



Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellereiwesen.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Abt.: Weinzeitung Oestrich.

Expedition: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9.

Verantwortlicher Hr. 6.

Erscheint Sonntags. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6638^a) und der Expedition. Post-Bezugspreis **Mk. 1.50** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einlieferung von **M. 1.50** in Deutschland, **M. 1.80** im Ausl.



Inserate die 4-gespaltene Petitzeile **25 Pfg.** Reklamen **50 Pfg.** **Beilagen-Gebühr:** 3000 Exemplare 20 Mk. **Anzeigen-Aufnahme:** die Expedition zu Oestrich, sowie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pfg.**

Nr. 42.

Oestrich, Sonntag, den 16. Oktober

1904.

Das Bäh- oder Schleimigwerden der Weine und ihre Wiederherstellung.

Zu den weniger gefährlichen, aber deshalb doch nicht minder unangenehmen Krankheiten des Weines zählt das Bäh- oder Schleimigwerden derselben. Die Ursache dieser Krankheit ist in den meisten Fällen ein äußerst kleiner, nur durch das Mikroskop bei scharfer Vergrößerung zu erkennender Organismus, welcher den unvergorenen Zucker des Weines in Schleim zerlegt und so den befallenen Wein zähflüssig, fadenziehend macht, meist ohne daß man äußerlich irgend etwas erkennen könnte. Auch geschmacklich finden wir selten merkliche Veränderungen vor. Allerdings sei bemerkt, daß starkschleimige Weine doch häufig einen eigenartigen schleimförmigen Glanz zeigen.

Schon aus der Art der Bildung des Weines können wir sofort den Ausbruch dieser Krankheit entnehmen, die Schleimbakterien nämlich treten meistens bei in der Gärung stehenden gebliebenen Weinen, bei der Nachgärung, sowie bei gezuckerten Weinen auf. Nicht ganz vergorene und dabei womöglich noch stichige Weine zeigen meistens diese Krankheit. Die Essigsäure, sowie auch die vielfach im schleimigen Wein sich vorfindende Kohlensäure (letztere ist zum Teil als Nebenprodukt der Schleimbakterien anzusehen) wirken hemmend, wenn sie in größerer Menge vorhanden sind, sogar zerstörend auf die weingeistige Gärung ein, ohne den Schleimerzeugern zu schaden. Indirekt fördern sie also die Ueberführung des Zuckers in Schleim. Ein größeres Maß von Gerbstoff, Säure und Alkohol im Weine ist den Schleimbakterien unlieb, kann sogar ihre Existenz und ihr Auftreten verhindern und in der Tat finden wir den Schleimerzeuger nie oder doch nur höchst selten im Rotweine, des höheren Gerbstoffgehaltes wegen; um so mehr aber werden unsere leichteren säure- und gerbstoffarmen süddeutschen Weine von ihm befallen. Da sind es besonders die Weine des Reltliner, Gutedel, Elbling und Sylvaner, deren Produkt der Gefahr des Schleimigwerdens

sehr ausgesetzt ist. Bekräftigt und gefördert wird die Empfänglichkeit dieser Weine noch, wenn der Weinberg stark mit Stickstoff gedüngt war oder wenn sich die Rebstöcke durch sonst irgend einen Umstand (z. B. in den ersten Ertragsjahren eines jungen Weinbergs) im üppigen Wachstum befinden. Solche Weine sind matter, gerbstoff- und alkoholärmer, wässeriger und bieten so den Schleimbakterien einen günstigen Nährboden zu ihrer Entwicklung. Auch die Temperatur ist von Einfluß, denn wie allen Organismen, so ist auch den Schleimbakterien zu ihrer Entwicklung eine gewisse Temperatur die günstigste und zwar entwickeln sich dieselben schon bei einer Temperatur, die für eine gute Tätigkeit unserer Hefe noch nicht vollaus genügt.

Welche Mittel haben wir nun, um das Auftreten dieser Krankheit zu verhüten und welche Mittel stehen uns zur Verfügung, um den zähgewordenen Wein wieder herzustellen?

Wie oben erwähnt, ist das Produkt einiger an Gerbstoff und Säure armen Traubensorten Deutschlands besonders empfänglich für das Schleimigwerden. Hier hat man deswegen ein Vorbeugungsmittel anzuwenden, indem man den Most auf der Maische etwas angären läßt. Der Most nimmt dann aus den Hüllen Gerbstoff auf und wird so der dem Weine eigene geringe Gerbstoffgehalt wesentlich erhöht und dadurch den Schleimbakterien wie noch vielen anderen Krankheitserregern der Ausbruch sehr erschwert. — Trauben die vom Rußtaupilz befallen sind, wird man bei der Lese schon der Sauberkeit halber von den guten ausschalten. Hierdurch verhindert man aber auch ein Schleimigwerden des Weines. Nach Angaben von Dr. Lüstner entwickelt sich der mit den Trauben ins Faß kommende Rußtaupilz im Weine weiter. Er beginnt sofort mit der Bildung kleiner, länglicher, kettenartig aneinanderhängender Sporen, die gleich der Hefe immer neue bilden und nun ein Schleimigwerden verursachen. — Im Weinberge sei man mit einer einseitigen Stickstoffdüngung im allgemeinen und ganz besonders bei genannten Traubensorten vorsichtig. Ist eine solche erfolgt, so erfordern die Weine doppelte Vorsicht und beugt man der Krankheit da-

durch vor, daß man durch eine kräftige glatte Durchgärung sorgt und beim ersten Abstiche das betreffende Faß etwas stärker einschweifelt. — Von großer Wichtigkeit ist es, dem Most während und nach der Gärung peinlichsten Schutz zukommen zu lassen. Man Sorge für richtige Temperatur im Gärkeller, denn die Erfahrung hat gelehrt, daß das Schleimigwerden bei zu niedriger und unregelmäßiger Temperatur besonders gern auftritt. Jegliche Störung der Gärung und somit gerade auch eine zu niedrige oder ungleiche Temperatur fördert die Schleimbildung. Man halte daher strengstens auf gleichmäßige Gärtemperatur und verwende möglichst Reihese. Die Gärung wird dadurch intensiver, die Krankheitsgefahr geringer. Nach der Gärung, zu welcher Zeit der Wein den Schleimbakterien am meisten zusetzt, ist gar zu leicht ein Fehler durch ein zu frühes Entfernen des Gärspundes gemacht. — Weine, die als Most schon einen leichten Stich mit ins Faß gebracht haben, fallen dem Schleimigwerden sehr leicht anheim und müssen solche Moste deshalb ganz besonders bei der Gärung beachtet werden, da die Essigsäure schon in geringen Mengen hemmend auf die Gärung einwirkt und sobald eine Störung in der Gärung eintritt, die Schleimzeuger sich regen. Ist die Gärung vorüber, so ist baldiger Abstich mit starker Schwefelgabe bei diesen Weinen notwendig. Da auch ältere Weine, sofern sie dazu geneigt sind, von dieser Krankheit nicht verschont werden, so ist es ratsam, derartige Weine zeitig in den Konsum zu bringen. Keineswegs darf aber deshalb der Wein zu früh auf die Flasche, denn die praktische Erfahrung hat gezeigt, daß solche Weine, wenn sie zu schnell auf die Flasche kommen, erst recht schleimig werden, da Luftabschluß die Schleimbildung befördert.

