



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

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Abt.: Weinzeitung Oestrich.

Expedition: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9.

Verensprecher Nr. 6.

Erscheint jeden Sonntag. Bestellungen nehmen sämtliche Postanstalten Postzeitungsliste Nr. 6658<sup>a</sup>) und die Expedition entgegen. Bezugspreis durch die Post Mk. 1.60 pro Quartal excl. Postgeld; 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-Aknahme: in der Expedition zu Oestrich sowie bei allen Annoncen-Expeditionen. — Beiträge werden jederzeit angenommen und angemessen honoriert.

Nr. 38.

Oestrich, Sonntag, den 22. November.

1903.

**Inhalts-Verzeichnis:** Neuere Erfahrungen bei der Bekämpfung der Peronospora und des Oidium. — Die Farbe des Rotweines. — Verrichte: Aus dem Rheingau. — Aus Rheinhessen. — Vom Rhein. — Von der Nahe. — Aus Preußen. — Aus Elsaß-Lothringen. — Gerichtliches. — Verschiedenes. — Ausland: Frankreich. — Dänemark. — Italien. — Griechenland. — Algerien. — Anzeigen.

## Neuere Erfahrungen bei der Bekämpfung der Peronospora und des Oidium.

Vortrag des Herrn Dr. Gustav Lüscher, gelegentlich des XXI. Deutschen Weinbau-Kongresses zu Mainz.

(Schluß.)

Sie werden nun fragen, meine Herren, welcher der genannten Brühen man den Vorzug geben soll? Die Antwort hierauf ist nicht leicht. Beide haben ihre Vorteile, beide aber auch ihre Nachteile. Bei der Anwendung der Kupferkalkbrühe treten häufig durch den Sandgehalt des Kalkes Störungen beim Besprühen ein und ist die Zusammensetzung des Kalkes eine sehr schwankende, wodurch häufig Fehler bei der Herstellung derselben entstehen; die Kupferjodabrühe wird leichter von den Blättern abgewaschen und ihre Spritzstellen sind weniger deutlich sichtbar, so daß die Arbeit nicht so gut kontrolliert werden kann. Die Wahl steht somit jedem frei! Hauptsache ist und bleibt, daß überhaupt gespritzt wird.

M. H. Ich habe Ihnen nur zwei Mittel genannt, die Sie zur Bekämpfung der Peronospora benutzen sollen, Mittel, welche sich überall, wo dieselben zur Anwendung gelangt sind, vorzüglich bewährt haben, die Sie mit geringen Kosten und wenig Mühe leicht selbst herstellen können und die ich Ihnen deshalb als die besten empfehlen kann. Die fertigen Präparate des Handels, die man zur Herstellung der Brühe nur in einer bestimmten Menge Wasser auflösen braucht, erwähne ich deshalb nur beiläufig. Nach den neueren Erfahrungen, die bei der Anwendung derselben gemacht worden sind, kann ich Ihnen ihre Benutzung nicht empfehlen, weil

sie fast alle viel zu teuer sind und auch namentlich bei längerem Lagern ihre Beschaffenheit wesentlich verändern.

Den echten Mehlschäupilz oder das Oidium Tuckeri kennt man in Deutschland bereits seit Anfang der 50er Jahre des vergangenen Jahrhunderts. Es befällt alle grünen Teile des Stöckes und wird durch Hervorrufung des sog. Samenbruchs besonders schädlich. Schon Ende Mai — Anfangs Juni zeigt er sich vereinzelt in den Weinbergen, um sich dann in kurzer Zeit über ganze Gemarkungen auszubreiten. Im Gegensatz zur Peronospora macht der Pilz seine ganze Entwicklung auf der Oberfläche der einzelnen Rebstücke durch; seine Fäden laufen kreuz und quer über dieselben hin und zur Erlangung seiner Nahrung sendet er kleine Saugorgane in die Oberhautzellen. Zu seiner Fortpflanzung bildet auch das Oidium Samen oder Sporen, welche an den Enden feulenförmiger Träger reihenweise hintereinander entstehen und durch den Wind verbreitet werden. Diese Sporen werden aber nur während des Sommers gebildet. Nach den ersten Frösten im Herbst stirbt der Pilz ab und verschwindet bald danach vollständig von den Stöcken. Wie und wo er überwintert, ist uns noch nicht bekannt. Man hat zwar in den letzten Jahren auch in Deutschland seine Winterfrüchte aufgefunden, jedoch seither in nur geringen Mengen, daß man unbedingt noch eine andere Dauerform annehmen muß. Die Ansicht, daß der Pilz in jedem Jahr aufs neue bei uns einwandert, kann ich nicht teilen. Für viel wahrscheinlicher halte ich es, daß vielleicht seine Haft- oder Saugorgane Dauerzustände darstellen oder daß der Pilz im Innern der Knospen erhalten bleibt. Für letztere Annahme spricht wenigstens der Umstand, daß das Oidium in vielen Fällen im Frühjahr zuerst an den jungen Trieben und jungen Gescheinen auftritt und sich erst von hier aus weiter verbreitet. Welche dieser Ansichten die richtige ist, werden die von verschiedenen Seiten in Angriff genommenen Untersuchungen hoffentlich bald ergeben.

Was die Bekämpfung des Oidium betrifft, so ist Ihnen allen bekannt, daß wir in dem Schwefel ein vorzügliches

Mittel besitzen, um die Reben gegen den Pilz zu schützen. Bereits im Jahre 1846 kam derselbe zu diesem Zweck zur Anwendung und schon im Jahre 1852 wurden die ersten Schwefelapparate erfunden. Worauf diese gute Eigenschaft des Schwefels beruht, darüber gehen die Meinungen der Forscher immer noch auseinander. Die einen, welche eine mechanische Wirkung annehmen, sagen, daß durch das gleichmäßig über alle Reibteile ausgebreitete Schwefelpulver das Wachstum des Pilzes verhindert werde, weshalb man mit jeder anderen pulverförmigen Substanz denselben Erfolg erzielen könnte. Beobachtungen im Freien und Behandlung der Reben mit schwefelfreiem Pulver haben die Richtigkeit dieser Annahme ergeben. So findet man vielfach die an Straßen stehenden und mit dem Staub derselben bedeckten Reben von dem Pilz verschont, und ferner ist es auch gelungen, durch Bestäuben der Stöcke mit Chausseestaub diese vollständig oïdiumsfrei zu halten. Der andere Teil der Forscher führt die günstige Wirkung des Schwefels auf die bei starker Besonnung aus demselben entstehende schwefelige Säure zurück. Die pilztötenden Eigenschaften dieses Gases sind bekannt, und daß dasselbe in reichlichen Mengen in den geschwefelten Weinbergen gebildet wird, ist gleichfalls schon lange festgestellt, sodaß auch diese Ansicht viel für sich hat. Wie die Frage heute liegt, gibt man am besten beiden Teilen recht und betrachtet die Wirkung des Schwefels als eine zum Teil mechanische und zum Teil chemische.

