

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellereiwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten

Verl.-Nr.: **Weinzeitung Oestrich.**

Verlagsnummer Nr. 6.

Expedition: **Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9.** Postcheckkonto: **Frankfurt (Main) Nr. 8924.**

Erscheint Sonntags. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658a) und der Expedition. Post-Bezugspreis **M. 1.00** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einweisung von **M. 1.50** in Deutschland, **M. 1.75** im Ausl.



Interate die 4 gehalten: Beträge **25 Bfg.** (Nur ein **50 Bfg. Beilagen-Gebühr: 3000 Exemplare 2 9 1.** Anzeigen-Aannahme: die Expedition in Oestrich 3 wie alle Annoncen-Expeditionen. Beiträge werden

Nr. 6.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 11. Februar 1917.

15. Jahrg.

Verschwendung von Zucker zur Weinbereitung.

Unter dieser Rubrik macht die Frankfurter Zeitung den Vorschlag, die rationelle Verbesserung des Weines mittels Zuckerwasserzusatz durch Entsäuerung mittels weinsaurem Kalium zu ersetzen. Ähnliche Vorschläge gehen in letzter Zeit vielfach durch die Presse, und jedesmal wird darauf hingewiesen, daß die Weinverbesserung eine Zuckerverschwendung sei. Der Vorschlag der Frankfurter Zeitung bringt ja nichts Neues. Man kann die Entsäuerung des Weines nicht nur mit weinsaurem Kalium, sondern auch mit Kalk und anderen Stoffen vornehmen. Man muß dabei nur den Umstand außer acht lassen, daß der Wein ein Genußmittel sein soll. Nach einer Mißhandlung, wie sie die Entsäuerung durch die Hand des Laien darstellt, ist der Wein aber alles andere, nur kein Genußmittel mehr. Die ganze Polemik um die Weinverbesserung mit Zucker spitzt sich auf die Frage zu, ob der Weingenuß überflüssig und entbehrlich ist, oder ob das Volk, insbesondere unsere Soldaten, unsere Verwundeten und unsere Kranken des Weines dringend bedürfen. Ein Temperenzler strenger Observanz wird die Frage mit einem glatten „Nein“ beantworten und ohne Bestimmen auf die moralische, gesundheitliche und kriminalistische Seite des Weingenusses hinweisen. Dabei läuft dann regelmäßig der kleine Irrtum unter, daß der Weingenuß mit Trunksucht verwechselt wird und daß man wohl die Folgen der Trunksucht mit vortrefflichem statistischen Material belegt, während die

ausgezeichneten euphorischen Wirkungen des Weingenusses, die in unserem Kulturleben eine große Rolle spielen, mit keinem Worte gewürdigt werden. Fragt man dagegen einen gesunden nervenstarken Kämpfer an der Front oder einen vorurteilsfreien Arzt, so wird die Antwort sagen, das wir den Wein schlechthin nicht entbehren können, daß er vielfach so notwendig ist, wie das Brot. Die praktischen Gepflogenheiten in unseren Lazaretten bestätigen das auch; und warum soll ein Ding, das für den Kranken Medizin ist, für den Gesunden Gift sein? Die riesige Nachfrage und die Preissteigerung auf dem Weinmarkt ist ein zuverlässiger Gradmesser für die Wertschätzung, welcher sich der Wein in allen Kreisen erfreut.

