



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

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Nr.: Weinzeitung Oestrich.

Expedition: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9.

Preisnehmer Nr. 6.

Erscheint jeden Sonntag. Bestellungen nehmen sämtliche Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658) 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-Nachnahme:** in der Expedition zu Oestrich sowie bei allen Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen und angemessen honoriert.

Nr. 36.

Oestrich, Sonntag, den 8. November.

1903.

Inhalts-Verzeichnis: Der 1903er und das neue deutsche Weingesetz. — Die Weinkellerrückstellung. — Der Herbst 1903 im deutschen Reiche. — Berichte: Aus dem Rheingau. — Aus Rheinhessen. — Vom Rhein. — Von der Nahe. — Von der Mosel. — Von der Saar. — Von der Sauer. — Aus der Pfalz. — Aus Franken. Aus Baden. — Gerichtliches. — Verschiedenes. — Anzeigen.

Der 1903er und das neue deutsche Weingesetz.

Dem „Rhein. Kurier“ wird darüber geschrieben: „Bei Beratung des Gesetzes über den Verkehr mit Wein, weinhaltenen und weinähnlichen Getränken vom 24. Mai 1901 wurde von fachkundiger Seite wiederholt die verhängnisvolle Bedeutung des § 9 des Gesetzes bei geringen Weinjahren hervorgehoben. Die Richtigkeit dieser Behauptungen findet in dem Mosteinkaufsgeschäft des heurigen Herbstes ihre volle Bestätigung. Unsere Weine haben, den Moselweinen ähnlich, einen hohen Säuregehalt selbst in guten Jahren, weil hier viel, in manchen Orten sogar überwiegend Riesling gezogen wird und diese Traubensorte bekanntlich einen höheren Säuregehalt hat, als Oestreicher und andere weiche Traubensorten, was wohl darauf zurückzuführen ist, daß die Rieslinge in der Reife später daran sind, wie die anderen Trauben. Bei dem der Reifeentwicklung der Trauben in diesem Jahre ungünstigen Nachsommer sind die Rieslinge sehr weit zurückgeblieben und an manchen Orten knapp reif geworden. Der Säuregehalt derselben ist ein sehr hoher, so daß der daraus gewonnene Wein im Naturzustande kaum zu genießen sein dürfte und eine Verbesserung desselben eine unbedingte Notwendigkeit ist.“

Nach dem neuen Weingesetz von 1901 ist zur Verbesserung des Weines ein Zusatz von Zuckerslösung gestattet, jedoch darf durch diesen Zusatz von Zucker, mit Wasser aufgelöst, eine erhebliche Vermehrung nicht stattfinden. Der

Zucker macht einen vom Hause aus geringen Wein zwar voller und kräftiger, erhöht den Zuckergehalt des damit verbesserten Getränkes und naturgemäß dessen Alkoholgehalt nach der Gärung, allein die Säure, und das ist gerade das Schlimmste, wird durch den Wasserzusatz reduziert. Nun verbietet aber das neue Weingesetz in seinem § 9 bei schwerer Strafe eine erhebliche Vermehrung, d. h. einen erheblichen Wasserzusatz. Ohne eine erhebliche Vermehrung bzw. einen erheblichen Wasserzusatz sind aber die vielfach halbreifen 1903er Rieslingweine kaum genießbar zu machen. Der Käufer solcher Trauben steht vor der Alternative, entweder dem Most den gesetzlichen Vorschriften gemäß keinen erheblichen Wasserzusatz zu geben, und dann dürfte sein Produkt infolge des hohen Säuregehaltes später unverkäuflich sein, oder den Most mittels einer erheblichen Menge Zuckerslösung auf einen angemessenen Säuregehalt zu reduzieren und sich auf diese Weise dem Strafrichter in die Hände liefern.

Es ist daher sehr natürlich, daß der Weinhandel, der sich weder unverkäufliche Ware in den Keller legen, noch mit dem Strafrichter in Berührung kommen will, eine sehr zurückhaltende Stellung einnimmt. Die Nachfrage ist demgemäß bei dem 1903er Most außerordentlich gering; die bisher gezahlten Preise sind seit langem nicht mehr so niedrig gewesen, an manchen Orten erzielten die Winzer 25% niedrigere Preise wie 1902 und 50% niedriger wie 1900. Die Weinbauern sind ob dieser geringen Preise sehr niedergeschlagen. Die Leute haben sich das ganze Jahr gequält und ihre Gläubiger auf den Herbst vertröstet. Nun ist der langersehnte Herbst da und der Winzer soll zu Spottpreisen seine so mühsam erzielte Kreszenz verkaufen. Viele können sich hiezu nicht entschließen und legen ihren 1903er selbst ein in der Absicht, denselben später als Straußwirt zu verzapfen.“

Die „Rh. Weinzeitung“ bemerkt hierzu: „Die Wohltat des § 67 des Gewerbesteuergesetzes vom 24. Juni 1891, wonach jedem Weinbauer gestattet ist, seinen aus selbst gezogenen Trauben gewonnenen Wein innerhalb seines Polizeibezirkes in einem ununterbrochenen Zeitraum, der 3

Monate nicht übersteigen darf, zu verzapfen, ohne für diesen Betrieb eine Gewerbe- oder Betriebssteuer zu entrichten, kommt unsern rheinischen Winzern sehr gelegen. Es ist denselben auch von Herzen zu gönnen, daß das Gesetz ihnen eine Art Selbsthilfe in so bedrängter Lage an die Hand gibt.

Die Weinkellerkontrolle.