Es wäre jedoch gänzlich verfehlt, nunmehr statt des Schwefels ein anderes, billigeres Pulver zur Bekämpfung des Oïdiums zu empfehlen. Der Schwefel ist und bleibt vorläufig noch das einzige wirklich brauchbare Mittel gegen den Pilz, das vor allen anderen Substanzen noch den Vorzug hat, daß es das Wachstum des Stockes in hohem Maße begünstigt. In jeder Gemarkung, in der geschwefelte und nicht geschwefelte Weinberge nebeneinanderliegen, kann man namentlich gegen den Herbst hin diesen günstigen Einfluß des Schwefels erkennen. Die behandelten Reben sind viel kräftiger, ihre Blätter sind intensiver grün und bleiben auch länger grün und ihre Trauben sind gegen die der nicht geschwefelten Stöcke in der Entwicklung weit voraus. Besonders deutlich kann man dies an blauen Sorten erkennen, deren Beeren durch das Schwefeln sich viel früher verfärben. Leider ist es bis jetzt noch nicht gelungen, die Ursache dieses günstigen Einflusses des Schwefels auf den Stock zu ermitteln.

In Deutschland verwendet man zur Bekämpfung des Oïdiums fast allgemein den fein gemahlten oder den geblasenen Schwefel. Je reiner und feiner diese zur Anwendung kommen, desto besser ist der Erfolg. Vor allen haben die feineren Sorten den Vorzug, daß sie sich gleichmäßig verstäuben und fest an den Reibteilen haften, während die gröberen Pulver teilweise direkt von den Blättern abrollen oder in kurzer Zeit vom Winde verweht werden. Dieser Vorteil wegen und weil sie voluminöser und deshalb ausgiebiger sind, soll man trotz ihrer hohen Preise nur die feinsten Schwefelsorten zur Bekämpfung des Oïdiums verwenden. Ueberschreitet aber die Feinheit dieser Schwefel einen gewissen Grad, so ballen sie sich leicht zusammen, wodurch Unregelmäßigkeiten bei ihrer Verstäubung entstehen. Diesen Nachteil kann man jedoch, wie Prof. Kulisch nachgewiesen hat, leicht dadurch beseitigen, daß man die ganz feinen Schwefelsorten auf Tüchern ausbreitet und an der Sonne trocknet, oder aber, was noch zweckmäßiger ist, daß man ihnen gewisse Stoffe wie z. B. gefiebte Holzasche, calcinierte Soda, staubförmigen Kalk — und zwar 5 kg auf 100 kg Schwefel — zusetzt, wonach ihre Verteilung eine ganz vorzügliche wird. Die Verwendung unreiner Schwefelsorten empfiehlt sich nicht; sie sind von nur geringer Wirkung auf den Pilz und ohne Einfluß auf das Wachstum des Stockes.

Es ist aber nicht allein die Reinheit und Feinheit des Schwefels, die man bei seiner Verwendung zur Bekämpfung des Oïdiums zu beachten hat, es kommt besonders auch darauf an, wann wir ihn benutzen. Auch der Schwefel ist ein Vorbeugungsmittel, seine rechtzeitige Anwendung deshalb das Hauptmoment bei der Bekämpfung des Pilzes. Ein voller Erfolg wird nur dann erzielt, wenn der Schwefel vor dem Austreten des Oïdiums auf den Stöcken vorhanden ist. Wird dieser Zeitpunkt innegehalten, so genügen für gewöhnlich 2—3 Bestäubungen. Die erste derselben hat unbedingt vor der Blüte zu erfolgen, die 2. und 3. je nach den Verhältnissen in Zwischenräumen von 3—4 Wochen. Ganz gleichgültig ist es hierbei nach den neueren Erfahrungen, ob der Schwefel auf den tau- oder regenfeuchten oder auf den trocknen Stock gebracht wird, seine Wirkung ist in beiden Fällen dieselbe.

Ein besseres und billigeres Mittel wie den Schwefel gibt es zur Zeit zur Bekämpfung des Oïdiums nicht. Es ist auch nicht zu empfehlen anstelle des trocknen Schwefels in Wasser vertheilt zu verwenden, weil er sich in dieser Form nur sehr schwer verstäubt und nicht gleichmäßig auf den ganzen Stock verteilt. Aus demselben Grunde muß auch von der Beifügung von Schwefel zur Bordelaiser-Brühe zwecks gleichzeitiger Bekämpfung beider Pilze abgeraten werden ganz abgesehen davon, daß hierdurch das Verfahren nicht verbilligt wird. Ueber die Brauchbarkeit anderer Mittel, die zur gleichzeitigen Bekämpfung der Peronospora und des Oïdiums dienen sollen, liegen weitere Erfahrungen noch nicht vor. — Wem also seine Reben lieb sind, wer rationellen Weinbau treiben und wirkliche Erfolge erzielen will, der bekämpfe beide Pilze gesondert: die Peronospora durch wiederholtes Besprühen der Stöcke mit 1 prozentigen Kupferkalk- oder Kupferjodabrühe, das Oïdium durch wiederholtes Bestäuben der Stöcke mit feinem Schwefel und zwar, das betone ich zum Schluß noch einmal ausdrücklich, möglichst frühzeitig.

## Die Farbe des Rotweines.

Wie die Färbung des Rotweins zu stande kommt darüber werden gar nicht so viele Leute aufgeklärt sein, die sich nicht etwa mit der Weinbereitung von irgend einem Standpunkt aus beschäftigen haben. Wer gar nichts davon weiß, wird vielleicht vornehmlich sagen, die Trauben, aus denen der Rotwein bereitet werde, seien ja rot bis violett gefärbt; diese Tatsache gibt aber noch keine Erklärung, wie man sich selbst sagen wird, wenn man eine dunkel gefärbte Traube zwischen den Fingern zerdrückt. Das Fleisch und der Saft im Innern der Traube, woraus doch der Wein bereitet wird, sind nämlich durchaus farblos, wenn auch die Traube von außen fast blauschwarz ist. Die Chemie der Farbstoffe im Wein ist sogar ein recht schwieriges Forschungsgebiet, das noch gar nicht seit sehr langer Zeit von der Wissenschaft in Angriff genommen ist. Die ersten wichtigen Untersuchungen rühren, wie dem „Berliner Tageblatt“ gemeldet wird, von Morren her, der den anatomischen Bau der Weintraube studierte und dabei das Vorhandensein einer sehr großen Zahl roter Körper von starker Färbung nachwies, weiterhin von Prillieux und dann von Professor Pollaci. Der Zweitgenannte untersuchte besonders die Traubenschale und fand in ihr Farbstoffe in zweifacher Form: einmal als winzige Tröpfchen, die jedes für sich in einem Fläschchen mit äußerst dünnen Wänden eingeschlossen sind, und zweitens als einen körnigen Niederschlag, der sich bei der Behandlung mit Säuren rot und in einer alkalischen Flüssigkeit wieder blau färbt. Grundlegend für das Verständnis der Weinfarbe sind dann eigentlich die Arbeiten von Pollaci geworden. Er unterscheidet in der Traube drei verschiedene Farbstoffe unter den etwas schwierigen, aber durchaus nicht unschönen Namen: Phyllocyanin, Phyllo-

