

# Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Tel.-Adr.: Weinzeitung Oestrich.

Fernsprecher Nr. 6.

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

Erscheint Sonntags. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 66582) und der Expedition. Post-Bezugspreis Mf. 1.00 pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen vorzofreie Einlieferung von M. 1.50 in Deutschland, M. 1.75 im Ausl.

Verlag und Druck:  
Otto Etienne, Oestrich im Rheingau.

Inserate die 6-spaltige Betitzeile 25 Pfg. Je 10 Zeilen 50 Pfg. Beilagen-Gebühr: 3000 Exemplare 20 Mf. Anzeigen-Auflage: die Expedition zu Oestrich sowie alle Annoncen-Expeditionen. — Beiträge werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. 10 Pf.

Nr. 43.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 14. Oktober 1917.

15. Jahrg.

## Weitere Ratschläge zur Herstellung gesunder Traubenweine.

Von Val. Söngen, Betriebsleiter, Quedlinburg.

1. Fortsetzung.

Wollen wir dies recht verstehen lernen, so greifen wir mal etwas in die Entwicklungstheorie der niederen Organismen ein, darunter verstehen wir Pilze, Schimmelpilze und Bakterien.

Auch unsere Hefen, von denen jeder Winzer heute weiß, daß sie in dem Most die Gärung verursachen, wodurch erst der Wein entsteht, sind Pilze, die man nur mit starker Vergrößerung wahrnehmen kann. Sie sind nicht etwa in den Trauben enthalten und würden eine Vergärung der Mostes nicht bewirken können, wenn derselbe nicht durch das Mahlen und Kellern der Trauben freigelegt würde. Alle diese Organismen haben keine bestimmten Vegetationsgebiete. Die Sporen oder Fortpflanzungsorgane derselben überwintern in der Erde oder auf jedem Körper und Gegenstand, wo sie gerade entweder durch Berührung desselben oder durch die Luft hingeführt worden sind.

In Wintern mit starkem Frost erfrieren fast alle frei an der Erdoberfläche oder an dem Frost sonst zugänglichen Körpern und Gegenständen sitzenden Organismen. Selbst die größte Menge der durch die Bearbeitung des Bodens in denselben gelangten Organismen büßen dabei ihre Lebensfähigkeit ein.

Sind die Winter dagegen milder, so bleiben Millionen dieser niederen Lebewesen mehr lebensfähig; durch die Bearbeitung des Bodens und Luftzüge kommen sie im Frühjahr mit der Luft in Verbindung, werden dann allen der Luft zugänglichen Körpern und Stoffen zugeführt und wenn sich die zu ihrer Ernährung nötigen Stoffe gerade vorfinden, so beginnen die Organismen sich erneut zu entwickeln und eine energiegeliche Vermehrungstätigkeit zu entfalten.

Ist die Witterung im Frühjahr kühl und dehnt sich diese kühle Witterung womöglich bis in den Sommer hinein aus, so ist das Wachstum

und die Vermehrung der Organismen nur gering. Es können also von der Luft keine so großen Mengen Sporen der Pilze aufgenommen und fortgetragen werden. Schon ein warmes Frühlingwetter kann, wenn es einem strengen Winter ohne viel Schnee folgt, nicht so gefährlich wirken.

Kommt aber auf einen milden Winter ein warmes Frühjahr, so entwickeln sich die Millionen lebensfähig gebliebenen Pilze, Sporen und Keime derselben geradezu milliardenfach und die Luft ist übersättigt mit allen möglichen Bakterien, Bazillen und anderen niederen Organismen. Daß sich dieselben nun auf allen Pflanzen und Früchten, auf denen sie während der Kultur und Ernte derselben reichlich Nahrung finden, entsprechend vermehren, ist nur natürlich.

Richtig ist also, daß jeder warme Sommer für die Entwicklung der Organismen (und sagen wir damit zugleich) für das Wachstum und die Vermehrung unserer Kulturfeinde viel günstiger wirken, als kühlere Jahreszeiten. Obwohl wir zur Reife unserer gesamten pflanzlichen Vegetation zur Hauptsache warme Witterung herbeiwünschen, so bleibt für uns, wie wir sehen, die Schwierigkeit bestehen, die gleichzeitig entstehenden vielerlei Feinde der Pflanzen und deren Früchte rationell zu bekämpfen.