Die „Köln. Ztg.“ schreibt: Die Weinkontrolle ist nunmehr in allen Bundesstaaten in Ausübung getreten; jedoch ergeben sich hierbei Schwierigkeiten, welche dringend einer Lösung bedürfen. So entstehen z. B. für den Kontrolleur, falls er in einen Winzerkeller kommt, dessen Bestände verkauft und zum Zeichen dessen, wie üblich, an den Spunden unter Siegel gelegt sind, die Fragen: 1) ob er hier die als Sicherungsmittel gegen Täuschung angelegten Siegel lösen darf, wodurch dem Betrug durch Auffüllung geringerer Sorten Tor und Tür geöffnet würde, oder nicht; 2) ob diese Weine seiner Kontrolle unterstellt sind oder desjenigen Kontrolleurs, in dessen Bezirk der neue Eigentümer des Weines wohnt. Sollte diese letztere Frage dahin zu entscheiden sein, daß der Kontrolleur des betreffenden Winzerkers zuständig ist, so entsteht die weitere Frage, ob er zur Entsiegelung der Weine befugt ist, ohne den rechtmäßigen Eigentümer oder dessen Angestellten zur Seite zu haben. Hierüber müßte Klarheit geschaffen werden, denn es wäre geradezu ein unerhörter Eingriff in die Rechte dritter, wenn der Kontrolleur ohne Beisein desjenigen, dem die Weine gehören, oder eines seiner Angestellten hier eigenmächtig verfahren wollte. Und wenn, wie zu erwarten steht, der Kontrolleur nicht befugt sein darf, diese Weine anders als in Gegenwart des Eigentümers zu entsiegeln, so entsteht die weitere Frage: wer vergütet dem Eigentümer die eventuellen Reisepensen, die unter Umständen von beträchtlicher Höhe sein können? Aber auch nach einer anderen Richtung hin hat die Sache ihre Schwierigkeiten. Es ist bestimmt, daß die Kontrolleure aus einem Gebinde fünf Flaschen entnehmen sollen. Muß hier der Käufer selbst irgend welchen anderen Füllwein liefern, oder soll er warten, bis ihm Nachricht wird, daß an dem kontrollierten Wein nichts auszusetzen sei und dann wieder die fünf Flaschen als Füllwein benutzen? Häufiger könnte es dabei vorkommen, besonders bei empfindlichen Jahrgängen, die bei Berührung mit der Luft gern blau werden, daß der Käufer entschieden den Wein beim Bezuge nicht mehr vorfindet, wie er ihn gekauft hat. Durch die Herausnahme der fünf Flaschen wird der Wein stets etwas minderwertiger, das wird jeder Fachmann bestätigen. Es müssen daher in jeder Beziehung klare Bestimmungen getroffen werden, die den Käufer vor jeglichem Schaden schützen. Das würde wohl am besten dadurch erreicht werden, daß von jeder Gemeinde von Orts wegen genügend Naturfüllwein gestellt wird. Jedenfalls wäre die Frage am einfachsten dadurch gelöst, daß man die in Winzerkellern lagernden und nachweislich verkauften Weine der Kontrollzuständigkeit desjenigen Bezirks überweist, in den die Weine verkauft sind.

Der Herbst 1903 im Deutschen Reiche.

„Wir stehen am Ende eines merkwürdigen, aber keineswegs erfreulichen Weinjahres.“ schreibt das Fachblatt „Weinbau und Weinhandel.“ „Wohl noch nie haben sich die Aussichten häufiger und schroffer geändert als heuer, wo der Winzer von Anfang an zwischen Furcht und Hoffnung schwebte, und man war durch den beständigen Wechsel so abgestumpft, daß das Prachtwetter am Anfang vorigen Monats ebenso wenig wie die darauf folgende und leider noch anhaltende nasskalte Witterung die Gemüter sonderlich bewegte. Das Aprilwetter der letzten Tage war ein getreues Spiegelbild der Aussichten im Laufe des Jahres und noch jetzt, wo wir doch

mitten in der Lese stehen, hält es schwer, sich ein richtiges Bild der Lage zu machen, so sehr widersprechen sich die einzelnen Berichte. Schon die Erntemenge steht heute noch nicht fest. Nicht nur die einzelnen Weinbaugebiete weisen hier bedeutende Unterschiede auf, sondern in den Gebieten selbst bestehen große Gegensätze, und in vielen Gemarkungen bringen auch die einzelnen Lagen einen ganz verschiedenen Ertrag. Wir haben es also heuer mit einem ganz „neidischen“ Herbst zu tun. Soviel läßt sich aber jetzt doch übersehen, daß im Ganzen etwa ein halber Herbst und vielleicht etwas mehr herauskommen wird. Am ungünstigsten ist das Ergebnis im Oberelsaß; verhältnismäßig günstig schneiden Württemberg, Franken, Rheinhessen, Nahe und die bayerische Pfalz ab; weniger günstig die übrigen Gebiete. Viel größer aber ist die Ungewißheit in Bezug auf die Qualität des Neuen. Hier läßt sich noch nichts Bestimmtes sagen. Die Mostgewichte betragen im Durchschnitt 60—85 Grad, vereinzelt gehen sie herunter bis 40 und hinauf bis 135 Grad. Der Säuregehalt ist durchschnittlich 10—12 pro Mille. Danach zu schließen hätten wir also einen etwas reiferen Wein zu erwarten als im vorigen Jahr.“

Berichte.

Aus dem Rheingau.

— **Deßlich 5. Nov.** Hier befinden wir uns mitten im Herbst. Der Ertrag gestaltet sich bis jetzt in einzelnen Lagen recht reichlich und nicht selten ernten wir einen vollen Ertrag. Auch die Qualität ist den Verhältnissen entsprechend nicht gering. Es wurde in den meisten Fällen etwas mehr geerntet als 1902. Die Mostgewichte aus den Trauben der Winzervereine schwanken zwischen 70 und 85 Grad Oechsle. Von Verkäufen wurde noch nichts bekannt. Für kleinere Partien Trauben werden je nach Art und Herkunft 12 bis 17 Pfennig gegeben.

— **Deßlich 5. Nov.** Ueber das „Berger'sche“ Mittel zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurmes erfahren wir nachträglich, daß der Erfinder desselben nicht der Schneidermeister Berger, sondern der Winzer Franz Holz (Holz' Mühle) ist. Holz machte schon seit Jahren an seinen eigenen Weinbergen Versuche und fand später an Schneidermeister Berger einen — Vertrauten. Ein zwischen Beiden ausgefertigter Gesellschaftsvertrag bestätigt das oben Gesagte.

* **Winkel 5. November.** Vor einigen Tagen erlegten hiesige Jäger in einem Weinberge nahe am Walde ein Reh. Beim Ausnehmen des Tieres fand man im Magen desselben nur — Trauben. Manchem dürfte diese Entdeckung neu und von Interesse sein, auch wohl komisch klingen, und dennoch ist es kein Jägerlatein. Also noch ein weiterer Feind unseres Weinstockes, dem aber gottlob besser als allen übrigen Schädlingen zu Leibe gerückt werden kann.

* **Johannisberg 5. Nov.** Das quantitative Ergebnis des heurigen Herbstes ist ganz verschieden, dort erzielt es nur einen Fünftel, hier einen halben Herbst, stückweise auch mehr. Die Mostgewichte variieren zwischen 70—90 Grad, in bevorzugteren Lagen sind sie noch höher, bei einer Säure von 9—12 pro Mille. In bezug auf die Qualität dürfte der 1903er den Vorjahren übertreffen.

