

Rf.



Rheingauer Weinzeitung

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

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Adr.: Weinzeitung Oestrich.

Expedition: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9.

Fernsprecher Nr. 6.

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

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

Nr. 39.

Oestrich, Sonntag, den 29. November.

1903.

Inhalts-Verzeichnis: Weinlese und Wein. — Berichte: Aus dem Rheingau. — Aus Rheinhessen. — Vom Rhein. — Von der Mosel. — Von der Saar. — Aus Bayern. — Resultate von Wein-Versteigerungen. — Gerichtliches. — Ausland: Italien. — Landwirtschaftliches. — Anzeigen.

Weinlese und Wein.

Der Ausfall der Weinlese bestimmt nicht nur den Grad der Freude und Lustbarkeit, auch nicht allein die Art der wirtschaftlichen Aussichten in den weinbauenden Gebieten, sondern ist auch von nicht unbeträchtlichem Einfluß auf die Volksgesundheit. Die von den Sachverständigen gebrauchten Ausdrücke: ein starker und voller Herbst, eine feine Qualität in Körper und Eleganz, dünner und minderwertiger Wein — diese und andere Ausdrücke sind nicht nur bezeichnend für den Stoff selbst, sondern haben oft auch eine Bedeutung in gesundheitlicher Beziehung. Der Londoner „Lancet“ widmet in seiner neuesten Ausgabe einen ganzen Leitartikel der Frage, ob der Ausfall der Weinlese von Wichtigkeit für die Volksgesundheit ist, nimmt aber den Schluß vorweg, daß eine gute Weinlese in jeder Beziehung willkommen zu heißen ist, nicht nur, weil sie den Weinbauern und allen, die mit der industriellen Verarbeitung des Weins in Verbindung stehen, ein gutes Auskommen verspricht, sondern auch deshalb, weil ein reichlicher Herbst, der einen guten gefunden Wein in großen Mengen liefert, geeignet ist, den Fälschern das Handwerk zu verderben, da dann der Anreiz wegfällt, das Gewächs durch irgendwelche Veränderungen und Zusätze marktfähig zu machen.

Aber es ist noch eine andere hygienische Rücksicht dabei in Betracht zu ziehen. In den Jahren der Fülle, wenn die Sonne mit verschwenderischen Strahlen die Trauben gereift und vollsaftig gemacht hat, geraten die Weine voller, mehr kräftig und enthalten mehr „Weinigkeit“ und Alkohol als die Produkte feuchter, sonnenarmer Jahre. Solche reichen Weine sollten verhältnismäßig sparsam verbraucht oder noch besser ganz liegen gelassen werden, bis die mildernden und

reisenden Einflüsse der Zeit auf sie gewirkt haben. Mit Rücksicht auf diesen Punkt zieht der Sachverständige des „Lancet“ Parallelen aus den internationalen Erfahrungen des Weinbaus. Die in den britischen Kolonien erzeugten Weine sind ohne Ausnahme reicher und strenger als die deutschen und französischen, und sie sind daher besonders einer Lagerung bedürftig, weil sie durch Nachreifung ihre rohen Eigenschaften verlieren. An sich können sie trotz vieler trefflicher Eigenheiten in Delikatesse oder Feinheit mit den klassischen Gewächsen Deutschlands und Frankreichs nicht in Wettbewerb treten. Andererseits ist die Weinlese in den britischen Kolonien infolge des beständigen Klimas und der starken Sonnenstrahlung zuverlässiger als in Deutschland und Frankreich. Die in den letzten Jahren mehr und mehr aufgetauchten australischen Weine z. B. sind im Charakter beständig, immer voll und kräftig; ihnen stehen am nächsten die Weine Kaliforniens, Spaniens, Algiers, Griechenlands, Persiens und der Türkei. Kolonialweine sind in England zur Zeit sehr beliebt teils wegen ihrer Billigkeit, teils wegen ihrer angeblich stärkenden Eigenschaft.

Es ist behauptet worden, daß der Tag der großen Weinlese für die französischen Weine geschwunden sei und nie wiederkehren werde. Französische Rotweine wie die Jahrgänge von 1864, 1865, 1874, 1875 oder gar 1888 und 1889 werden angeblich nicht wiederkommen. Diese Ansicht ist wohl zu pessimistisch. Man kann das Vertrauen haben, daß die ungünstige Witterung, die während dieses Jahres in vielen der wichtigsten Weinländer geherrscht hat, eine Ausnahme gewesen ist und daß Jahre des Sonnenscheins, der für die Gesundheit und das Leben der Traube die wichtigste natürliche Bedingung ist, und überhaupt bessere Witterungsverhältnisse, wie sie die Jahre der berühmten Weinernten ausgezeichnet haben, wiederkehren und auch neue ähnliche Erfolge bringen werden. Immerhin kann man sagen, daß trotz der Ungunst der Jahreszeiten der gewöhnliche Tischwein, wenn er aus den rechten Händen hervorgegangen ist, nie so gut und gleichzeitig so billig gewesen ist, wie jetzt.

Der Ertrag der heurigen Weinlese war im allgemeinen klein und das Jahr 1903 wird in der späteren Liste der Weinernten nicht als ein irgendwie glänzendes genannt werden. Weißweine sind auffällig fehlgeschlagen, obgleich einiger Erfolg in den berühmten Schaumweinen aus der Gegend von Reims infolge des schönen Septemberwetters zu hoffen stand. In den Bezirken um Bordeaux haben die anhaltenden Regenfälle schwere Schäden gebracht und die Ernte ist klein. Aus Burgund kamen ähnliche Nachrichten, während die letzten Mitteilungen aus Xeres de la Frontera einen recht guten Wein versprochen, da der Herbst trocken und sehr warm gewesen ist. Der Portwein von 1903 wird dagegen weder in Qualität noch in Quantität einen hohen Rang einnehmen. Die Weinlese längs der Rhein- und Moselufer war nicht so bedeutend und wird nicht allzuviel Hoffnung auf einen Wein von feiner Entwicklung geben. In der Charente ist der Herbst gleichfalls klein gewesen, und ebenso ist ein geringer Ertrag an Cognac zu erwarten. Im Gegensatz dazu lauteten die Berichte aus Kalifornien und Südastralien sehr befriedigend, so daß diese Gebiete vermutlich viel guten Wein des heurigen Jahrgangs nach Europa einführen werden.

