

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Adr.: Weinzeitung Oestrich.

Telefon Nr. 6

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

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

Verlag und Druck:
Otto Etienne, Oestrich im Rheingau.

Inserate die 6 gespaltene Zeile 25 Pfa. Per 1000 Pfa. Beilage-Gebühr: 3000 Exemplare 20 M. Anzeigen-Aannahme: die Expedition in Oestrich sowie alle Annoncen-Expeditionen. — Beiträge werden jederzeit angenommen und honoriert. Circulation Nr. 10 21

Nr. 47.

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

15. Jahrg.

Vorsicht bei der Behandlung der 1917er Weine.

Von Professor Dr. Meißner-Weinsberg.

In der letzten Woche sind der Weinbauversuchsanstalt eine Anzahl essigstichiger und brauner Weine zur Untersuchung zugesendet worden, deren Ergebnis die Mahnung zur Vorsicht bei der Behandlung der 1917er Weine gerechtfertigt erscheinen läßt. Besonders sind es Rotweine, aus früh gelesenen Trauben hergestellt, die den Essigstich in verschiedenem Grade zeigen, also die gefährlichste aller Weinkrankheiten. Zur Zeit der Lese herrschte um die Mitte des Monats September sommerliche Wärme, und bei den mangelhaftesten Einrichtungen mancher Weinbaugemeinden, vor allem auch bei der Unsitte, tagelang neues Lesegut in die viertel- oder halbgefüllten Bütteln zu raspeln, bei dem Mangel an Senfböden und der Unterlassung des täglich mehrfach vorzunehmenden Unterstoßens des Tresterhutes konnte es nicht ausbleiben, daß sich die Essigbakterien entwickelten und jetzt schon mehrfach aus dem Rotwein starken Weinessig erzeugt haben. Es handelt sich vielfach nicht mehr um einen „Anflug“ von Stich, sondern um Essig mit 5—6 Grad Essigsäure im Liter. Es ist erstaunlich, zu hören, daß manche Leute den Stich noch für harmlos erklären, meinen, der Wein würde sich mit der Zeit schon wieder machen. Der Essigstich ist darum gerade so gefährlich, wie ich in meinem Werke „Des Küfers Weinbuch“ (Verlag von Eugen Ulmer, Stuttgart) ausgeführt habe, 1. weil es bei dem kleinen Stich nicht bleibt, sondern dieser mit der Zeit stetig zunimmt, namentlich wenn Luft zum Wein in nicht gefüllten Fässern ungehindert Zutreten kann, 2. weil der Stich als Infektionskrankheit sich leicht von einem kranken Wein auf gesunde Weine desselben Kellers übertragen läßt, und 3. weil es kein Mittel gibt, das noch je geben wird, die Essigsäure aus dem Wein zu vertreiben, ohne dem Wein — zu schaden. Darum ist es eine kellerwirtschaftliche Forderung, die Fässer jetzt nach Beendigung der Gärung spundvoll zu füllen, damit sich nicht Kulturen bilden und in Gemeinschaft mit ihnen die Essigbakterien entwickeln und tätig sein können. Haben wir Menge der Fässer mit Wein spundvoll gefüllt sein und nur ein kleineres im Anbruch lagern. Un-

bedingt notwendig ist es ferner, und darum besonders sind diese Zeilen geschrieben, daß jetzt die Weine aufmerksam durchprobiert werden, um gewiß zu sein, daß der Stich, auch nicht in geringster Menge, vorhanden ist. In zweifelhaften Fällen lasse man die Weine — und es handelt sich in erster Linie um früh geerntete Rotweine — in einem chemischen Laboratorium auf Essigsäure untersuchen, um vor Schaden bewahrt zu sein und um bei leichtem Stich durch Pasteurisieren des Weines dem Fortschreiten der Krankheit Einhalt zu gebieten. Denn es ist betäubend, wenn nicht mehr geholfen werden kann bei dem hohen Preis der heurigen Weine. Hat ein Weißwein mehr als 1—6 Gr. Essigsäure im Liter, so ist er im Sinne des § 10 des Nahrungsmittelgesetzes als verdorben zu betrachten, er kann durch Pasteurisieren dann nicht mehr gerettet werden! Darum größte Vorsicht in der Behandlung der 1917er Rot- und Weißweine!