anthän und Denocyanin, letzterer wohl auch einfacher Denolin genannt. Die ersten beiden Stoffe sind von allgemeinstem Vorkommen in der Pflanzenwelt, da sie sich in jedem grünen Blatt finden. Das Blattgrün oder Chlorophyll setzt sich nämlich aus einem blauen und einem gelben Farbstoff zusammen, die eben mit jenen beiden identisch sind. In einer grünen Traube sind sie allein vorhanden, so daß deren Färbung demnach ganz auf demselben Wege zustande kommt wie das Grün der Blätter. Die bläuliche oder violette Färbung der Trauben wird erst durch die Anwesenheit des Denocyanin bewirkt. Das Denolin tritt als Flüssigkeit auf; außerdem ist nun aber noch, wie schon erwähnt, ein weiterer dunkler Farbstoff in festen Körnchen in der Traubenschale vorhanden. Diese hat Morren als Corenen bezeichnet. Die Körnchen sind ganz undurchsichtig und können unter dem Mikroskop erst genauer untersucht werden, nachdem sie längere Zeit mit Alkohol behandelt sind. Es ist ganz besonders merkwürdig, wie dieser Farbstoff in die Trauben gelangt. Es geschieht dies nämlich, wie jetzt einwandfrei nachgewiesen ist, von den Blättern aus. Die Körnchen bestehen aus gerbsauren Verbindungen, die zunächst in farbloser Gestalt in den Blättern erzeugt werden.

## Berichte.

### Aus dem Rheingau.

△ Destrach 18. Nov. Der Herbst ist noch im vollem Gange. Wenn auch die kleineren Winzer fertig sind, so haben die Forenser immer noch einige Tage zu lesen. Der Ertrag ist vielfach unterschätzt worden. Ueberall wird mehr geherbstet als man erhofft hatte. In unserem Orte bestehen sechs Winzer-Vereinigungen, die insgesamt zirka 700 Halbstück „Neuen“ gelagert haben, die im nächsten Frühjahr zur Versteigerung kommen. Unter diesen Umständen ist es nicht zu verwundern, wenn das Verkaufsgeschäft während der Lese recht flau war.

□ Destrach 21. Novbr. Herr Phil. Bibo, „Gasthaus zur guten Quelle“ kaufte von Herrn Johann Kreis dahier 2 Halbstück 1903er Hallgarter Goldberg zum Preise von 500 Mk. pro Stück.

— Johannisberg 20. Novbr. Heute Morgen wurde durch Böllerschüsse von der Schloß-Terrasse das Einfeiern des 100. Halbstückes Most gefeiert. Der ganze Herbst der Fürstlich v. Metternich'schen Domäne beträgt 110 Halbstück. Es ist dies seit dem Jahre 1857, also seit 46 Jahren, der reichste Ertrag. Leider steht die Qualität freilich weit hinter diesem vorzüglichen Jahrgange zurück. Es wäre nur zu wünschen, daß auch jetzt endlich wieder eine solche stattliche Reihe von Hauptjahren wie 1857, 58, 59, 61, 62 und 68 folgen wollten.

\* Rüdesheim 18. Nov. Der hiesige Winzerverein hat dieses Jahr 66 Halbstück Wein geerntet. Mit der Qualität kann man zufrieden sein. Die Hauptgärung ist vorüber, und nach den Proben zu urteilen, wird er besser als die beiden vorhergehenden Jahrgänge. Was zur Güte des diesjährigen Weines beiträgt, ist, daß er bei durchweg schönem und trockenem Wetter nach Hause gekommen ist. Was die Qualität betrifft, so hat es im allgemeinen höchstens ein Viertel Herbst gegeben, in sehr vielen Lagen gab es nur ein sechstel, ja in manchen noch weniger; dafür gab es in einzelnen Lagen einen halben bis dreiviertel Herbst. Am 26. April läßt der Verein zirka 80 Halbstück 1902er und 1903er versteigern. Die Weine sind gut entwickelt, rein und sachgemäß behandelt. Wie bekannt, werden die Trauben nach Lagen sortiert und Käufer hat hier Gelegenheit die verschiedensten Lagen der hiesigen Gemarkung zu probieren.

\* Rauenthal. Das Winzerfest in der Winzerhalle-Restoration verlief auf das glänzendste, wozu nicht wenig der vorzügliche Wein, sowie die gute Küche das ihrige beitrugen. Es herrschte die animierteste Stimmung. Wie wir hören, sollen in diesem Jahre im Winter verschiedene Festlichkeiten in dem Winzerheim abgehalten werden.

△ Aus dem Rheingau 20. Nov. Die Lese dürfte noch eine volle Woche in allen Orten des Gaues anhalten. Die kleineren Besitzer sind bereits fertig, und dürften jetzt die größeren Besitzer kein Mangel an Arbeitskräften haben. So weit sich jetzt übersehen läßt, wird der Herbst reichlicher als man geschätzt. Es wurde überall mehr geerntet als voriges Jahr. Nur Rüdesheim und Rauenthal sind in der Menge zurückgeblieben, dafür haben die anderen Gemarkungen umso mehr geerntet. Die bisherige Witterung war der Nachreife der Trauben sehr günstig, besonders haben die Rieslinge an Güte sehr zugenommen. Die bis jetzt vorliegenden Resultate der Mostuntersuchungen, welche sich nur auf bessere Durchschnittsmoste beziehen, sind recht günstig. Diese zeigen bei einem Mostgewichte von 76—83 Grad Oechsle einen Säuregehalt von 12,7—10,2 pro Mille. Dies wäre ein günstiges Verhältnis, welches wohl sicher einen guten Mittelwein erwarten läßt. Im Handel regt sich etwas Kauflust. In den Orten Geisenheim, Winkel, Johannisberg, Destrach und Hattenheim wurden letzter Woche zirka 60/2 Stück Most verkauft und für Destrach reicher M. 450 bis 520 bewilligt; für bessere Sachen und gute Rieslinge bewegen sich die bewilligten Preise von Mk. 550—650 per 1200 Liter ohne Faß. Die Traubenpreise in den angegebenen Orten waren für geringe Destracher M. 14, für bessere Weine M. 16—18 und für gute Rieslinge wurde bis M. 20 bezahlt.