Da die Frage, welcher Wein für den einzelnen Menschen am bekömmlichsten sei, oft aufgeworfen, namentlich auch den Ärzten von ihren Pflegebefohlenen vorgelegt wird, werden einige Angaben über die Zusammensetzung und den Charakter verschiedener Weine willkommen sein. Die gesundheitlichen Eigenschaften eines Weines können im wesentlichen nach seinem Säuregrad beurteilt werden, der im Weißwein im allgemeinen höher ist als im Rotwein. Ueberdies enthalten Weißweine in der Regel erheblich mehr Zucker als Rotweine, obgleich ein Weißwein häufig aus dem Grunde verordnet wird, weil man das Gegenteil annimmt. Rotwein scheint gewisse Vorzüge vor dem Weißwein für die Kranken zu haben, die an Zuckerkrankheit oder an Gicht leiden. Ein guter, gesunder Rotwein enthält selten mehr als 0,2 Proz. Zucker, 0,1 Proz. Essigsäure, 0,2 Proz. freie Weinsäure, während weißer Bordeaux (Sauterne) häufig 1,5 Proz. Zucker, etwa 0,1 Proz. Essigsäure und 0,3—0,5 Proz. Weinsäure besitzt. Ein gesunder Burgunder enthält wiederum etwas mehr Zucker als der Bordeaux auch mehr Weinsäure, während der Betrag der Essigsäure etwa derselbe ist. Champagner „extra dry“ besitzt nicht mehr Zucker als der Burgunder, ein roher Champagner (ohne Zusatz von Likör) nur ebenso viel Zucker wie ein gesunder Bordeaux. Der Gehalt an Weinsäure im Champagner ist recht hoch, ferner ist der Champagner reich an den Traubensalzen, die sich im Körper in alkalische kohlensaure Salze auflösen. Viele Leute empfinden wahrscheinlich aus diesem Grunde nach dem Genuß von Champagner ein Durstgefühl. Die ätherischen Essenzen im Champagner übertreffen an Menge die der meisten Weißweine, vielleicht mit Ausnahme von altem Sherry, eine Tatsache, die in Verbindung mit der Schaumentwicklung dem Champagner die Fähigkeit zur Erzeugung von Erregung und Lustgefühl verleiht, die sich nach seinem Genuß zum mindesten schneller einfindet als nach dem der meisten anderen Weine. Die Erzeugnisse des Saumur-Bezirks haben sich in letzter Zeit sehr verbessert; sie haben eine große Ähnlichkeit mit Champagner, sind aber leichter. Um die Bekömmlichkeit von Rotweinen richtiger zu beurteilen, muß man ihrer Strenge mehr Aufmerksamkeit schenken, die von den gerbstoffähnlichen Stoffen abhängt, wie sie aus der Traubenschale in den Wein gelangen. Jedoch ist der Verdacht wenig begründet, daß Rotweine einen ausgesprochenen Einfluß zur Störung der Verdauung haben, denn die Gegenwart von weinsäuren Verbindungen verhindert wahrscheinlich derartige Folgen. Weißweine einschließlich des Champagners enthalten verhältnismäßig wenig Gerbstoff und haben eher eine befördernde Wirkung auf die Verdauung. Obgleich es zweifelhaft sein mag, ob in Weinen derselben

Ernte und derselben Gegend erhebliche Unterschiede hinsichtlich ihrer chemischen Zusammensetzung bestehen, so ist es doch fast gewiß, daß so wichtige Bestandteile wie der Alkohol, der Zucker, die Gesamtheit der Säuren, die ätherischen Körper, die zusammenziehenden Stoffe und die Salze in ihrer Menge sehr schwanken, je nachdem die Ernte als gute, schlechte oder mittlere zu bezeichnen ist. Aus diesem Grunde kann mit zweifellosem Recht behauptet werden, daß die Weinernte eine gesundheitliche Bedeutung besitzt.

Berichte.

Aus dem Rheingau.

△ **Deßlich 25. Nov.** Nach einer Zeit regen Lebens und Treibens in den Weinbergen ist nunmehr Ruhe einge-
zogen in das Arbeitsfeld des Winzers. Wenn auch das Sprichwort: „Nach der Arbeit ist gut ruhen“ zu Recht besteht, so doch in gewisser Weise auch wieder nicht für den Winzer. Er hat das ganze Jahr hindurch fleißig gearbeitet und nachdem er nun den Herbstregen eingebracht hat, muß er wieder sofort mit neuer Arbeit beginnen. Da die Lese jetzt vollständig abgeschlossen ist und das Keltern des Mostes seine Erledigung gefunden hat, kann der junge Wein munter darauflos gären. Die Witterung war für den Gärprozeß bislang sehr gut und ging dieser ungemein rasch und gut von statten.

* **Hattenheim 25. Nov.** Der „Rheingauer Verein für Obst-, Wein- und Gartenbau“ hält am nächsten Sonntag, den 29., nachmittags 2.30 Uhr, im „Saalbau No 11“ eine Versammlung ab. Auf der Tagesordnung steht u. a. ein Vortrag über: „Die Bedeutung der Beerenobstkultur für den Rheingau“.

* **Elzville 24. Nov.** Die Sektellerei Mathews Müller erläßt ein Preisausschreiben von 100 Flaschen Sekt für einen neu einzuführenden Sektnamen. Das Ausschreiben lautet: „Auf Anregung zahlreicher Freunde wollen wir eine neue Marke in den Handel bringen. An der Benennung dieser Marke soll sich das Publikum beteiligen. Der beste Name wird prämiert mit einem Preise von 100 Flaschen der neuen Marke, welche an Qualität hervorragend, die preiswürdigste auf dem Markt befindliche sein wird. Das Eigentumsrecht wird mit der Preiserteilung erworben. Zusendungen erbitten bis franko 1. Januar 1904 und werden wir nach getroffener Wahl von dem Resultate Kenntnis geben.“

* **Lorch 24. Nov.** Seitens der Polizeiverwaltung wurde folgende Verordnung erlassen: „Jeder Inhaber einer Gast- oder Schankwirtschaft hat von einbrechender Dunkelheit ab, den Zugang von der Straße zu seinem Wirtshaus, solange als Gäste in letzterem verweilen, zu erleuchten, zu diesem Behufe über der Haustüre eine Laterne anzubringen und dieselbe hellbrennend zu erhalten.“

Aus Rheinhessen.