Nun kann durch geringe Anwendung von Zucker die ganze Ernte des deutschen Weinbaues dem dringenden Bedürfnisse der Konsumenten zugänglich gemacht werden. Soll sich da die Regierung durch krankhafte Vorstellungen von Leuten, die für ihren Teil keinen Wein vertragen können und sich deshalb mit Recht dieses Genusses entschlagen, in ihren wirtschaftlichen Maßnahmen beeinflussen lassen? —

Die Verwendung von Zucker zur Weinverbesserung ist keine Verschwendung; sie ist vielmehr ein ausgezeichnetes Mittel, um vorhandene Werte, die uns unentbehrlich sind, zu erhalten und ihren Zwecken dienstbar zu machen. Wenn die Frankf. Ztg. meint, man solle den Weinmost durch Ausfrieren zu einem sirupartigen Produkt umwandeln, so können wir diesem

Vorschläge schon aus praktischen Gründen nicht beitreten. Welche riesigen Fabrikanlagen wären nötig, um diesen Vorschläge auszuführen, und was sollte nach dem Kriege aus diesen Anlagen werden. Aber auch aus anderen Erwägungen heraus ist der Vorschlag nicht diskutabel. Die Marmelade in Ehren, aber unsere Krieger an der Front wünschen sich auch einmal etwas anderes als Marmelade und die wehleidigen Schriften unserer Temperenzler.

Rafa.

Zur Bekämpfung des Heuwurms!

Neuerdings wird vielfach in der Fachpresse auf die Bekämpfung des Heuwurms durch mechanische Mittel, wie die Puppenvernichtung durch Puppensuchen und durch Abbürsten der Stöcke mittelst Stahlbürsten, den Mottenfang durch Kleb-Lampen und Klebfächer, das Ausnadeln des Heuwurms und das Ausbürsten desselben aus der Blüte hingewiesen. Ein Beweis dafür, daß die mechanischen Mittel für die Heuwurmbekämpfung, wenn auch allmählich, so doch ständig an Boden gewinnen. Indessen, prüfet alles und behaltet das Beste, muß es aber umso mehr auch hier heißen, als der Mangel an Arbeitskräften uns heute zeitraubende und auch noch Mittel, die von vornherein nur den halben Erfolg oder weniger gewährleisten, nicht erlaubt. Deshalb sollte jeder Winzer den überaus billigen, gründlichen und deswegen großvertilgenden Kampf mit der Bürste gegen den Heuwurm unter allen Umständen in diesem Jahre nicht versäumen. Alle anderen Bekämpfungsarten reichen in Bezug auf die großvertilgende Wirkung (denn in der Blüte sind alle Raupen und jedes Geschlecht vertreten), die außerordentliche Billigkeit (hervorgerufen durch die fördernde Bürstarbeit), die überaus günstige Wirkung auf die Entwicklung der jungen Frucht (die sich schon nach 8 Tagen zeigt) an das Ausbürsten des Heuwurms bei weitem nicht heran! Außerdem hat die Erfahrung gelehrt, daß das Verfahren in naßkalten Jahren durch Entfernen der bekannten roten Blütenklappen befruchtend wirkt. Es allein von allen Mitteln gewährt bei allgemeiner Anwendung die größte Sicherheit gegen einen stärkeren Sauerwurmbefall! Grundbedingung ist allerdings die Benutzung der richtigen Bürsten. Dichtigkeit, Dicke und Länge der Borsten sind hier durchaus nicht Nebensache, sondern spielen in Bezug auf gründliche fördernde Arbeitsmöglichkeit eine große Rolle. Wurzelbürstchen System Weiderlinden haben alle die vorgenannten Eigenschaften, alle anderen nicht! Nicht zweckmäßig sind ähnliche, ganz unbrauchbar weiche! — Man Sorge sich frühzeitig für die nötigen Bürstchen und scheue die geringen Kosten nicht! Man beginne mit dem Ausbürsten, wenn die Blüte in den betreffenden Lagen voll im Gange ist, nicht früher und nicht viel später. Es möge auch niemand die Arbeit versäumen, wenn nur wenig Heuwurm vorhanden sein sollte, denn gerade in

diesem Falle ist dessen vollkommenste Vertilgung umso leichter und umso billiger!



Berichte.



Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 10. Febr. Es trifft in diesem Winter vieles zusammen um das Leben schwer zu machen. Zur Kriegsnot, Nahrungsmangel, Teuerung kommt nun die lang anhaltende Kälte und Mangel an Kohlen. Der dritte Kriegswinter ist ein harter Mann und gehört schon ein gut Teil Hoffnungsfreudigkeit dazu, um den guten Mut aufrecht zu erhalten. Doch auch die strengsten Winter mußten dem Frühjahr weichen, darum wollen wir in Geduld all die Fährnisse ertragen. Wenn die jetzigen Verhältnisse auch manche Wunden schlagen, ein sonniger Frühling wird Vieles wieder heilen. Die Kälte hat einen Tiefstand erreicht, wie solche seit dem 23. bis 25. Februar 1901 nicht wieder verzeichnet ist. Die bis jetzt kälteste Nacht vom 4. bis 5. Febr. brachte 17° C, in dem vorgenannten Jahre 21° C. Der Frost ist nicht spurlos an unseren Kulturpflanzen vorübergegangen. Den Winterisaaten hat der Frost wohl weniger getan, im Feld lag immer noch eine leichte Schneedecke, aber die Wintergemüse haben sehr gelitten, und auch das feinere Steinobst dürfte zu Schaden gekommen sein. Am meisten interessiert nun wohl die Frage, ob die Reben gelitten haben? Schaden werden die Reben wohl gelitten haben, doch dürfte sich derselbe auf das Absterben der schwächeren, weniger gut ernährten Augen beschränken. Nur ist noch zu befürchten, daß ähnlich, wie im Jahre 1909, bei der lang anhaltenden Kälte nicht die Schenkel aufreißen. Die Kordonanlagen werden dieses Jahr Probe bestehen müssen. Im Ganzen ist das Schlimmste noch nicht zu befürchten. Die Jahre 1893 und 1895, in welchen Wintern der Rhein fest zugefroren war, waren immer noch gute Weinjahre; wir können also immer noch hoffen. — Die Arbeiten in den Weinbergen müssen ruhen, nur die sonnigen Tagesstunden können zum Schneiden ausgenützt werden. Der Winter zieht sich in die Länge und es wird im Frühjahr sehr hart halten, um nur mit den allernotwendigsten Arbeiten beizukommen. Geschäftlich ist es sehr ruhig geworden; die frei verfügbaren Borräe sind vergriffen, es ist Mangel an Weinen, und da der Frost in manchen Weinbaugebieten bedenklichen Schaden angerichtet hat, dürfte sich die Krisis noch verschärfen.

Aus Rheinhessen.

✂ Aus Rheinhessen, 9. Febr. Der Frost und die Kälte der letzten Zeit gestatteten nicht die Arbeiten in den Weinbergen zu fördern und weiter zu bringen. Das Rebholz ist im übrigen ausgereift und kaum dem Einfluß der Kälte unterworfen. Immerhin dürfte es an diesem oder jenem Orte Rebholz geben, das

durch die Kälte irgendwie Schaden erleiden kann. Das geschäftliche Leben ist durchaus das alte geblieben und immer kommt es zu ansehnlichen Abschlüssen, wobei sehr hohe Preise bezahlt werden. Erlöst wurden bei den letzten Umsätzen für das Stück 1916er in der mittleren Provinz 2500—2700 M. und mehr, in Oppenheim 2700—2800 Mark, Guntersblum 2600 M., Nierstein 2900—3000 M., 1915er in Bechtheim 3200 M.

Vom Rhein.

□ Vom Mittelrhein, 9. Febr. Das Rebholz ist so vorzüglich ausgereift, daß ihm auch der starke Frost nicht zu Schaden vermag. Die Arbeiten in den Weinbergen mußten bei dem Frost aufhören. Man rechnet aber damit, daß sie sich nachholen lassen. Geschäftlich hält sich das Leben ganz auf seiner Höhe. Die Umsätze sind ansehnlich und gehen zu hohen Preisen vor sich. Es kostete in der letzten Zeit das Fuder 1915er in Mehlem 2600—2800 M., Remagen 2900—3300 M., Hammerstein 2900—3100 M., 1916er in Sinzig 2600—2800 M.