### Aus Rheinhessen.

\* Bingen 17. Nov. Die Gärung des neuen Weines nahm einen kräftigen, raschen Verlauf, was hauptsächlich darin seinen Grund hat, daß die Trauben bei verhältnismäßig günstiger Witterung gelesen wurden und der Most gleich zu gären beginnen konnte. Die Hauptgärung geht, soweit sie noch nicht vorüber ist, rasch ihrem Abschluß entgegen. Ein festes Urteil über die Qualität des „Neuen“ läßt sich erst dann abgeben, wenn sich derselbe so weit gestellt hat, daß er probierbar geworden ist. Jedenfalls dürfte er dem 1901er und 1902er qualitativ nicht nachstehen. In den Spitzen kann er die beiden früheren Jahrgänge noch übertreffen. Infolge des schleppenden Herbstgeschäftes und der gedrückten Mostpreise wurde von den besser gestellten Winzern viel eingefestert. Nach den Beständen bei den Winzern ist daher auch im nächsten Frühjahr noch ein umfangreicheres Geschäft in 1903er zu erwarten. Im Handel mit älteren Jahrgängen ist es noch immer sehr still. Ein reger Geschäftsgang ist vorerst auch kaum zu erwarten. Hier wurden 5 Stück 1900er für 820 Mk. und 4 Stück 1902er für 515 Mk. pro Stück versiegelt. In Odenheim wurden 6 Stück 1902er für 490 Mk., in Grolsheim 8 Stück 1901er für 360—375 Mk. und 4 Stück 1902er für 390 Mk. pro Stück verkauft.

\* Bodenheim 17. Nov. Der Herbst ist beendet. Die Großh. Domäne, die hinsichtlich der Quantität und Qualität sehr zufrieden sein kann, hat heute Schluß gemacht. Aus dieser Veranlassung war ein Winzerfest in Aussicht genommen, das jedoch wegen des eingetretenen Trauerfalles im großherzoglichen Hause nicht zur Ausführung gelangt. Die Türme an der Mauer des staatlichen Weinbergs St. Alban waren Halbmaß geflaggt.

\* Odenheim. Der hiesige Winzerverein hat insgesamt 43 Stück Wein eingelagert und seinen Mitgliedern für die Aiche vorläufig 13 Mk. gezahlt.

\* **Alsheim** 20. Nov. Größere Weinverkäufe haben in den letzten Tagen stattgefunden. Ein Weingutsbesitzer verkaufte 18 Stück 1901er, das Stück um 350 Mark. Auch 1902er wurden in größeren Partien abgesetzt.

\* **Eimsheim** 20. Nov. Letzter Tage wurden von 2 Weinkommissionären aus Hefloch und Udenheim die Gelder für gelieferte Treber und gelieferten Most ausbezahlt; die Summe betrug 19—20 000 Mk.

\* **Aus dem Jüngelheimer Grunde** 19. Nov. Der neue Wein ist nun im Faß und zeigt sich wo er richtig verbessert worden ist, als eine recht brauchbare Handelsware. Vielfach wurden noch kleinere Partien zu 260 bis 320 Mk. pro Stück verkauft. Von anderen landwirtschaftlichen Produkten sind Äpfel zur Zeit am meisten gesucht und werden für gute Kochäpfel bis zu 16 Mk. pro Zentner, für feinere Tafeläpfel bis 25 Mk., je nach Qualität, bezahlt.

\* **Sulzheim**. Der Vernichtungskampf der Reb-laus, welcher am 2. d. Mts. begonnen, ist bis auf weiteres eingestellt worden. Seit 2. Sept. d. J. mußten von 4 als Wächter angenommenen Männern, Tag und Nacht abwechselnd zwei Mann das umzäunte Gebiet überwachen, damit kein Unbefugter das Gelände betrete. Ungefähr 30 versuchte Stöcke hat man gefunden und wegen diesen wenigen wurden Tausende vernichtet. 6 bis 7 Morgen sind dem Erdboden gleich gemacht worden. Das umzäunte, abgesperrte Gelände umfaßt ungefähr 20 Morgen, einschließlich der 8 Morgen, welche im vorigen Jahre vernichtet wurden, und einige Morgen Ackerland.

### Vom Rhein.

\* **Oberwesel** 18. Nov. Die Mostpreise von 1,20—1,80 Mk. pro Viertel befriedigten die Winzer nicht. Seit 1896 standen die Preise nicht mehr so niedrig wie heuer. Der 1903er dürfte nicht überall dem 1902er qualitativ gleich kommen. Ob er so reintonig und gesund sich ausbauen wird wie dieser Jahrgang ist bei der Beschaffenheit der Trauben fraglich. Die Hauptgärung nimmt einen durchaus normalen Verlauf. Im Weingeschäft ist es seit Beendigung der Lese sehr still geworden.

### Von der Nahe.

\* **Langenlohnshausen** 20. Nov. Der Weinbauverein für das Nahegebiet wird am Sonntag, den 29. Nov. in Langenlohnshausen seine General-Versammlung abhalten. Auf der Tagesordnung stehen 2 interessante Vorträge. Der eine wird gehalten von Herrn Professor Dr. Kulisch-Colmar über die Behandlung der Jungweine. Herr Direktor A. Schulte, Kreuznach, wird über „die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms“ sprechen.

\* **Windesheim** 17. Nov. Der „Neue“ ist in der Hauptgärung vielfach schon soweit durch, daß er anfängt, sich zu hellen. Hier wurde ein Posten 1903er für 260 Mk. mit Hefe beim ersten Abstich lieferbar abgesetzt. Für 5 Stück 1901er wurden 360 Mk. und für 2 Stück 1900er 510 Mk. pro Stück bezahlt. In Heddesheim gingen einige Posten 1902er für 360—380 Mk. pro Stück ab. In Baldlaubersheim und Schweppenhausen wurden kleinere Posten 1901er für 350—360 Mk. pro Stück verkauft. Die milde Witterung der letzten Zeit war der Entwicklung des Rebholzes noch recht förderlich. War dasselbe bei der Weinlese nicht überall genügend ausgereift, so konnte es in diesem Monat noch nachreifen. Die Reben sind jetzt hübsch braun gefärbt und soweit verholzt, daß sie gegen gewöhnliche Winterfröste widerstandsfähig sind. Die Winterarbeiten in den Weinbergen sind im Gange und können bei der günstigen Witterung gut gefördert werden.

