mk. 20—34, im Breisgau in Roldringen, Nordweil Ellenheim, Ringsheim und Lahr zu Mk. 18—24 und in der Ortenau in Friesenheim, Niederschopfheim, Ebersweiler, Diersburg, Kammersweiler, Altschweier, Ulm, Zunsweiler, Vermersbach und Offenburg zu Mk. 24—42 und Rotweine bis zu Mk. 55 ab. Alles per 100 Liter. F. 3.

Aus Württemberg.

* Aus Württemberg 19. Okt. In Besigheim Käufe zu Mk. 82—105, in Gessigheim a. N. zu Mk. 100—120, in Kirchheim a. N. zu Mk. 85 und 90, in Göglingen zu Mk. 71, in Mundelsheim zu Mk. 105—115 für Trollinger aus Mittelberglagen und Mk. 130—140 für Räsberger, in Derdingen zu Mk. 89—92, in Lauffen zu Mk. 75—88. Alles per 3 Hektol. — In Untertürkheim wurde am Samstag aus den hofkammerlichen Weinbergen der Portugieserwein verkauft. Bezahlt wurde Mk. 59—64 per Hektol. Das gesamte Quantum betrug 35 Hektol.

Gerichtliches.

* Deutscher oder französischer Sekt. Mit dieser Frage hatte sich der zweite Zivilsenat des Reichsgerichts zu beschäftigen. Es handelt sich um die Bedeutung und Zulässigkeit der Ortsbezeichnung „Reims“ auf dem Korkbrando und den Etiketten in Deutschland auf Flaschen gefüllter Champagnerweine. Die Firma Victor Clicquot u. Cie. in Reims (nicht zu verwechseln mit der Firma Vve. Clicquot) hat in Eltville eine Filiale, woselbst der aus Reims in Fässern kommende, angeblich schon gemischte Wein („cuvée“) zu Schaumwein umgearbeitet wird, und dann in den Handel kommt. Die Firma Plattenhorn u. Co. („Champagne Strub“) in St. Ludwig (Gf.), die ebenfalls ausschließlich Gewächse der Champagne verarbeitet, fühlt sich nun dadurch geschädigt, daß die Firma Victor Clicquot durch ihre Flaschenetiketten und Plakate den Eindruck hervorbringt, als ob ihr Schaumwein französisches Fabrikat sei, sie strengte deshalb gegen die Firma Victor Clicquot eine Klage an wegen unlauteren Wettbewerbs mit dem Antrage: 1. der Beklagten zu verbieten, daß sie auf den Etiketten ihrer Sektflaschen und den Preislisten die unrichtige Angabe mache, daß ihr Fabrikat in ihrer Filiale in Eltville fertiggestellt werde; 2. zu unterlassen, das Wort Reims auf den Etiketten, Halsschleifen, dem Kapselverschluß und Propfen ihrer Sektflaschen und in den Preislisten, in auffällender Schrift oder an auffallenderem Ort als das Wort Eltville, anzubringen; 3. zu unterlassen, auf den Etiketten, Plakaten und dem Korkbrando den Ortsnamen Reims, ohne einen Zusatz, der die Herstellung ihres Fabrikates in Deutschland erkenntlich macht, zu nennen. Begründet war diese Klage damit, daß durch die Aufmachung der Etiketten, Plakate, Korte usw. der Anschein erweckt werde, daß die Herstellung des Schaumweins in Reims erfolge, also daß es französischer Champagner sei; tatsächlich aber werde der Schaumwein erst in Eltville hergestellt, indem dort die aus Reims in Fässern kommende cuvée durch Zusatz von Zucker in Champagner verwandelt werde. Wenn auch der Preis der Weine von Victor Clicquot bedeutend

billiger als französischer sei, so wird doch beim großen Publikum der Glaube hervorgerufen, als handle es sich um französisches Fabrikat. Das Landgericht Wiesbaden hatte die Klage abgewiesen, indem es den Einwand des Beklagten gelten ließ, welcher dahin ging, daß die Herstellung des Schaumweins schon in Reims mit der Mischung der Weine (cuvée) beginne und dieser nur, wie es auf den Etiketten heiße, in Eltville fertiggestellt werde. Die vom Kläger gegen dieses Urteil beim Oberlandesgericht Frankfurt a. M. eingelegte Berufung hatte keinen Erfolg. Aber die nun beim Reichsgericht eingelegte Berufung hat der höchste Gerichtshof für teilweise begründet angesehen. Es wurde das Urteil des Oberlandesgerichts insoweit aufgehoben, als dadurch die Berufung gegen das Urteil des Landgerichts Wiesbaden bezüglich 2 und 3 des Klageantrages zurückgewiesen ist. Bezüglich des Klageantrages unter 1 wurde die Revision zurückgewiesen, also daraufbezüglich das erste Urteil bestätigt. Soweit die Aufhebung erfolgte, wurde die Sache zur nochmaligen Verhandlung an die Vorinstanz zurückverwiesen, damit aber ein anderer (der zweite) Zivilsenat des Oberlandesgerichts Frankfurt betraut.