Berichte.

Rheingau.

□ Aus dem Rheingau, 8. Nov. Noch ist die Lese in vollem Gange; das Ertragnis ist wohl reichlicher geworden als erwartet wurde. Freilich giebt es auch Ausnahmen, wo es nicht möglich war mit allen Arbeiten rechtzeitig nachzukommen, da gab es Fehlherbst. Die Kräfte haben nicht überall ausgereicht die Weinberge vollkommen zu pflegen und nicht nur mancher Kriegswinzer, sondern auch größere Güter spüren den Ausfall. Im ganzen aber kann das Herbstresultat als erfreulich bezeichnet werden. Die Güte ist ungemein groß und einzelne Großbesitzer haben die Lese nochmals ausgesetzt, um große Auslesen machen zu können. Im Laufe dieser Woche dürfte aber doch das meiste eingebracht werden. Die Mostgewichte schwanken zwischen 85 und 100 Schsle, es werden aber auch viel höhere Gewichte verzeichnet. Der Säuregehalt beträgt 7—9 pro Mille. Die angebotenen Trauben wurden glatt abgenommen, während das Mostgeschäft in der letzten Zeit etwas ins Stocken gekommen ist; es sind die hohen Preise für die allgemeine Marktware, welche aber ebenfalls von

großer Güte ist; sie legen etwas Zurückhaltung auf. Andererseits bestehen die Verkäufer fest auf den hohen Preisen und glauben sicher an eine weitere Preissteigerung. Es ist zur Zeit sehr schwer mit der Zukunft zu rechnen und wer kann es wissen, ob nicht die Herbstverkäufe doch recht vorteilhaft waren. Immerhin erbringt die hohe Güte einen bleibenden Wert für den Jahrgang. Für den Most werden 6000 bis 7000 M. für das Stück bezahlt, also noch nie dagewesene Preise. Aus anderen Weingegenden wird berichtet, daß der Markt recht ruhig geworden sei, schließlich wird der Handel doch wieder einsehen und sei es nur um die notwendigsten Bedürfnisse zu deuten.

* Aus dem Rheingau, 7. Nov. In verschiedenen Bemerkungen des Rheingaus hat die allgemeine Weinlese erst in den allerletzten Tagen begonnen. In anderen ist sie beendet oder nur die Besitzer der großen Güter sind noch mit dem Einbringen beschäftigt. Im allgemeinen brachte der Herbst einen recht guten Ertrag, der mit einem halben bis Zweidrittelergebnis etwa geschätzt sein dürfte. Die Mostgewichte erwiesen sich als hoch und werden besonders bei den Auslesen sehr ausgiebig ausfallen. Bei den Traubenverkäufen stellte sich der Zentner in Hattenheim auf 160—190 M., in Hallgarten bis 250 M., in Oestrich auf 160—190 M. In Eltville wurden bereits Mostgewichte bis 140 Grad gewogen. Bezahlt werden dort für den Zentner Trauben 175—260 M. In Rauenthal wurden für den Zentner Trauben bis 300 M. schon geboten. In Rüdesheim wurden Forderungen von 10 000 und 12 000 M. für das Stück 1917er gestellt.