\* **Korheim** 18. Nov. Mit dem quantitativen Ertrag der Weinberge war man hier wie in den benachbarten Produktionsorten recht zu frieden. Trotzdem die Ernte in diesem Jahr durch die Witterungsverhältnisse, durch Pilz-

krankheiten und schädliche Insekten in hohem Grade gefährdet war, wurde noch  $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$  Herbsttrug geerntet. Leider erwiesen sich die Befürchtungen hinsichtlich des schleppenden Geschäftsganges und der gedrückten Mostpreise nur zu sehr als begründet. Das Stück Most stellte sich im Herbst bei den gedrückten Traubenpreisen nur auf 200—240 Mk. Die Stimmung der Winzer war aus diesem Grunde trotz der befriedigenden Ernte eine sehr trübe. Wem es irgendwie möglich war, kelterte unter diesen Verhältnissen seine Trauben und legte seine Kreszenz selbst ein. Die Bestände sind in manchen Produktionsorten recht bedeutend, dazu kommt, daß noch viel 1901er und 1902er bei den Winzern lagern. Ein schnelles Steigen der Preise für 1903er ist bei den reichen Beständen nur dann zu erwarten, wenn das Weingeschäft wieder zu seiner früheren Blüte gelangt. Hier wurden 2 Stück 1900er für 600 Mk. pro Stück verkauft. In Mandel erzielten 5 Stück 1901er 370 Mk. und 2 Stück 1902er 385 Mk. pro 1200 Liter.

### Aus Preußen.

\* **Berlin**. Der Schwindel mit Kognak treibt in Berlin wunderbare Blüten. Um demselben entgegenzutreten, hat sich jetzt ein „Verein der Kognak-Interessenten“ gebildet, der den Kognakvertrieb überwachen und alle Fälle unlauteren Wettbewerbs zur Anzeige bringen will.

### Aus Elsaß-Lothringen.

\* **Aus dem Unter-Elsaß** 15. Nov. Die neuen Weine sind nun überall eingefellert und die Hauptgärung ist größtenteils vorüber. Man kann die Weine jetzt schon sachgemäß verkosten und beurteilen und muß die 1903er des Oberelsaß als gute Mittelweine bezeichnen, welche hinter den 1902ern nicht zurückstehen. Im Unterelsaß ist die Qualität in manchen Gemarkungen infolge reichlichen Behangs mehr zurückgeblieben, da die Trauben in den heißen Septembertagen zum Ausreifen nicht weit genug gediehen waren. Im Geschäft herrscht fortwährende Stille, trotzdem die Winzer gerne verkaufen möchten. Die Preise halten sich noch wie im Herbst im Oberelsaß auf 28—32 Mk. pro hl. im Unterelsaß auf 16—24 Mk. Der Neue wird eben in den Weinschenken nicht verlangt, da die vielfach stark übertriebenen Berichte von Ernteausfall und schlechter Qualität das große Publikum abgeschreckt und mißtrauisch gemacht haben. Auch in älteren Weinen ist das Geschäft nicht lebhaft.

### Gerichtliches.

\* **Mainz** 18. Nov. Wegen Wein fälschung verurteilte die hiesige Strafkammer den Weinhändler Friedrich Krämer aus Ober-Silbersheim zu 100 Mk. Strafe und Einziehung der beaufstandeten Weine. Am 7. März wurden bei dem Angeklagten von neun Stück-faß Proben erhoben und die Fässer aber nur am oberen Stund verriegelt. Diese Proben bezeichnete das chemische Untersuchungsamt als stark überfressen. Im September wurden dann auf den Wunsch des Angeklagten nochmals Proben entnommen, die ein auffallend günstiges Resultat hatten. Der Extraktgehalt war bedeutend höher und der Wein mußte als normal angesehen werden. Es entstand nun der Verdacht, daß an den Fässern etwas vorgenommen war, was der Angeklagte energisch bestritt, ohne daß man ihm das Gegenteil beweisen konnte. Er erklärte ferner, der Unterschied komme jedenfalls daher, daß bei den Proben von oben herab genommen wurde, während erfahrungsgemäß der Extraktgehalt im unteren Teile des Fasses größer sei. Nach Ansicht des Gerichtes ist es festgestellt, daß der Wein vom 7. März ein zum Verkauf fertiges Produkt war. Bei der zweiten Probe im September sei anzunehmen, daß eine Veränderung des Weines vorgenommen wurde, die allerdings nicht nachzuweisen sei. Wegen der beaufstandeten Proben vom 7. März wurde wie oben erkannt.

### Verschiedenes.

\* Ein historischer Winzerfestzug. Wohl noch niemals dürfte man durch die Straßen der Stadt Deidesheim einen so malerischen Herbstlichzug haben bewegen sehen, wie den in Anbetracht des günstigeren Endergebnisses von dem Hause L. A. Jordan wiederum veranstalteten historischen Winzerfestzug. An der Spitze ging ein griechischer Bacchant, den Thyrsusstab schwingend. Ihm

folgte hoch zu Ross der sagenhafte Weinkaiser Probus im römischen Panzer, das Haupt mit Strahlenkrone und Lorbeerkrantz bedeckt, umgeben von römischen Legionssoldaten und Wägern sowie von Germanen im Büffelsell. Weiterhin sah man Krieger des Mittelalters in Helm und Rüstung, sowie Landknechte, historische Banner und Waffen tragend; dahinter Vertreter der neueren Zeit, schließlich die Herolde des neuen Reiches mit bayerischen und deutschen Fahnen und eine Personifikation des das Friedenswort der Landwirtschaft beschirmenden Dreibundes, von Gestalten der Kolonien umgeben. Die lange Schar der Besucherinnen in einheitlichem Kopfschmuck und Schürzen und die Herbstgepanne bildeten den Abschluß des malerischen Zuges, der zahlreiche Schaulustige auch von auswärts herbeigezogen hatte.

\* Ueber das Nektarfulmer Riesensaß berichtet die „Nf. Ztg.“: „Der alte Schloßkellerveteran der 100 Eimer oder 300 hl faßt und in dem Nektarfulmer Schloß seit 1672 lagert und bis 1900 vom dortigen Weingärtnerverein zur teilweisen Aufbewahrung seiner Erzeugnisse diente, ist für diesen Zweck unbrauchbar geworden und wird verkauft. Das Riesensaß, anfänglich in Holz, dann im Jahre 1762 in Eisen gebunden, hat einen Durchmesser von 3 1/2 und eine Länge von 4 1/2 Metern. Die Dauben — in ungemein starke Lager eingefügt — sind 15 Zentimeter dick. Das Monstrum hat 19 Stück eiserne Ringe, die zusammen 30 Zentner wiegen. Auf dem vorderen Boden des Fasses befindet sich die Inschrift: „Voll im Herbst mit gutem Wein Mächt ich alle Jahre sein“.