Sollte trotz Beachtung des Vorerwähnten ein Wein zäh geworden sein, so müssen wir zu den Heilmitteln greifen. Alsdann aber schiebe man ein tatkräftiges Eingreifen nicht zu lange auf, denn jeder Aufschub erschwert die Heilung. Zunächst käme der sofortige Abstich des erkrankten Weines in Betracht. Dieser erfolgt unter Anwendung der sogenannten Weinbrause unter starkem Luftzutritt. Der Schleim des Weines wird infolge des Druckes durch die feinen Brauselöcher zerrissen. Vielfach wendet man auch anstatt der Brause ein Reiskrohr an. Durch Anwendung der genannten Apparate wird aber nicht nur der schleimige, zähe Wein zerrissen, sondern der Wein kommt auch stark mit der Luft in Berührung und wirkt diese besonders ganz ungünstig auf die Schleimbakterien ein. Das Faß, in welches der kranke Wein kommt, wird vorher stark eingeschweifelt und zwar gibt man so viel Schwefel, als in dem Fasse zu verbrennen vermag. In kleineren Betrieben, in welchen man nicht im Besitze der genannten Apparate ist, wird man den Wein einfach in ein Bottich ablaufen lassen, ihn hier kräftig zerschlagen und alsdann in das stark eingeschweifelte Faß tun. In den meisten Fällen wird dieses probate Mittel schon alsbald seine Wirkung zeigen. Ist dagegen der Wein schon stärker von den Schleimbakterien befallen, ist er stark zäh, so ist es ratsam, außer Anwendung des Vorerwähnten noch den Gerbstoffgehalt des Weines zu erhöhen. Dies geschieht entweder durch den Verschnitt mit einem gerbstoffreicheren Wein oder auf künstliche Weise durch Zusatz von Tannin. Letzterer wird je nach Bedarf (durchschnittlich 10 g pro Hektoliter) in hochgradigem fuselfreiem Sprit aufgelöst und so dem Weine zugegeben. Durch die Zugabe des Gerbstoffes wird nun allerdings im Weine eine Trübung entstehen, doch kann man dieser leicht abhelfen, indem man dem Weine eine Schönung gibt, und nach derselben abzieht. Das allgemeine beste Schönungsmittel in diesem Falle ist die spanische Erde. Die Schönung mit spanischer Erde (200—300 g pro Hektoliter) leistet häufig auch ohne Tanninzusatz gute Dienste. Erwähnt sei noch, daß nicht gezuckerte zähgewordene Weine oft ohne weiteres Zutun ihre Schleimsubstanz in Form eines Niederschlages größtenteils

ablagern. Diese Weine werden dann aber sehr leicht von anderen Krankheiten befallen. Ein Pasteurisieren, das heißt starkes Erhitzen des Weines, um die Organismen abzutöten, wirkt keineswegs heilend auf die schleimigen Weine ein, im Gegenteil zeigte es sich in vielen Fällen, daß schleimige Weine nach dem Pasteurisieren noch eine zähere Beschaffenheit annehmen.

Wie zu Anfang des Artikels erwähnt und durch die verschiedenen Fälle des Auftretens der Krankheit bestätigt worden ist, handelt es sich bei der Entstehung des Zährwerdens in der Hauptsache um die Zersetzung des unvergorenen Zuckers in Schleim. Nach weiteren Erfahrungen kann diese Krankheit aber auch durch eine chemische Umwandlung der im Weine (besonders im Jungweine) sich befindenden Eiweißsubstanzen entstehen. Hierauf ist auch die schleimige Struktur solcher Weine zurückzuführen, die zu spät von der Gese abgelassen worden sind. Die abgestorbene Gese ist im Weine in Zersetzung übergegangen und hat so einen Schleim gebildet. Auch bei solchen Fällen der Erkrankung sei auf die erwähnten Vorbeugungs- und Heilmittel hingewiesen. Vor allen Dingen aber sei Sorgfalt und Sauberkeit in der ganzen Behandlung des Weines auch hier nicht außer acht gelassen. Fr. Trede. (Geisenheimer Mittheilungen.)

Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Destrach, 12. Okt. Diese Woche findet in den meisten Rheingauer Gemarkungen eine Vorlese der frühreifen Trauben, namentlich der Desterreicher, statt. Der in voriger Woche niedergegangene Regen ließ die mastigen Trauben aufquellen und war zu befürchten, daß sie aufplagten. Es wäre aber ein Fehler, die im Rheingau heimischen Rieslingtrauben jetzt schon zu lesen. Jeder trockene und sonnige Tag veredelt die Qualität in hervorragender Weise. Wir im Rheingau müssen Qualitätsbau treiben, wenn darunter auch die Quantität zurückgehen sollte. Die diesjährigen Herbstausichten sind gute und winkt dem Winzer für seine Mühen und Auslagen eine entsprechende Entschädigung. In Destrach wurden für das Pfund Trauben 28 bis 30 Pfennig von Käufern geboten. — Der allgemeine Herbst beginnt am Montag, den 17. Oktober. (Siehe Inserat.)

* Destrach, 15. Okt. Die für diese Woche angesetzte Vorlese scheint das Zeichen zum Beginn des allgemeinen Herbstes gewesen zu sein, denn schaarenweise ziehen die Winzer hinaus um die edelste Ernte des Jahres einzuheimsen. Ein recht reger Herbstverkehr entwickelte sich denn auch in unserem Orte, doch hört man von Verkäufen noch nichts. Die Mostgewichte variiren zwischen 80—90 Grad.

* Hattenheim, 15. Okt. Die vor einigen Jahren neu angelegte Weinbergslage „Mehrhölzchen“ scheint mit der Zeit einen vorzüglichen Wein zu bringen, den heuer geherbsteter Most wog bis zu 97 Grad.

△ Eltville, 14. Okt. Der Winzer Adolf Meth verkaufte seine diesjährige Trauben-Kreszenz zum Preise von 38 Pfennig per Pfund an die Weingroßhandlung von Theodor Hohoff u. Co. (Inhaber Felix Hohoff) zu Erbach im Rheingau.

* Kiedrich, 10. Okt. Heute, Montag, hat auch bei uns die Vorlese begonnen. Der Regen am Freitag und Samstag hat diesen Entschluß des Herbstauschusses gezeitigt. In vielen Lagen ist bereits die Hälfte der Trauben faul. Bei den Desterreichern kann man keine Beere mehr abpflücken, sie zerplatzt einem zwischen den Fingern. Es ist schade, daß durch das plötzlich eintretende Regenwetter ein so frühzeitiger Herbst notwendig ist.

* Geisenheim, 12. Okt. Hier ist man in voller Herbsttätigkeit; im Winzerhause herrscht ein geschäftiges Treiben: in Schaaren kommen die Herbstwagen angefahren, hier werden die Trauben gewogen und klassifiziert — und aus vier Kellern quillt bereits der Traubenmost hervor. Es wurden Mostgewichte von 90—100 Grad nach Dachsle festgestellt. Die Winzer sind mit dem Ertragnis zufrieden, man verzeichnet einen halben Herbst; die Rieslingtrauben liefern ein reicheres Ertragnis als die Dösterreicher. Der Winzerverein schätzt seine diesjährige Ernte auf etwa 120 Halbstück. Einige Verkäufe sind bereits perfekt geworden, jedoch vorläufig ohne Preisbestimmung.