✕ Aus dem oberen Rheingau, 7. Nov. Das Herbstergebnis der Rheingauer Weinbaugemarkungen war im allgemeinen zufriedenstellend, erreichte es doch bis zu einem vollen Herbst, besonders in Weinbergen mit Desterreicher Reben. Doch auch der Riesling lieferte oft einen vollen Ertrag. Dagegen giebt es Lagen, die kaum einen Zehntelherbst brachten, sodaß also das Ergebnis als „neidisch“ bezeichnet werden muß. Durchschnittlich gab es einen halben Herbst. Das geschäftliche Leben erwies sich als durchaus auf der Höhe und bei lebhafter Nachfrage wurden bedeutende Mengen Trauben und Moste abgesetzt. Die Preise für den Zentner Trauben stellten sich

auf 160—250 M. erreichten aber auch bis 300 Mark. Das Stück 1917er wurde mit 6000 bis 8000 M. bewertet. Der durchschnittliche Preis dürfte etwa 6000 M. betragen.

* Lorch, 6. Nov. Der Lorchter Winzerverein hat seine in diesem Herbst geernteten Weine, zusammen 25½ Stück 1917er, zu 5000 Mark das Stück freihändig verkauft. Der gesamte Erlös stellt sich auf 127 500 Mark. Bei den sonstigen in Lorch und in dem benachbarten Lorchhausen abgeschlossenen Verkäufen wurden für das Stück 1917er 5500 Mark bezahlt.

Rheinheffen.

△ Aus Rheinheffen, 7. Nov. Auch im rheinheffischen ist die Lese der Trauben soweit beendet. Dort, wo Aus- und Spätlesen vorgenommen wurden, hat sich eine bemerkenswerte Erhöhung des Mostgewichtes gezeigt, das den offenkundigen Beweis geliefert hat, daß bei günstiger, im allgemeinen trockener Witterung — es darf auch etwas Regen dazwischen fallen — und vollkommener Gesundheit der Trauben eine sozusagen mit der Hand zu greifende Erhöhung der Güte eintritt, die mit der Mostwage nachgeprüft werden kann. In Lagen, die anfänglich 80 Grad zeigten, gab es nach einigen Wochen 95 und 100 Grad, sogar darüber. Im allgemeinen brachte der Herbst in Rheinheffen eine gute Ernte. Die Umsätze waren bis jetzt ebenfalls bedeutend. Bezahlt wurden für das Stück (1200 Liter) 1917er 4000—7000 M., wobei das Schwergewicht etwa zwischen 4500 und 5000 M. lag. Die Zahl der Umsätze ist groß.

* Aus Rheinheffen, 7. Nov. Bemerkenswert ist ein Mostgewicht, das bei einem aus der Lage Sackträger der Gemarkung Oppenheim stammenden Most der Großh. Hess. Weinbaudomäne festgestellt wurde. Das Chemische Untersuchungsamt Mainz stellte 193,5 Grad fest.

* Aus Rheinheffen, 6. Nov. Geschäftlich zeigte sich in den weinbautreibenden Gemeinden in letzter Zeit immer Leben bei starker Nachfrage. In Nieder-Saulheim wurden für das Stück 1917er Weißwein 3800—4000 M., Rotwein 5000—5200 M., 14 Stück 1916er je 3950 M., in Odenheim für 30 Stück 1917er je 4500 M., zusammen 135 000 M., in Wallertheim für das Stück 1917er je 3900 M., in Sprendlingen für 110 Stück 1917er je 4000 M., zusammen 440 000 Mark, Erlöst.

* Gau-Algesheim, 5. Nov. Die hiesige Winzergenossenschaft erzielte im letzten Jahre einen Gesamtumsatz von 1,486,000 M., eine Summe, die der Verein noch nie erreichte. Der Reingewinn stellt sich auf 3777,98 Mark.

* Gau-Biebelnheim, 5. Nov. Hier wurden 150 Stück 1917er Wein zum Preise von 4400 bis 4800 Mark pro Stück (1200 Liter) verkauft.

* Gimbsheim, 6. Nov. Die Auszahlung der Weingelder fand im „Goldenen Schwane“ statt. Es gelangte aus der diesjährigen Wein-

ernte rund 200 000 M. zur Auszahlung. Insgesamt brachte die 1917er Weinernte in unserem Orte eine Einnahme von 300 000 M.