* **Geisenheim 4. Nov.** Herr Weil, Rüdesheim, kaufte die diesjährige Kreszenz der Geisenheimer Raolinwerke zu 17 Pfg. per Pfund am Stock.

* **Altmannshausen 5. Nov.** Der „Weißweinerbst“ ist spärlich ausgefallen. In den höheren Lagen sind die Trauben noch nicht vollständig ausgereift, während in den niederen Lagen vieles vom Sauerwurm vernichtet wurde.

* Lorch 5. Nov. Der Ertrag des Herbstes im Bodenthal war sehr reichlich; stellenweise gab es vollen Ertrag. Von Krankheiten und von Sauerwurm war nichts zu sehen, und die Trauben waren edelreif und schön; das Mostgewicht schwankte zwischen 65 und 95°. Erschienen waren aber nur wenige Käufer, hauptsächlich aus Lorch, welche fast die ganze Ernte aufkauften; einige Partien gingen nach auswärt. Der Preis war anfänglich 65—68 Mk., fiel aber infolge mangelnder Kauflust bis auf 54 Mk. für das Ohm. Die Beschaffenheit ist zufriedenstellend; es wird einen guten Mittelwein geben. Die Lese ist in der ganzen Umgegend schon seit einer Woche beendet. Infolge geringer Nachfrage nach Trauben entschlossen sich viele Winzer, ihre Ernte selbst einzulegen. — Der Winzerverein lagerte von dem diesjährigen Jahrgange 35 Stück Wein von seinen Mitgliedern in seinen Kellereien.

* Lorchhausen 4. Nov. Die Weinlese, welche im allgemeinen bei guter Witterung stattfand, ist seit einigen Tagen vollständig beendet. Es wurde in den meisten Fällen etwas mehr geerntet als man vermutete. Der Qualität nach dürfte der 1903er ein brauchbarer Mittelwein werden. Während des Herbstes kostete die Ohm (200 Liter) zerkleinerte Trauben durchschnittlich 50 Mk. Die roten Trauben (Spät- oder Klebrot) wurden mit 18—20 Pfg. pro Pfund verkauft. Viele Winzer haben ihre Erträge selbst eingefestert. Der hiesige Winzerverein erntete und lagerte etwas über 66 Stück 1903er. Der Winzerverein hat unlängst ein eigenes Haus mit Kellereien, welche noch vergrößert werden sollen, erworben und verfügt jetzt über einen Lagerbestand von 103 Stück Wein der Jahrgänge 1902 und 1903, die im kommenden Frühjahr einer öffentlichen Versteigerung ausgesetzt werden sollen. Nach dem Urteile der Sachleute handelt es sich bei großer Auswahl um recht geeignete Sachen.

[] Niederwalluf 4. Nov. Die Traubencreszenz des hiesigen Pfarrgutes ging zu unbekannten Preisen an die Weinhandlung Jakob Komers dahier über.

Aus Rheinhessen.

* Bingen 3. Nov. Der hiesige Winzerverein, der nun mit seinem Herbstgeschäft völlig zu Ende ist, hat insgesamt etwa 90 Stück Weiß- und Rotweine geerntet.

* Nieder-Jengelheim 4. Nov. Der diesjährige Herbst ist jetzt beendet und für viele Winzer gut ausgefallen. Es hat Herr Joh. Mett in 265 Rktr. Weinberg $1\frac{3}{4}$ Stück Weißwein geerntet und an einer 3-jährigen Rebe (Traminer) drei Trauben von $2\frac{1}{2}$ Pfund Gewicht erhalten.

* Aus dem Jengelheimer Grunde 3. Nov. Das Einherbstn der weißen Trauben in unserer Gegend ist nahezu beendet. Der Ertrag war in den meisten Gemarkungen zufriedenstellend. Die zu Anfang gezahlten Preise gingen zurück, da fast allerorts doch mehr erzielt wurde, als man erwartet hatte. Vorgenommene Mostproben ergaben in Ober-Jengelheim 63—75 Grad Oechsle bei 9—14 pro Mille Säure, in Engstadt 60—70 Grad bei 11—15 Säure, in Bubenheim und Zugenheim fast ähnliche Verhältnisse, Gau-Algesheim 58—85 Grad bei 9—13 Säure, Appenheim, Nieder- und Ober-Hilbersheim erzielten Mostgewichte von 65—72 Grad bei 10—14 Säure. Für das Viertel, 18 Pfund Trauben, wurden gezahlt in Partenheim Mk. 1.30—1.35, in Zugenheim Mk. 1.30—1.50, in Sauer-Schwabenheim Mk. 1.30 bis 1.60, in Engstadt und Bubenheim Mk. 1.20, in Elsheim Mk. 1.50—1.65, in Appenheim und Nieder-Hilbersheim bis Mk. 1.25. In Gau-Algesheim wurde die Ohm Most mit Mk. 30—40 bezahlt. Groß-Winternheim lieferte mehrere Partien Most zu Mk. 290, 300 und 315 pro Stück. (D. Wztg.)

* Gau-Algesheim 3. Nov. Die Weinlese in hiesiger Gemarkung ist zu Ende und fiel, was die Quantität anbelangt, nicht günstig aus, wurde doch im Durchschnitt kaum mehr als ein Drittelherbst geerntet. Das Mostgewicht schwankte zwischen 62 bis 86 Grad. Auslesen

wiesen bis 95 Grad auf. Der Preis pro Ohm betrug für ungefektete Trauben von 35—40 Mk. Gefekteter Most aus besseren und besten Lagen wurde per Stück von 300 bis 340 Mk. bezahlt. Fast alle diejenigen, welche verkaufen wollten und gute Ware hatten, brachten ihre Kreszenz an den Mann.

* Appenheim 3. Nov. Für die Trauben wurde per Mche Mk. 7 bezahlt. Das Stück wurde zu Mk. 230 bis 240 abgesetzt.

* Alzey 4. Nov. Der Herbst geht seinem Ende entgegen und kann als ein mittelmäßiger bezeichnet werden. Das Mostgewicht beträgt zwischen 60—80 Grad, bei $10\frac{1}{2}$ — $12\frac{1}{2}$ Säure. Das Geschäft ist aber außerordentlich lebhaft; das Viertel wird mit 1,30—1,60 Mk. bezahlt. Die Wein Händler usw. haben auch eine große Menge gefekteten Most gekauft. Die Stadt ist von Fuhrwerken sehr belebt. Durch das Untersuchungsamt Mainz wurden aus verschiedenen Gemarkungen Mostproben unternommen.