Von der Nahe.

□ Von der Nahe, 9. Febr. In den Weinbergen war während der Frostperiode keine Arbeit möglich. Das Rebholz ist aber in einem so reifen Zustande, daß man Frostschaden nicht zu befürchten braucht. Der neue Wein hat sich günstig entwickelt und ist zufriedenstellend vorangekommen. Das geschäftliche Leben zeigte sich äußerst bewegt, denn bei starker Nachfrage wurden die 1916er Weine zu einem bedeutenden Teil abgesetzt. Bei den Verkäufen brachte das Stück 1916er an der oberen Nahe 2600—2800 M., in den Seitentälern 2500—2600 M., an der mittleren Nahe 2500—3000 M., 1915er an der unteren Nahe 3000—3300 M.

Von der Mosel.

△ Von der Mosel, 9. Febr. Der starke Frost hat den Arbeiten in den Weinbergen ein rasches Ende gebracht. Sie stocken auf der ganzen Linie. Man hofft aber, daß der Frost und die Winterkälte, die ja im vergangenen Winter ganz ausgeblieben sind, in diesem Winter recht viel Vorteile bringen und besonders hinsichtlich der Vernichtung der Rebschädlinge, der Puppen usw. alles mögliche tun. Dem Winzer ist dann tüchtig vorgearbeitet. Die Nachfrage nach den neuen Weinen bleibt noch immer auf ihrer Höhe und diese Weine finden einen glatten und sicheren Absatz zu äußerst hohen Preisen. Die Vorräte haben schon sehr abgenommen. Vor allen sind die 1915er zusammengegangen, aber auch unter den 1916er Weinen wurde schon gehörig aufgeräumt. Die Preise steigen noch immer und verlocken schon deshalb nicht zum raschen Verkauf, denn schließlich rechnen die Winzer immer noch mit weiteren Steigerungen. Für das Fuder 1915er wurden in der letzten Zeit in Berncastel 2600—3000 M., Kochem bis 2900 M., Erden 2900—3200 M., anderwärts bis 3200 M. bezahlt, wäh-

rend für das Fuder 1916er 2100—2600 M. und darüber verlangt und bezahlt wurden.

Aus der Rheinpfalz.

△ Aus der Rheinpfalz, 9. Febr. Die Arbeiten in den Weinbergen konnten während des Frostes nicht gefördert werden. Für die Kelendungung ist es schwierig den erforderlichen Dung zu beschaffen, zumal dieser auch noch sehr teuer ist. Das freihändige Weingeschäft geht seinen vorzüglichen Gang weiter und die Weine finden bei starker Nachfrage und hohen Preisen leicht und schlanke Absatz. Bezahlt wurden in der letzten Zeit für das Fuder 1916er Weißwein in Grünstadt und Umgebung 2000—2200 M., Rotwein 2200—2400 M., 1915er Weißwein 2600—2800 M., Rotwein 2600 bis 2900 M., in Landau und Umgebung für das Fuder 1916er Weißwein 2100—2200 M., 1915er 2400—2700 Mark. Im übrigen kostete an der mittleren Haardt das Fuder 1916er Weißwein 2200—3000 M., 1915er 3000 bis 8000 M., 1914er 2800—6000 M., 1916er Rotwein 2400—2600 M., 1915er 2600—3500 M., an der unteren Haardt das Fuder 1916er Weißwein 2200—2500 Mark, 1915er 2900—3100 M., 1916er Rotwein 2400—2600 M.

Aus Baden.