△ **Bingen 24. Nov.** In Büdesheim war gestern Nachmittag eine Versammlung von Weininteressenten einberufen, welche nach dem „Ingelheimer Anzeiger“ verhältnismäßig schwach, von etwa 200 Personen besucht war. Herr Pfarrer Rostadt eröffnete die Versammlung, seinem Bedauern Ausdruck gebend, daß die Winzer bei der Besprechung von Lebensfragen, wie sie auf der Tagesordnung stünden, nicht sämtlich kämen, ihrer Meinung Ausdruck zu geben. Redner führte dann die Gründe an, welche von Einfluß auf das stetige Sinken der Herbstpreise seien. Der Hauptpunkt, der hier in Frage käme, sei die billige Einfuhr ausländischer Weine. Gegenüber diesem Punkte seien die andern Gründe von untergeordneter Bedeutung. Man müsse deshalb auf

die Einfuhr ausländischer Weine, besonders Rotweine, höhere Zölle verlangen. Die Versammlung nahm eine Resolution, ähnlich wie die des Weinbauvereins auf dem Kongress zu Mainz an. In dieser Resolution wird die Erhöhung der Einfuhrzölle beim Abschluß der Handelsverträge gewünscht. Im weiteren Verlaufe befürwortete der Pfarrer den Traubenversandt, besonders der Portugieser, in Kistchen. Das würde den Absatz heben. Hinsichtlich der Straußwirtschaften beschloß man eine Petition, damit ähnlich wie in Preußen, der Ausverkauf in drei Monaten des Jahres nach Wahl, gestattet werden möge. — Das jetzige gelinde und feuchte Wetter ist unseren Weingutsbesitzern von sehr großem Nutzen, weil sie ungestört ihre Arbeiten verrichten konnten und der Boden Winterfeuchtigkeit gewinnt. Die Weinberge sind fast überall zugehackt. Die Rebe sieht sehr gesund aus, ist vollständig ausgereift, hat eine schöne braune Farbe und ist gegen Kälte widerstandsfähig. Geringe trifft man zuweilen Weinberge an, deren Rebe eine ganz dunkle Farbe haben, und voraussichtlich zu Grunde gehen. Es kommt dies aber lediglich daher, weil sie nicht genügend oder gar nicht geschwefelt und gespritzt wurden.

* Mainz 24. Nov. (Winzer-Genossenschaften und Weinhandel.) Zwischen dem Präsidenten der rheinischen landwirtschaftlichen Genossenschaften, Herrn Geh. Regierungs-Rat Haas-Darmstadt und dem Vorsitzenden des Verbandes rheinheffischer Weinhandeler, Beigeordneten Kommerzienrat Eug. Haffner und dessen Stellvertreter Weinhandeler Josef Harth, fand dieser Tage eine Beratung statt, welche die zwischen Weinhandel und Winzergenossenschaften bestehenden Differenzen zum Gegenstand hatte. Genossenschaftspräsident Haas teilte mit, daß die Winzergenossenschaften sich bereit erklärten, für die Folge weder an Privatkundschaft noch an Schankwirtschaften ihre Produkte zu verkaufen, vorausgesetzt, daß der Weinhandel alsdann seinerzeit die Verpflichtung übernehme, seinen Bedarf bei den Winzergenossenschaften zu decken. Die beiden Vertreter des rheinheffischen Weinhandelerverbandes waren mit diesem Vorschlage, der auch einem natürlichen Verhältnisse entspricht, vollständig einverstanden und werden nun von dieser Seite aus Schritte getan werden, wodurch sich eine erspriechliche Geschäftsverbindung zwischen Produktion und Handel erhoffen läßt.

* Darmstadt. Oekonomierat Dettweiler hat der Regierung mitgeteilt, daß er sein seither innegehabtes Amt als Sachverständiger für die Kellerkontrolle definitiv niederlege. Die Regierung hat bereits Schritte für die Ernennung eines Nachfolgers getan.

* Weinbaudomänen. Die Abgeordneten Wolf, Schill und Diehl beantragten bei der Ständekammer, die Regierung zu ersuchen, von dem Erwerb weiterer erstklassiger Weinberge möglichst abzusehen, dagegen an etwa 6—10 Plätzen innerhalb Rheinheffens Weinberge mittlerer und geringerer Lagen anzukaufen und mustergültig bewirtschaften zu lassen. Die Begründung hierfür ist bekannt. Im Ausschusse wurde die Angelegenheit im Meinungsaustausch mit den Vertretern der Großh. Regierung nach allen Richtungen eingehend erörtert. Einig war der Ausschuss mit den Antragstellern in dem Wunsche, daß durch eine allmähliche und mäßige Ausdehnung des staatlichen Besitzes auf einige Orte im Innern Rheinheffens die praktischen Vorteile, welche eine vorbildliche musterhafte Bewirtschaftung dem privaten Besitzer bietet, auch weiteren Kreisen unserer Weinbauern an abgelegenen Plätzen wehr wie bisher zugute kommen. Der Ausschuss nahm mit Genugthuung davon Kenntnis, daß die Regierung der Anregung der Antragsteller im allgemeinen sympathisch gegenübersteht und spricht die Hoffnung aus, daß die Verhältnisse es bald ermöglichen, ihr praktische Folge zu geben. Der Ausschuss beantragt: den Antrag der Abgeordneten Wolf und Genossen der Regierung zur geeigneten Berücksichtigung zu empfehlen.

* Essenheim 24. Nov. (Kursus.) Der theoretisch-praktische Obst- und Weinbaukursus für Landwirte findet hier vom 26. Nov. bis 2. Dez. im Gasthaus „Zum Ochsen“ unter Leitung des Herrn Kreis- und Obstbautechnikers Schäfer-Mainz statt. Die Vorträge beginnen vormittags 9 1/2 Uhr, die praktischen Unterweisungen nachmittags 1 1/2 Uhr.

* St. Johann 24. Nov. Regte Nachfrage war in letzter Zeit nach neuem Wein, der größte Teil der eingelegten Naturweine ist verkauft. Anfänglich wurden Abschlässe zu 210 bis 226 Mk. gemacht, in letzter Woche sind die Preise etwas gestiegen, es werden 230—240 Mark für das Stück (1200 Liter) bezahlt.

* Aus Rheinheffen 24. Nov. Die neuen Weine, die größtenteils die erste Gärung hinter sich haben, entwickeln sich besser, als man vermutete. Infolge dieses Umstandes hat sich die Nachfrage nach solchen in letzter Zeit auch gehoben und die Preise konnten eine nach oben hin zielende Richtung einschlagen. Auch ältere Weine standen recht gut in Frage und konnten häufig in den Handel gebracht werden. So gingen in den letzten Tagen in Oppenheim über 50 Stück 1902er zu Mk. 520—650, 1901er zu Mk. 775—780, in Mierstein 1902er zu Mk. 670—680, in Radenheim 1902er zu Mk. 540—550, in Bechtheim und Guntersblum 1902er und 1903er zu Mk. 440—460, in Wörststadt und Lörzweiler 1902er zu Mk. 350—360 und in Oppenheim, Odenheim, Dromersheim, Othofen, Mertenheim, Alzen, Sprendlingen, St. Johann, Wallertheim und Stadedden 1903er zu Mk. 240—350 in andere Hände über. Alles per 1200 Liter.

Vom Rhein.