* Aus Rheinhessen 4. Nov. Die Winzergenossenschaften Rheinhessens haben jetzt zum Verkauf und Vertrieb ihrer lagernden Weine eine neue Einrichtung getroffen, welche auch der Weinhandel, da von einer Konkurrenz durch Weinverkauf an die Konsumenten abgesehen wird, wohl begrüßen dürfte. Von Seiten der Landwirtschaftlichen Zentrale in Darmstadt nämlich wurde den Winzergenossenschaften ein Weinsachmann, gewissermaßen als Generalvermittler zwischen Genossenschaften und Weinhandel, präsentiert. Fraglicher Vermittler hat in Mainz seinen Wohnsitz und wird von dort aus die Vermittlung übernehmen. Für Rheinhessen bedeutet dieses die Lösung einer dringenden Tagesfrage.

Vom Rhein.

* Trechtshausen 4. Novbr. Die Lese im „Bodenthal“ ist beendet. Mit dem Quantum war man im Allgemeinen zufrieden. Der Most wog 80—85 Grad nach Oechsle. Für eine Ohm (200 Liter) gemostete Trauben wurden 50—60 Mk. bezahlt.

* Oberwesel 3. Nov. Der Herbst ist hier und in der Umgegend beendet und besser ausgefallen, als man erwartet hatte. Infolge der warmen Witterung ist die stürmische Gärung vorüber; der Neue probiert sich als schöner, brauchbarer Mittelwein, der dem 1902er durchaus nicht nachsteht. Oberwesel und Umgegend pflanzt seit Jahren nur Rieslingtrauben.

* Vom Rhein 5. Nov. Eine hochinteressante, in Weinsachkreisen Aufsehen erregende Angelegenheit wird demnächst die Gerichte in Mainz und Bingen beschäftigen. Es handelt sich um eine prinzipielle Entscheidung, ob bei den Weinversteigerungen, wie sie im Frühjahr und im Herbst in unseren Weingegenden abgehalten werden, der Versteigerer verpflichtet ist, einen Notar zur Leitung der Weinversteigerung anzunehmen, oder ob es ihm überlassen bleibt, dazu einen Auktionator zu nehmen. Einem Herrn, welcher in Bingen alljährlich seine Weinversteigerungen abhält, ist, da er diese seit dem vorigen Jahre — seit welcher Zeit ja der Gebrauch, Notare zur Leitung zu berufen, ziemlich abgekommen ist — von einem Auktionator leiten ließ, ein Strafbefehl zugegangen. Aller Wahrscheinlichkeit nach handelt es sich um die Frage, ob man es bei Weinversteigerungen mit Immobilien- oder einer Mobilienversteigerung zu tun hat. Fraglicher Herr hat erstinstanzlich Berufung eingelegt, und wird die Sache, als von großer prinzipieller Bedeutung, sicher alle Instanzen durchlaufen. Hier ist zu bemerken, daß auch der Auktionator alle staatlichen Stempelabgaben zu tragen hat.

Von der Nahe.

* Windesheim. Das Ergebnis der Lese, die hier wie in den benachbarten Weinorten zum Abschluß gelangt ist, war ein recht befriedigendes. Es zeigte sich, daß bei dem reichen Behang der Rebstöcke der quantitative Verlust

überschätzt wurde. Hier wurde noch immer $\frac{2}{3}$ Ernteertrag eingeheimst. Dabei waren die Trauben meist recht gesund, so daß man hier noch auf eine befriedigende Qualität rechnen darf. Die Trauben hatten ein Mostgewicht von 58—75 Grad nach Dechsle. Das Herbstgeschäft ließ zu wünschen übrig, und die Mostpreise standen denen des vorigen Jahres wesentlich nach. Der Grund hiervon ist weniger in dem reichen Ernteergebnis als in der gedrückten Lage des Weingeschäfts zu suchen. Der Weinhandel hat mit den schwierigsten Verhältnissen zu rechnen, weshalb er zu größeren Unternehmungen wenig Lust zeigt. Hier wurden die Trauben meist mit 8—8,50 Mk., in Heddesheim und Waldbühlersheim mit 8—9 Mk. pro Mische (50 Liter) bezahlt. Im Langenlonsheim bewegten sich die Preise zwischen 8,50—10 Mk. pro Mische. In Waldbühlersheim, Gerheim, Eckeroth und Schweppenhausen wurde das halbe Quantum auch für 7—7,50 und 8 Mk. verkauft. Zahlreiche Produzenten haben ihren Most gelegt.

* Von der unteren Nahe 2. Novbr. Die Lese ist in allen Produktionsorten beendet. Mit dem Ergebnis konnte man noch recht zufrieden sein. So sehr auch die Ernte besonders in diesem Jahr von den Witterungsverhältnissen, von Krankheiten und Schädlingen bedroht war, erwiesen sich die Befürchtungen für dieselben doch übertrieben. Im allgemeinen betrug das geerntete Quantum vollständig einen halben Ernteertrag. Nach den festgestellten Mostgewichten und dem Säuregehalt der Trauben dürfte der 1903er den beiden vorigen Jahrgängen eigentlich nicht nachstehen, wohl aber blieben die erzielten Mostpreise hinter den dieser Jahre zurück und das Herbstgeschäft ging im Ganzen recht schleppend. Der Preisdruck trat besonders mit dem Fortgang der Lese ein und machte sich besonders gegen Ende der Lese fühlbar. Daher kommt es, daß die Berichte über Mostpreise sich vielfach scheinbar widersprechen. Selbst in Münster b. B. wo man immer noch befriedigende Preise gewöhnt war, wurden zuletzt noch Verkäufe für 13 Mk., vereinzelt sogar für 12,50 Mk. pro Mische abgeschlossen. In Rummelsheim und Dorsheim wurde für 8,50—9 Mk., in Dorsheim auch für 12 Mk., in Laubenheim für 13 Mk., zuletzt auch für 12 und sogar noch für 11,75 Mk. pro Mische verkauft. Zahlreiche Winzer zogen es vor, unter diesen Verhältnissen ihre Kreszenz einzufestern und man darf annehmen, daß diese damit ein Geschäft machen, wenn sich das Weingeschäft wieder günstiger gestalten wird.