□ Aus Baden, 9. Febr. In den Weinbergen konnte in den letzten Wochen nicht gearbeitet werden, doch wird die Kälte als ganz willkommen betrachtet, zumal sie dem ausgereiften Rebholz nichts anhaben kann. Die 1916er Weine finden glatten und leichten Abgang zu hohen Preisen. Sie entsprechen auch durchaus den Wünschen. Erlöst wurden zuletzt für die 100 Liter 1916er Weißwein 150—220 M., Rotwein 160—250 M.

Oesterreich-Ungarn.

□ Aus Oesterreich-Ungarn, 9. Febr. Das Wurzelholz der Reben ist gegen die starke Kälte von 14 bis 16 Grad und höher glücklicherweise durch die hohe und dichte Schneedecke geschützt. Für das obere Holz fürchtet man hier und da, denn es soll nicht überall gut ausgereift sein. Im allgemeinen aber hat man gegen die Kälte nicht so viel, da sie dem Boden auch Feuchtigkeit zuführt und hoffentlich die Winterpuppen der Schädlinge vernichtet. Für das kommende Frühjahr muß man leider mit hohen Preisen für Kupfervitriol und Schwefel rechnen. Immerhin ist man insofern zufriedengestellt, als man die Zusicherung erhielt, daß beide Mittel in genügenden Mengen zur Verfügung gestellt werden können. Geschäftlich herrscht Leben, soweit Vorräte vorhanden sind. In Ungarn kosteten die 100 Liter 280—400 Kronen, je nach Art und Güte.

Resultate von Weinversteigerungen.

* Bad Dürkheim, 5. Febr. Einen ausgezeichneten Verlauf nahm bei gutem Besuche die heutige Wein-

versteigerung des hiesigen „Winzervereins“. Für die 32 Fuder 1915er Weißweine wurden bezahlt (für je 1000 Liter) 3790, 3480, 3610, 3240, 3210, 4900, 5010, 5090, 5330, 5800, 5000, 4540, 5360, 6500, 6400, 6030, 6020, 6960, 7600 und 7300 M. Bei einem Gesamterlös von 141 721 M. entspricht dies einem Durchschnittspreis von 4500 M. für 1000 Liter.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

* Wie groß die Nachfrage nach wirklich hervorragenden Qualitätsweinen ist, und wie beliebt die herrlichen Gewächse der Haardt sind, zeigen wieder die kürzlich stattgehabten großen Weinversteigerungen von Exzellenz Dr. Bürklin-Wolf in Wachenheim und Reichsrat Buhl in Deidesheim. Weitere Versteigerungen finden nunmehr am 15. Februar: L. A. Jordan (Dr. Bassermann-Jordan) in Deidesheim, 16. Februar: Wilh. Spindler in Forst, 21. Febr.: Gebrüder Bart in Bad Dürkheim, 22. Februar: II. Versteigerung Exzellenz Dr. Bürklin-Wolf in Wachenheim und 17. April: Hauptmann a. D. von Wining in Deidesheim, statt. Es kommen auch hier in der Hauptsache die berühmten 1915er zum Ausgebot und die Qualität der Weine kommt derjenigen der ersten Versteigerungen zum mindesten gleich, ja einzelne große Spitzen dürften das seither Gebotene noch übertreffen. Interessenten seien daher auf die Anzeige des „Bereins der Naturwein-Versteigerer der Rheinpfalz“ aufmerksam gemacht.

Firmen- und Personalnachrichten.

* Gau-Algesheim, 9. Febr. (Todesfall.) Der hessische Kommerzienrat Hauptmann a. D. Richard Avenarius, der bekannte Weingutsbesitzer und Großindustrielle, ist im Alter von 77 Jahren gestorben.

* Niederwalluf, 9. Febr. (Todesfall.) Im Alter von 59 Jahren ist Herr Max Josef Goos, Inhaber der bekannten Gärtnerei Goos u. Könemann, gestorben.

Redaktion, Druck und Verlag von Otto Etienne, Destrach a. Rh.

Weinversteigerung

in Rudesheim, Rheingau.