* Bingerbrück 24. Nov. Der „Neue“ scheint sich gut zu entwickeln. Die Hauptgärung hatte einen kräftigen Verlauf und ist bereits zum Abschluß gelangt. Innerhalb derselben Produktionsorten macht sich bezüglich der Qualität vielfach eine große Verschiedenheit im „Neuen“ bemerkbar. Geschäftlich ist es noch immer ziemlich still. Hier wechselten 5 Stück 1901er für 520—525 Mk. und 2 Stück 1902er für 540 Mk. pro Stück den Besitz. In Bacharach wurden 2 Fuder 1900er für 635 Mk., 4 Fuder 1901er für 415 Mk. und 6 Fuder 1902er für 450 Mk. pro Fuder versiegelt. In Steeg erzielte ein Posten 1902er 465 Mk. pro 1000 Liter. In Oberwesel gingen 3 Halbstück 1902er Rotwein für 610 Mk. pro 1000 Liter in den Besitz des Handels über.

* Rhöndorf 24. Nov. Die vorgestrige Generalversammlung des „Weinbauvereins für das Siebengebirge“ war sehr zahlreich besucht. Der Vorsitzende, Herr D. Rings-Königswinter, berichtete über den Stand der Rotweinfage. Hierüber sei wenig Erfreuliches mitzuteilen: Enttäuschung hinsichtlich der Ernte und wenig Aussicht auf Besserung bezüglich des Weinabfages. Da bleibe nichts Anderes übrig, als möglichst Ausnützung der sogenannten kleinen Mittel durch Selbsthilfe. Als solche empfehle sich dort, wo der Weinbau nicht mehr nutzbringend sei, namentlich in der Ebene zur Obstzucht überzugehen. Wie Herr Kolsenbach von Honnef berichtete, wurden dort von dem Sortiment, welches die Rheinische Landwirtschaftskammer als für die hiesige Gegend geeignet, empfohlen hatte, sechs Sorten ausgewählt. Herr Kreutz, Mitglied der Landwirtschaftskammer, bezeichnete die Wahl als maßgebend, empfahl jedoch, zwischen jeden Hochstamm einen Buschbaum zu pflanzen, weil letztere schneller einen Ertrag lieferten und später entfernt werden könnten, um dann den ertragsfähigen Hochstämmen Luft zu machen. Durch diese Pflanzungsmethode werde der Platz möglichst ausgenützt. Nach der Art eines tüchtigen Fachmannes berichtete Herr Direktor Braden-Ahrweiler über den Rebchnitt, und führte den sogenannten Zapfenschnitt an einem mitgebrachten Rebstock praktisch vor. Die Düngerfrage, von Herrn Weinbaulehrer Hirsch-Engers trefflich besprochen, ergab eine ausgiebige Erörterung dieses Punktes.

Als letzter Redner verbreitete sich Herr Fachlehrer Profius-Ahrweiler über Obstschnitt.

* Vom Mittelrhein 25. Novbr. In unserem Gebiete wurde viel 1903er von den Winzern eingelegt, denn die Mostpreise waren sehr niedrig. Während in den besseren Orten die Aiche gemostete Trauben Mk. 10—12 galt, lösten die geringeren Orte nur Mk. 8—9. Nach gekeltertem Moste herrschte seither noch keine Nachfrage und von firmen Weinen gehen nur Bedarfsfächer ab. Es erbrachte das Fuder 1902er Mk. 440—500 und 1901er Mk. 420—480. Auch in diesen Jahrgängen haben die Winzer noch reichlich Auswahl.

Von der Nahe.

* Von der unteren Nahe 24. Nov. Der neue Wein ist jetzt so weit still geworden und fängt an sich zu hellen. Die Gärung nahm einen durchaus normalen Verlauf. Qualitativ scheint der 1903er dem vorherigen Jahrgang durchaus nicht nachzustehen, ein sicheres Urteil ist indes nach der Kostprobe noch verfrüht, da sich der „Neue“ noch nicht vollständig gehellt hat. Im Geschäft mit 1903er ist es in hiesiger Gegend vollständig ruhig. In älteren versandtartigen Sachen regt sich vielfach eine regere Nachfrage als im letzten Nachsommer. Man ist daher zur Annahme geneigt, daß sich die Lage des Weingeschäftes günstiger gestalten werde. Für Winzer wie für den Weinhandel wäre es erwünscht, wenn sich diese Hoffnungen verwirklichen. Die Preise sind noch immer gedrückt und ein erhebliches Steigen der Preise für 1901er und 1902er ist schon deswegen nicht zu erwarten, weil der 1903er, der diesen Jahrgängen qualitativ gleichkommen wird, zu niedrigeren Preisen in diesem Herbst verkauft wurde. In Weiler gingen einige kleinere Posten 1901er für 500—520 Mk. und 4 Stück 1902er für 525 Mk. pro Stück ab. In Münster b. B. erzielten 3 Stück 1901er 585 Mk. und 2 1/2 Stück 1900er 875 Mk. pro 1200 Liter. In Laubenheim erzielten 3 Stück 1899er 700 Mk., in Dorsheim 2 Stück 1900er 720 Mk., in Rümmlersheim 6 Stück 1901er 410—430 Mk. und 3 1/2 Stück 1902er 435 Mk. pro Stück. In Walbalgesheim wurden 2 Stück 1900er aus verschiedenen Gemarkungen für 740 Mk. pro Stück versiegelt. Das Versandtgeschäft geht jetzt wieder ziemlich flott. — In den Weinbergen wurden die Arbeiten wieder aufgenommen. Die jungen Rebstöcke, die im letzten Jahre gut angewachsen waren, werden zugehauen, um sie dadurch vor den Gefahren durch Winterfröste zu schützen. Auch ist man fleißig mit dem Anfahren von Stalldünger in die Rebanlagen beschäftigt. Die Witterung begünstigt dem Fortgang der Arbeiten wie die vollständige Ausreise des Rebholzes.

* Aus dem Guldenbachthal 24. Nov. Die Höhen unseres Waldes waren Ende der vorigen Woche schon mit Schnee bedeckt, ein Zeichen dafür, daß der Winter seinen Einzug bald halten wird. So lange der Winter nicht mit aller Strenge eintritt und den Aufenthalt im freien Felde nicht unmöglich macht, hat der Winzer in seinen Berufsarbeiten eigentlich keine Ruhepause. Kaum ist die Lese und das Keltern des Mostes vorüber, so geht es schon an die Winterarbeiten in den Weinbergen. Die Jungfelder werden zugehauen, alte abgängige Rebstöcke ausgehauen, gerodet, gemauert, Dünger angefahren usw. Mit diesen Arbeiten ist man bei der günstigen Witterung schon soweit voran gekommen, daß eine Unterbrechung der Arbeiten ohne Nachteil wäre. Recht hübsch ist das Rebholz jetzt ausgereift. Dasselbe ist gegen Winterfrost ziemlich widerstandsfähig. Im Einkaufsgeschäft ist es ziemlich still. In Windesheim und Heddesheim wurden einige Posten 1903er für 250 bis 270 Mk. pro Stück verkauft. Gegen die Traubenpreise kann man mit diesen ersten Abschlüssen in 1903er schon zufrieden sein. In älteren Jahrgängen regt sich in letzter Zeit etwas Nachfrage, ohne daß es bis jetzt zu größeren Abschlüssen

kam. In Langenlonsheim wurden die Kellereien des dortigen Winzervereins eingeweiht. Verkauft wurden dort 8 Stück 1902er für 385—420 Mk. und 6 Stück 1901er für 370 bis 390 Mk. pro Stück. In Heddesheim gingen 5 Stück 1901er für 360—375 Mk. und 3 Stück 1902er für 380 Mk. pro Stück ab. In Windesheim erzielten 4 Stück 1900er 510 Mk., 3 Stück 1901er 355 Mk. und 6 Stück 1902er 350—365 Mk. pro Stück. In Schweppenhäusen wurden 2 Stück 1901er für 340 Mk., in Edenroth 5 Stück 1902er für 360 Mk. pro Stück versiegelt.