* Von der oberen Nahe. Im Herbstgeschäft herrschte in diesem Jahre kein reges Leben. Die allgemeinen Mostpreise waren daher gedrückt und schwankend. In Niederhausen kostete der Trebermost meist 1,60—2,30 Mk., in Norheim 1,70—2,40 Mk., in Waldböckelheim 1,30—1,60 Mk., in Oberhausen 1,30—1,45 Mk. pro Viertel (8 Liter). In Meddersheim wurde die Maische meist für 8—9 Mk., in Sobernheim für 9—11 Mk., in Monzingen und Martinsstein für 10—13 Mk. pro Löpel (50 Liter) verkauft. Im Geschäft mit älteren Jahrgängen ist es sehr still, in letzter Zeit wurden keine Verkäufe in fertigen Weinen abgeschlossen.

* Aus dem Gräfenbachtal. Trotzdem man gegen das Ernteergebnis nicht zu klagen hat, herrichte in diesem Jahre bei den Winzern nicht die fröhliche Stimmung der Weinlese, da das Mostgeschäft sehr schleppend ging. Bezüglich der Herbstgeschäfte waren die Hoffnungen vor der Lese schon gedrückt und die diesbezüglichen Befürchtungen erwiesen sich leider als begründet. Infolge des schleppenden Geschäftes waren die Mostpreise sehr niedrig. Verkauft wurde die Maische in Winzenheim für 1,30—1,50 Mk., in Norheim für 1,40—1,60 Mk., anfangs 1,65 Mk., in Mandel für 1,20—1,45 Mk., in Hargesheim für 1,30—1,45 Mk., in Gutenberg und Sommerloch für 1,30—1,40 Mk., in Sponheim, Braunweiler, St. Katharinen für 1,15—1,30

Mk., in Weinsheim für 1,10—1,30 Mk. pro Viertel (8 Liter). Einzelne Abchlüsse wurden zuletzt zu niedrigeren Preisen perfekt.

Von der Mosel.

✱ Mosellern 5. Nov. Die Weinlese hat mit Anfang November ihr Ende erreicht. Der diesjährige Herbst-Ertrag ist besser ausgefallen als man erwartet hatte, überall gab es $\frac{1}{3}$ mehr als voriges Jahr. Das Mostgewicht betrug 65 bis 82 Grad nach Dechsle. Hier in Mosellern wurden viel Trauben aufgekauft. Den Zentner zu 14,50 bis 15,25 Mk. In dem Nachbar-Orte Müden wurden zirka 60 Fuder Most verkauft, das Fuder 430 Mk. (960 Ltr.) ohne Faß.

* Longuich a. d. Mittelmosel 5. Nov. Die Lese der Trauben ist nunmehr auch an der Mittelmosel allgemein in Angriff genommen worden. Sie wirft der Güte und der Menge nach nur einen Mittelherbst ab. Die Preise der Trauben und Moste haben erst in einzelnen Orten sich gebildet und werden in den nächsten Tagen mit dem Fortschreiten der Lese fester sich gestalten. Hier selbst wurden die Trauben der Pfarrkirche zu Mk. 18 der Zentner und diejenigen des Katharinenstiftes zu 700 Mk. das Fuder (960 Liter) verkauft. Im allgemeinen zahlt man sonst für die Trauben, wie voriges Jahr, 13—16 Mk., Most wurde in Erden, wo Trauben bis auf 31,50 der Zentner kamen, auch schon zu Mk. 600—800 das Fuder abgegeben.

Von der Saar.

* K. V. Von der Saar 4. Nov. Mit der weiter vorgeschrittenen Traubenlese im Saartale hat auch der Absatz an Trauben und Most ganz befriedigend sich gestaltet. Wegen der etwas besseren Güte, wie letztes Jahr, kommen die Preise auch entsprechend höher. Bezahlt hat man nämlich in Canzem, Wiltingen, Schoden, Ayl, Wawern, Saarb. u. a. für den Zentner Trauben M. 15—21, bzw. für das Fuder Most M. 450—630. Von letzterem sind schon mehrere 100 Fuder in festen Händen. Das sogenannte „Tälchen“ wurde fast ganz nach Trier ausgekauft. Unsere Großwinzer, von denen im Vorjahre manche ihre gesamte Ernte infolge Frostschadens sofort loschlügen, legen dieselbe jetzt wieder selbst zum Absatz auf den Trierer Versteigerungen ein. Manche Orte haben mit der Lese noch längere Arbeit.

Von der Sauer.

K.V. Von der Sauer 5. Nov. In unserem von der Obermosel bei Wasserbillig sich abzweigenden und die Sauer hinauf bis Echternach sich hinziehenden Weintale ist die Weinlese in der Hauptsache beendet. Das Wetter hielt sich während derselben leidlich gut. Das Ergebnis stellt sich nach Menge und Güte auf gut einen halben Herbst und damit doppelt so hoch als im Jahre 1902, wo bekanntlich Frühfröste unendlich viel schaden. Heuer hätten wir, wenigstens der Menge nach, eine noch viel reichere Ernte geerntet, wenn das Sommerwetter, besonders die Monate August, der seinem Namen als „Kochmonat“ durchaus keine Ehre machte, wärmer gewesen wäre. Das Mostgewicht bewegt sich deshalb auch bloß zwischen 55 und 66 Grad nach Dechsle bei 13—17‰ Säure. Letztes Jahr standen diese Verhältnisse auch nicht günstiger; doch erzielte man damals für das Fuder Most (= 960—1000 Liter) noch 330—350 Mk. Jetzt muß man denselben in Wasserbillig, Langsur, Siersberg, Meddorf, Mörsdorf usw. schon zu 240—250 Mk. abgeben. Hiermit kommen wir aber durchschnittlich noch um 30—40 Mk. höher als an der benachbarten Obermosel, welche nur in Hauptorten 240—250 Mk. erlöste. Die Weinstöcke aller Lagen haben einen schönen Holzbestand.

Aus der Pfalz.