\* Chwaliner Edeltropfen. „Auch Bosen hat seine Weinbauern.“ In Chwalin bei Unruhstadt ist eine 350 Morgen große Fläche nur mit Reben bepflanzt. Die diesjährige Ernte soll besonders gut ausgefallen sein. Durchschnittlich wurden auf jedem Morgen 11 Zentner, auf besserem Boden sogar bis 16 Zentner Weintrauben geerntet. Die Trauben wurden zumeist nach Grünberg und zwar zu 80 Mt. das Viertel (5 Zentner) verkauft. Im vorigen Jahre waren die Trauben infolge der schlechten Witterung nicht reif geworden. — Der letztere Umstand ist vielfach. Wenn die Chwaliner Edeltropfen in Grünberger Auslese verwandelt sind muß das ein wahrer Göttertrank sein!

\* Schaumweinerzeugung u. Besteuerung. Im dritten „Vierteljahrsheft 1903 zur Statistik des Deutschen Reiches“ wird eine Statistik über Schaumweinerzeugung und Besteuerung im deutschen Zollgebiete veröffentlicht, und zwar für die Zeit vom 1. Juli 1902 bis 31. März 1903. Insgesamt haben 103 Fabriken Schaumwein aus Fruchtwein ohne Zusatz von Traubenwein, 203 Fabriken dagegen andere Schaumweine hergestellt. Die Gesamtzeugung an fertiggestellten Schaumwein in der Zeit vom 1. Juli 1902 bis 31. März 1903 betrug 7.680.023 ganze Flaschen, wovon nur 151.378 (zwei vom Hundert) auf den Schaumwein aus Fruchtwein ohne Zusatz von Traubenwein kommen. Außer den nachversteuerten Mengen wurden versteuert von dem Schaumwein aus Fruchtwein usw. 129.909, von anderem Schaumwein 5.949.275 ganze Flaschen; ausgeführt unter Steuerkontrolle wurden von der ersten Sorte nur 3023, von der anderen 795.509 ganze Flaschen, während die Gesamtfuhr vom Auslande 798.474 Flaschen betrug. Die Anfangsbestände (1. Juli 1902) und die Endbestände (31. März 1903) an fertiggestellten Schaumwein in den Fabriken beliefen sich auf 37.295 bzw. 52.133 Flaschen Fruchtwein und 1.151.302 bzw. 1.875.563 Flaschen anderen Schaumwein. Als Reinertrag der Schaumweinsteuer wurden in der Zeit 1. Juli 1902 bis 31. März 1903 vereinnahmt Mt. 5.186.860, wovon Mt. 2.260.942 auf die Nachsteuer entfielen.

\* Ertrag der Schaumweinsteuer bis Ende September. In der Zeit vom 1. April 1903 bis Ende September 1903 gelangte eine Einnahme von Mt. 2.074.861. — Schaumweinsteuer zur Auslieferung. Die zur Reichskasse im gleichen Zeitraum gelangte Einnahme an Schaumweinsteuer betrug Mt. 1.839.138.

\* Amerikanische Weine in Dänemark. Eine amerikanische Weinbaugesellschaft mit dem Namen California Wine Company bemüht sich seit einiger Zeit, ihre Produkte auch in Dänemark abzusetzen. Ein Vertreter dieser Gesellschaft hat seit kurzem in einer der verkehrsreichsten Straßen Kopenhagens einen Laden eröffnet. In den von ihm verteilten Prospekten ist darauf hingewiesen, daß der californische Wein auf gleicher Stufe mit dem Bordeaux- und Burgunderwein steht und daß der amerikanische Brantwein aus Trauben, die von alten französischen, nach den Vereinigten Staaten verpflanzten Reben stammen, dem Geschmack noch feiner sei, als der echte Kognak. Trotz dieser Anpreisung der „Repräsentanten der California Wine Company für Dänemark“ scheint sein Unternehmen bis jetzt von keinem nennenswerten Erfolge gekrönt zu sein. Die californischen Weine stellen sich nach den Moniteur offiziell du Commerce pro Flasche auf 1 Krone 65 Cere bis 2 Kronen 75 Cere; weichen also im Preise von den gangbaren französischen Weinen nicht so wesentlich ab, daß dadurch sich eine große Kundschaft ge-

winnen ließe. In Anbetracht der wenig günstigen Erfolge im Absatz californischer Weine versucht die Zilliale gegenwärtig den Verkauf von californischen Ölen, Früchten und amerikanischen Tabak. Außerdem soll sie noch die Vertretung mehrerer deutschen, französischen, spanischen und griechischen Weinfirmen übernommen haben. Das Ganze erinnert an die Reklame für Taits Diamanten.

### Geschäftliches.

\* Bodenheim 14. Nov. (Weingutsverkauf.) Das renommierte Weingut der Frau A. Kacké, Witwe des hier verstorbenen früheren Mainzer Bürgermeisters, ist durch Kauf in den Besitz eines Mainzer Herrn übergegangen.

\* Bingen 14. Nov. (Besitzwechsel.) Das den Erben Ammelburger gehörige, auf der Schmittstraße gelegene Haus mit Restaurant „Zum römischen Kaiser“, ist zum Preise von 40.000 Mark in den Besitz des Herrn Jakob Krieg in Bingerbrück übergegangen.

## Ausland.

### Frankreich.

\* Frankreichs Weinversand und Weinvorräte. Nach den von der Verwaltung der indirekten Steuern veröffentlichten Anschreibungen wurden in Frankreich während des Erntejahres 1902/1903 d. h. in der Zeit vom 1. September 1902 bis zum 31. August 1903, aus den Kellern der Winzer insgesamt 38.513.022 hl Wein, gegen 44.858.791 hl im vorhergehenden Erntejahr, gegen Entrichtung oder Sicherstellung der Abgaben abgefertigt. Auf den Monat August entfielen im Jahre 1903: 2.687.587 hl und im Jahre 1902: 3.584.263 hl. Am Schlusse des Monats August 1903 belief sich der in den Händen der Grosshändler befindliche Weinvorrat auf 12.843.550 hl, gegen 13.489.688 hl am Schlusse des Vormonats, und 13.683.192 hl Ende August 1902.

### Dänemark.

\* Dänemark. Zolltarifentscheidungen. Weinproben in Flaschen von geringer Größe als 1/2 Pot (1 Pot = 0,9661 l) können als unter T.-Nr. 182 gehörend zollfrei eingehen, wenn sie in verschiedenen Arten und Qualitäten eingeführt werden, und wenn nach ihrer Ausstattung im ganzen, z. B. dadurch, dass sie Inhaltsetzettel mit geschriebenen Angaben über Art und Qualität und dergleichen tragen, im übrigen unzweifelhaft angenommen werden muss, dass sie nur als Proben dienen sollen.