Von der Mosel.

△ Clotten 25. Novbr. Die Witterung war bisher recht gelind, dies war den Weinbergen außerordentlich zu-
träglich. Das Rebholz, welches bezüglich der Reife bei der Lese teilweise noch zu wünschen übrig ließ, konnte zur Ausreise gelangen. Bei normaler Winterkälte dürften Frostschäden in den Weinbergen so leicht nicht mehr entstehen. Die Aussichten für das nächste Jahr sind also nach dem jetzigen Stande der Weinberge keine ungünstigen. Gleichwohl darf man sich daraufhin nicht allzu leicht in zu übermäßigen Hoffnungen hingeben, da die Ernteaussichten durch die Witterungsverhältnisse während des Frühjahres und des Sommers wieder leicht vernichtet werden können. In den Weinbergen ist man fleißig mit Düngen und Neuanlagen beschäftigt. Im freihändigen Weingeschäft war es letzter Woche sehr still, sodaß keine Verkäufe zu berichten sind.

In den Orten an der Mosel kann man mit der Ernte 1903 im allgemeinen zufrieden sein. So sehr dieselbe auch von Witterungsverhältnissen, von Krankheiten und Schädlingen bedroht war, erwiesen sich die Befürchtungen doch als übertrieben. Im allgemeinen schätzt man das Quantum auf gut einen halben Herbst. Nach den Mostgewichten und dem Weingehalte der Trauben zu urteilen, dürfte der Heurige besser werden als seine beiden Vorgänger. An der Untermosel bezahlte man bei sehr schleppendem Herbstgeschäft für den Zentner Trauben Mk. 13—15 und Mk. 8—12 je nach Rebort, und für die Ohm gekelterten Most Mk. 60 bis Mk. 75; im Gebiete des mittleren Tales bezahlte man die Trauben mit Mk. 12.50—13 und das Fuder Most mit Mk. 300—375, während in alten Weinen der Handel völlig lahmgelegt ist. An der Obermosel ist schon viel vom Neuen verkauft und sinken dort die Preise, denn während man erstlich das Fuder mit Mk. 200 bezahlte ist jetzt der Preis bereits auf Mk. 170—180 gesunken. Solche geringe Preisjahre, wie wir nun bereits das dritte hatten, reizen den Winzer wenig zum Weinbau.

Von der Saar.

* Von der Saar 25. Nov. Hier erntete man etwa doppelt so viel als 1902 und auch besseren Wein. Ebenso die Preise stehen entsprechend, nämlich fast doppelt so hoch als 1902, und bezahlte man den Zentner Trauben mit Mk. 10—17—20 und jüngst das Fuder in den besten Reborten mit Mk. 600—700, in anderen Mk. 500—600 und in den kleineren mit Mk. 400—500. Den besten Ernteertrag erzielte man in gut geschwefelten und gut gesprühten Geländen, eine gute Lehre für Säumige. In älteren Weinen war etwas Begehr und wurden einige Fuder 1901er zu Mk. 700—1000 abgenommen.

Aus Bayern.

* Rentabilität staatlicher Weinberge. Nach einer Mitteilung in der bairischen Abgeordnetenkammer bringt das staatliche Weingut in Würzburg, das einen Wert von Mk. 395,000 repräsentiert, eine Rente von 6,65 Prozent ein.

Resultate von Wein-Versteigerungen.

);(Mainz 25. Nov. Herr Friedrich Hornlehnert, früher Weingutsbesitzer zu Oppenheim, brachte heute bei ziemlich gutem Besuche im Saale der „Liedertafel“ 16 Stück und 8 halbe Stück 1900er und 16 Stück 1901er Wein zur Versteigerung. Das ganze Quantum

faß bei konstantem Zuschlage rasch Nehmer. Preise: M. 350—550 per Stück und M. 460—780 per Halbstück. Gesamt-Erlös M. 17,650. Im Anschlusse hieran versteigerte Herr Franz Schneider, Weingutsbesitzer zu Oppenheim, 10 Stück und 6 halbe Stück 1901er Weine. Preise: M. 360—570 per Stück und M. 300—400 per Halbstück. Gesamt-Erlös M. 5350.

* Mainz 26. Nov. Im Saale der „Liedertafel“ fand heute bei gutem Besuche die Wein-Versteigerung der Frau Sanitätsrat Dr. Wolf-Wallot, Gutsbesitzerin zu Oppenheim statt. Zum Ausgebot gelangten 2 Stück und 15 Halbstück 1900er, 5 Stück und 11 Halbstück 1901er und 7 Stück und 7 Halbstück 1902er Oppenheimer, Dienheimer und Riersteiner Weine. Die 1901er und 1902er wurden weniger begehrt, die 1900er dagegen fanden stoff Nehmer. Verschiedene Nummern mußten zurückgezogen werden. Es kosteten: 1901er per Stück M. 460—550 und M. 330—600 per Halbstück. 1900er per Stück M. 890—900 und M. 370—1020 per Halbstück. 1902er per Stück M. 500—910 und M. 370—660 per Halbstück. Gesamt-Erlös für 18 Stück M. 18,490 ohne Faß.

Gerichtliches.