* Aus der Pfalz 3. Nov. Bei ganz ausgezeichneter Witterung nahm die diesjährige Weinlese einen raschen Ver-

lauf. Bezüglich der Menge war das Ergebnis sehr verschieden und betrug nach der „Köln. Bztg.“ ein Viertel bis Fünftel einer vollen Ernte. Im allgemeinen war jedoch die geerntete Menge gering; sie ergab für die Mittelhaardt kaum ein Viertel, für die Oberhaardt die Hälfte und für die Unterhaardt bis an Dreiviertel eines vollen Ertrages. Besser fiel im allgemeinen die Güte aus, obgleich auch diese recht verschieden war; die Rieslingtrauben hätten noch einige Tage hängen müssen, um in allen Lagen zur vollständigen Reife zu gelangen. Das Mostgewicht bewegte sich, je nach den Lagen und den Erzeugungsorten, zwischen 57 und 125 Grad nach Oechsle. Dabei war aber der Säuregehalt verhältnismäßig hoch und betrug vielfach 11—13 das Tausend. Im allgemeinen dürfte der 1903er Wein bezüglich der Güte dem 1902er gleichkommen oder ihn übertreffen. Wenn auch das Geschäft während der Lese nicht flott war, so nahm es doch bald danach größeren Aufschwung. Am meisten fand in den letzten Tagen Most an der Oberhaardt Beachtung. Dort wurden in der Berichtswoche mehr als 200 Fuder von badischen und württembergischen Händlern zu steigenden Preisen aufgekauft. In Edenkoben, Edesheim, Maifammer Kirrweiler, Hainfeld, Rhodt, St. Martin, Alsterweiler, Diebesfeld, Weyher und Burrweiler erzielte man Mk. 245—290, in Landau, Flemmlingen, Böchingen, Siebeldingen, Gobraunstein, Märzheim, Bollmersheim, Ibsesheim, Frankweiler und Birkweiler Mk. 230—270 und in Bergzabern, Gleiszellen, Gleishorbach, Nechtenbach, Pleisweiler, Schweigen, Barbelroth, Dörrenbach und Klingenmünster für Weiß- und Rotweinstein Mk. 220—240, bzw. Mk. 325 bis 380 die 1000 Liter. Auch im Grünstadter Kanton und im Zellertal wurden größere Posten Weiß- und Rotweinstein zu Mk. 250—280, bzw. zu Mk. 180—200 und in der Dürkheimer und Neustadter Gegend zu Mk. 375—450, bzw. zu Mk. 210—235 die 1000 Liter abgesetzt. Ältere Weine, wie 1902er und 1900er wurden in den letzten Tagen in Deidesheim und in den benachbarten Orten zu Mk. 700 bis 1000, bzw. zu Mk. 1600—3000 und in Neustadt zu M. 450—500, bzw. zu Mk. 600—800 das Fuder verkauft.

Aus Franken.

* Nürnberg. Die mittelfränkische Handels- und Gewerbekammer verwarf in einem von der Staatsregierung verlangten Gutachten den Entwurf eines Gesetzes gegen den Alkoholimßbrauch und mißbilligt diesen als Eingriff in die Gewerbefreiheit.

Aus Baden.

* Aus Baden 5. Nov. Recht lebhaft war der Geschäftsgang im Mostverkaufsgeschäfte in letzter Woche. In allen Bezirken wurden größere Transaktionen perfekt. So wechselten nach der „F. 3.“ im Kreischgau 1903er zu Kennungen von Mk. 20—34, Rotweine von Mk. 27—40, an der Bergstraße Weiß- und Rotweine von Mk. 26—42, bzw. 30 bis 45 und im Neckartal von Mk. 35—40 bzw. 40—50 ihre Eigner. In der Main- und Taubergegend wurde in Tauberbischofsheim, Werbach, Lauda, Königshofen, Waldenhausen, Hochhausen, Unterbach und Gerlachsheim 1903er zu Mk. 28—40, in der Ortenau und Bühlergegend, in Baden, Lautenbach, Biberach, Schwalbach, Barnhart, Eisental, Thiergarten, Diersburg, Offenburg und Durlach Weiß- und Rotweine zu 28—45 bzw. 45—55, am Kaiserstuhl zu Mk. 20—35 bzw. 36—54, im Breisgau zu 18—30 bzw. 36—52 und in der Markgräfler- und Ortenauer Gegend zu Mk. 24—52 in den Handel gebracht. Auch in der Bodenseegegend gelangten 1903er zu Mk. 18—27 bzw. 25—40 zur Abnahme. Alles per 100 Liter.

Gesellschaftliches.

* Wiesbaden 7. Nov. Die Entscheidung in dem bekannten Prozesse Most-Chandon contra Schönlein und Co. in Schierstein, wurde heute verkündet. Urteil: Die Klägerin wird abgewiesen und zur Tragung sämtlicher Kosten verurteilt.

* Darmstadt 30. Okt. Ein interessanter Prozeß als Nachspiel zu der 1901er Ausstellung der Künstlerkolonie auf der Mathildenhöhe dürfte demnächst ausgetragen werden; es haben vor einigen Tagen schon Zeugenvernehmungen vor dem Landgericht Mainz stattgefunden. — Zu namhaften Garantiefondszeichnungen wurde i. Zt. von dem damaligen Geschäftsführer auch eine Anzahl rheinheffischer Weinkleferanten unter dem mündlichen und schriftlichen Versprechen herangezogen, daß nur rheinheffische Weinfirmen auf der Weinkarte erscheinen. Trotzdem wurde eine Firma in Müdesheim Lieferant einer Anzahl Rheingauer Weine, sowohl bessere Sorten, wie auch offene Tischweine. Während nun einige Firmen ruhig den bekanntlich verlorenen Garantiefonds zahlten, andere einen Vergleich abschlossen, weigern sich eine Firma in Mainz und Bingen, die Garantiesumme zu entrichten, da die Voraussetzungen nicht gehalten und der Vertrag von Seiten der Künstlerkolonie gebrochen worden sei. Von der Künstlerkolonie ist nun Klage eingeleitet, auf deren Ausgang man gespannt ist.

* Neustadt a. H. 4. Nov. (Stellerkontrolle.) Ein hiesiger Weinhandeler verweigerte dem Kontrollbeamten die Auskunft über die Art der Herstellung ohne den Grund hierfür anzugeben. Das Schöffengericht verurteilte ihn deswegen zu einer Geldstrafe von 50 Mk.

* Heilbronn 4. Nov. Im vorigen Jahre wurde in dem Keller einer Stuttgarter Wirtschaft durch den Weinkontrollen eine größere Menge Wein mit der Bezeichnung „Lauffener“ beanstandet, weil es sich hier um eine Mischung von südländischem Wein mit bedeutendem Zuckerwasserzusatz, nicht aber um einen inländischen Wein handelte. Die in Weinsberg und in Stuttgart vorgenommenen chemischen Untersuchungen ergaben, daß der „echte Lauffener“ ein Misch-Masch von Lauffener und griechischem bzw. spanischem Wein nebst Zusatz von mindestens 25 Prozent Wasser war. Der Staatsanwalt beantragte eine Freiheitsstrafe. Das Gericht erkannte gegen den Wirt, der heute vor der Staflammer stand, auf eine Geldstrafe von 100 M.

