

Rheingauer Weinzeitung

zugleich Zeitschrift für den „Rheingauer Weinbau-Verein“

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Tel.-Adr.: Weinzeitung Destr.ich.

Expedition: Destr.ich im Rheingau, Marktstraße 9.

Fernsprecher Nr. 140.

Postfachkonto: Frankfurt (Main) Nr. 8924.

Nachdruck bei Quellenangabe gestattet.

Erscheint 14-tägig. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658) u. der Expedition. Post-Bezugspreis **RM. 3.00** pro Quartal exkl. Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einlieferung von **RM. 3.00** in Deutschland, **RM. 3.50** im Ausl.

Verlag und Druck:
Otto Etienne, Destr.ich im Rheingau.

Inserate die 6-gespalt. Betitzeile **RM. 1.25**; Reklamen **RM. 2.50**. **Beilagen-Gebühr:** 3000 Exemplare 60 RM. **Anzeigen-Aannahme:** die Expedition zu Destr.ich sowie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. 40 Pf.

Nr. 23.

Destr.ich im Rheingau, Sonntag, den 13. November 1921.

19. Jahrgang.

Die heutige Nummer umfaßt 6 Seiten.

Erstes Blatt.

Eine eindrucksvolle Kundgebung in der Alkoholfrage (Fadgi).

Der im Reichswirtschafts-Ministerium vorliegende Entwurf einer neuen Schankgesetzgebung beweist die weitgehenden, ernstesten Absichten der energischen Beschränkung des Alkoholgenusses. Weiterhin ist auf der Breslauer Tagung der Alkoholgegner-Vereinigungen und gleichgesinnter Interessenten zur Genüge zum Ausdruck gekommen, wie man an der völligen Beseitigung jeglichen Alkoholgenusses arbeitet und bereits sowohl bei der Regierung als auch bei sonstigen maßgebenden Stellen ein allzu williges Ohr und weitgehende Unterstützung fand.

In Wort und Schrift sind die abstinenzlerischen Maßnahmen bisher eifrigst bekämpft worden, leider ohne merkbaren Erfolg, weil die Organe der Öffentlichkeit glaubten, im allgemeinen Interesse die nach ihrer Auffassung wohlthätigen Bestrebungen unterstützen zu müssen. Man mußte deshalb daran denken, andere Wege zur wahrheitsgemäßen Aufklärung in der Alkoholfrage zu wählen, um der breiten Öffentlichkeit und den gesetzgebenden Faktoren wirkungsvoll vor Augen zu führen, wie groß heute die wirtschaftliche Bedeutung der gesamten Gärungsindustrie ist. Es muß unbedingt einmal in packender Weise gezeigt werden, welche riesenhafte ausgedehnte Zahl von Betrieben und von Personen direkt und indirekt durch alkoholgegnerische Maßnahmen in der Existenz bedroht werden. Der „Reichsjugverband der Gärungsindustrien und verwandter Gewerbe“ sucht deshalb die Idee zu verwirklichen, in Form einer Ausstellung die gesamte Gärungsindustrie und die eng damit verbundenen Fabrikations- und Gewerbekreise demonstrativ vorzuführen. Diese Ausstellung wird sich in 3 Abteilungen gliedern, deren erste der Gärungs-Wissenschaft und Statistik gewidmet ist. Abteilung 2 umfaßt die Technik: Maschinen, Apparate und sonstige Einrichtungsgegenstände zur Herstellung, Kellerung und Lagerung von Getränken, ferner Herstellungsmaterialien aller Art, Verpackungsmittel, Transportgeräte, Reklamebedarf, Berufskleidung usw. In der dritten Abteilung sollen die Fertigfabrikate gezeigt werden: Schaumweine, Stillweine, Edelbranntweine, Liköre und

Spirituosen, Bier, Fruchtweine und sonstige Getränke.

Die in großzügigem Rahmen gedachte Veranstaltung führt den Namen „Fadgi“, Fach-Ausstellung der Gärungs-Industrie und findet Ende März 1922 in Berlin statt, es stehen nicht weniger als 15,000 qm Ausstellungsfläche zur Verfügung. Die Organisation der „Fadgi“ ist so gedacht, daß von vormittags 10 bis nachmittags 3 Uhr nur die engeren Fachleute Zutritt haben, während nachdem bis 9 Uhr abends das allgemeine Publikum zugelassen wird. In einem besonderen Saale finden täglich **A u f k l ä r u n g s v o r t r ä g e** statt.