Das Jahr 1915 hatte, wie alle besseren Weinjahre 1904, 1905, 1911 usw. ein gutes Frühjahr und einen warmen Sommer. Das Wachstum der feindlichen Organismen ging also wie jede andere Vegetation, ungestört und schnell vorwärts. Mit der Ernte der Trauben kamen große Mengen feindliche Pilze mit in den Most, die sich schon während der ganzen Reifepriode der Trauben auf denselben aus Stoffen ernährten, die entweder aus ausgelaufenen Beeren stammen, oder durch die Luft und Insekten dahin getragen worden sind. Während der Ernte und der Verarbeitung der Trauben bieten sich aber der günstigsten Weiterentwicklung dieser Feinde so viel Gelegenheiten, daß eben dort, wo nicht wirklich rasch und sauber gearbeitet wird, die größten Gefahren für den Wein entstehen können.

Neben einer warmen Temperatur benötigen alle Organismen vor allen Dingen auch Luft

zur Lebenstätigkeit. Bei der Verarbeitung der Trauben werden die Lebewesen mit dem süßen Saft in Verbindung gebracht. Es entstehen durch die Traubenkämme und durch die verschiedensten Arbeitsgeräte und Maschinen so kolossal viel Flächen, die mit Ernährungstoffen (Most) der Pilze zc. bedeckt sind, daß bei einem reichlichen Vorhandensein von Luft eine sehr starke Vermehrung aller dieser pilzlichen Feinde eintritt. Wird dem nicht genügend entgegen getreten, so kommen eine große Menge Feinde mit in den Most, die dann immer eine mehr oder weniger starke schädliche Wirkung hervorbringen. Die Folge davon trafen wir auch wieder bei einer ganzen Reihe Weinen des Jahrganges 1915 an.

Die Aromabildung ließ bei vielen Weinen zu wünschen übrig und nur der durchschnittlich hohe Glycerin Gehalt und vielfach noch unvergorene Zucker machten den Wein vollmundig. Die Aromastoffe sind auch bei diesen Weinen verringert worden durch die Tätigkeit einer Art der Milchsäurebakterien.

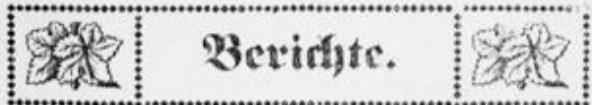
Das Jahr 1916 war durchschnittlich ein geringes Weinjahr. Erstens förderte das Frühjahr die Tätigkeit der Organismen nicht gut und ferner reiften auch die Trauben infolge zu kühler, teilweise zu naßkalter Witterung, nicht aus. Infolge eines zu großen Mangels an Sonnenwärme blieb die Säure der Trauben bedeutend höher als in den 1915er Weinen. Der Zuckergehalt blieb natürlich dementsprechend zurück. Konnten sich nun alle Organismen im Laufe des Sommers schon durch die kühle Witterung nicht gut entwickeln, so setzte sich die höhere Säure der Trauben im Most nachher der Weiterentwicklung der Pilze und Bakterien entgegen. Diese Tatsache, daß gerade die Weinsäure eine so gute antiseptische Kraft besitzt gegen viele Organismen, bildet nach meinen Beobachtungen die Ursache, daß nicht viel mehr krankhafte Zustände in den Traubenweinen vorkommen.

Vergleichen wir nun die beiden Jahre 1915 und 1916, so wird jedem klar, daß das, was ich über die Weine der Jahrgänge gesagt habe, nur natürlich ist.

Bei den 15er Weinen haben die feindlichen Organismen viel arbeiten können, während die

16er Weine viel mehr davon verschont blieben und wenn die 16er Weine an und für sich auch sauer sind, so ist der Geschmack aber meist doch reiner, vor allen Dingen ist das Bukett, was die Trauben und die Gärung hervorgebracht haben, doch zur Hauptsache erhalten geblieben.

Fortsetzung folgt.