* Ueber Weinbauversuche in Deutsch-Südwest-Afrika berichtet das „Kolonialblatt“: Der Landwirt Ludwig in Klein-Windhut, welcher sich seit dem Jahre 1896 mit Weinbau befaßt, hat zur Zeit 11 000 Rebstöcke, von denen 6000 tragen. Im Jahre 1902 füllte er 10 Hektoliter Wein, in diesem Jahre stieg der Ertrag auf 35 Hektoliter, neben denen noch 80—90 Zentner Tafeltrauben verkauft wurden. Im nächsten Jahre hofft Ludwig auf eine Ernte von 190—200 Hektolitern. Da infolge der zeitweilig hohen Temperatur im Schutzgebiet leichtere Weine ohne Gefahr des Um-schlages sich nicht gut herstellen lassen, beabsichtigt er Süß- und Südwine herzustellen.

Beim Most.

Geraten ist der neue Wein,
Schon braust er in den Fässern.
Der saure Alte ist zu Ende,
Drum trinten wir den Bessern.
Er ist nicht heiß, er ist nicht trüb;
Noch süß zwar, doch schon zieht er.
Wer ihn als Gottesgab' nicht ehrt
Mit Zug und Zung, den flieht er.
Schaut mir den alten Nillas an,
Wie seine Auglein blinken!
Der Neue, der's ihm angetan,
Ist gar ein lieblich Trinken.
Im Schweige hat am Nebenrain
Geschafft er sonder Zagen,
Nun liegt auf seinem Antlitz heut
Ein selig Wohlbehagen.
Der neue Wein macht wieder jung
Das Herz in allen Faltten;
Drum sagen wir: Geleigne Gott
Den Neuen allen Alten!

J. Braßel.

Geschäftliches.

* Hattenheim 5. Novbr. Der Mitinhaber der offenen Handelsgesellschaft W. A. Gossi u. Sohn, Herr W. A. Gossi, ist aus dem Geschäfte ausgetreten und wird dasselbe unter Beibehaltung der Firma von Herrn Weinhandeler Karl Gossi allein weiterbetrieben.

* Bacharach. Herr Weinbaulehrer Mähren wird am 1. Januar als Königlich Württembergischer Weinbauinspektor nach Weinsberg bei Heilbronn übersiedeln.

Beilagen-Hinweis.

Der heutigen Nr. unseres Blattes liegt eine Beilage der Firma Robert Voigt, Kellereimaschinen-Fabrik, Dresden-N. bei, auf welche wir uns erlauben besonders aufmerksam zu machen.

Der Expedition.

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

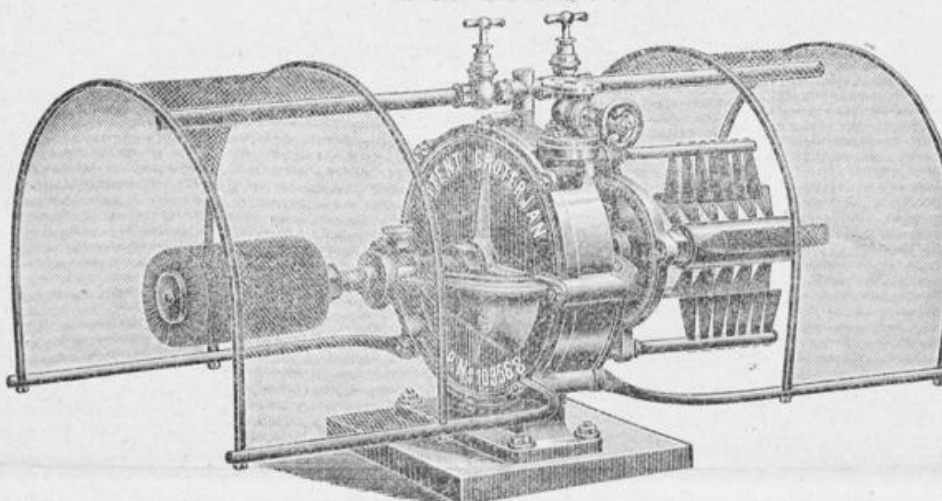
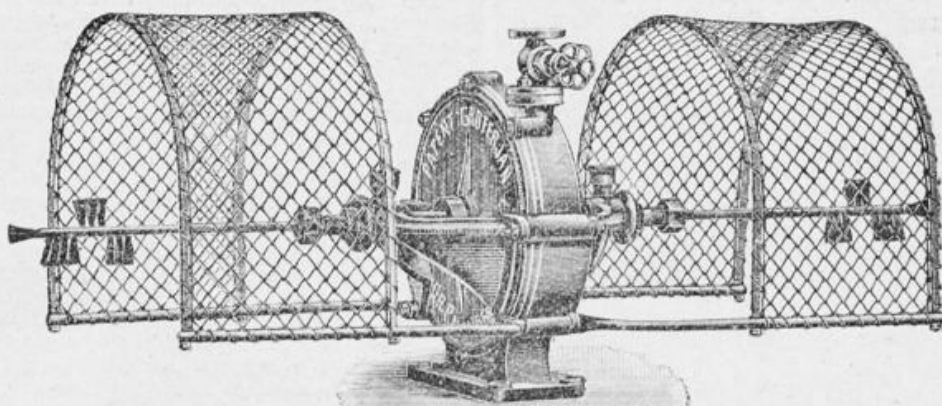
Moderne Flaschenreinigungs-Maschine.

Das System der Dampfturbine hat in den letzten Jahren in mehrfacher Weise Anwendung in der Technik und in der Industrie gefunden. Bei einer durch mehrere Patente geschützten Flaschenreinigungs-Maschine wendet Christoph Groterjan, Berlin N. 58, dieses System mit sehr gutem Erfolge an. Die als

Dampfturbine ausgebildete Maschine wird durch direkt zugeleiteten Dampf von ca. 3 Atm. betrieben, ist somit ein Motor für sich, erfordert keine

Transmissionen, keinen besonderen Antrieb und ist jeder Zeit betriebsfertig. Dadurch, daß der Dampf, nachdem er die Bür-

sten in Rotation versetzt hat, zur Erwärmung des Spülwassers dient, wird der Betrieb der Maschine ein nahezu kostenloser. Die Schnelligkeit der Rotationsbürsten kann mittels eines vorgesehenen Dampfventils genau reguliert werden. Um das Halten der Flaschen zu erleichtern und Bruch zu vermeiden, drehen die Außenbürsten sich in ent-



gegengesetzter Richtung zu derjenigen der Innenbürsten und um 60 Prozent langsamer. Sollen Gefäße von verschiedener Form und Größe hintereinander gereinigt werden, so können die hierzu passenden Bürsten schnell und leicht abgewechselt werden.