Eine ganze Reihe bekannter Firmen haben bereits ihre Beteiligung zugesagt; ebenso erklärten sich namhafte Verbände bereit, in ihrem Mitgliederkreise zu werben; die Werbung erstreckt sich, was zur Vermeidung von Irrtümern ausdrücklich erklärt wird, ausschließlich auf die Kreise der Fabrikanten und Großisten der gesamten Getränkebranche (Wein, Spirituosen, Bier); Gastwirte und ähnliche Verbraucherkreise kommen nicht in Frage. Jede weitere Auskunft erteilt der obengenannte „Reichsjugverband“, Berlin W 9, Eichhornstraße 10.

Bund südwestdeutscher Weinhändlervereine.

Der Bund hielt am 26. Oktober in Mainz unter dem Vorsitz des Herrn Hermann Sichel eine aus allen Weinbaugebieten zahlreich besuchte Vertreterversammlung ab. Zur Einfuhr ausländischer Weine nahm man nach eingehender Besprechung in einer Erklärung Stellung, in der sich der Bund gegen die zugestandene Geltung der im besetzten Gebiet vor Aufhebung der Rheinzölle erteilten Einfuhrbewilligungen für ausländische Weine aussprach und angesichts der drohenden weitgehenden Befugnisse des neuen Ueberwachungsausschusses die Aufhebung der ganzen deutschen Ein- und Ausfuhrkontrolle empfahl. Für den Fall der Aufrechterhaltung der Kontrolle wurde gleichzeitig die Gewährung eines ausreichenden Einfuhrkontingentes für den deutschen Weinhandel gefordert, damit derselbe gegen die wilde Einfuhr konkurrenzfähig bleibt. — Der Deutsche Weinbauverband hat dem Bund den Entwurf für die Organisation einer deutschen Weinpropaganda übermittelt. Hierzu wurde erklärt, daß zwar ein Bedürfnis für eine solche Veranstaltung nicht zu erkennen sei, daß man aber mit dem Weinbauverband über die Angelegenheit verhandeln wolle. — In Bezug auf das Verhältnis zu den Kommissionären wurden

Nichtlinien vorgelegt, die mit den Verbänden der Kommissionäre und Produzenten noch erörtert werden sollen. Auch sollen mit dem Verband der Naturweinversteigerer, der sich hierzu bereit erklärt hat, Verhandlungen über einige das Versteigerungswesen betreffende Punkte geführt werden.

Ueber die dem besetzten Gebiet durch die wirtschaftlichen „Sanktionen“ erwachsenen besonderen Lasten (Rheinzölle, Emser Abgaben) bestand Einmütigkeit hinsichtlich des Grundsatzes, daß die gezahlten Beträge, zumal die Rheinzölle auf Reparationskonto dem Reich gutgeschrieben werden, den beteiligten Firmen vom Reich zurückerstattet werden müssen. Es sollen in diesem Sinne in der von dem Wirtschaftsausschuß des besetzten Gebietes besetzten Kommission die Wünsche des Weinhandels vertreten werden. — Ueber den Entwurf eines Nahrungsmittelgesetzes berichtet Herr Hofrat Dr. Kittel-Würzburg und nahm im Anschluß daran die Versammlung eine Entschliebung an, in welcher der geplanten Neuordnung, wonach die einzelnen Fachgebiete durch einzelne Verordnungen im Rahmen eines gemeinsamen Mantelgesetzes geregelt werden sollen, zugestimmt wurde unter der Voraussetzung, daß die Bestimmungen des Weingesetzes in ihren Grundzügen erhalten bleiben und daß Fachorganisationen bei der Neuregelung gehört werden. Dagegen nahm die Versammlung scharf Stellung gegen den § 5 des Entwurfs eines Lebensmittelgesetzes, d. h. gegen die gesetzliche Festsetzung der Möglichkeit von Rohstoffbeschränkungen gegen die geplanten Vorschriften über den Packungs- und Kennzeichnungszwang, insbesondere hinsichtlich der Angabe derjenigen Personen, die eine Ware in den Verkehr bringen, ferner der Zeit der Herstellung, des Inhalts nach Art und Zahl, Maß oder Gewicht. Derartige Vorschriften seien mit den langjährigen Handelsgeslogenheiten im Weinhandel unvereinbar. — Alle Beschlüsse der Versammlung wurden einstimmig gefaßt.