## Berichte.

### Rheingau.

\* Aus dem Rheingau, 10. Okt. Der schöne Nachsommer hat einen jähen Abschluß gefunden, fast ohne jeden Uebergang kam über Sonntag ein arger Wettersturz und von den Taunushöhen wurde der erste Frost und Schneefall gemeldet. Hoffentlich hält der kalte Herbststurm mit seinen Regenfällen nicht allzulange an und bringt uns der Oktober doch wohl noch einige seiner sprichwörtlich gewordenen schönen Herbsttage. Es wird nun doch allgemein zum Herbst gerüstet, in den meisten Ortschaften wird in kommender Woche die Lese beginnen. Im unteren Rheingau bis herauf nach Geisenheim wurden schon diese Woche Vorlesen gemacht. Während im Rheintal und unteren Rheingau die Menge recht befriedigt und öfters von einem vollen Herbst berichtet wird, steht der mittlere und obere Rheingau in der Menge etwas zurück. Hier gestaltet sich der Herbst sehr neidisch, es giebt vereinzelte Lagen und Weinberge, welche fast vollen Herbst bringen, aber auch solche, welche kaum  $\frac{1}{2}$ tel bringen. Es ist im ganzen wohl kaum mehr als ein Drittel Herbst zu erwarten. Die Güte wird ja großartig schön und schon jetzt sind mannigfach Mostgewichte bis über 100 Grad Wechsle festgestellt. Sehr gespannt ist man nun auf die Gestaltung der Herbstpreise. Der Markt hat im unteren Rheingau begonnen. Die gezahlten Preise entsprechen ja nicht immer den erwarteten Phantastiepreisen, sind aber immer noch außerordentlich hoch, so hoch wie noch in keinem Herbst. Der Handel übt etwas Zurückhaltung; es wird ihm schwer, für die Zukunft zu kalkulieren, da ja niemand wissen kann, wie sich die Verhältnisse und das Geschäft in den nächsten Jahren gestalten. Wie dem aber auch sei, es ist Nachfrage und bei der außerordentlichen Güte des Jahrganges wird das Herbstgeschäft doch gut werden und die geernteten Vorräte werden bald Käufer finden und schließlich werden die hohen Preise auch angelegt.

\* Rüdesheim, 5. Okt. Nun hat auch in unserem Rheingaugebiet der Herbst eingesezt wenigstens mit Vorlesen, die in unserer Gemarkung im Gange sind. Bei Most aus geringeren Lagen wurden bis 100 Grad Mostgewicht festgestellt. Der Ertrag kommt auf einen halben, stellenweise auch etwas größeren Herbst heraus. Ueber Abschlüsse war noch nichts zu hören. Der allgemeine Herbst beginnt in den nächsten Tagen. Im Monat September stellte sich die Durchschnittswärme auf 12,3 Grad R. Nur 1895 war sie in den letzten 20 Jahren mit 14 Grad R. höher. In den guten Weinjahren 1893 betrug sie 11,4

Grad R., 1911 10,4 Grad R. und 1915 10,2 Grad R.

### Loth.

\* Aus dem Lahngebiet, 8. Okt. In Nassau wurden die roten Trauben geerntet. Sie hatten 101 Grad Mostgewicht, soviel wie in dem berühmten Weinjahre 1865. Dabei betrug die Säure 3,4 pro Mille.

### Rheinheffen.

⊙ Aus Rheinheffen, 8. Okt. Für die Eiche Traubenmaische (50 Liter) wurden in Bingen 160 M. bezahlt. Die 64 Liter Traubenmaische brachten in Oppenheim und Umgebung 180—240 M., in Oppenheim für bessere Sachen bis zu 300 M., in Nierstein und Umgebung 200—280 M. Das Viertel (18 Pfund) Trauben stellte sich in Osthofen, Bechtheim, Alsheim und anderwärts auf 20—25 M.

⊙ Bingen, 6. Okt. Most aus dem Mittelpfad der hiesigen Gemarkung wog 100 bis 105 Grad Mostgewicht.