Mittwoch, den 14. Februar 1917, vormittags 10 Uhr
zu Rudesheim im Saale der Rheinhalle, läßt Herr

Fritz Wittmann,

Weingutsbesitzer in Assmannshausen

11/1, 7/2 und 9/4 Stück Weissweine,
24/2, 15/4 Stück } Rotweine,
und 1/1 Ohm }

Assmannshäuser, Rudesheimer, Loroher, Ingelhoimer u. Alsheimer, grösstenteils Naturweine der Jahrgänge

1908, 1909, 1911, 1912, 1913, 1914, 1915 u. 1916, aus guten u. besseren Lagen, worunter feine Auslesen, versteigern.

Allgemeine Probetage: Am 2. Februar in Rudesheim im Saale der Rheinhalle sowie am Versteigerungstage.

Naturwein-Versteigerung.

Mittwoch, 28. Februar 1917, mittags 12¹/₂ Uhr
im Kurhause zu Wiesbaden (Eingang Sonnenbergerstraße).

Es kommen zum Ausgebot:

28 Halbst. u. 1 Viertelst. 1915er

Rheingauer und Rheinbessische Weine,

15 Fuder 1915er Moselweine,

7 Halbstück und 1 Viertelstück

Rheingauer und Rheinbessische Weine aus verschiedenen Jahrgängen, sämtlich Originalweine bekannter und berühmter Lagen.

Probetag für die Herren Kommissionäre am Montag, den 12. Februar. Allgemeine Probetage am Dienstag, den 15. und Samstag, den 24. Februar, sowie am Versteigerungstage von 9 Uhr vormittags an in der Rheingauer Weinstube des Kurhauses.

W. Rütche, Wiesbaden.

Naturwein-Versteigerung.

Montag, den 5. März 1917, mittags 1 Uhr, im Turnsaale der Turngesellschaft in Wiesbaden, Schwalbacherstr. 8, läßt die

Eber'sche Gutsverwaltung

Original-Riesling-Weine

des Hochheimer Weingutes Wilhelm Eber Erben versteigern. Es gelangen:

7 Halbstück und 4 Viertelstück

bester Hochheimer Lagen aus 1911, 1913, 1914, 1915, 1916, ferner

2400 Flaschen 1904er

zum Verkauf.

Probetag für die Herren Kommissionäre: Montag, den 12. Februar. Allgemeiner Probetag: 26. Februar von 9—6 Uhr in Hochheim, Kirchgasse 34, sowie am Tage der Versteigerung im Versteigerungslokal.

Verband Deutscher Naturwein-Versteigerer.

**Ca. 1000 Halbstück
Rheingauer Weine**

weitaus den grössten Teil = 1915er =
lassen die Mitglieder der

Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer

in der Zeit von 10. Mai bis inkl. 6. Juni
1917 versteigern.

Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer.

Inserate finden in der „Rheingauer Weinzeitung“ die weiteste Verbreitung.

**Verband Deutscher
Verein der Naturwein-Versteigerer d. Rheinpfalz**

Naturwein-Versteigerer.

Es versteigern:

1. Am 15. Februar, 11 Uhr, **Dr. Jordan (Dr. Bassermann-Jordan) Deidesheim**, im Winzerhause daselbst, **16 St. 1914er und 32 Stück 1915er Weißweine.**
Probe am 1. und 2. Februar im eigenen Hause, Kirchgasse Nr. 10.
2. Am 16. Februar, 11 Uhr, **Wilh. Spindler, Forst**, im Winzerhause zu Deidesheim, **6 Stück 1914er und 25 Stück 1915er Weißweine.**
Probe am 2. u. 8. Februar im eigenen Hause zu Forst.
3. Am 21. Februar, 1 Uhr, **Gebrüder Bart, Bad Dürkheim**, in der Winzergenossenschaft daselbst, **3 Stück u. 9 Halbstück 1913er u. 1914er Weißweine.**
Probe am 7. u. 14. Februar im Versteigerungslokale.
4. Am 22. Februar, 11 Uhr, **Versteigerung Excellenz Dr. Bürtlin-Wolf, Wachenheim (Pfalz)**, im Gasthause zum Adler daselbst, ungefähre **62 Stück 1915er Weißweine.**
Probe am 7. u. 8. Februar im Versteigerungsl.
5. Am 17. April, 11 Uhr, **Hauptmann a. D. von Wining, Deidesheim**, im Winzerhause daselbst **50 Halbst. 1915er Weißweine.**
Probe am 3. und 4. April im eigenen Hause.