Berichte.



Rheingau.

+ Aus dem Rheingau, 11. Nov. Der Herbst ist vorbei und nur noch die größeren Güter sind mit der Lese beschäftigt. Der Ausfall hat allenthalben befriedigt und überall sieht man frohe Gesichter. Wer hätte es bei jenen kritischen Frühjahrsfrösten gedacht, daß unsern Reben noch ein solcher Herbstregen entquellen würde. Der warme und trockene Witterungscharakter hielt

über den ganzen Herbst, ja bis tief in den Oktober hinein stand. Noch während und nach der Lese hatten wir wahre Sommertage. Da kann es nicht Wunder nehmen, daß wir mit dem 1921er eine Qualität erzielten, wie wir sie noch nicht erreicht haben dürften. Da die Trauben bei warmem Wetter gelesen und gelestert wurden, stellte sich die Gärung sehr rasch ein und nahm meist einen normalen Verlauf. Da aber, wo dies nicht geschah, ist kein Grund zur Beängstigung vorhanden. Wir verweisen deshalb bezüglich der Behandlung der Jungweine auf die in heutiger Nummer stehende Veröffentlichung des Herrn Professor Dr. Meißner-Weinsberg. — Das Herbstgeschäft war bis heute noch nicht lebhaft, aber der rege Verkehr mit Trauben ist doch das beste Zeichen dafür, daß der Handel tüchtig eingeseht hat. Was zum üblichen Marktpreis zu haben war, ist aufgekauft worden. Die Preise bewegten sich zwischen Mk. 7.50—Mk. 10.50 per Pfund. Von Mostverkäufen hört man bis jetzt noch wenig. Hin und wieder sollen 33 000 bis 40 000 Mk. geboten worden sein, aber zu Abschlüssen kam es noch nicht. — Man hält infolge der kritischen Lage mit Verkäufen zurück.

* Kiedrich, 11. Nov. Der hiesige Winzerverein kelterte in diesem Herbst 102 Halbstück 1921er ein. Die Mostgewichte stiegen bis zu 142 Grad nach Dechse bei 8‰ Säure. Bei dem schweren Boden der Kiedricher Gemarkung, in welchem sich die Feuchtigkeit des Winters diesen Sommer besonders lange hielt, wurde hier ein besonders guter Tropfen geerntet. Die Freude am Weinbau äußert sich denn auch bei den Geboten von Weinbergsankäufen. Bei der Post'schen Güterversteigerung wurden für einen Weinberg im „Berg“ für die Rute 700 Mark gezahlt (Steigerer Dr. Weil) und für einen Weinbergswust 360 Mark per Rute. — Nachdem der Herbst beendet und die Kelterung abgeschlossen, hat der Winzerverein seinen Wirtschaftsbetrieb wieder voll aufgenommen. In seiner Vereins-halle bringt er älteren Wein und einen feurigen „Federweißen“ zum Ausschank.

* Lorchhausen, 11. Nov. In der hiesigen Gemarkung hatte man in diesem Jahre etwa einen Viertelherbst zu verzeichnen. Die Nachfrage nach den neuen Weinen ist andauernd lebhaft, auch ältere Weine sind wieder mehr gefragt. In den letzten Wochen ist es bei anziehenden Preisen wiederholt zu Abschlüssen sowohl in neuen als auch in 1920er Weinen gekommen; insbesondere wurde unter den 1920er Weinen aufgeräumt und ist mit wenigen Ausnahmen jetzt fast alles in den Handel übergegangen. Die Preise bewegten sich für letzteren Jahrgang zwischen 16,000—18,000 Mk., während neue Weine schon bis zu 20,000 Mark per Stück gehandelt wurden.

Rheinheffen.

* Aus Rheinheffen, 11. Nov., wird geschrieben: Was dem 1921er Wein fehlt. Beim Keltern der Weintrauben machen unsere Winzer überall die gleiche auffallende Beobachtung, daß die erzielte Mostmenge dem Gewicht der Trauben keineswegs entspricht. Während man sonst auf 30—33 Ztr. Trauben ein Stück Most rechnete, bleibt in diesem Jahre der Mostertrag hinter dem der früheren Jahre erheblich zurück. Die Trauben enthalten durchweg zu wenig Wasser, dafür aber umso viel mehr Zucker. Die enorm hohen Mostgewichte sind hauptsächlich auch in

diesem Sinne zu erklären. Die beispiellose Trockenheit des Bodens, die heute bis auf 2 Meter Tiefe in die Erde geht, verhinderte die genügende Zufuhr von Wasser. Dieser Umstand wirkte allerdings auch im Verein mit der sommerlichen Glut dahin, daß unser 1921er an Güte und Feuer in der Tat alle bisher erlebten Jahrgänge übertrifft.