### Italien.

\* Italien exportierte von Januar bis August d. Js. Wein in Fässern im Werte von 26.701.000 Lire gegen 16.696.000 im gleichen Zeitraume des Vorjahres.

### Griechenland.

\* Griechenlands Ausfuhr von Wein betrug I. Quartal 1903: 1.970.448 Drachmen, von Kognak: 271.002 Drachmen.

### Algerien.

\* Algerien. Ausdehnung der französischen Bestimmungen über das Zuckern von Wein auf Algerien. Nach einer Verordnung der französischen Regierung vom 21. September d. Js. gelten der Artikel 7 des Gesetzes vom 28. Januar 1903, das Zuckern von Wein betreffend, sowie die Artikel 32 und 33 des Gesetzes vom 31. März 1903, das Verbot der Verwendung von Glykose zur Weinbereitung betreffend, auch für Algerien.

### Landwirtschaftliches.

\* Mit Rücksicht auf die bekanntlich in den letzten Tagen festgesetzte außerordentliche Preisermäßigung des Thomasschlackens mchl.s, die pro Wagon, je nach dem Prozentgehalt an Phosphorsäure, 50 bis 75 Mark beträgt, ist es wohl angezeigt, daran zu erinnern, daß gerade jetzt die Zeit gekommen ist, neben der Wiederdüngung zugleich auch die Flächen, welche im Frühjahr mit Gase und Klee bepflanzt werden sollen, überhaupt alle Flächen, welche dem Futterbau dienen, schon jetzt vor oder nach der Herbstfurche mit Thomasschlackemehl zu düngen. Denn dadurch wird nicht nur mit Sicherheit die volle Lösung und Verteilung der Thomasmehl-Phosphorsäure im Boden erreicht, und damit in vorteilhaftester Weise die noch vielfach gebräuchliche, teure Superphosphatdüngung im Frühjahr vollständig überflüssig gemacht, zugleich wird auch die gerade bei den Futterpflanzen so sehr wichtige und dringend nötige Nachwirkung gesichert.

### Im Herbst.

Vorüber sind des Sommers Tage,  
Ein Trauern geht durch die Natur!  
Mit tiefer Wehmut, ernst und zage,  
Sich hinaus auf Wald und Flur.

Ach überall ein Welken, Sterben,  
Dahin der Flur und Wälder Pracht!  
Das gold'ne Füllhorn liegt in Scherben,  
Das uns der Sommer dargebracht.

Wo sonst der Saaten goldne Wogen,  
Hell schimmerten im Sonnenstrahl,  
Ist jetzt, von kühlem Wind durchzogen,  
Ach alles öde, leer und fahl.

### Patentbericht für Küferwesen

von Patentbureau

**Richard Lüders, Görlitz und Berlin.**

(Einspruchsfrist bis zum 26. Dezember 1903.)

Patent-Anmeldungen.

- D 13089 Einrichtung zur Befestigung des Unterteils in Läutertöpfchen. J. Decroes, Gughien, Hamant, Belg.  
Z 3865 Verriegelungsvorrichtung für vertikale Riefelflächen. H. Zirngibl, Stuttgart.  
B 33977 Gefäßverschluss. W. G. Brown, Los Angeles: B. St. A.  
R 17556 Stechbahn. J. Richter u. D. Obßen. Döhlen b. Dresden.

Patent-Erteilungen.

- 147 731 Büchse zur Aufnahme von mit Nischstoffen versehenem festem Spiritus. J. Bardin, Brüssel.  
147 655 Kühlvorrichtung. R. Reichling. Königshof-Grefeld.  
147 750 Trockentrommel für Kartoffeln, Gemüse, Getreide, Torf o. dgl. G. Scherb, Berlin u. S. Königsburg, Burg b. Magdeburg.

Gebrauchsmuster-Eintragungen.

- 209 970 Luftreinigungsverfahren für den Lufteinlaß an Lagerfässern, bestehend aus zwei oder mehreren hintereinander geschalteten Flüssigkeitsverschlüssen mit feimtötender Sperrflüssigkeit. Deutsche Weinmost-Kellerei alkoholfreier Obst- und Traubensaftes H. Lampe und Co. G. m. b. H. Worms a. Rh. Worms.  
209 956 Wasserspitzapparat für Flaschenreinigungsmaschinen, dadurch gekennzeichnet, daß die Spielwasserleitung um die rotierende Spülbürste geleitet ist und die Wasserspülung automatisch geöffnet oder geschlossen wird. Bringmann und Macke, Hedderheim.  
2210062 Nach Verschiebung einer Hebelstütze aufspringender Storkenzieher an Messern oder messerartigen Schalen. G. Hammesfahr, Solingen-Boche.

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

### Beller'sche Spielwerke.

Anerkannt die **vollkommensten** der Welt, sind stetsfort eines der **passendsten** und **beliebtesten** Festgeschenke. Es wird mit denselben die Musik in die ganze Welt getragen, auf daß sie überall die Freude der Glücklichen erhöhe, die Unglücklichen tröste und allen Fernweilenden durch ihre Melodien **Grüße aus der Heimat** sende. In **Hotels, Restaurationen** u. s. w. ersetzen sie ein Orchester und erweisen sich als bestes Zugmittel, besonders die **automatischen Werke**, die beim Einwerfen eines Geldstückes spielen, wodurch die Ausgabe in kurzer Zeit gedeckt wird.

Die Repertoires sind mit großem Verständnis zusammengestellt und enthalten die beliebtesten Melodien auf dem Gebiete der Opern-, Operetten- und Tanzmusik, der Lieder und Choräle. Der Fabrikant wurde auf allen Ausstellungen mit **ersten Preisen** ausgezeichnet, ist Lieferant aller europäischen Höfe und gehen ihm jährlich Tausende von Anerkennungs schreiben zu.

Als willkommene Überraschung bietet die Fabrik ihren Abnehmern auf bevorstehende Weihnachten eine **bedeutende Preisermäßigung**, so daß sich nun jedermann in den Besitz eines **acht Beller'schen Werkes** setzen kann.

Man wende sich **direkt nach Bern**, selbst bei kleinen Aufträgen da die Fabrik keine Niederlagen hat. Reparaturen, auch solche von fremden Werken, werden aufs beste besorgt. Auf Wunsch werden **Teilzahlungen** bewilligt und illustrierte Preislisten franco zugesandt.

Hôtel „Rheinischer Hof“ Eltville a. Rh.

Weinbau. **Joseph Hulbert.** Weinhandel.