* Von der Bergstraße, 6. Nov. Die Lese in den Weinbergen der Großh. Domäne in Heppenheim, Bensheim und Auerbach ist nun auch diese Woche beendet worden. Wiederum wurde den so voreiligen Privatweinbergbesitzern gezeigt, was es heißt: die Trauben gehörig ausreifen zu lassen. Denn während bei dem allgemeinen Herbst der Privaten vor vier Wochen die höchsten Mostgewichte 85—90 Grad betragen bei einem Säuregehalt von 11—12 pro Mille, hatte der Most der Domäne durchschnittlich 110 Grad nach Dechle und nur 9 pro Mille Säuregehalt. Durch längeres Zuwarten mit dem Herbst der Trauben wird also, wie die diesjährige Erfahrung wieder lehrt, der Ausfall an Quantität durch die Zunahme der Qualität weit überboten.

Rhein.

○ Vom Mittelrhein, 7. Nov. Mit dem neuen Wein geht es, was die Gärung anbelangt, flott voran und bald wird man weiteres über seine Entwicklung sagen können. Er liefert auf alle Fälle ein an Güte auf der Höhe stehendes Gewächs. Viel wurde schon verkauft, aber auch genug eingelagert. Erlöst wurden für das Fuder 1917er in der Gegend von Bacharach, Boppard und Umgebung 3800—4000 M. In der Gegend von Rheinbrohl, Linz und anderwärts stellte sich das Fuder 1917er auf ähnliche Preise. Das Fuder 1916er kostete 4000—4400 M.

Rahe.

△ Von der Rahe, 7. Nov. Man darf beim 1917er voraussetzen, daß er einen Wein von besonderer Güte liefern wird. Wie die Güte ausfallen wird, wie der 1917er sich ausbaut und was aus ihm einmal wird, das liegt im Schoße der Zukunft vorerst noch begraben, doch ist das ein Fehler, der sich von Tag zu Tag bessert. Nach seinem ersten Abstich wird man schon mehr sagen können. Vor allem hat er eine rasche, stürmische Gärung durchgemacht. Das geschäftliche Leben hat sich zwar günstig angehalten, denn die Nachfrage war bedeutend und der Umsatz rege, doch lagert noch genug 1917er, denn viele Winzer haben ihren Wein eingekellert. Erlöst wurden für das Stück in den Seitentälern 4000—4200 M.

Mosel.

○ Von der Mosel, 7. Nov. In Gebiete der Mosel und zwar besonders im mittleren Gebiete, aber auch an der unteren und oberen Mosel wurde viel 1917er eingelegt. Man rechnet eben auf höhere Preise. Es wurde aber auch sehr viel verkauft, so vor allem an der unteren Mosel, wo tatsächlich hunderte von Fudern in anderen Besitz übergingen. Erlöst wurden dort für das Fuder 3100—5000 M. je nach Lage, Güte und Art. An der mittleren Mosel stellte das Fuder sich auf 4000—5000 M., an der oberen Mosel auf 3000 M.

* Von der Mosel, 5. Nov. Für das Fuder 1917er wurden in Fell 4200 M., Zell 3000 M. und mehr, Dufemond 4000—4500 M., Keften für 50 Fuder je 3100—3600 M., in Biesport für den Zentner Trauben der Pfarrkirche 211 M., der Frühmesserstiftung 213 M., Filzen 120—130 M., Andel 126 M., Mülheim 130 M., Zell 100—130 M., Dufemond 130—150 Mark angelegt.

Rheinpfalz.

— Aus der Rheinpfalz, 7. Nov. Mit der Entwicklung des 1917er geht es schnell voran. Dabei ist auch die Nachfrage bei der hervorragenden Güte dieses Produktes ganz bedeutend und ständig erfolgen Verkäufe. Die Preise sind sehr hoch. Bezahlt wurden für die 1000 Liter 1917er Weißwein im Gebiet der oberen Haardt 3400—4000 M., Rotwein 3900—4000 M. und mehr. Im Bezirk der mittleren Haardt stellte sich das Fuder 1917er Weißwein auf 4600 bis 7000 M., während das Fuder 1917er Rotwein sich auf 4300—5000 M. stellte.