* Oppenheim, 11. Nov. Das höchste Mostgewicht erzielte das Wallott'sche Weingut bei einer Beerenauslese mit 243 Grad Dechse.

Nahe.

* Von der Nahe, 11. Nov. (Mostgewichte an der Nahe). (Mitteilung aus dem Deffentlichen Nahrungsmittel-Untersuchungsamt des Kreises Kreuznach.) Staatliche Weinbau-Domäne Niederhausen, Schloßbödelheim: Gemarkung Schloßbödelheim (Lage Kupfergrube) Riesling 271,7 Grad Dechse, 14,2 Grad Säure; Gemarkung Schloß Bödelheim (Lage Kupfergrube) Trockenbeeren-Auslese 294,7 Grad Dechse, 14,9 Grad Säure. Gräslach von Plettenberg'sche Weingutsverwaltung: Gemarkung Schloßbödelheim (Lage Kupfergrube) Trockenbeeren-Auslese 294,7 Grad Dechse, 14,9 Grad Säure; Gemarkung Schloßbödelheim (Lage Felsenberg) Trockenbeeren-Auslese 236,7 Grad Dechse, 8,7 Grad Säure; Weingut August Anheuser-Kreuznach: Gemarkung Niederhausen (Hermannshöhle) Riesling, Trockenbeeren-Auslese 277,6 Grad Dechse, 11,9 Grad Säure; Gemarkung Niederhausen (Hermannshöhle) Riesling, Trockenbeeren-Auslese 290,4 Grad Dechse, 10,9 Grad Säure.

Mosel.

* Von der Mosel, 11. Nov. Von dem 1921er Wein weiß man soviel, daß er einer der besten Jahrgänge ist, die es je gegeben hat. Hinsichtlich des Säuremangels, der bei ihm mehrfach befürchtet wurde, ist man nicht sehr bedenklich, man rechnet damit, daß die vorhandene Säure zur Haltbarkeit ausreicht. Die Lese wurde diesmal auch ziemlich weit hinausgeschoben, wenigstens von einem guten Teil der Besitzer. Man hat verschiedentlich, nicht nur an der Mosel, Vergleiche zwischen dem 1921er und dem 1911er gezogen. Wenn diese sich bestätigen, dann würde der 1921er ebensowenig dauerhaft sein wie der 1911er.

Rheinpfalz.

* Aus der Rheinpfalz, 11. Nov. Ueber Reblauseinschleppung durch Rebenbezug schreibt Herr Weinbaudirektor Bauer: Jedem Winzer ist bekannt, daß die Reblaus, dieser gefährlichste Feind des Weinstockes, hauptsächlich durch den Verkehr mit blinden oder bewurzelten Reben verbreitet wird. Trotz alledem gibt es Leute, die leichtfertig genug sind, Reben auf verbotswidrigem Wege aus anderen Weinbaubezirken zu beziehen. Solche Bezüge sind namentlich von südpfälzischen Landwirten aus dem Elsaß und aus Baden erfolgt. Selbstverständlich verkaufen besonders die badischen Rebländler ihre minderwertigen Amerikanerreben für teures Geld sehr gerne und ist für diese Leute lediglich die Profitgier maßgebend. Ob durch ihre Verkäufe eine schwere weinbauliche und volkswirtschaftliche Schädigung erfolgt, kümmert sie nicht. Wenn pfälzer Winzer und Landwirte jeden verbotenen Bezug unterlassen, so ist dies der beste und wirksamste Schutz für unseren Weinbau. Den aufgeklärten pfälzer Winzer trifft bei diesen gefährlichen Bezügen übrigens die

geringste Schuld, denn er weiß im Allgemeinen sehr genau, was ihm durch die Reblaus bereitsteht und die Fälle sind sehr selten, daß ein Winzer den zu seinem Schutz erlassenen Gesetzen zuwiderhandelt und Reben aus anderen Gegenden bezieht. Dies ist jedoch leider nicht bei den am Weinbau gar nicht beteiligten südpfälzischen Landwirten der Fall, die nur darauf aus sind, sich zu Hausstrunkzwecken die minderwertige Amerikanerrebe zu verschaffen und dabei verbotene Wege gehen. Auf diese Weise wird die Reblausgefahr für die Pfalz ins Ungemessene gesteigert. Darum die dringende Mahnung, jeden Rebenbezug von außerhalb des eigenen Weinbaubezirkes zu unterlassen.