### Mosel.

— Kochem, 5. Okt. Auch an der Mosel hat die allgemeine Lese begonnen. In Kochem wurden für den Zentner Trauben 110 M. geboten, doch nur wenige Abschlüsse sind bis jetzt vollzogen. Hier fanden Versteigerungen von Trauben statt. Das Pfarrgut Ulmen erlöste dabei für den Zentner 153 M., das Pfarrgut Wann 161 M., das Pfarrwittum Ernst 189 M. Mehrere Weinbergbesitzer versteigerten ihre Trauben zu 111, 148 und 150 M. den Zentner. — Das Hagenbäch'sche Weingut von 4780 Stöcken in Casel an der Ruwer wurde zu 31 000 M., die Kellerei zu 30 300 M. an Herrn Erben in Trier verkauft.

### Rheinpfalz.

○ Aus der Rheinpfalz, 5. Okt. In Freinsheim wurden Mostgewichte bis zu 120 Grad ermittelt. Dort wurden für die 40 Liter Most bis 135 M. geboten. In Dackenheim kosteten die 40 Liter 125 M., in Weisenheim a. S. 100 M. In der Gegend von Bergzabern wurden für die 1000 Liter 2500—2700 Mark erlöst. In Alsenz und Oberndorf beginnt die Lese am 8. Oktober. In Deidesheim wurde bei Geboten von 160 M. für die 40 Liter nichts abgeben. In Ruppertsberg wurde ein Abschluß zu 170 M. für die 40 Liter vollzogen. Ein großes Weingut in Forst verkaufte die 1000 Liter gefelberten Most und zwar das ganze Wachstum zu je 8000 M. An der oberen Haardt stellten sich die 40 Liter Maische auf 80—110 Mark, die 1000 Liter gefelberter Most auf 2500 bis 3300 M., an der mittleren Haardt die 40 Liter Maische auf 115—150 M., 1917er Rotwein die 1000 Liter auf 4150—4600 M. während im Tale der Alsenz für den Zentner Portugiesertrauben 130—145 M., die 1000 Liter Portugiesermost 3600—4300 M. erzielt wurden.

### Württemberg.

□ Aus Württemberg, 8. Okt. Die Mostgewichte betragen in Griesheim 95—100 Grad. In Korb-Steinreinach i. R. wurden zuletzt 800 M., in Erlenbach für Trollinger Auslese 870 M. für die 300 Liter bezahlt. In Markelsheim ist die Lese in vollem Gange. Die Mostgewichte stellten sich auf 85—97 Grad. Feste Verläufe sind noch nicht zustande gekommen. In Korb-Steinreinach i. R. ist alles abgejezt. Die letzten Preise für die 300 Liter betragen 820 M. In Obertürkheim wurden 880 M., in Weinsberg wo schnell alles abgejezt wurde, 830—880 M., in Schnatt i. R. bei der Versteigerung 840 bis 855 M., sonst 800—860 M. bezahlt. In Ingolzingen wurden 93—96 Grad Mostgewicht gewogen.

### Franken.

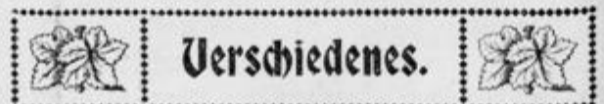
+ Aus Franken, 5. Okt. In verschiedenen kleineren Orten wurden für das Hektoliter Most 240—300 M. erlöst. Die allgemeine Forderung lautet auf 300 M. Für Moste aus besseren Lagen werden 400—450 M. verlangt. Die Mostgewichte betragen 80—100 Grad und mehr. In den Gemarkungen Kitzingen, Dettelbach und Volkach giebt es fast überall volle Weinerträge. Die Mostgewichte stellen sich dabei auf 80—100 Grad. Geschäftlich herrscht Leben. In Volkach wurden für die 100 Liter Most zuletzt 200 bis 250 M. und mehr bezahlt.

### Baden.

□ Aus Baden, 8. Okt. In Baden zeigen sich trotz hoher Forderungen für den Most fortgesetzt ein belebter Geschäftsgang. So stellten sich die 100 Liter Weißmost auf 200—300 M., Rotmost auf 250—520 M.

### Elfaß-Lothringen.

⊙ Aus dem Elfaß, 8. Okt. Im Elfaß wurden bei regem Geschäft für die 50 Liter Most 130—150 M. erlöst.