△ Rüdesheim, 11. Okt. Die Weinlese in Eibinger Gemarkung ist soweit beendet. Außer einigen größeren Besitzern ist noch die Kgl. Domäne mit dem Lesen beschäftigt. Seit gestern geht es in unserem Oberfeld sehr lebhaft zu. Alles strömt mit großen Lesescharen hinaus, um so schnell wie möglich fertig zu werden. Man befürchtet nämlich noch schlechtes Wetter. Heute, Dienstag, beginnt für unsere hiesigen Besitzer die Weinlese im Ahmannshäuser Berg. Die Resultate der Ernteergebnisse in der hiesigen, sowie Eibinger und Ahmannshäuser Gemarkung sind ziemlich gleichlautend. Ueberall herbstet man mehr als man anfänglich geschätzt. Die Mostgewichte sind über 70 bis über 100 Grad nach Dachsle, bei vorwiegender Süße und wenig Säuregehalt. Die Verkaufsgeschäfte gehen noch ruhig, jedoch scheinen sich die Preise zu heben, denn anfänglich wurden nur 80 Mark per Ohm geboten, während gestern weitere Gebote mit 100 Mark per Ohm für Eibinger Gemarkung erfolgt sind.

△ Rüdesheim, 12. Okt. Bei der Versteigerung der Kreszenz aus den Weinbergen des Frühmessergutes wurde im „Oberfeld“ die Ohm mit 120 Mk., im „Burgweg“ mit 135 Mk. bezahlt, welche Herr G. Roos von hier steigerte; im „Hauptmann“ steigerte Herr L. Corvers hier, die Ohm zu 135 Mk., während die Kreszenz aus dem Magdalenenweinberge die Ohm zu 275 Mk. ebenfalls von Herrn Roos gesteigert wurde.

△ Ahmannshausen, 10. Okt. Die Rotweinlese ist beendet und ergab einen halben Herbst. Das Mostgewicht erreichte die Höhe von 100 Grad n. D. Traubenverkäufe sind nur wenige und zwar zum Preise von 8—10 Mk. pro Viertel zu verzeichnen.

* Lorchhausen, 12. Okt. Mit der Weinlese wurde heute im Distrikt „Grund“ im allgemeinen der Schluß gemacht; nur einige größere Gutsbesitzer haben noch ein paar Tage zu lesen. In genanntem Distrikte war der Ertrag hinsichtlich der Menge ziemlich befriedigend. Die Qualität ließ nichts zu wünschen übrig. Wenn den Lesern und Trägern während der Arbeit die Hände kleben, so ist dies immer ein gutes Zeichen. Den Herbstpreis anlangend, so wurde die Ohm zu 70 bis 73 Mk. verkauft. Mehrere Produzenten kellern und lagern ihre Reszenzen selbst.

* Aus dem Rheingau, 13. Okt. Bei der Traubenlese werden bekanntlich auch jugendliche Kräfte in ausgedehnter Weise benutzt. Um nun vornehmlich die Jungens von dem Raschen der Trauben abzuhalten, haben superfluge Herrschaften in früheren Jahren die jugendlichen Leser mit Pfeife und Tabak ausgestattet und nun wurde lustig drauflos gepafft. Damit wurde wohl der Zweck des Dannaibengeschenkes erreicht, aber auf Kosten der Gesundheit der Jugend. Um dieser Unsitte zu steuern, hat der Bürgermeister zu Rüdesheim bei Beginn des Herbstes folgende Bekanntmachung erlassen: „Das Rauchen schadet der Gesundheit der Kinder und das Umgehen mit Feuerzeug hat leicht Brandstiftung zur Folge. Eltern und aller zur Beaufsichtigung jugendlicher Personen Berufene werden aufgefordert, diesen Unsitte zu steuern, da sie sich sonst nach der Polizeiverordnung vom 9. Juni 1883 strafbar machen.“

* Aus dem Rheingau. Die Ausichten des diesjährigen Weinertrages sind je nach Lage recht verschieden. Es gibt Gegenden, wo auf einen vollen Herbst gerechnet wird, während in anderen das Ergebnis knapp ein Drittel Herbst betragen dürfte. In manchen Gemarkungen scheint der Sauerwurm stark gehaust zu haben, sodaß dort die Quantität nicht befriedigend ausfallen wird. Im Steinberg und Marcobrunn dagegen soll die energische Bekämpfung der Schädlinge sehr erfolgreich gewesen sein und demgemäß das Ergebnis fast einem vollen Herbst entsprechen; die Qualität dürfte als sehr gut zu bezeichnen sein, wenn sie auch an den 1893er nicht heranreichen wird.

* Schierstein, 10. Okt. Heute Morgen hat hier die allgemeine Weinlese begonnen. Bei dem kalten unfreundlichen Wetter war von einer fröhlichen Herbststimmung anfangs nur wenig zu merken. Anders wurde es aber, als allmählich die Sonne sich durchgerungen: da machte sich vielfach in den Weinbergen ein recht munteres Treiben bemerkbar. Bezüglich der Quantität fällt der Herbst verschieden aus. Es zeigt sich, daß der Sauerwurm in manchen Lagen wieder recht beträchtlichen Schaden angerichtet hat. Im allgemeinen rechnet man wohl mit einem halben Herbst. Verschiedene Weinberge, die wohl gepflegt, und in denen rechtzeitig eine energische Bekämpfung der Rebschädlinge vorgenommen wurde, bringen wesentlich höhere Erträge. Mit der Qualität ist man durchweg zufrieden. Die Trauben sind sehr süß und recht brüsig. Bei den unlängst geleseenen Portugiesern wurde ein Mostgewicht von 85 Grad nach Dachsle festgestellt. Obwohl heute noch kein Most gewogen wurde, nimmt man doch an, daß derselbe den der Portugieser an Gewicht übertrifft. Traubenverkäufe wurden, so viel bekannt, noch nicht abgeschlossen, da die Winzer mit den gebotenen Preisen nicht zufrieden sind.

Aus Rheinhessen.

* Bingen, 12. Okt. Das Herbstgeschäft, das nun allenthalben in unserem Bezirke im Gange ist — die kleinen Besitzer sind meistens schon fertig — hat sehr unter der recht zur Unzeit gekommenen Witterung kälterer Natur zu leiden. Hier wurden folgende Preise, je nach Lage, bekannt: Bingen 19, 20, 22—28 Mk. für die Riche, Odenheim 14,50—17 Mk., Rempfen 14, 16,50, 21, 25 Mk., Rüdesheim 15, 17, 19,50 Mk. und beste Lagen 21,50 Mk., Sponsheim, Dietersheim, Grolsheim 10—12,50 Mk., Dromersheim 11—13 Mk., Aspelsheim 9—11,50 Mk., Bingerbrück 13,50—18 Mk., Weiler 13—16,50 Mk., Münster 14—23 Mk., Windesheim, Heddesheim 9,40—11,50 Mk.