Die Weine stammen sämtlich aus den besten Lagen der Mittelhaardt.

Versteigerungslisten werden auf Wunsch kostenlos zugesandt von den Versteigern und dem Schriftführer, Hauptlehrer **Nick** in Deidesheim.



Existenz!

Zu 16000 Mark ist eine **Weinhandlung** in einem **Städtchen Rheingau's**:
Zweistöckiges Wohnhaus mit Keller für ca. 50 Stück Wein, separates geräumig. Kellerhaus, alles neu, nebst der Kundschaft **Altters wegen zu verkaufen.** Gest. Offerten unter **N. 3. 3701** an d. Exp. erbeten

Offerierte:

Zweischgenbranntwein, rein, bei 50^o, 14 Mk. à Liter.
Weintresterbranntwein, rein, bei 50^o, 12 Mk. à Liter.
Weinbesebranntwein, rein, bei 50^o, 12 Mk. à Liter.
Weinbranntwein, rein, bei 50^o, 15 Mk. à Liter.
Gg. Vinsner, Branntweinbrennerei, **Vollach a. Main.** Fernspr. 32.

Reinhefe

frisch gezüchtet von Hofrat Dr. Schmitt's Laboratorium in Wiesbaden aus den besten und feinsten Lagen vom Rheingau, Mosel, Rheinpfalz und Rheinhessen, empfiehlt bei der Nachzuckerung des Jahrgangs 1916er unbedingt anzuwenden, damit eine rasche und gleichmässige Gärung hervorgerufen wird, um einen gesunden und haltbaren Wein zu erzielen.

Zu beziehen durch die

**Erste Mainzer
Metallkapsel-Fabrik
Franz Zahn
Spezial-Abteilung II Kellerei-Artikel
Mainz.**

Firma Georg Schmitt, Nierstein u. Oppenheim

Büro in Nierstein, Wilhelmstr. 3 :: Fernruf 19

Holzhandlung — Kyanisierungsanstalt

empfiehlt

Ia. kyanisierte Reb-, Baum- und Rosenpfähle

in allen Längen und Stärken.

Die Anstalt untersteht der Kontrolle des chem. Laboratoriums der Gr. Wein- und Obstbauschule in Oppenheim a. Rh.

Lieferant erster Güter.

**≡ Kaufmännische ≡
Drucksachen**

Adress-Karten — Fakturen — Tratten-Avise
Reise-Avise — Rechnungen — Briefbogen
Mitteilungen

sowie alle übrigen Formulare, die für Handel und Gewerbe gebraucht werden, liefert in feinsten Ausführung schnellstens

Otto Etienne

Druckerei und Verlag der „Rheingauer Weinzeitung“

Telefon 6 Oestrich i. Rhg. Telefon 6

Weinteufelchen.

Lustige Weingeschichten in Versen

von Julius Usinger,

mit einem Geleitwort v. Johannes Troyan.

Preis 50 Pfennig. — In Partien billiger.

Selbstverlag des Verfassers.

Für Reklame sehr geeignet.

**Hugo Brogsitter, Weinvermittlung,
Wiesbaden.**

Inserate finden in der „Rheingauer Weinzeitung“ die weitestte Verbreitung.

Brennweine

zu kaufen gesucht.