## Verschiedenes.

\* Reudorf, 8. Okt. Der Reudorfer Winzerverein, e. G. m. u. H., hat bei einem Vermögen von 29,589 M. und Verbindlichkeiten von 27,390 M. sein letztes Geschäftsjahr mit einem Gewinn von 2199 M. abgeschlossen. Der Klassenbestand betrug am Jahreschlusse 338 M., die ausstehenden Forderungen für Wein beliefen sich auf 2230 M., der Wert der noch lagernden unverkauften Weine ist mit 7220 M. in Rechnung gesetzt. Immobilien und Mobilien stehen mit 17 225 M. zu Buch.

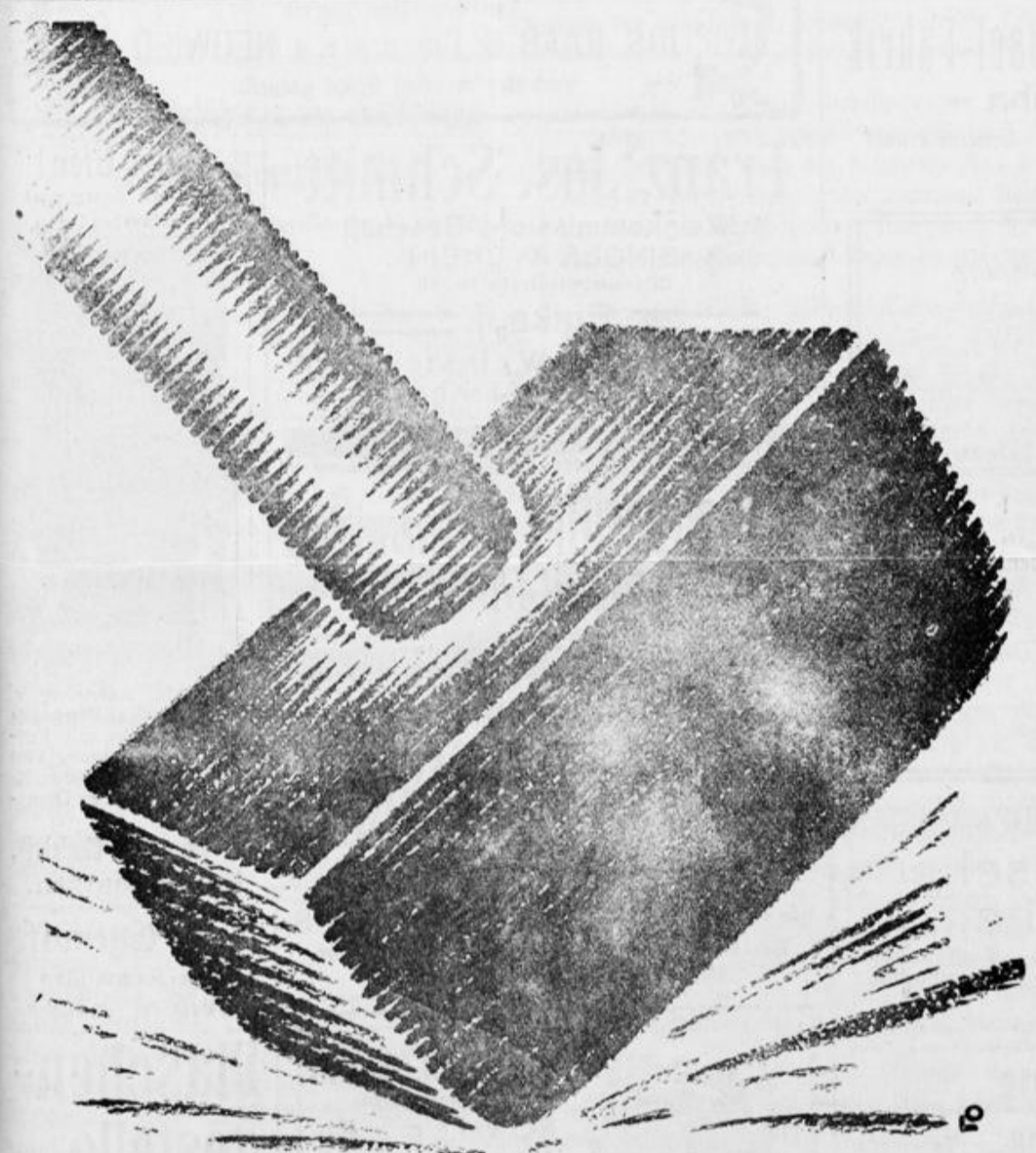
\* Rauenthal, 8. Okt. Der Rauenthaler Winzerverein, e. G. m. u. H., konnte sein letztes Geschäftsjahr mit einem Reingewinn von 7260 M. abschließen. Der Klassenbestand betrug am Jahreschlusse 3054 M., die Guthaben in laufender Rechnung 31,289 M., die Weinvorräte sind mit 11,594 Mark gebucht, das Weinlager ist mit