* Ober-Ingelheim, 10. Okt. Die allgemeine Lese nahm heute ihren Anfang. Für das Viertel Trauben (18 Pfund) werden hier und in Nieder-Ingelheim 1.71 Mark bezahlt.

* Nieder-Ingelheim, 15. Okt. Der Preis der weißen Trauben stellt sich in Groß-Winternheim auf 1,80—2 Mk. pro Viertel, das ist für das Stück 360—400 Mk. In Elshem werden Mk. 1,85—2,00 pro Viertel bezahlt.

* Mainz, 13. Okt. Der hessischen Staatsdomäne sind in der jüngsten Zeit wieder verschiedene größere Weingüter zum Kauf angeboten worden, darunter auch eins, das in der Gemarkung Kostheim liegt und dessen Weinberge sich zum größeren Teile bis gegen Hochheim hinziehen. Die Domänenverwaltung soll sich gegenüber sämtlichen Angeboten ablehnend verhalten haben.

* Rierstein, 12. Okt. Die Weinlese ist in vollem Gange und aus allen Gegenden haben sich Käufer zum bekannten „Riersteiner“ eingefunden. Gewichte bis 120 Grad nach Dachsle wurden festgestellt, bei 6 bis 8 pro Mille Säure, sodaß unsere Winzer mit dem Ertrag zufrieden sein können. Die Riche wurde gestern und heute bezahlt: aus niederen Lagen mit 19 Mk., aus mittleren Lagen mit 22

bis 27 Mk. und aus guten bzw. besten Lagen, wie Fuchsloch, Kranzberg, Rehbacher Steig, Streng und Hinterjaal mit 40 bis 45 Mk.

* Bodenheim, 10. Okt. Heute hat die Weinlese ihren Anfang genommen. Die Trauben sind im allgemeinen gesund, ein längeres Hängenlassen erscheint jedoch mit Rücksicht auf die herrschende Witterung und beginnenden Krankheiten nicht geboten. Ueber den Preis ist noch nichts festes bekannt. Zum Leidwesen der Winzer wird der Preis wohl hinter den Erwartungen zurückstehen. Die seit den letzten Jahren sich im Weinhandel stark fühlbar machende Depression wirkt besonders lähmend auf das diesjährige Herbstgeschäft, umso mehr, als der sehnstichtig erwartete Jahrgarntwein nicht eingetroffen ist. Immerhin wird der 1904er ein vorzüglicher Tropfen werden, der für manche, die jetzt billig kaufen, sich als ein sehr „rentabler“ Jahrgang erweisen wird.

* Oppenheim, 13. Okt. Die Firma C. Lampe in Worms kaufte durch Weinkommissionär Bleicher die besten Kreszenzen aus dem städtischen Weingute, die Aiche, (64 Liter) zu 95 Mark. Mostgewicht 120 Grad.

* Alzey, 10. Okt. Der Herbst läßt viel zu wünschen übrig. Es sind außerordentlich viel faule Trauben vorhanden, die zum größten Teil auslaufen, was durch das Regenwetter noch verschlimmert wird. Der Preis ist ebenfalls ein sehr schlechter. Geboten werden für das Viertel 1 Mk., wofür die Winzer jedoch nichts verkaufen, sondern den Wein selbst lagern.

* Zornheim, 13. Okt. Die allgemeine Weinlese in der Gemarkung Zornheim begann am Dienstag, den 11. Oktober. Die Qualität ist als sehr gut zu bezeichnen, aber die Quantität steht hinter der vorjährigen weit zurück. — Die Traubenlese der Portugieser ist beendet. Die Qualität war sehr gut und zeigte ein Mostgewicht von 80—90 Grad nach Dextle. Bezahlt wurde pro Pfund 8 und 9 Pfennig.

Vom Rhein.

* Bacharach, 12. Okt. Blühende Gescheine finden sich an einem Weinstock des Küstermeisters Heinrich Hoffmann dahier.

* St. Goarshausen, 11. Okt. Die Lese ist beendet, Qualität: gut; Quantität: gering. Mostgewicht: 81 Grad nach Dextle.

* Trechtingshausen, 10. Okt. Der diesseitige Herbst ist nun vorbei. Es war die höchste Zeit, daß die Trauben abklamen, denn in den meisten Lagen war die Edelfäule soweit vorgeschritten, daß kaum mehr eine gesunde Beere anzutreffen war. Der Most wog 80 bis 90 Grad und hatte 8 bis 9 pro Mille Säure, sodaß ein vortrefflicher naturreiner Wein erwartet werden kann. Der Kauf verlief anfangs sehr schleppend und geheimnisvoll. Da, wie vielfach auch anderwärts, viele Partien „auf den Herbstpreis“ verkauft wurden, so dauerte es lange bis ein Preis festgesetzt wurde. Da derselbe auf dem unerwartet niedrigen Satz von 52 Mk. per Ohm (4 Aichen) stehen blieb, stellten sich im Laufe des heutigen Tages einige auswärtige Firmen ein, und an diese und einige hiesige Wirte fand dann der Wein bis auf einige Reste raschen Absatz. Bezüglich der Quantität befriedigte das Ergebnis die Erwartungen, der niedrige Preis aber stimmte die Weinbauern aufs tiefste herab. Kein Mensch mehr hat Verlangen nach Weinbergen. Aussprüche wie „Hätte ich nur nicht so viel wie das Schwarze unter dem Nagel“ und ähnliche hört man äußern, so oft man will. In der Tat wäre es sehr zu wünschen, daß für den Winzer bald wieder bessere Zeiten kommen, sonst geht derselbe einer schweren Krise, wenn nicht dem Ruine entgegen. Der allgemeine Bodentaler Herbst beginnt erst am nächsten Freitag. Wie verlautet, soll auch die Fäulnis der Trauben zum Schaden der Winzer schon sehr weit vorgeschritten sein.

* Vom Mittelrhein, 10. Okt. Die Zeit der Traubenlese ist gekommen und die Winzer haben jetzt in einigen Tagen alles eingeerntet. Die Witterungsverhältnisse scheinen den Fortgang der Lese zu begünstigen. Durch die letzten kräftigen Regen ist der Boden recht naß. In den Produktionsorten Kirzenach, Salzig, Boppard, Niederberg und andern Produktionsorten wurde in den letzten Tagen der vorigen Woche mit der Lese begonnen. Das Quantum bleibt in manchen Lagen hinter den Erwartungen zurück, da der Heuwurm und zuletzt der Sauerwurm doch mehr Schaden verursachte, als man erwartet hat. Das Quantum beträgt meist nur $\frac{1}{2}$ Ernteertrag, die Qualität dagegen ist eine ausgezeichnete. Das Mostgewicht variiert meist zwischen 80—96 Grad nach Dextle bei 6—8,5 pro Mille Säure. Das Herbstgeschäft geht nicht besonders flott, trotzdem man die Qualität des 1904er der des 1893ers als gleichwertig beurteilte. Die Mostpreise bleiben bei der geringeren Nachfrage hinter denen früherer guter Weinjahre zurück und entsprechen nicht den Erwartungen der Produzenten. In Kirzenach kostete der Trebermost bis jetzt Mk. 2,40—2,50 pro Viertel = 8 Liter. In Salzig wurde dasselbe Quantum für Mk. 2,10—2,30 bezahlt. In Boppard wurden bis jetzt keine feste Verkäufe in Most bekannt. In St. Goar und Talsaufwärts begann die Lese heute oder sie nimmt in diesen Tagen ihren Anfang. Im Geschäft mit älteren Jahrgängen ist es ziemlich ruhig. In Boppard wurden 5 Fuder 1902er für Mk. 400 und 3 Fuder 1900er für Mk. 520 pro Fuder versiegelt. In Kirzenach wurden 3 Fuder 1902er für Mk. 375, in Oberwesel 6 Fuder 1901er für Mk. 410—425 pro Fuder versiegelt.