Gerichtliches.

* Koblenz, 4. Nov. Ein Gutsbesitzer aus Oberhausen (Nahe) hatte sich wegen Vergehens gegen das Weingesetz vor der Strafkammer Koblenz zu verantworten. Bei einer Durchsicht des Betriebes fand der Weinkontrollleur Müller, daß die Kellerbücher sich nicht in der Ordnung befanden, ferner hielt er 5 Stück Wein (also 6000 Liter) 1915er für gezuckert, obwohl der 1915er überhaupt nicht gezuckert werden durfte. Bei der chemischen Untersuchung wurde die Zuckering bestätigt. Der Wein zeigte indessen sogar eine Trübung. In der Zwischenzeit verkaufte der Beschuldigte sogar den Wein. Wegen der Unvollständigkeit des Kellerbuches erklärte der Beklagte, daß er zum Militär eingezogen worden sei und jenes deshalb nicht richtig habe führen können. Den Wein habe er nicht gezuckert, doch habe er die Fässer mit älterem gezuckertem Wein aufgefüllt. Der Sachverständige Stern erklärte, daß die Zuckering zu stark sei, um auf diese Weise das Vorhandensein von so viel Zucker in dem Wein zu erklären. Unter Berücksichtigung des Umstandes, daß der Beklagte schon zweimal wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz vorbestraft ist, wurde eine erhebliche Strafe für richtig gehalten, weshalb der Angeklagte zu einem Monat Gefängnis und 3000 Mark Geldstrafe, sowie den Kosten verurteilt wurde.

Verschiedenes.

* Winkel, 7. Nov. Herr Weinhändler Jean Horz hier wurde in der gestrigen gemeinsamen Sitzung des Gemeinderates und der Gemeindevertretung zum Beigeordneten unserer Gemeinde gewählt.

* Geisenheim, 7. Nov. Der Diener des Hofes an der Königl. Lehranstalt für Obst- und Wein-

und Gartenbau wurde mit dem Verdienstkreuz für Kriegshilfe ausgezeichnet.

* Aus Rheinhessen, 5. Nov. Nicht nur in Rheinhessen, sondern auch in der Rheinpfalz und anderwärts, aber vor allem in diesen beiden Gebieten, werden und wurden in der letzten Zeit zahlreiche Versteigerungen von Weinbergsland, ja ganzen Weinbergsgütern abgehalten. Die Besitzer benutzen die günstige Gelegenheit, die dieses Jahr mit seinem guten Ertrag und seinen hohen Weinpreisen bietet, um den wieder an den Wert gekommenen Weinbergsbesitz abzustößen. Wenn man den 1917er „Hypothekentilger“ nennen will, so ist dies vielleicht kein sehr klavollender, aber jedenfalls ein sehr zutreffender Name. Bei den Verkäufen von Weinbergen werden ansehnliche Preise angelegt.

* Wegen Bewertung der Weinvorräte bei der Veranlagung zur Kriegsteuer hat auf Anregung der Handelskammer Worms die Handelskammer Mainz Verhandlungen mit dem Großministerium der Finanzen, Abteilung für Steuerwesen geführt. Bei einer Besprechung, die im Ministerium stattfand, und an der Herr Geh. Kommerzienrat Harth und der Syndikus teilnahmen, kamen die Gesichtspunkte des Weinhandels zur Erörterung mit dem Ergebnis, daß von den Finanzämtern den berechtigten Wünschen des Weinhandels im allgemeinen Rechnung getragen werden soll.

Zum heurigen Herbst.

In der guten alten Zeit,
Als noch die Kanonen schwiegen,
Ließ im Herbst ich frohbereit
Alle Arbeit liegen.

Wanderte voll heitern Muts
In den Rheingau durstgetrieben
Zum Versuch des Rebenbluts,
Ob die Sonn' ihm treu geblieben.