**Gute Pension.**

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

## Vorläufige Anzeige.

Donnerstag, den 28. April, sowie Dienstag, den 7. Juni 1904 verleiht der Unterzeichnete seine

**1902r und 1903r Wein-Kreszenz.**

Hallgarten, den 20. Nov. 1903.

Der Vorstand  
des Hallgartener Winzer-Vereins.

## Vorläufige-Anzeige.

Donnerstag, den 9. Juni 1904 lassen die Vereinigten Weingutsbesitzer zu Hallgarten ihre

**1902r und 1903r Kreszenz**

verleihen.

Hallgarten, 20. Nov. 1903.

Der Vorstand.

## Fass-Schwefel

garantiert chemisch rein und arsenikfrei mit und ohne Gewürz.

Spezialität: **Nichtabtropfend,**

sowie **Colibri-Schnitten** auch **Liliput** genannt, liefert in allgemein anerkannter Qualität und besonderer Preiswürdigkeit die **Erste Spezial-Fabrik**

**Julius Marfilus, Wiesbaden.**

Ia. Referenzen zu Diensten, Export nach allen Ländern.

Im eigenen Interesse bitte genau auf Firma zu achten.

## Korkstopfen

liefert alle Qualitäten und Sorten zu äusserst billigsten Preisen

**J. Becker, Korkstopfenfabrik, Mainz.**

## Uerzig an der Mosel

Weinkommissionsgeschäft von

**Mathias Pellenz**

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

Referenzen erster Firmen.

## H. W. Zingel Nachf. E. Sprunkel.

Hoflithographie Buch- u. Steindruckerei,  
Präge-Anstalt.

2 kleine Burgstr. 2. WIESBADEN. 2 kleine Burgstr. 2.

**Spezial-Geschäft für Weinbau u. Weinhandel.**

Weinetiketten von den einfachsten bis zu den feinsten nach eigenen Entwürfen in jeder Preislage.

Neutrale Blanko-Etiketten in reicher Auswahl.

Plakate, Rechnungen, Briefköpfe nebst sämtlichen Comptoir-Drucksachen.

Preisberechnungen, Entwürfe sowie Lithographie kostenlos.

Prima Ausführung, Prompte Bedienung.

Allerbilligste Preise.

**Jakob Boos, Weinkommissionsgeschäft, Amtlicher Richtermeister, Bruttig-Fankel**

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

## Stern Marke **Thomas-** Stern Marke **Schlackenmehl**

ist seit Anfang November um circa  
**50—90 Mark pro Doppelwaggon**  
von 200 Zentner billiger geworden  
(je nach dem Phosphorsäuregehalt).  
Infolge dieser bedeutenden Preisherabsetzung empfiehlt es  
sich, dasselbe

**sofort**

zu beziehen, um sowohl vor Eintritt von starkem Frost die  
Wiesen mit diesem

**als besten Wiesendünger**

bekannten Düngemittel zu versorgen, als auch schon jetzt  
die Felder

**für die Frühjahrssaat**

mit Thomaschlackenmehl zu bearbeiten, da durch das Aus-  
streuen auf die raue Furche eine Udergare erzielt wird, wie  
sie durch keine Bearbeitung im Frühjahr zur erreichen ist.  
Man achte genau auf Gehaltsangabe, Plombe und Schutzmarke!

Vor minderwertiger Ware wird gewarnt.

### Thomasphosphatfabriken

G. m. b. H.  
Berlin W.

 **Wein- und Likör-Etiketten** 

liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

*Montaneri & Co.*  
*Korkstopfenfabrik*  
*Palamos, Catalonien*  
*und Mainz*

**Nur für Weinhandlungen.**

### B. Zamboni (aus Italien)

seit 1891

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

|                                                     |          |                                                                               |
|-----------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Ital. Rotwein Piemontese . . . . .                  | à Mk. 44 | per 100 Liter verzollt ab<br>Keller Köln a. Rh. inkl.<br>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.

## 20 ausgewählte Sonatinen

von Beethoven, Clementi, Diabelli, Dussek, Haslinger,  
Hüntel, Kuhlau, Mozart, Müller und Pleyel, ausgewählt, nach  
der Schwierigkeit geordnet, mit Fingersatz, Vortrags- und  
Phrasierungszeichen versehen von Heinrich Bungart.  
(Grossformat, holzfreies Papier, schöner klarer Druck.)  
(71 Seiten Umfang.)

Ein **lückenloser Lehrgang** zur Einführung  
in das Sonatenspiel.

No. 1—20 in einem Bande Mk. 1,—.

Vorrätig in allen Musikalienhandlungen, sonst direkt vom  
Verleger, franko gegen vorherige Einsendung von **Mk. 1,—.**

**P. J. Tonger, Köln a. Rh.**

## Heinrich Steinkamp

Weinkommissionsgeschäft

**Coblenz a. Rhein u. Mosel.** Telephone 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.  
Uebernimmt Aufträge zu Weinversteigerungen unter  
kulantesten Bedingungen.  **Prima Referenzen,**  
anerkannt vorzügliche Probe. 

## 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  
Mk. **14.—** p. 1000 St.

**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. **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. 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.

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 Kilo** inkl. Sack,  
je nach Qual., **Mk. 3** und **4** ab  
Station Angelheim (Rh.). In  
Sammeladungen u. b. größeren  
Bezügen Frachtvergütung und  
billiger.

**Eduard Jacob Hahn,**  
10 Marbacherstr., 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.

**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/Rh.**

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

**Kisten-Fabrik**  
von  
**Carl Brass**

**73 Gaustr. Mainz Gaustr. 73.**  
empfiehlt: **Wein- und Probe-**  
**kisten, Flaschenlatten,**  
**Fachtafeln, Obst-, Trauben-**  
**u. Spargelkisten, zc.**  
**Postverandkisten zc.**  
**Kisten mit eigenen Patent-**  
**Verschläffen.**  
Billigste Preislifte gratis u. franko.  
**Flaschenhüllen von Stroh**  
zum Tagespreis.

**Korkstopfen aller Art**

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

**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. —

**5 Tage auf Probe**

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

**Petroleum-Glühlichtbrenner „Schapirolight“**

Leuchtet wie  
Gasglühlicht.

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

**Zementfässer mit Glasausfütterung**

vorzüglich zur Lagerung von  
**Wein, Branntwein, Sprit, Obstwein, Oel, Petrol** usf



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei  
**Borsari & Co.** Erfinder u. **Zollikon-Zürich**  
Erbauer,  
(Schweiz).

**Henn's patent.  
Keller-Oefen.**

Für **Zollkeller: Oefen** mit  
**Aussenfeuerung.**

Monatelang auf Probe!



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

Bestes Product.  
**Cognac „Asbach“**  
Weimbrennerei  
**Asbach & Co.**  
Rüdesheim/Rheingau.

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

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

**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.**

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