Vom Main.

* Flörsheim, 11. Okt. Von heute bis einschließlich Freitag findet in den Weinbergen der hiesigen Gemarkung eine Auslese statt.

Von der Lahn.

* Nassau, 12. Okt. Die Quantität und Qualität des diesjährigen Herbstes ist zufriedenstellend. Das Mostgewicht beträgt beim Riesling in gut bebauten Wingerten 85—86 Grad nach Dextle, in weniger gut bebauten bzw. bei hochgezogenen Nebstößen 80—82 Grad, und verspricht einen guten Wein. Die Lese hat etwa drei Viertel Herbst ergeben. Der Winzerverein mostet die Kreszenz seiner Mitglieder.

Von der Nahe.

* Von der Nahe, 10. Okt. Die allgemeine Lese hat in fast allen Produktionsorten ihren Anfang genommen. Von Bingerbrück bis Monzingen, von Langenlonsheim bis Schweppenhäusen und in den Produktionsorten des Gräfenbachtals ist seit heute die Lese in vollem Gange. Herbstlich sieht es auch in der Natur aus. In letzter Nacht hatte es zum erstenmal stark geregnet. Das Regenwetter der letzten Woche scheint indes vorüber zu sein und die Oktobersonne scheint einmal wieder recht hell und warm. Die Witterung ist also für die Lese recht günstig wie sie sich der Winzer für seine Arbeiten nur wünschen kann. Die Regengüsse der letzten Zeit haben leider mehr geschadet, als man befürchtet hatte. Die Traubensäule hat rasche Fortschritte gemacht, und man findet in allen Weinbergen zahlreiche Trauben mit aufgeplagten Beeren. Es wäre jedenfalls noch besser gewesen, wenn in den besseren Weinorten an der Nahe schon in der letzten Nachwoche die Lese begonnen hätte. Vorlesen haben in der Nachwoche in in zahlreichen Weinorten stattgefunden. Es zeigte sich bei dieser Gelegenheit, daß die Qualität vollständig den hohen Erwartungen entspricht. Es wurden Mostgewichte von über 90 Grad nach Dextle festgestellt. In quantitativer Hinsicht scheint die Ernte jedoch im Allgemeinen hinter den Erwartungen zurückbleiben zu wollen. Selbst an der unteren Nahe, wo man sich auch in quantitativer Beziehung den schönsten Hoffnungen hingegeben hatte, rechnet man nur mehr auf einen guten

Mittelsertrag. Ueber die Herbstpreise läßt sich noch nicht urteilen, da bis jetzt noch keine feste Verkäufe abgeschlossen sind. Hohe Most- und Traubenpreise sind bei der gedrückten Lage des Weingeschäftes nicht zu erwarten. — Im Geschäft mit lagernden Weinen ist es noch immer ziemlich ruhig. Umfangreiche Abschlüsse in älteren Jahrgängen sind jetzt auch nicht mehr zu erwarten, da das Interesse des Handels mehr auf das Herbstgeschäft gerichtet ist. In Kreuznach gingen 4 Stück 1900er für Mk. 600 und 8 Stück 1902er für Mk. 420—480 pro Stück in anderen Besitz über. In Langenscheidt wurden einige Posten 1901er und 1902er für Mk. 390—425 und 5 Stück 1900er für Mk. 590 pro Stück abgesetzt. In Windesheim und Waldblaubersheim wurden kleinere Posten 1902er für Mk. 370—390 pro Stück abgesetzt. In Monzingen fanden 1902er für Mk. 400—435 pro 1200 Liter Nehmer. — Der Handel mit Mostobst ging schleppend. Mostbirnen wurden für Mk. 1,50—2,00, Mostäpfel aber für Mk. 3,00—3,50 pro 50 kg. abgesetzt.

Von der Mosel.

* Trier, 9. Okt. Die feuchte Witterung hält mit zeitweise wolkenbruchartigen Regengüssen an und verursacht der notgedrungen in Angriff genommenen Weinlese leider unberechenbaren Schaden. Um zu retten, was noch zu retten ist, wurde für den heutigen Sonntag kirchlich und polizeilich das Lesen gestattet! Auch hat das Generalkommando in Koblenz genehmigt, daß Soldaten zu den dringenden Lesegeschäften beurlaubt werden können! Das Einkaufsgeschäft ist in unserer Nachbarschaft, außer an der Saar, noch gedrückt. Nur an der Ruwer wurden gestern in Waldrach und Casel größere Partien zu Mk. 1130—1500 das Fuder erstanden. In den Vororten werden Mk. 700—1400 angesetzt.

* Von der Mittelmosel, 10. Okt. Der infolge Regens leider nötig gewordenen Weinlese ist das Wetter heute endlich günstiger geworden. Das unter sehr großen Verlusten begonnene Auslaufen der Traubenbeeren kann dadurch zwar nicht viel aufgehalten werden, wohl aber gewinnt der Verlauf der Lese an Ruhe. Sehr angenehm wird empfunden, daß das Kgl. Generalkommando ein große Zahl Soldaten zur Verfügung gestellt hat. Die Traubenpreise haben sich gebildet und zwar, wie man schon vielfach im voraus annahm, tiefer, als im Herbst 1900, wo der Wein auch nicht bessere Eigenschaften besaß und unter denselben mißlichen Umständen plötzlich geborgen werden mußte. Für den Zentner Trauben sind u. a. bezahlt worden, in Dusemont Mk. 38—40, Dhron Mk. 40—64, Lieser, Mühlheim, Graag Mk. 18—30, Zeltingen Mk. 26—30, Kosten Mk. 15—20. Das Fuder Most aus Zell und Jastrau steht nur mehr auf Mk. 600—700. Im allgemeinen ist der Handel nicht nach Wunsch.

Von der Saar.