* Neustadt a. S., 11. Nov. Die Weinlese am Haardtgebirge ist beendet und hat einen Wein gebracht, den man getrost als den besten des Jahrhunderts bezeichnen darf. Auch der Neue aus den geringeren Lagen zeigt eine Süße, wie man sie in anderen Jahrgängen nur bei den Spitzen des Pfälzer Weines gewohnt war. Was die Menge betrifft, so kann man einen halben bis einen Drittel Herbst annehmen. Die Preise begannen am oberen Gebirg mit etwa 8000 Mk., stiegen aber bald auf 14,000 Mk. und 16,000 Mark, am unteren Gebirg auf 30,000, 40,000 und 50,000 Mark. In der Grünstadter Gegend werden 15,000 bis 20,000 Mark bezahlt. Aber auch die älteren Jahrgänge sind gefragt. 1920er kosten 11000—12000 Mk., 1919er 20000 Mk., steigend je nach Qualität bis 80000 Mk.

Württemberg.

* Aus dem Zabergäu, 11. Nov. Der Herbst ist vorbei und hat recht guten Ertrag gebracht. Die Trauben waren frei von jeder Krankheit, tadellos vollkommen und vollständig ausgereift; es wurden Gewichte von 90 bis 95 Grad erreicht. Leider wurde vielfach die Lese etwas zu früh vorgenommen und es hat sich solches beim Verkauf bitter gerächt. Die ersten Verkäufe wurden zu 1600—2000 Mk., dann bis 2300 Mk., die mittleren zu 25—3000 Mk., die späteren zu 32—4500 Mk. per 3 hl abgeschlossen. Der Verkauf kam anfangs nicht recht in Gang, später konnte die Nachfrage nicht mehr befriedigt werden. Das Holz ist sehr gut ausgereift und reichlich vorhanden. Im Durchschnitt wird der Ertrag auf 3 hl pro 1/4 Morgen geschätzt werden dürfen. Orte, die von den Frühjahrsfrösten verschont blieben und viele Sylvaner und Portugieser haben, bekamen vielfach das Doppelte. Die guten Preise brachten guten Lohn.

Verschiedenes.

* Aus dem Rheingau, 10. Nov. Einige Gemeinden des Rheingaus sind dazu übergegangen, Gebühren für den Weinbergsschutz, das heißt für den Schutz der Weinberge durch besondere Traubenschützen während des Weinbergsschlusses und der Weinlese von den Grundeigentümern (Weinbergbesitzern) zu erheben, da den Letzteren hieraus besondere wirtschaftliche Vorteile erwachsen würden. Nach der uns vorliegenden Gebührenordnung der Gemeinde Niederwalluf werden dort die Gesamtkosten des besonderen Weinbergsschutzes nach beendeter Weinlese durch Beschluß der Gemeindebehörde festgesetzt. Ein Drittel dieser Gesamtkosten trägt die Gemeinde, die weiteren zwei Drittel werden auf die dem Schutz unterliegenden im

Ertrag stehenden Weinberge umgelegt. Die so ermittelte auf den Morgen entfallende Gebühr wird ortsüblich bekannt gegeben. Mit dieser Neueinführung, die dem gerade jetzt so viel gepredigten Gemeinschaftsgeist wenig entspricht, hat man einen Weg betreten, der leicht dazu führen könnte, daß auch andere Berufsstände für besondere Ausgaben des Stadtsäckels, an welchen sie kein Interesse haben, die Umlegung derselben auf die Beteiligten fordern könnten. In der oben genannten Gebührenanteilerhebung ist aber auch eine Ungleichheit insoweit enthalten, daß die kleinen Winzer bereits in den ersten Tagen der Weinlese ihre Trauben geherbstet, während die größeren Weinbergbesitzer und Forensen damit länger zu tun haben und für sie der besondere Traubenschutz daher auch ausgeübt werden muß. Hier wäre zu Gunsten der kleinen Winzer ein billiger Ausgleich zu suchen.