* Mainz, 24. Nov. Wegen Weinfälschung hatte sich gestern vor der hiesigen Strafkammer der Land- und Gastwirt Otto Krebs aus Heidesheim zu verantworten. Er war angeklagt, seine Weine durch Wasser überstreckt und ihnen unreinen Stärkezucker beigelegt zu haben. Der Angeklagte behauptete, Stärkezucker nur bei seinem Hausbrut, dem Tresterwein, verwendet zu haben, während er bei dem übrigen Wein nur guten Zucker benutzt hätte. Bei der Entnahme der Proben seien die Weine noch nicht verkaufsfertig gewesen, er habe sie erst mit extrakthaltigeren noch versehen wollen und stets nur gute Weine verkauft. Aus der Beweisaufnahme ging auch tatsächlich hervor, daß der Angeklagte bei einem Wettbewerb in Heidesheim bei dem 22 Proben eingingen, den besten Wein hatte. Die Gutachten der Sachverständigen, der Herren Prof. Dr. Mayrhofer und Dr. Stern Kreuznach, gingen dahin, daß ein Teil der Weine von denen Proben entnommen waren, mit Stärkezucker vermengt und überstreckt waren. Das Gericht verurteilte daher den Angeklagten zu 300 M. und verfügte außerdem die Einziehung von 6137 Liter Rot- und 4763 Liter Weißwein.

* Koblenz 23. Nov. Johann Loescher, Winzer und Händler in Roef a. d. Mosel, war beschuldigt, Wein verfälscht und verkauft zu haben. Er verkaufte im verfloßenen Frühjahr zu Pangsweiler, wo er mit Sämereien haufierte, an den Schreiner und den Ackerer Zimmer zusammen 25 Liter Wein. Das Fäßchen lagerte drei Wochen lang bis zur Kirmes in der Schlafstube des S. Zwei Tage vor der Kirmes füllte J. aus dem von dem Angeklagten gelieferten Fäßchen in ein vom ihm mitgebrachtes Fäßchen 14 Liter ab. Sowohl J. als auch S. behaupteten, als Zeugen vernommen, daß sie den Wein erst am Kirmessonntage probiert hätten. Der Wein sei nicht nur unklar gewesen, sondern hätte auch sehr schlecht geschmeckt. Sie haben dann eine Flasche von dem Wein zum Bürgermeisteramt geschickt und die durch den Gerichtsschreiber Dr. Samelson in Koblenz vorgenommene Untersuchung ergab, daß der Wein gefälscht war und die Bestandteile eines Tresterweines hatte. Der Angeklagte bestritt die Fälschung und die beiden Jengen J. und S. konnten nicht mit Bestimmtheit behaupten, daß während der drei Wochen, welche der Wein in der offenen Schlafstube lagerte, nicht jemand an dem Wein gewesen war, und leider hatten sie den Wein erst nach drei Wochen probiert. Der Angeklagte konnte daher nicht strafrechtlich verantwortlich gemacht werden und wurde freigesprochen.

* Colmar. Ein Weinpantcher wurde von der hiesigen Strafkammer am 5. November zur Verantwortung gezogen. Es handelte sich um den Weinhändler Klee in Ingersheim. Im September 1902 kaufte Klee spanische Trauben, aus denen er neunzig Hektoliter Saft gewann. Dieser bedurfte nun, wie er behauptete, noch der Umarbeitung und er kaufte nun 800 Pfund Zucker und 200 Hektoliter Wein aus der Umgegend. Diesen Wein verteilte er auf 6 große Fässer und gab jedem Faß fünf Hektoliter vom Saft aus den spanischen Trauben zu. Sodann löste er den Zucker auf und verteilte die Lösung, zu der er zehn Hektoliter Wasser benutzt hatte, ebenfalls auf sechs Fässer. Der Inhalt der Fässer wurde im Keller zur Gärung gebracht. Am 7. März d. J. wurde der Inhalt der sechs Fässer, der in Gärung war, chemisch untersucht und dabei festgestellt, daß sie zu viel Zuckermasse enthielten, außerdem hatten zwei Fässer nicht den erforderlichen Extraktgehalt. Ehe nun die Gärung vollendet war, wurde das Gesamtprodukt in zehn neue Fässer gefüllt. Eine am 21. März vorgenommene Untersuchung ergab, daß in zwei Fässern der Wein die gesetzlichen Grenzen überschritten hatte, auch der Inhalt der acht übrigen Fässer

wurde als verfälscht angesehen, da die Rückverbesserung nicht zulässig ist. Nach dem Gutachten von Professor Kulisch war der gärende Wein sehr stark gestreckt und wenig säurehaltig, bei der zweiten Untersuchung wurde festgestellt, daß der unfertige Wein mit anderm Gäßfer Wein vermischt war. In den Fässern 1 und 32 war er sehr dünn und erfüllte auch sonst nicht die gesetzlichen Erfordernisse. — Der Angeklagte wurde mit einer Geldstrafe von 300 Mark und Einziehung der beiden Fässer 1 und 32 bestraft.

* Leipzig 19. Nov. Der Winzer Johann Georg Schwarz wurde vom Landgerichte zu Landau am 19. Mai wegen Verkaufs verfälschter Weine zu einer Geldstrafe von 20 M. verurteilt. Der Extraktgehalt des beanstandeten Weines war 1,475 und 1,49 statt 1,6 g bei Weißwein. Der Angeklagte gibt zu, die 2400 Liter aus 500 Liter selbstgekelkerten Wein und 5½—6 Zentner Zucker, Trester und Wasser angefertigt zu haben. Er behauptet aber, diesen Wein für seinen Haushalt gemacht und nur auf Drängen des Käufers an diesen abgegeben zu haben. Das ist nicht widerlegt. Das Gericht ist aber der Ansicht, daß er solchen Wein nicht hätte verkaufen dürfen. — In der Revision berief sich Schwarz darauf, daß die Untersuchung erst nach dem Verkaufe stattgefunden habe. Da er aber zugegeben hat, daß der Wein schon vor dem Verkaufe sich in dem fraglichen Zustande befunden hat, so erkannte das Reichsgericht heute auf Verwerfung der Revision.

AUSLAND.

Italien.