Verschiedenes.

* Vom Rhein 20. Okt. Auf eine Anfrage, ob moussierender Kognat und Punich der Schaumweinsteuer unterliege, hat das Reichsschatzamt der „Deutschen Wein-Zeitung“ die Antwort gegeben lassen, daß sich der Bundesrat vorbehalten habe, Getränke, die als Ertrag für Schaumwein dienen können, zu besteuern. Von dieser Befugnis sei zwar bisher noch kein Gebrauch gemacht worden; es müsse aber dahingestellt bleiben, ob späterhin Anlaß gegeben ercheine, die Vorschriften des Schaumweinsteuergesetzes auf schäumenden Kognat und ähnliche Getränke zu erstrecken. Eine abweichende Entscheidung sei hier nicht getroffen worden.

Geschäftliches.

* Ahmannshausen 20. Okt. Der hiesige Winzerverein veröffentlicht soeben seinen Jahresbericht für das Jahr 1902/03. Die Aktiva betragen M. 31,020.45. Die Passiva M. 30,320.75, sodaß ein Gewinn von M. 700 zu verzeichnen ist. Die Aktiva setzen sich zusammen aus folgenden Posten: Ausstehende Forderungen für Wein M. 12,561.10, do. für Rinsen usw. M. 395.20, Wert des noch lagernden unverkauften Weines M. 16,000, Mobilienwert M. 2064.45; Passiva: Vorrath M. 27,974.58, Geschäftsanteile der Mitglieder M. 670, Ausgabereise für gelieferte Konsum-Waren M. 290.50, sonstige Ausgaben M. 26.12, Gewinne nach der vorjährigen Bilanz Markt 1025.46. In Einnahme und Ausgabe betrug der Jahresumsatz M. 17,531.83 resp. 17,864.92, mithin Differenz M. 330.09.

* Wiesbaden 19. Okt. Herr L. Schulze ist aus der Firma Lipmann & Schulze vorm. J. Schmalgrund, Weingroßhandlung, hier, ausgeschieden. Der verbleibende Teilhaber Herr S. Lipmann hat das Geschäft mit sämtlichen Aktiven und Passiven übernommen und führt die Firma unverändert weiter.

Ausland.

Frankreich.

* Bordeaux 20. Oktober. Die Lese ging anfangs ds. Mts. an und fand unter sehr günstigen Umständen statt. Hitze und Sonnenschein haben die ganze Zeit geherrscht, was dem Reifen der Trauben und folglich der Qualität des neuen Weines sehr günstig ist. Das Ergebnis wird sehr mässig ausfallen, obwohl die letzten Wochen von dem im Sommer versäumten nachgeholt haben. In den weitaus meisten Fällen kam diese Hitze zu spät. Nur einige besonders feine Marken dürften von ihr profitieren, da man die Edelfäule bei ihnen abwarten kann. Hält das gute Wetter an, und geht die Lese zu Ende, bevor es wieder anfängt zu regnen, so dürfen wir wohl auf eine gute Qualität der 1903er Weine hoffen. Im Ganzen wird aber die Weinernte viel zu wünschen übrig lassen, und quantitativ werden wir kaum die Hälfte eines gewöhnlichen Jahres erreichen. Auch im Weissweindistrikt erntet man jetzt, wo das Resultat quantitativ noch ungünstiger ist als im Rotweindistrikt. Sehr grosse Unregelmäßigkeiten sind bei der Ausreifung zu konstatieren, nicht bloß in derselben Gegend, ja oft in ein und demselben Weinberge kann man oft schön ausgereifte Trauben neben unreifen hängen sehen, und doch ist alles eine Sorte, die unter den gleichen klimatischen Verhältnissen sich entwickelt hat. Obwohl bis jetzt erst wenige Abschlüsse am Stock stattgefunden haben, sind wir der Ansicht, dass zahlreiche Käufe, namentlich in Weissweinen erfolgen werden, sobald die Weine zu probieren sind. Die Weinpreise steigen deshalb, und sogar die billigsten Marken haben bereits einen Zuschlag erfahren.

Landwirtschaftliches.

* Die Wiefe ist die Mutter des Ackers. Der berühmte Lehrer der Viehfütterung, Herr Geheimrat Prof. Julius Kühn, sagt:

„Viel und gutes Futter
Liefert reichlich Milch und Butter,
Gibt zugleich dem Acker Kraft,
Daß er reiche Ernten schafft.“

In diesen Sätzen liegt die ganze Weisheit des Landwirts. Man bringe nur die Wiesen zur höchsten Produktion an wirklich wertvollem Futter, und das oben Gesagte ist sicher erreicht. — Das geeignetste Verbesserungsmittel der Wiefe besteht aber in der Düngung mit guter Thomasschlacke: sie liefert Futter mit den doppelten Mengen von Eiweiß, der Milch und Fleisch bildenden Substanz; zugleich reiche Mengen von phosphorsaurem Kalk, dem Material zum Aufbau der Knochen; kurz: schafft Sebung der Viehzucht nach jeder Richtung.