War es Tag — es war mir Wurst,
Oder Nacht beim Wein am Rheine. —
Schien die Sonne, gab es Durst,
Durst gab's auch beim Mondenscheine! —

Bin ich heimwärts dann getrollt
Nach der Stadt der heißen Quelle:
Sah ich sieb'zehn Türm' von Gold
Auf der griechischen Kapelle. — —

Aber heute! — Aber heut
Halt ich meinen Durst im Zaume,
Bleibe fern der Herbsteszeit,
Fern jedwedem „grünen Baume“.

Wenn ich schon den Traubenpreis,
Den horrenden, heuer höre,
Wird es mir ganz federweiß
Vor den Augen. — Herr, o höre:
Liebst du den Preis schon zu,
Ohne deiner Donner Schrecken,
Schöne vor Erfaß uns du,
Und daß diesen sie noch strecken!

Jakob Egenolf (zurzeit im Lazarett).

„Wiesbadener Zeitung“.

Politisches.

* Oestrich, 9. Nov. (Neugestaltung des Gemeindevahlrechts.) Neben der Neugestaltung des Wahlrechts zum Abgeordnetenhaus plant das preussische Ministerium des Innern, wie die „Nat. Ztg.“ erfährt, auch eine Aenderung des Gemeindevahlrechts. Die Regierung steht auf dem Standpunkt, daß, wenn die Dreiklassenwahl für das Wahlrecht zur gesetzgebenden Körperschaft gefallen ist, sie für die Gemeindevahlen nicht gut aufrechterhalten werden kann. Sie will aber eine entsprechende Vorlage nicht mehr dem jetzigen Landtage, sondern erst dem neuen, auf Grund eines freieren Wahlgesetzes gewählten unterbreiten. Der letzte große Versuch einer Neugestaltung auf diesem Gebiet wurde in Preußen 1873 gemacht. Damals plante die Regierung die Beseitigung der öffentlichen Stimmenabgabe und des Hausbesitzerrechtes in der Städteordnung für die östlichen Provinzen. Die Vorlage scheiterte aber an dem Widerstand des Landtages. Seitdem ist die eine und die andere Bestimmung der Städteordnung geändert worden, insbesondere ist durch das Gesetz über die Bildung von Wählerabteilungen vom 30. Juni 1880 dem Mittelstand ein größerer Einfluß auf die Zusammensetzung der Stadtverwaltung eingeräumt, aber an den Grundlagen der Dreiklassenwahl ist dadurch nichts geändert worden. Jetzt soll ganze Arbeit gemacht und nicht nur die geheime Stimmenabgabe, wie sie schon vereinzelt besteht, in ganz Preußen eingeführt werden, sondern auch mit der Dreiklassenwahl aufgeräumt werden.

Schriftleitung: Otto Etienne, Oestrich am Rhein.

Versteigerung.

Donnerstag, den 15. November 1917, nachmittags 2 Uhr, zu Neustadt a. Hdt. im Versteigerungslokale des Stadthauses, lassen die Erben von Wwe. Adam Brumm von Neustadt a. Hdt. versteigern:

Steuergemeinde Neustadt a. Hdt.

1. Plan. Nr. 651 und 652, **Wohnhaus** Nr. 58 in der Rathausstraße, Waschküche, überbaute Einfahrt und Hof zu 0,023 Hektar, sowie Anteil im Wohnhaus Nr. 56 der Rathausstraße, welches Anwesen geeignet ist für **Weinhandlung** und jeden sonstigen gewerblichen **Betrieb**.

2. Plan. Nr. 2259^{1/2} und 2280, **Wingert** im mittleren Winterberg, auch als Bauplatz geeignet, zu 0,251 Hektar, neben Dr. Mehlig und Ludwig Kipp.

3. Plan. Nr. 3598, **Wingert** im untern Maulott zu 0,328 Hektar, neben Renninger und Dacqué, mit sämtlichen Wingertsteinen (ca. 390 Stück mit Eisenstäben, Endsteinen und Zwischensteinen.)