15,127 M. aufgenommen, Maschinen, Geräte, Fuhrpark, Faskonto und Immobilien sind zusammen mit 28,723 M. bewertet.

Rüdesheim, 6. Okt. Hier fanden heute drei Versteigerungen von Traubenerträgen statt. Zuerst brachte der Kirchenvorstand den Traubenertrag der Frühmessereiwineberge zum Ausgebot. Verkauft wurde nach der Ohm von 200 Liter, wobei die Trauben am Stod versteigert wurden und auf Kosten des Steigerers zu ernten sind. Erloßt wurden: Teding (82 Ruten) 570 M., Engerweg (48 Ruten) 580 M., Mittler Engerweg (36 Ruten) 70 M., Neuweg (31 Ruten) 530 M., Hinterhaus (62 Ruten) 610 M., Birkhofsberg (33 Ruten) 560 M., Berg (64 Ruten) 730 M.

W a i n z, 8. Okt. Der Verband Rheinbess. Weinhändler schreibt: „Die außerordentliche Steigerung der Weinpreise, wie sie bei den Verkäufen der Wieser zutage tritt, verfest den Weinhandel und die Verbraucher in eine schwierige Lage, da sie nicht wissen, wie weit mit einer Fortdauer der jetzigen Preisbewegung zu rechnen ist. Auf der einen Seite sind die inländischen Vorräte durch die Abschneidung der Zufuhr aus Frankreich, Italien, Spanien und Griechenland sehr begrenzt. Dieser Umstand wird trotz des reichlichen Herbstes bei der zu erwartenden guten Qualität in der Richtung einer weiteren Erhöhung wirksam sein. Auf der anderen Seite hängt sehr viel von dem Ende des Krieges ab. Nach Friedensschluß werden die Preise, die heute die außerordentlich hohen Preise anlegen, kaum mehr in der Lage sein, in gleicher Weise für ein Luxusgetränk solche Ausgaben zu machen. Die Höhe der Steuern und das Aufhören der Kriegs-

lieferungen werden erheblich einschränkend wirken. Aber auch für die allernächste Zeit ist unter Umständen mit einer wesentlichen Beeinflussung der Preise deshalb zu rechnen, weil große Mengen rumänischen und ungarischen Weines — in erster Linie zur Deckung des Bedarfs unseres Heeres — in Deutschland eingeführt werden. Es handelt sich allein bei den rumänischen Weinen um 18 Millionen Liter, die in nächster Zeit zur Einfuhr kommen sollen, und was man bisher von den Weinen hört, läßt darauf schließen, daß man es mit guter Ware zu tun hat, Vorsicht in der Beurteilung der Weinpreise ist deshalb sehr am Platze. Bei dieser Gelegenheit sei bemerkt, daß die Verwendung von Heidelbeeren und Schwarzkirschen zur Weinbereitung, von der kürzlich in Zeitungsnotizen die Rede war, ganz unzulässig ist, und daß sich der betreffende Verarbeiter den schwersten Strafen aussetzen würde.“ Soweit die Zuschrift des Verbandes.