* Von der Saar, 9. Okt. Der Ankauf des Weinmostes geht, wie stets bei uns in guten Jahren, recht flott. Verkauft sind bereits an 1500 Fuder (= je 1000 Liter ohne Faß). Die Preise sind zwar billiger, als im letzten „Qualitätsjahre“ 1900, aber doch recht hoch und annehmbar. Verkauft wurde das Fuder u. a. in Schoden, Grettin, Ober- und Niedermennig, Gommelingen und Trsch zu Mk. 1050 bis 1200 und in Oberemmel, Wiltigen, Ganzem, Bawern, Dassen usw. zu Mk. 1200—1850. Wegen Regenwetters muß die Lese ohne jegliche Unterbrechung raschestens betrieben werden; leider mangelt es an Arbeitskräften.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Pfalz, 11. Okt. Die Weinlese ist in allen Orten am oberen Gebirge und in den meisten Orten der Mittelhaardt beendet, während man am unteren Haardtgebirge und im Zeller- und Alsenzthal mit dem Einbringen der Weißtrauben noch vollauf beschäftigt ist. Der Ertrag

blieb der Menge nach in den meisten Orten hinter den Erwartungen zurück; dabei wurden die Ergebnisse des 1903er Herbstes nicht erreicht. Im Durchschnitt kann man mit einem knappen halben Herbst rechnen. Die Güte ist aber im allgemeinen zu loben; Mostgewichte von 75—100 und in Deidesheim bis zu 130 Grad Oechsle wurden festgestellt. Die Preise, welche in den meisten Orten bis jetzt angelegt wurden, stehen wenig im Einklang mit der Güte der Ernte und bewegen sich fast unter einer mittleren Preislage. Die 50 Liter Traubenmost wurden in Eschbach zu Mk. 8—9, in Niederhorbach zu Mk. 7—8, in Klingenmünster, Leinsweiler und Bergabern zu Mk. 8,50—9 verkauft. Roter Most erzielte in Schweigen Mk. 14—16 und Tofaner Mk. 12—14. In Landau, Siebelingen, Nellingen, Arzheim, Ruffdorf, Bödingen, Albesheim, Wollmesheim, Mörzheim, Essingen, Knöringen, Albersweiler, Frankweiler und Birkweiler erbrachten die 40 Liter Most Mk. 7,50—8,50, in Maitammer, Hainfeld, Kirrweiler, Edesheim, Rhodt, St. Martin, Wenher, Edentoben, Alsterweiler und Burrweiler Mk. 8—10,25, in Hambach Mk. 10—11, in Ruffbach, Gimmelingen, Haardt und Neustadt Mk. 12—14, in Wachenheim, Königsbach und Ruppertsberg Mk. 15—17, in Forst und Deidesheim Mk. 21—27, in Niederkirchen Mk. 13—15, in Meckenheim und Rödersheim Mk. 9,50—10 und in Kallstadt, Ungstein und Dürkheim Mk. 13—17. Dackenheim, Freinsheim, Ellerstadt, Erpolzheim, Gönnsheim und Friedelsheim erzielten Mk. 10,50—12, Leisstadt und Herrheim Mk. 12—13, Weisenheim, Bobenheim, Großkarlbach, Wiffersheim und Weisenheim a. S. Mk. 9—9,50, Grünstadt, Kirchheim, Neuleiningen, Sauenheim, Dirmstein, Großbodenheim, Laumersheim, Albsheim und Gerolsheim Mk. 7—8,50, Meßernheim, Harzheim, Albsheim, Mannheim und Zell Mk. 8,25—9,50, Alsenz, Obermoschel, Cölln, Bayerfeld und Münster a. St. Mk. 10—12,50 für die 40 Liter Maische. Der größte Teil des heurigen Gewächses wird, da die Mostpreise zu niedrig sind, von den Winzern eingefestert.

Aus Baden.

* Aus Baden, 10. Okt. Die Weinlese ist in allen Orten des badischen Oberlandes, Unterlandes sowie in der Bodenseegegend beendet; man ist nur noch mit dem Keltern des Rotmostes beschäftigt. Der Ertrag der Menge nach übertraf häufig die Erwartungen; auch die Güte des neuen Gewächses stellte sich besser, als man erwartet hatte. Das Herbstgeschäft war zufriedenstellend. In der Main- und der Taubergegend erzielte 1904er Wein Mk. 35—36, Rotwein Mk. 35—50, im Neckartal Mk. 38—40, bzw. Mk. 40—50, in der unteren Rheintalgegend Mk. 24—30, bzw. Mk. 30—40, an der Bergstraße Mk. 22—35, bzw. Mk. 30—46 und in der Ortenau- und Bühlergegend, und zwar in Stadelhofen Mk. 40—41, in Offenburg Mk. 35—40, in Reichenbach Mk. 30—58, in Niederschopfheim Mk. 26—28, in Diersheim Mk. 27—29, bzw. Mk. 40—50, in Berghaupten Mk. 40—41, in Oberweiler Mk. 27—28, bzw. Mk. 33—35, in Oltzbach Mk. 40—42, in Fessenbach Mk. 38—40, bzw. Mk. 57—53, in Bühl und Steinbach Mk. 30—36, bzw. Mk. 50—52, in Lautenbach, Deditbach und Sendelbach Mk. 46—56, in Ringelbach 53—55, in Wolfshag Mk. 55—65, in Gaisbach Mk. 62—65, in Bottenau Mk. 60—68, in Durlach Mk. 55—58, in Ruffbach Mk. 40—46 und in Rappell und Waldbühl Mk. 65—70 die 100 Liter. In der Bodenseegegend erbrachte in geringeren Orten 1904er Mk. 18—25, bzw. Mk. 28—35, in Ueberlingen, Immenstaad und Meersburg Mk. 30—36, bzw. 40—50, im Breisgau Mk. 22—40, am Kaiserstuhl Mk. 23—39, Rotwein bis zu Mk. 50 und in der Marktgräflergegend in Bögisheim, Schliengen, Hügelheim, Bellingen, Rheinweiler, Pfaffenweiler, Staufen, Niederweiler, Auggen, Sulzburg, Mühlheim, Grenzach und Brisingen Mk. 32—44 das Hektoliter.

Aus Württemberg.

* Neckarsulm, 11. Okt. Der neue kostete (weißes Gewächs) Mt. 120 per 3 Hektoliter; rotes Gewächs Mt. 135. — Untertürkheim Mt. 160 — 165. Stetten i. N. Mt. 116, 120, 125 und 128. Stadt Heilbronn Stadtelster Weiß Mt. 120 — 130, in Rot zu Mt. 138 — 150. — Stadt Marbach a. N. Mt. 120. — Groshäppach Mt. 140 — 150 pro 3 hl. — Eschenau Mt. 90 pro 3 hl. verkauft.

Aus Elsaß-Lothringen.

* Aus dem Elsaß, 10. Okt. Die Weinernte, die fast vollständig beendet ist, schnitt in jeder Beziehung recht befriedigend ab. Der Absatz in neuen Weinen war in letzter Woche bedeutend. So wurden in letzten Tagen in Gebweiler 1904er zu Mt. 20 — 24, Edelwein zu Mt. 28 — 40, in Bergheim zu Mt. 14 — 16, Riesling und Edelwein zu Mt. 24 — 32, in Obermorschweiler und Hallsstadt zu Mt. 15³/₄ — 16, Tofaner zu Mt. 20 — 25, in Thann zu Mt. 21 — 22, in Mülhausen zu Mt. 18 — 20, in Kolmar und Umgegend zu Mt. 12 — 15, in Westhalten und Nufach zu Mt. 14 — 16, in Türrheim zu Mt. 15 — 16, in Habsheim, Kirheim zu Mt. 13 — 15, in Hunnweiler und Reichenweiler zu Mt. 16 bis 25 und im Unterelsaß zu Mt. 10 — 14 und Rotwein bis zu Mt. 20 abgesetzt. Alles per 50 Liter.