4. Plan. Nr. 4130 und 4131, **Wingert** im oberen Harthäuser zu 0,152 Hektar, neben Straße und Wiedemann.

5. Plan. Nr. 4736, **Wingert** im Ziegelberg, im Vogelsgefang, **anerkannt beste Lage Neustadts**, zu 1,023 Hektar, neben Weing, Rosenstiel und Hoch in 3 Losen.

6. Plan. Nr. 1223, **Baumstück** an der Karolinen- u. Bergstraße, auch als Bauplatz geeignet, zu 0,137 Hektar, neben Holz und Schollenberger.

Steuergemeinde Hambach.

7. Plan. Nr. 5756^{1/2} und ^{1/3}, **Wingert** in der Galgengewann zu 0,263 Hektar, neben Edel, Hoch, Seel und Hoch.

Weitere Auskunft erteilt:

Rupprecht, Kgl. Notar, Neustadt a. Haardt.

Schafft Fleisch in's Haus

durch Anlage einer Champignon-Zucht, dem nährkräftigsten Pilze von delikatem Geschmack. — Leicht in großen Mengen im Schuppen, Stall und im Freien zu züchten $\frac{1}{2}$ kg 1.50 Mk., 1 kg 2.50 Mk., 50 kg 10. — Mk. 3.20 52 † Kulturweisung u. Preisliste über Sämereien bei Bestellung umsonst.

G. M. Bogenhardt, Erfurt.

Wichtig

für

Winzer, Weinhändler u. Wirte!

Die durch das Reichsgesetz vom 7. April 1909 und die Ausführendbestimmungen des Bundesrates vom 9. Juli 1909 im § 19 für den

Weinbau, Weinhandel und Weinauskauf amtlich vorgeschriebenen

Weinlagerbücher

(Schema's: A, B, C, D, E, F G.)

sind in unserer Verlage vorrätig.

Es haben Buch zu führen:

- Winzer**, die in der Hauptsache eigenes Gewächs in den Besitz bringen, auch wenn sie nach Erfordernis im Inlande gewonnene Trauben oder Traubenmaische zum Kellern ankaufen, nach **Muster A**.
Winzer, die im Durchschnitt der Jahre bei einer Ernte mehr als 30,000 Liter Traubenmost einlegen, daneben auch nach **Muster C oder D**, jedoch jedenfalls nach **Muster C**, wenn sie mehr als 10,000 Liter Traubenmost oder Wein einer Ernte zuckern;
- Schankwirte**, die ausschließlich für den eigenen Bedarf oder Ausschank im Inlande gewonnene Trauben kellern, auch wenn sie nicht zu den Winzern gehören, sofern die im Durchschnitt der Jahre hergestellte Menge 3000 Liter nicht übersteigt, nach **Muster A**;
- Schankwirte, Lebensmittelhändler, Krämer** und sonstige **Kleinverkäufer**, die Traubenmost oder Wein nur in fertigen Zustände beziehen und unverändert wieder abgeben, nach **Muster F**;
- Geschäftsvermittler** über die von ihnen vermittelten Geschäfte nach **Muster E**.
Geschäftsvermittler, die für Rechnung ihrer Auftraggeber Traubenmaische, Traubenmost oder Wein einlegen oder behandeln, haben hierüber in gleicher Weise wie über eigene Geschäfte Buch zu führen.
- Weinhändler, Winzergenossenschaften** od. andere Gesellschaften, auch wenn sie nur die Erzeugnisse ihrer Mitglieder verwerten, endlich alle übrigen zur Buchführung Verpflichteten, soweit nicht die Vorschriften unter a bis d etwas anderes ergeben, nach **Muster B** und daneben nach **Muster C oder D**, jedenfalls jedoch nach **Muster C**, wenn sie Traubenmaische, Traubenmost oder Wein zuckern;
- Alle zur Buchführung Verpflichteten** über den Bezug und die Verwendung von Zucker oder anderen für die Kellereibehandlung des Weines oder zur Herstellung von Hausstrunk bestimmten Stoffen (§ 19 Abs. 1 Nr. 2 des Gesetzes) nach **Muster G**;

Preis der Bücher:

Im starken Band mit 50 Blatt **Mk. 4.50**.