**Schlag auf Schlag  
zerhämmt der U-Boot-Krieg  
Englands Trotz. - Ein weiterer ver-  
nichtender Schlag gegen England,  
sei der Erfolg der 7. Kriegsanleihe-  
Darum zeichne!**

**Das Lied vom feldgrauen Geld.**

Von Gustav Hochstetter. Vertont von Bogumil Tzepeler. (Verlag Alfred Mehner, Berlin S. W. 61, Blücherstraße 20. Preis 60 Pfg.)

Infanterie im Schützengraben  
Muß Gewehr und Kugeln haben;  
Denn was hälft' der Mut dem Mann,  
Wenn der Mann nicht feuern kann!  
Artillerie die braucht Granaten;  
Denn Granaten sind die Saaten,  
Draus der Frieden uns ersteht,  
Und wer ernten will, der sät!  
Vieler Wagen brauchts zum Trosse;  
Kavallerie braucht viele Rosse.  
Ochsen, Kalb und Vorkentier  
Braucht der Gulaschkanonier.

Deutschland kämpft mit einer Welt,  
Und zum Krieg gehört auch — Geld!  
All' ihr Männer, all' ihr Frauen,  
Die ihr Deutschland Heimat nennt,  
Habt zum Vaterland Vertrauen!  
Gebt ihm, was ihr geben könnt!

Um dem Vaterland zu dienen,  
Braucht der flieger Flugmaschinen,  
Braucht, soll er im Luftschiß ziehn,  
Einen teuren Zeppelin.  
Läßt im U-Boot der Matrose  
Feindwärts das Torpedo lose,  
Weiß er wohl, daß solch ein Schuß  
Vieles Geld verpulvern muß!  
Hoch in Lüften, tief im Meere  
Streiten sie zu Deutschlands Ehre,  
Daß zu Hause Dorf und Stadt  
Bald auf's neue Frieden hat!

Deutschland kämpft mit einer Welt,  
Und zum Krieg gehört auch — Geld!  
All' ihr Männer, all' ihr Frauen,  
Die ihr Deutschland Heimat nennt,  
Habt zum Vaterland Vertrauen!  
Gebt ihm, was ihr geben könnt!

Auch das Geld soll feldgrau werden!  
Deutschen Häusern, deutschen Herden,  
Unfrem Acker, unfrem Stall  
Dient es so zu Schutz und Wall!  
Doch kein Schenken will er sehen,  
Nein, der Staat nimmt's nur zum Lehen;  
Eines Tages Stück für Stück,  
Zahlt er's euch vermehrt zurück.  
Was ihr gabt in harten Tagen  
Das wird reiche Zinsen tragen  
Als ein gutes Unterpfund  
Euch und Eurem Vaterland.

Deutschland kämpft mit einer Welt,  
Und zum Krieg gehört auch — Geld!  
All' ihr Männer, all' ihr Frauen,  
Die ihr Deutschland Heimat nennt,  
Habt zum Vaterland Vertrauen!  
Gebt ihm was ihr geben könnt!

Schriftleitung: Otto Etienne, Westrich am Rhein.

**Neue und gebrauchte Korken**

kaufe zu höchsten Preisen! Offerten unt. 4074 an die Expedition dieser Zeitung erbeten.

**Stichige Weine und Weinstein**

kaufe stets!  
Ferdinand Kern  
NEUSTADT A. HAARDT,  
Maximilianstraße Nr. 12.

**Ankauf beschlagnahmter**

**Fässer**  
für die Reichs-fassstelle Berlin.  
Faßbender & Co.,  
Cöln,  
Alteburger Str. 119.  
Telephon A 1461.

**4 Halbstück = 1915er =**

**Rheingau. Weine,**  
bessere Lagen, zu verkaufen. Offerten unt. R. E. 297 an die Expedition erbeten.

Eine **Weinpresse**

hydraulisch mit Wasserdruck, zu kaufen gesucht. Offerten m. Angabe d. Preises, Fabrikates und Größe an

**Aug. Kneib,**  
Weingutsb. Rüdeshheim am Rhein.

Für **3 Morgen Weinberge** in Oestrich wird

**Weinberg-Arbeiter** in Accord- oder Tagelohn gesucht. Näheres Expedition.

**Stichige u. defekte Weine**

zur Essigfabrikation, kaufen zu hohen Preisen gegen Kasse  
**E. Wolff & Co.,**  
Weinessigfabrik Kreuznach.