Sämtliche Zahngetriebe sind bei der Maschine geschützt, so daß Verletzungen der Arbeiter nicht vorkommen können.

In einer besonderen Ausführung wird die Maschine nur als Maschine für die Innen- und

Außenreinigung von Flaschen aller Art gebaut. Hierbei wird nicht nur eine gründliche Reinigung der Flaschen, sondern auch eine solche der

Verschlüsse erzielt. Diese Maschine soll ca. 2400 Flaschen pro Stunde reinigen. In einer anderen Ausführung wird die Maschine nur für die Innenreinigung von Flaschen, Kannen, Krügen, Büchsen, Töpfen, Formen und Gläsern jeder Façon und Größe gebaut. Ein großer Vorteil der Maschine ist auch deren geringes Platzbedürfnis.

Henn's patent. Keller-Oefen.

Für Zollkeller: Oefen mit Aussenfeuerung.



Monatelang auf Probe!

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

Bekanntmachung.

Die Oestricher Winzer-Genossenschaft e. G. m. u. S., verkauft ihre 1903er Kreszenz

als Most,

was wir Interessenten hierdurch mitteilen.

Der Vorstand.

Weingesetz!

Auszug aus dem Weingesetz vom 24. Mai 1901, auf Carton (nach auswärts franco incl. Packung 30 Pfg.) Enthält die Paragraphen 2—8 des Weingesetzes, die gemäss gesetzlicher Verordnung in den Betriebsräumen der Weinändler und Weinproduzenten aufgehängt werden müssen.

Druckerei der

„Rheingauer Weinzeitung.“

Anton Wilhelmj,

Weinkommissions-Geschäft,
Hallgarten i. Rhg.

With. Klersy

Weinkommissionsgeschäft
Oestrich

(Rheingau.)

Eduard Wuppermann

Rüdesheim a. Rh.

Vertreter erster Firmen
der

Kellerei-Branche.

Lager in sämtlichen

Kellerei-Artikeln.

Vermittel. aller Versicherungsarten

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 stärkester 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. B. Wittlich (Rheinland).

Lieferanten bedeutendster Weinproduzenten, staatlicher Domänen und Weinbaufürsten.

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.

Brühspunden 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 } p. 1000 St.
Jute „ 3.30, 4.50, 5.10, 5.90 }

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 1/4 Ltr. braun, grün u. Bordeaux
Mk. 48.— per 1000 St.

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

Gewürzschwefel Mk. 30.— „ 50 „
Tropflosen Schwefel „ 40.— „ 50 „
Liliput-Schwefel „ 17.— „ 1000 St.

Aechte Ia. Saliansky Hausenblasen, Filtrirmasse mit Asbest,
Filtrirsäcke, Trubsäcke, Flaschenpapier, Flaschenlücke,
Kellerkerzen, Messing- und Holzhähnen etc. etc. empfiehlt
zu den billigsten Preisen

Ernst Gottschalk in Mainz.

Telefon 1170.

Lager: Kaiser-Wilhelm-Ring 11.

Korkstopfen aller Art

Liefern in besten Qualitäten billigt

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

Korkstopfenfabrik.

Wein-Untersuchungen

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

Montaner & Co.
Korkstopfenfabrik
Palamos, Catalonien
und Mainz.

Heinrich Steinkamp

Weinkommissionsgeschäft

Coblenz a. Rhein u. Mosel. Telephon 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,**
anerkannt vorzügliche Probe.

Nur für Weinhandlungen.

B. Zamboni (aus Italien)

seit 1891

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

Ital. Rotwein Piemontese	à Mk. 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
(Ia. Qualitäten).

Trauben-Import. Proben gratis und franko.

Kisten-Fabrik

von
Carl Brass

73 Gaufr. Mainz Gaufr. 73.
empfehl: Wein- und Probe-
kistchen, Flaschenlatten,
Kastafeln, Obst-, Trauben-
u. Spargelkistchen,
Postversandkisten etc.
Kisten mit eigenen Patent-
Verschlüssen.
Billigste Preislifte 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.

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. Nachbügung
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. Sad,
je nach Qual., Mk. 3 und 4 ab
Station Ingelheim (Rh.). In
Sammelladungen u. b. größeren
Bezügen Frachtvergütung und
billiger.

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

Korkstopfen

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

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).

5 Tage auf Probe

ohne Nachnahme — ohne Vorauszahlung — ohne Kaufzwang
senden wir jedem Interessenten **franko** einen

Petroleum-Flüchlichtbrenner „Schapirolight“

Leuchtet wie
Gasflüchlicht.

Verbraucht
in 20 Stunden nur
1 Liter Petroleum.
1 kompl. Schapiro-
Brenner
mit Strumpf u. Zylinder
Mk 6,50.



„Modell 1903“
Passt auf jede
Petroleumlampe.
**Hermann Hurwitz
& Co.**

Berlin C.
Stralauerstrasse 56

Bestes Product.

Cognac „Asbach“
Weimbrennerei
Asbach & Co.
Rüdesheim a. Rh.

Empfehle vorrätige
ovale Lagerfässer
à 10, 25, 38 und 50 hl

sowie
runde Stück- u.
60 hl Fäß.

Wich. Wellhöfer,
meh. Fäßfabrik,

Seidingsfeld-Würzburg.

Telegrammadresse: Fäßwellhöfer.

Fässer,

eiserne Rundkeller, Fass-
dämpfapparat, abgepasste
Lagersteine, billigst abzu-
geben.

Jos. Schlitz, Mainz,
Walpodenstrasse 4.

Vorzüglicher

Weinfeller

im Rheingau,
ca. 20 Stück haltend, gute Einfahrt,
sodort oder später zu

vermieten.

Geß. Offerten unter A. B. 200
an die Expedition der „Rhein-
gauer Weinzeitung“ erbeten.

Jüngerer Küfer

in Holz- und Kellerarbeit tüchtig,
sucht Stelle per sofort.

Offerten unter J. E. 201 an die
Expedition dieser Zeitung.

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.

J. Clauss,

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

Zum Ankauf von Obermosel-
weinen direkt vom Winzer
empfiehlt sich

Paul Sinnen

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