Aus Schlesien.

* Grünberg, 10. Okt., wird der Schl. Btg. berichtet; Die Weinlese in den Niedergärten ist so gut wie beendet. Die Quantität war über Erwarten groß. Im Durchschnitt sind auf einen Morgen 1¹/₂ — 2 Viertel Trauben gelesenen worden: einzelne gut gebaute Gärten haben sogar 3 — 5 Viertel auf den Morgen ergeben. Die bisher angelegten Frostuntersuchungen sind recht befriedigend ausgefallen. Im allgemeinen weist der Heurige gegen den vorjährigen einen um 8 — 10 Grad höheren Zuckergehalt auf, kommt aber an die Qualität des 1901er nicht ganz heran. Der von der Weinhandeler-Vereinigung normierte Minimalpreis von 55 Mt. ist von einigen Weinhandlern bereits überschritten worden, da die Traubenanfuhr sich sehr mäßig gestaltete. Die meisten Besitzer, nämlich viele ländliche, haben es bei dem niedrigen Preise vorgezogen, ihre Trauben selbst zu keltern, weil sie dann für den vergorenen Wein immer noch mehr erzielen, als dies jetzt beim Traubenverkauf der Fall ist. — Am Mittwoch beginnt die Lese in den Obergärten.

Gerichtliches.

* Mainz, 12. Okt. Die Strafkammer verhandelte am Samstag wegen Weinfälschung gegen den Wirt Christian Schreiber aus Albenheim, der seinem Wein Hollunderblüte zugelegt hatte, um ein gutes Aussehen zu erzielen. Dafür wurde er zu 30 Mt. Strafe verurteilt, außerdem aber die Einziehung der beschlagnahmten 1280 Liter Wein verfügt. Entrüstet rief der Verurteilte, als er von der Einziehung des Weines hörte: „Na, da hört sich aber doch alles auf, mein guter Wein!“ und verließ betrübt die Stätte der Gerechtigkeit.

* Mainz, 13. Okt. Wegen Weinfälschung wurden die Weinhandeler Johann Herbst 3. und Friedrich Kern, beide aus Erbes-Büdesheim, ersterer zu 100 Mt., der andere zu 300 Mt. verurteilt, und außerdem die Einziehung von 14.000 Liter Wein verfügt.

* Landau, 11. Okt. Vor der hiesigen Strafkammer hatten sich der 56 Jahre alte Weinhandeler und Gutsbesitzer Karl Neubauer von Rhodt und dessen 21 Jahre alter Sohn wegen Vergehens gegen das Weingesetz zu verantworten. Beide Angeklagten sollen in den Jahren 1900 — 1903 Weinchemikalien bezogen und zur Weinbereitung verwendet haben, die beiden Angeklagten geben den Bezug der Chemikalien zu, wollen sie aber gar nicht verwendet haben. So sei z. B. bezogenes Glycerin sofort in die Dunggrube gewandert. Das Gericht schenkte diesen Angaben keinen Glauben und verurteilte den Vater Neubauer zu 1000 Mt. dessen Sohn zu 100 Mt. Geldstrafe.

Verschiedenes.

* Würzburg, 11. Okt. Der griechische Konsul und Weinhandeler Ott wurde zu 7¹/₂ Monaten Gefängnis verurteilt.

Wein 4 Pfg. das Liter! Die Weinernte ist in manchen Gegenden Portugals so reichlich ausgefallen, daß guter Tischwein zu 4 Pfennig das Liter verkauft wird. Große Mengen Tischwein, den die Besitzer im Vorjahre wo die Ernte knapp war, nicht zu 60 Pfg. das Liter verkaufen wollten, werden jetzt für den sechsten bis achten Teil dieses Preises ausgeboten.

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

Korkstopfen

liefert alle Qualitäten und Sorten zu äusserst billigsten Preisen

J. Becker, Korkstopfenfabrik, Mainz.

„Adler“ Schnell-Schreib-Maschine
Erstklassiges Fabrikat.

Generalvertrieb Otto Koch, Mainz, Frauenlobstr. 91.

Weinlese in Oestrich.

kommen.

Nächsten Montag, den 17. Oktober d. J., findet dahier die allgemeine Weinlese statt. Die Herren Weinhandeler und Kommissionäre sind zur Befichtigung der Trauben ergebenst eingeladen. Die Qualität der Trauben ist recht gut. Käufer sind willkommen.

Der Bürgermeister:
Heß.

Weinlese in Battenheim.

Der diesjährige Herbst beginnt am

17. Oktober.

Bürgermeisterei Battenheim:
Heimes.

Weinlese in Kiedrich, Rhg.

Der allgemeine Herbst beginnt am 17. Oktober.

Käufer sind willkommen.

Bürgermeisterei Kiedrich.

FRANZ FRENAY, MAINZ.

Kellereimaschinen-
Fabrik

liefert die neuesten Systeme
Flaschen-, Spül-, Füll-, Kork-
und Verkapselungs-Maschinen
Weinpumpen, Schlauchgeschirre, Wein-
klärmaschinen, Korkbrennapparate,
Spritzventile, Lackzangen etc., sowie
Spezialmaschinen für Schaumwein-
Kellereien in gediegener Ausführung.

Metallkapseln

sowie sämtl. Materialien und Oen-
Präparate für Kellerei und
Weinversand.

Illustrierte Kataloge
gratis u. franko.

**Herm. Pichler**

Zivilingenieur

Kronprinzenstr. 10. Frankfurt a. M., Kronprinzenstr. 10.

Ingenieurbureau

für den Bau von Wasserleitungen
Kanalisation.

Zahlreiche Ausführungen und Projektierungen u. A. Bacharach, Caub, Erbach i. Rhg., Gauodernheim, Gonsenheim, Lorch, Fechenheim, Griesheim a. M., Hofheim i. T., Nastätten, Niedersersel, Niederselters, Salzschlirf, Schönberg i. T., Usingen, Schloss Vollrads etc. etc.

Beste Referenzen.

Wein- und Likör-Etiketten

liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Faß- und Flaschenwein-Versteigerung zu Geisenheim im Rheingau.

Freitag, den 11. November ds. Js., lassen Franz
Jann Söhne in Liquidation
ca. 15/2 Stück 1895er, 1897er und 1900er,
ferner ca. 8000 Flaschen 1865er, 1884er,
1886er, 1889er, 1895er und 1895er
Weine versteigern.

Jacob Burg

Spedition - Rheinschiffahrt - Agenturen
Vertreter der Köln-Düsseldorfer Dampf-
schiffahrts-Gesellschaft.

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

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

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

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

Special-Abteilung für Wein-Transporte nach:

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

Grösster Rothweinproduzent des Mittelrheins

offeriert:

Rheinischen Burgund. Rothwein von M. 400 u.
Ahrrothweine „ 700 an
Abgabe jedes Quantums.

Gefl. Offerten unter L. U. 1558 an Haasenstein &
Vogler, A.-G., Köln.