**Reinhefe,**

frisch gezüchtet von Hofrat Dr. Schmitt's Laboratorium in Wiesbaden aus den besten und feinsten Lagen vom Rheingau, Mosel, Rheinpfalz, Elsass und Rheinhessen empfiehlt, um einen gesunden und haltbaren Wein zu erzielen. Ferner Mostwaagen, Säuremesser, Natronlauge, Lackmustinktur, Tinktur für den Dr. Jourdan'schen Weinsäuremesser, Fasstalg, Fassschwefelspan, Gährtrichter aus Steingut, Gährrohren aus Glas, Transport-Gährspunden sowie alle weiteren Kellereiartikel.

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

*Finna Georg Schmitt,*  
*Nierstein u. Oppenheim*  
Büro in Nierstein, Wilhelmstr. 3 :: Fernruf 19  
*Holzhandlung — Kyanisieranstalt*  
empfiehlt  
*1a. 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 am Rhein.  
*Lieferant erster Güter.*

**Kaufmännische Drucksachen**

Adress-Karten — Fakturen — Tratten-Avise  
Reise-Avise — Rechnungen — Briefbogen  
Mittelungen  
sowie alle übrigen Formulare, die für Handel und Gewerbe gebraucht werden, liefert in feinsten Ausführung schnellstens  
**Otto Etienne**  
Druckerei und Verlag „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.

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

**Draht-Anlage mit Bimshetonpfosten**  
ist die billigste, sie kostet in 35 Jahren nur 391 Mark, Holzpfähle kosten in derselben Zeit 1700 Mark der Morgen.  
**Bimshetonpfähle** reissen nicht, geben also den Motten keine Unterkunft wie Holz  
kosten nur **115 Pf.** erleichtern das Heften, Binden, Schneiden, Spritzen und Schwefeln  
das Stück können genagelt werden  
faulen nicht wie Holz  
rosten nicht wie Eisen  
zu beziehen durch  
**JOS. RAAB & Cie. G. m. b. H. NEUWIED.**  
Vertreter in allen Orten gesucht.

**Franz Jos. Schmitt**  
Weinkommissions-Geschäft  
BINGER AM RHEIN  
Büdesheimerstraße Nr. 19  
Einkauf  
von Trauben, Weinstein und gepreßter Weinhefe.

**Hugo Brogsitter, Weinvermittlung**  
Wiesbaden.

**Allgemeine Böttcher-Zeitung**  
(Fastagen-Zeitung)  
Berlin-Schöneberg, Mühlenstraße 8  
Verlangen Sie Probenummer gratis, unter Bezugnahme auf dieses Inserat.

**Joh. Bapt. Sturm**  
Weingutsbesitzer  
Rüdeshheim a. Rh.  
Grösste eigene Weingüter in Rüdeshheim, Johannisberg und Assmannshausen.  
Spezialität:  
Eigene Gewächse.  
Für Wiederverkäufer billigste Engrospreise.

**Georg Reichardt junior, Nierstein a. Rhein**  
Holz-Handlung empfiehlt **Weinbergspfähle u. Stückel** Kyanisieranstalt  
kyanisiert nach staatlicher Vorschrift unter Kontrolle des chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Worms.  
Ausserordentlich haltbar.  
Lieferant staatlicher Weinbaudomänen und hervorragender Privatgüter.

**Keller-Öfen!**  
Monate lang auf Probe!



Bei event. Anlegung v. Dampf- oder Wasserheizung stehe mit kostenloser Anfertigung von Projekten und Kostenanschlägen gerne zu Diensten.

**E. Henn, Ofenfabrik.**  
Kaiserslautern.

**Joh. Egenolf,**  
Wein-Kommission  
Lorch im Rheingau.

**Flaschen-gestelle** und Flaschenschranke

mit genauer Einteilung und Lagerübersicht, liefert als Spezialität:

**B. Strieth,**

Eisenkonstruktionswerkstatt **Winkel** (Rheingau)  
Fernruf Nr. 69, Amt Oestrich.

Zeichnung und Kostenanschlag auf Wunsch.  
**Prima Referenzen.**