* Aus Italien 20. Nov. (Mitteilungen der königl. öntech-nischen Station in Berlin.) Die Geschäfte in neuen Weinen sind in Sizilien ziemlich lebhaft und Umsätze finden täglich statt. Die Einkäufe fallen grösstenteils auf die ausgewählten Qualitäten, welche gesucht sind und mit hohen Preisen bezahlt werden. Zum Konsum täglicher Weine werden seitens der Lombardei und Vene-tiens und die weissen, sowie Schillerweine seitens Oesterreich-Ungarns und der Schweiz viel gekauft. In Marsala, Castellamare, Aleamo und Castellvetrano war während der vergangenen Woche ein starkes Geschäft. Die Preise haben sich gegen unsere letzte Notierung nicht geändert. Die Ausfuhr von Wein in Fässern aus dem Hafen von Riposto im verfloßenen Monat Oktober überstieg jene in der gleichen Periode des letzten Jahres und bezifferte sich auf 16,556 Hektoliter gegen 12,852, daher 3704 Hektoliter mehr. Davon entfallen 14,008 Hektoliter für Italien (Genua, Neapel, Venedig, Livorno etc.) und 2548 Hektoliter für das Ausland (Oesterreich-Ungarn, Brasilien, Frankreich etc.) Die Witterung während der letzten vierzehn Tage war so günstig, wie man es nur immer wünschen konnte. Sehr gut war der Regen der letzten Woche, zumal da gleich wieder sonniges, warmes Wetter folgte. Die geschäftliche Lage hat sich in Apulien nicht geändert. Die Einkäufe sind lebhaft, die Preise sind daher fest behauptet und haben eine Tendenz Ala hausse. Nach Oesterreich-Ungarn, Deutschland und der Schweiz kommt viel Wein zum Versand. In Barletta ist das Geschäft seit einigen Tagen relativ ruhig und zwar infolge der seitens der Eigner schon seit Beginn der Kampagne gemachten Versuche, die Preise zu erhöhen. Käufer sind genügend vorhanden, welche hauptsächlich alkoholreiche, dunkelfarbige Weine suchen. In Cerignola werden Weissweine stark gehandelt, desgleichen die Cerasnoli und Rotweine mit 13 und mehr Graden Alkohol. Die Preise sind fest und notieren: Weissweine L. 16 bis 18, roter Verschnittwein L. 20—22 per Hektoliter ab Domizil der Verkäufer. Die letzten Notierungen für die anderen Sorten sind: Bari rot L. 19—21, Cerasnoli L. 17—19, Barletta I. Qualität L. 25—33, II. Qualität L. 20—23, Weissweine L. 15—18, Trani rot L. 16—18, Andria rot L. 20—23, Bisceglie L. 18—20, Canosa L. 16—17, Corato L. 16—20, Ruvo L. 17—19, Molfetta L. 20—23, Gioja del Colle L. 16—18, Sansevero weiss L. 15—17,50, Frinitapoli L. 19—23, San Ferdinando L. 18—20, Lecce L. 15—19, Brindisi L. 20—22, Gallipoli L. 17—20, Alezio L. 16—17, Nardò rot L. 16—19, Squinzano tiefrot L. 22—23, Toranto L. 14—16, alles pro Hektoliter.

Landwirtschaftliches.

Wie wohl schon allgemein bekannt geworden, ist seitens der Thomaspbosphatfabriken für das Jahr 1904 und ebenfalls für die Monate November und Dezember d. J. der Preis des Thomasschlack-mehles ganz bedeutend ermäßigt worden. Mit Rücksicht hierauf dürfte es angezeigt sein, unsere Landwirte schon jetzt daran zu erinnern, sich diese ganz erhebliche Preisermäßigung für die Weisendüngung auch für die Frühjahrssaaten zu Nutzen zu machen, denn wird jetzt schon Thomasschlackmehl auf die Felder gebracht, welche im Frühjahr — sei es mit Getreide, Hackfrüchten oder Futterpflanzen — bestellt werden sollen, so findet eine so vorzügliche Verteilung der Nährstoffe der Thomasschlacke im Boden statt, daß im Frühjahr sofort die volle Wirkung eintritt und damit die sonst noch vielfach gebräuchliche, sehr teure Superphosphatdüngung wegfällt.

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

Terminkalender für Weinversteigerungen

pro Herbst 1903.

Termin:	Versteigerungsort:	Versteigerer:
2. Dezbr.	Mainz	Dr. Paul Wallot.
7. "	Mainz	Peter Herz III.
8. "	Mainz	C. G. Fran.
9. "	Mainz	Carl Fenster.
10. "	Mainz	Carl Koch.
14. "	Bingen	J. Landau Söhne.
15. "	Mainz	Math. Leber.
16. "	Mainz	Gustav Fenster.
17. "	Mainz	Leopold Herz.
17. "	Deidesheim	Fritz Eckel.
18. "	Mainz	Georg Schmitt.
21. "	Nierstein	Heinrich Schlamp.
21. "	Bingen	J. Durlacher.
22. "	Mainz	B. Herz Wwe.
29. "	Mainz	Wilhelm Panizza Wwe.

Pro Frühjahr 1904.

(Weiter angemeldet:)

März:

9. März	Bingen	Büdesheimer Winzer-Verein.
16. "	Bingen	M. Avenarius.
21. "	Bingen	J. Hassler.
23. "	Bingen	L. Braden Söhne.
23. "	Dürkheim	Mudolf Bart.
24. "	Edenkoben	Julius Mayer.
30. "	Deidesheim	Fritz Eckel.

April:

6. April	Mußbach	Paul Weing Erben.
7. "	Gimmeldingen	J. B. Neß.
12. "	Deidesheim	G. A. Stadler Ww. u. Erbe.
13. "	Gaub	Winzer-Verein.
13. "	Neustadt	B. Lingenfelder.
14. "	Haardt	Fr. Förster.
18. "	Hattenheim	Winzer-Verein.
19. "	Dürkheim	Dittrich'sche Gutsverwaltung.
20. "	Lorchhausen	Winzer-Verein.
20. "	Gimmeldingen	Ad. Köhler.
25. "	Etzville	Winzer-Verein.
26. "	Deidesheim	Winzer-Verein.
26. "	Deidesheim	L. A. Jordan (Bassermann-Jordan).
27. "	Erbach	Winzer-Verein.
27. "	Dürkheim a. S.	Kommerzienrat C. Eswein.
28. "	Hallgarten	Winzer-Verein.
28. "	Deidesheim	Deidesheimer Winzer-Verein.

Mai:

1.—30. Mai	Bereinig. Rheingauer Weingutsbesitzer
4. "	Dürkheim
11. "	Wachenheim
17. "	Forst
18. "	Wachenheim

Juni:

1. Juni	Hallgarten	Winzer-Genossenschaft.
1. "	Hochheim	Winzer-Verein.
3. "	Geisenheim	Geisenheimer Weingutsbesitzer.
6. "	Mittelheim	Winzer-Gesellschaft.
7. "	Hallgarten	Winzer-Verein.
8. "	Deitrich	Bereinig. Deitrich. Weingutsbesitzer.
9. "	Hallgarten	Bereinig. Deitrich. Weingutsbesitzer.
10. "	"	Winzer-Genossenschaft.
13. "	Winkel	Winzer-Genossenschaft.
15. "	Deitrich	Winzer-Genossenschaft.
16. "	Deitrich	Bereinig. Deitrich. Weingutsbesitzer.
17. "	Deitrich	Winzer-Verein.

Wegen weiterer Anmeldung wolle man sich an die Expedition d. „Rheingauer Weinzeitung“

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

wenden, woselbst auch alle auf eine Versteigerung bezüglichen Arbeiten, wie Festsetzung des Termins,

Druck der Weinlisten, Steig-Ken. und Steigscheine,

Lieferung von Weinhandler-Adressen,

Verfand der Weinlisten an die Wein-

händler und -Kommissionäre,

Beforgung der Weinversteigerungs-

Anzeigen in die nur bestgeeigneten

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

Vorläufige Anzeige.