Angebote bei Waggon-
bezüge erbittet

Adler-Brennerei
C. J. PETERS,
DORTMUND.

Telegr.: Adlerbrennerei.
Fernruf 3348.

Stichige u. defekte Weine

zur Essigfabrikation, kaufen zu
hohen Preisen gegen Kasse

E. Wolff & Co.,

Weinessigfabrik **Kreuznach.**

Weinkisten

mit Band - Rundisenverschluss
ges. gesch. Das Beste und Bil-
ligste im Handel.

Einmal versucht, führt zum
ständ. Gebrauch. — Firmen-
brand gratis.

Man verlange Preisliste evtl.
Besuch u. Muster.

Joh. Erlemann,

Kistenfabrik,
COBLENZ-Lützel.

Johann Egenolf,
Wein-Kommissions-Geschäft
Lorch im Rheingau.

Flaschengestelle

und Flaschenschränke
mit genauer Einteilung und
Lagerübersicht,

liefert als Spezialität:

B. Strieth,

Eisenkonstruktionswerkstätte

Winkel (Rheingau).

Fernruf Nr. 27, Amt Oestrich
Zeichnung und Kostenanschlag
auf Wunsch.

Prima Referenzen.

Alte Wein- u. Fasskorke

kauft alle Quantums

Bernh. Porzelt,
Nürnberg.

Draht-Anlage mit Bimshetonpfosten

ist die billigste, sie kostet in 35 Jahren
nur **391 Mark**, Holzpfähle kosten in der-
selben Zeit 1700 Mark der Morgen.

Bimshetonpfähle reissen nicht, geben also den
Motten keine Unterkunft wie
Holz

kosten nur erleichtern das Heften, Binden,
Schneiden, Spritzen und Schwefeln

115 Pf. können genagelt werden
das Stück **faulen nicht** wie Holz

rosten nicht wie Eisen

zu beziehen durch

JOS. RAAB & Cie. G. m. b. H. NEUWIED.

Vertreter in allen Orten gesucht.

Douro-Port, rot und weiss

Insel-Madeira

Malaga, dunkel und goldgelb

Sherry — Marsala

Wermutwein

Rote Konsumweine

Bordeaux und Burgunder

Verschnitt-Rotweine

offerieren, soweit Vorrat

Johannes A. Petersen & Co.

Importeure, **HAMBURG** 11

Kontor jetzt: **Mönkedamm 8**

(2 Minuten vom Rathausmarkt u. von der Börse)

Fernsprecher: | Telegram-Adresse:
Gruppe 4, Nr. 865 | **JAPETERSEN HAMBURG**

Gratis-Proben franko!

Wein- und Likör-Etiketten

liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Kelleröfen



Monate lang auf Probe!

Bei event. Anlegung v. Dampf-
od. Wasserheizung stehe mit
kostenloser Anfertigung v. Pro-
jekten und Kostenanschlägen
gerne zu Diensten.

E. Henn, Ofenfabrik
Kaiserslautern.

Otto Etienne

Druckerei und

Verlag der Rheingauer Weinzeitung
Oestrich a. Rh.

liefert Drucksachen aller Art
— schnell gut und billig. —
Massenaufgaben in kürzester Zeit.
Für den Frachtbrief-Druck
bahnamtlich konzessioniert.

Man verlange Offerte.

Sabe ein vorzügl.

Concert- Piano

neu, mit Garantieschein, alt
renommirt. Fabrikat in teilw.
Gegenrechnung von Wein
abzugeben. Gest. Angebote
unter „Weintausch“ an
Haasenstein & Vogler A. G. Karlsruhe.

Weinstein

zu kaufen gesucht.

Ferdinand Kern,
Neustadt an der Haardt,
Maximilianstraße 12.

Fässer,

neue oder gebrauchte, von
Spirituosen entleert, 25 bis
30 Liter haltend, zu kaufen
sucht

Friedr. Büngrer
Fassfabrik, Benrath.