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

Es empfehlen sich als

Wein-Kommissionäre:

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

Korkstopfen

liefert alle Qualitäten und Sorten zu äusserst billigsten Preisen

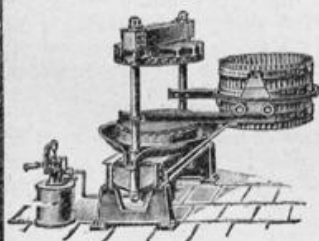
J. Becker, Korkstopfenfabrik, Mainz.

Korkstopfen aller Art

liefern in besten Qualitäten billigst

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

A. Duchscher & Co. in Wecker Grossh. Luxemburg i. deutsch.
Zollverein. Eisengiesserei, Spezialfabr. f. Wein- u. Obstpressen.

**Schraubenkeltern**

mit Duchscher's unübertroffenem Original-Differenzial-Sandhebel-Druckwerk, verschiedenartiger Konstruktion in 20 Größen.

Hydraulische Keltern

für Sand- und Motorbetrieb in allen beliebigen Stärken bis zu 6000 Liter Saft-ergebnis in einer Kelterung.

Haushaltungs- und Beerenpressen, Obst- und Traubenmühlen.

Umbau alter Kelterysteme nach moderner Bauart. Illust. Kataloge, geschildert, geschickt und Neuheiten enthaltend, gratis und franko.

Vorzugsbedingungen für Wiederverkäufer.

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.

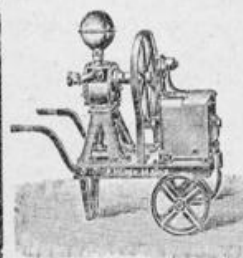
Prima arsenikfreien gelben Schwefel Mk. **14.—**
per 50 Kilo.

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

Ernst Gottschalk in Mainz.

Telefon 1170.

Lager: Kaiser-Wilhelm-Ring 11.



P. Hilge, Mainz,

liefert seit 40 Jahren die besten
Weinpumpen jeder Art.

Elektromotorpumpen,
1000 Liter in 8 Minuten,
Mk. 625.—

Hôtel „Rheinischer Hof“ Eltville a. Rh.

Weinbau. **Joseph Hulbert.** Weinhandel.

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

F. Kriegbaum, Mainz II.

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

Flachmarktstrasse 21. Telefon Nr. 688.

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 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 Gewähr für einwandfreies Fabritat, 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.

Nur für Weinhandlungen.

B. Zamboni (aus Italien)

seit 1891

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

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
Keller Köln a. Rh. inkl.
Fass v. 200 Lit. an.

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

Trauben-Import. Proben gratis und franko.

Jakob Boos, Weinkommissionsgeschäft, Amtlicher Richtermeister, Bruttig-Fankel

(Mosel) besorgt 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.

Wein-Untersuchungen

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

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
Kellern für den Herbst; gross-
artige Kellereien mit Fässern zur
Verfügung. Telefon 4.



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
empfiehlt die Spezialfabrik

Merrem & Knötgen, G. m. b. H. Wittlich (Rheinland).

Lieferanten bedeutender Weinproduzenten, kaiserlicher Domänen und Weinbauschulen.

Kisten-Fabrik

VON
Carl Brass

73 Gaustr. Mainz Gaustr. 73.
empfehl: Wein- und Probe-
kistchen, Flaschenlatten,
Fahstafeln, Obst-, Trauben-
u. Spargelkistchen,
Postversandkisten etc.
Kisten mit eigenen Patent-
Verschlüssen.
Billigste Preisliste gratis u. franko.
Flaschenhüllen von Stroh
zum Tagespreis.

Peter Wirschem

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

HOCHFEINER
TAFEL-
LIQUEUR

**PERLE VON
RÜDESHEIM**

RÜDESHEIMER
LIQUEUR-FABRIK
RÜDESHEIM a. Rh.

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.)

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

Erfolg für Stallmist,
eignet sich für alle Gewächse gleich
gut u. ist namentl. für Weinberge
empfohlen, die 50 Ko. inkl. Saft,
je nach Qual., Mk. 3 und 4 ab
Station Ingelheim (Rh.). In
Sammelladungen u. b. größeren
Bezügen Frachtvergütung und
billiger.

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

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. —

Zementfässer mit Glasausfütterung

vorzüglich zur Lagerung von
Wein, Brantwein, Spirit, Obstwein, Gel, Pétrol usf



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei

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

Den Weinhandlungen zum Bezuge ihrer moussirenden
Weine empfiehlt sich die
Champagner-Kellerei (gegr. 1855)
Preisliste zu Diensten.

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

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

In Deutschland auf Flaschen gefüllt.

Wein- und Likör-Etiketten
liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Henn's patent. Keller-Oefen.

Für Zollkeller: Oefen mit

Aussenfeuerung.

Monatlang auf Probe!



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

M. Apel

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

J. Clauss,

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

Zum Ankauf von Obermosel-
weinen direkt vom Winzer
empfiehlt sich

Paul Sünner

Gemeinde-Einnehmer 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.