Donnerstag, den 28. April, sowie Dienstag, den 7. Juni 1904 versteigert 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

versteigern.

Hallgarten, 20. Nov. 1903.

Der Vorstand.

Wein-Versteigerung in Mainz.

Freitag, den 18. Dezember l. J., vormittags 11 Uhr, läßt

Georg Schmitt, Weinguts-Besitzer in Nierstein

im Saale der Liedertafel, Große Bleiche 56 in Mainz, die erste Hälfte seiner 1902er

Niersteiner, Schwabsburger und Dienheimer Weine, fast nur eigenen Wachstums, aus mittleren, besseren und besten Lagen, versteigern.

Probetage in Nierstein im Hause des Versteigerers für die Herren Kommissionäre am 2., 3. und 4. Dezember. Allgemeine Probetage am 15. und 16. Dezember; in Mainz im Versteigerungstotal am 11. Dezember von 10—4 Uhr, sowie am Versteigerungstage vor und während der Versteigerung.

Bezugsfrist bis 1. April 1904.

Wein-Versteigerung in Mainz.

Montag, den 21. Dezember 1903, vormittags 11 Uhr, im Saale des Konzerthauses der Liedertafel, Große Bleiche 56, läßt Herr

Heinrich Schlamp

Weingutsbesitzer in Nierstein am Rhein

folgende in den besseren und besten Lagen Niersteins erzielten Weine — worunter seine Auslesen — versteigern, nämlich

25/1 und 16/2 Stück 1902er,
sowie 6/2 „ 1901er.

Die Weine lagern in den Kellereien des Versteigerers in Nierstein.

Die Proben werden verabreicht ebenfalls zu Nierstein in den Häusern des Versteigerers, Marktplatz 10 und vormals von Zastrow, vom 14. bis einschl. 20. Dezember a. e., sowie vor und während der Versteigerung.

Probetage für die Herren Kommissionäre am 7. u. 8. Dezember. Bezugsfrist bis 1. April 1904.

Mainz, den 23. Nov. 1903. Geh. Justizrat Dr. Braden, Großh. Notar.

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.

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
Setzkolben 9.—, 11.—, 12.—, 12.75 p. 1000 St.
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, Trübsäcke, Flaschenpapier, Flaschenlacke,
Kellerkerzen, Messing- und Holzhahnen etc. etc. empfiehlt
zu den billigsten Preisen

Ernst Gottschalk in Mainz.

Telefon 1170.
Lager: Kaiser-Wilhelm-Ring 11.

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. 

Alte Flaschenweine.

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

Freiherrlich Raib von Frenk'sche Gutsverwaltung
zu Hattenheim. (Heinrich Horne.)

Korkstopfen aller Art

Liefern in besten Qualitäten billigst

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

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

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

Trauben-Import. Proben gratis und franko.

Montaneri & Co.
Korkstopfenfabrik
Palamos, Catalonien
und Mainz.

Thomas- Schlackenmehl

ist seit Anfang November um zirka
50—90 Mark pro Doppelwaggon

von 200 Zentner billiger geworden
(je nach dem Phosphoridgehalt).
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 Adergare erzielt wird, wie
sie durch keine Bearbeitung im Frühjahr zur Erreichung ist.
Man achte genau auf Gehaltsangabe, Blombe und Schutzmarke!
Vor minderwertiger Ware wird gewarnt.

Thomasphosphatfabriken

G. m. b. H.

Berlin W.

Wein-Untersuchungen

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

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

Erfolg für Stallmist,
eignet sich für alle Gewächse gleich
gut u. ist namentl. für Weinberge
empfohlen, die 50 No. intl. Sach,
je nach Qual., Nr. 3 und 4 ab
Station Ingelheim (Rh.). In
Sammeladungen u. b. größeren
Bezügen Frachtvergütung und
billiger.

Eduard Jacob Hahn.
10 Marfchnerstr., 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.

Anton Wilhelmj,

Weinkommissions-Geschäft,
Hallgarten i. Rhg.

Eduard Wuppermann

Rüdesheim a. Rh.
Vertreter erster Firmen
der

Kellerei-Branche.

Lager in sämtlichen

Kellerei-Artikeln.

Vermittel. aller Versicherungsarten.

G. J. Höler,

Weinkommissionsgeschäft

Johannisberg
(Rheingau.)

Kisten-Fabrik

von

Carl Brass

73 Gaustr. Mainz Gaustr. 73.
empfiehlt: Wein- und Probe-
kisten, Flaschenlatten,
Fasstafeln, Obst-, Trauben-
u. Spargelkisten,
Postversandkisten etc.

Kisten mit eigenen Patent-
Verschlüssen.

Billigste Preisliste gratis u. franto.
Flaschenhüllen von Stroh
zum Tagespreis.

Pumpen
aller Art
Hähne
Korkmasch.
Kapsel-
maschinen
Filter
Schläuche
Spülmasch.
Herbst-
geräte
Küfer-
werkzeuge
Klärmittel
Weinsprit
Lichte
Versand-
Utensilien
Bürsten
etc.

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

Jacob Burg

Spedition - Rheinschiffahrt - Agenturen

Vertreter der Köln-Düsseldorfer Dampf-
schiffahrts-Gesellschaft.

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

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

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

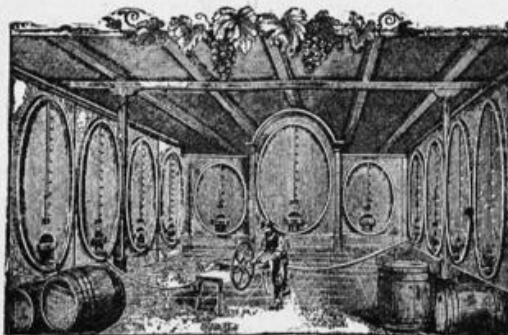
Land-, Fluss- und See-Transport-Versicherung.
Auskunftserteilung in allen Transport- und Deklarations-
angelegenheiten für den Export- und Import-Verkehr.

Special-Abteilung für Wein-Transporte nach:

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

Zementfässer mit Glasausfütterung

vorzüglich zur Lagerung von
Wein, Brantwein, Sprit, Obstwein, Oel, Petrol usf



Anlagen in allen Ländern. — Auskunft kostenfrei

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

Wein- und Likör-Etiketten

liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Henn's patent. Keller-Oefen.

Für Zolkeller: Oefen mit

Aussenfeuerung.

Monatelang auf Probe!



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



Zum Ankauf von Obermosel-
weinen direkt vom Winzer
empfiehlt sich

Paul Sünner

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

Adressen

aller Branchen und Berufsständ
(Spezialität: Weinkonjume-
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
Kelteren für den Herbst; gross-
artige Kellereien mit Fässern zur
Verfügung. Telefon 4.

J. Clauss,

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