Guter Wein-Keller

möglichst **Oestrich-Winkel** gesucht zu Lager-, Frühjahr- und
Herbstverandht. Ebenso **Offerten reiner Naturweine direkt**
von Produzenten **billigst** zum Weiterbau und Vertrieb. Gefl.
Offerten unter H. S. 33 Exped. ds. Bl.



Josef Pennrich

MAINZ

36 grosse Bleiche 36.

Spezial-Haus

für

Weingläser aller Art,
Rheinwein-Römer
(prachtvolle Neuheiten),
Krystall-
Probiergläser,
Schaumweingläser
etc. etc.

Reichhaltigste Auswahl.
Billige Preise.
Muster stets gerne zu Diensten.
Versand unter Haftung für bruchfreie
Ankunft.



Montaner & 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 M.	44	) ab Keller Köln a. Rh. inkl. Fass v. 200 Liter 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
(la. Qualitäten).

Trauben-Import. Proben gratis und franko.



Gritzner-Nähmaschinen
Gritzner-Nähmaschinen
Gritzner-Nähmaschinen
Gritzner-Nähmaschinen
Gritzner-Nähmaschinen

sind mustergiltig in Qualität.
sind hochfein in Ausstattung.
sd. unübertroffen i. Leistungsfähigkeit.
sind vorzüglich zum Sticken geeignet.
sticken, stopfen, nähen vor- und
rückwärts.

Unterricht im Sticken gratis!

Unentgeltliche Stickkurse in der modernen Kunststickerei
werden jeden Dienstag und Freitag Nachmittag in unserem Ge-
schäftslokale für unsere Kunden abgehalten.

— Gritzner Elektromotoren für Nähmaschinen. —
Lager in Stickseide, Garnen, Nadeln, Teilen, Celes etc.

Deutsche Nähmaschinen-Gesellschaft
General-Vertretung der Maschinenfabrik Gritzner A.-G.
Wiesbaden, Ellenbogengasse 16.

wo
nicht vertreten.
Vertreter an allen Orten gesucht.


Welt-Ausstellung
Paris 1900
Goldene Medaille.

Höchste
Auszeichnung
für deutsche
Nähmaschinen.



Weltausstellung Paris 1900 gold. Medaille.
Höchste Auszeichnung. f. deutsch. Nähm.

Kautschuk-Stempel,

eigner Fabrikation,
sowie Siegel für Private, Be-
hörden und Industrielle fertigt
sauber zu reellen Preisen

P. Haber, Graveur,
Wiesbaden,
Häfnergasse 7.

Bitte auf Eingang u. Nr. 7 zu
achten.

„Justitia“, Inkasso.
Ausführung
Kirchgasse 13 I, Spez.:
Wiesbaden, Einziehen
Telefon 3150. dubioser, auch
verjährter oder
ausgeklagter Forderungen.

**Schönheit ist Macht!!**

Diese erzielt jeder in kurzer
Zeit, der täglich die
indische Wunderseife

„PANAX“

benutzt.
„PANAX“ entfernt Sommerspro-
ssen, Leberflecken, Mitesser etc.
Erfolg sicher. — 1 Dose 1 Mk.

Graue Haare oder Bart
erhalten sofort die ursprüng-
liche Naturfarbe wieder nur mit

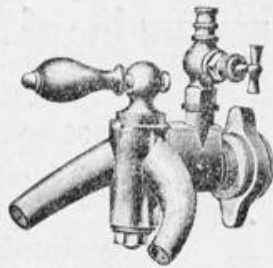
Vitek's Nucin

gesetzl. gesch. (Nussextrakt).
1 Flacon mit Anweisung 1 Mk.
Ideales Haarfärbemittel, ga-
rantiert unschädlich, färbt
dauernd, ist nicht fett, färbt
nicht ab. Seit Jahren mit
Erfolg in Oesterreich und
Deutschland eingeführt.

En gros-Versandt
FR. VITEK & Co. PRAG.
Zu haben in allen Drogerien
und Parfümerien.

J. Clauss,

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



MOSELLA“
einfachste Vorrichtung zum
Imprägnieren des Weines
mit Kohlensäure
während des Abfüllens in Flaschen
Julius Roller,
Frankfurt am Main.
— Man verlange Prospekte. —

Fass-Schwefel.

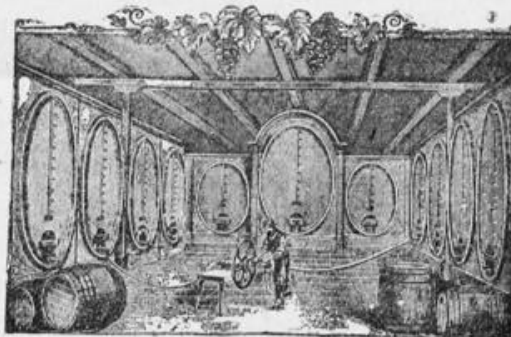
Garantiert chemisch rein und arsenikfrei mit und ohne Gewürz
Spezialität: **Nichtabtropfend,**
sowie **Colibri-Schnitten** auch **Liliput** genannt, liefert in allgemein
anerkannter Qualität und besonderer Preiswürdigkeit die **Erste**
Spezial-Industrie

Julius Marfilus, Wiesbaden.

Ia. Referenzen zu Diensten, Export nach allen Ländern.
Im eigenen Interesse bitte genau auf Firma zu achten.

Zementfässer mit Glasausfütterung

vorzüglich zur Lagerung von
Wein, Brantwein, Spirit, Obstwein, Oel, Petrol usf.



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

Elville, Cafe und Weinrestaurant

direkt am Rhein, nahe der
Landungsbrücke.

Schön gelegenes Restaurant. Luftige geräumige
Lokalitäten. Überdachte Gartenterrasse.

Freundl. Zimmer
(Ausblick a. d. Rh.) mit u. ohne Pension.
Kaffee, Chocolate, Thee etc.,
Vorzügliche Weine. Gute Speisen.

August Haenen.

Bechtheim! Grosses
Anwesen
mit Wohnhaus, Kelterhaus, Stal-
lung, Lagerräumen, vorzüglichen
Kellerräumen ca. 70 Stück haltend
mit oder ohne Inventar bestehend
aus: neuen ovalen Doppelstück-
fassern, 2 grossen Kellern, Herbst-
bütten, Fassdampfapparat etc. zu
verkaufen.

Anfragen unter M. 5105 be-
fordert

D. Frenz in Mainz.

Henn's patent.

Keller-Oefen.

Für Zolkeller: Oefen mit

Aussenfeuerung.



Prospekte u. Gutachten
stehen zu Diensten.

E. Henn, Ofenfabrik.
Kaiserslautern.

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

Adressen

aller Branchen und Berufsstände
(Spezialität: Weinkonjume-
rende Privatpersonen und
Wein-Im- und Exportgeschäfte
des In- und Auslandes), liefert
unter Portogarantie billigt

Adressenhaus Adolf Arft
Dresden A II, Ammonstr. 78.

Eingehende Offerten

werden nur dann umgehend
weiterbefördert, wenn ihnen
eine Freimarke beigelegt
ist; andernfalls geschieht
solches mit gesammelten
Eingängen.