Für kleinere Winzer und Mitglieder der Winzer-Vereine, welche letztere ebenfalls zur Buchführung verpflichtet sind, haben wir eine billige Ausgabe, per Stück zu **100 Pfg.** hergestellt und empfehlen wir diese den Herren Vorständen der Winzer-Vereine zum Partiebezug auf das angelegentlichste.

Ferner sind zu haben:

Die gesetzlich vorgeschriebenen

Zuckerungsanzeigen

für Traubenmaische, Most od. Wein neuer Ernte und für Wein früherer Ernte.

Preis pro Stück 5 Pfg., 50 Stück **Mk. 2.00**

Anzeigen der Herstellung von Hausstrunk

Preis pro Stück 5 Pfg., 50 Stück **Mk. 2.00**.

Druckerei der Rheingauer Weinzeitung,

Oestrich im Rheingau.

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.

zum Verpacken von Flaschen und Gläsern liefert billigst
Oldendorfer Strohhülsenfabrik
Oldendorf Reg.-Bez. Osnabrück.

4 Halbstück = 1915er =

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

Otto Etienne

Druckerei und Verlag der Rheingauer Weinzeitung

Oestrich a. Rh.

liefert Drucksachen aller Art schnellgut und billig.

Massenaufgaben in kürzester Zeit.

Für den Frachtbriefdruck bahnamtlich konzess. Man verlange Offerte.

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.

Most-Versteigerung zu Kiedrich im Rheingau.

Dienstag, den 20. November, nachmittags 1 Uhr, versteigert der Unterzeichnete im Gasthaus „zum Engel“ die

1917er Weinkreszenz,

bestehend aus ca. 50 Nummern (Stück u. Halbstück)

Kiedricher Naturmoste.

Wir laden zu dieser Versteigerung die geehrte Fachwelt hierdurch höflichst ein.

Der Vorstand

des

Kiedricher Winzer-Vereins

E. G. m. u. H.

Die Grundbedingungen zur Herstellung fehlerfreier Traubenweine!

Für Winzer, Käufer und Weininteressenten von Bal. Söngen, Kellermeister.

Zu beziehen durch den Verlag dieser Zeitung. Preis 50 Pfg. Gegen Voreinsendung von 55 Pfg. (auch in Briefmarken) Franko-Zulassung.

Große Naturwein-Versteigerung der Alsheimer Winzer-Genossenschaft. Vorläufige Anzeige.

Am Dienstag, den 18. Dezember, vorm. 11 Uhr, bringt die Winzer-Genossenschaft ca. 100 Stück 1917er Alsheimer Naturweine zur Versteigerung. Näheres wird noch bekannt gegeben.

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.

Inserate haben in der „Rheingauer Weinzeitung“ den besten Erfolg!

Draht-Anlage mit Bimsbetonpfosten

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

Bimsbetonpfähle

kosten nur

115 Pf.

das Stück

reißen nicht, geben also den Motten keine Unterkunft wie Holz

erleichtern das Heften, Binden, Schneiden, Spritzen und Schwefeln

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

Rüdesheim a. Rh.

Grösste eigene Weingüter in Rüdesheim, Johannisberg und Assmannshausen.

Spezialität:

Eigene Gewächse.

Für Wiederverkäufer billigste Engrospreise.

Georg Reichardt junior, Nierstein a. Rhein

Holz-Handlung empfiehlt **Weinbergspfähle u. Stüchel** Kyanisierungsanstalt

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 Kostenschlägen gerne zu Diensten.

E. Henn, Ofenfabrik, Kaiserslautern.

Joh. Egenolf, Wein-Kommission Lorch im Rheingau.

Flaschen-gestelle und Flaschenschränke

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.