* **Destrich**, 11. Nov. Die Handelskammer zu Wiesbaden gibt bekannt: Nach einer soeben hier eingegangenen Verfügung des Herrn Ministers für Handel und Gewerbe sind als Versteigerungen eignen Gewächses im Sinne des § 1 der Verordnung über Wein vom 31. August 1917 (R. G. Bl. S. 751) und der dazu gehörigen Ausführungsbestimmungen vom 9. September 1917 (S. M. Bl. 1917. S. 302) nur solche Versteigerungen anzusehen, die im Erzeugungsgebiet des zu versteigernden Weines erfolgen. (Zu dieser Verfügung soll die jüngst in Wiesbaden stattgefundene Versteigerung französischer Weine Veranlassung gegeben haben, die nach der Weinverordnung nicht hätte stattfinden dürfen. Die Frage ist nun durch obige Erläuterung zu § 2 der Verordnung geklärt.)

* **Eltvile**, 11. Nov. Wie wir hören, beabsichtigt die Deutsche Bank hier eine Niederlassung zu errichten. Dem Vorhaben nach soll die neue Zweigstelle, die sich mit der Ausführung bezw. der Vermittlung aller bankmäßigen Geschäfte befassen wird, noch im Laufe dieses Jahres oder spätestens Anfang des nächsten Jahres eröffnet werden.

* **Geisenheim**, 10. Novbr. Für die immer mehr steigenden Weinbergs-Bebauungskosten, für welche manche Finanzämter so wenig Verständnis zeigen, mag folgendes Beispiel dienen. Die Stadtgemeinde Geisenheim versteigerte am letzten Montag eine Kaut Dung ihrer Bullenanstalt und erzielte hierfür den hohen Preis von 6500 Mark. Sachverständige schätzen die Kaut Dung auf 350 Zentner, somit der Zentner Dung in der Kaut über 18 1/2 Mk. Dazu kommt noch das Ausfahren, Eintragen und Untergraben. Und da spricht man noch von dem Abbau der Weinpreise.

* **Mainz**, 11. Nov. Kommerzienrat Florian Kupferberg, der Mitbesitzer der bekannten Sektfirma Kupferberg, ist gestorben. Er war ein Sohn des Gründers der Sektfabrik.

* **Der neue Einfuhrkontingent.** In den nächsten Tagen wird das längst erwartete neue Kontingent in der Höhe von 5 Millionen Liter für Weine aller Länder zur Verteilung gelangen. Soweit die „D. Wztg.“ unterrichtet ist, schweben noch Verhandlungen über einzelne Fragen der Verteilung und der zu Beteiligten, weshalb eine offizielle Bekanntgabe noch nicht erfolgte. Die Bezugszeit soll sich bis Ende März 1922 erstrecken. Die Verteilung selbst erfolgt dabei nach den seither vorhandenen Unterlagen, so daß zunächst auch die Stellung besonderer Anträge zwecklos ist.

* **Deutschlands Weinbaufläche** in den Jahren 1920 und 1921. Man schreibt uns: Nach der nunmehr vorliegenden abschließenden amtlichen Zusammenstellung betrug die Gesamtanbaufläche Deutschlands 1920 81 856 ha, davon 19 179 ha in Preußen, 20 626 in Bayern, 15 164 in Hessen, 13 393 in Baden, 12 516 in Württemberg, 226 in Sachsen, 75 in Anhalt und 3 ha in Oldenburg. Die neueste Aufnahme von Ende Mai 1921 ergibt: Preußen 19 546, Bayern 20 258, Hessen 25 466, Baden 14 671, Württemberg 12 538, Sachsen 149, Anhalt 22 und Oldenburg 2 ha. Die Gesamtfläche mit 83 132 ha hat demnach eine Zunahme von 1276 ha erfahren. Daran hatte Baden den Löwenanteil. Gegen 1913 bleibt die Gesamtziffer, abgesehen vom Wegfall Elsaß-Lothringens, immer noch um 7035 ha zurück.

Kleine Chronik.

* **Vom Wein.** Das heutige Weinjahr wird wegen der Güte seines Produktes in der Geschichte der Weinjahrgänge einen Vorzugplatz genießen. Die Geschichte weiß von mancherlei Ausnahme-Jahrgängen zu berichten. So gab es 1255 soviel Wein, daß wegen der fehlenden Fässer viele Trauben hängen bleiben mußten. Im Jahre 1300 gab es gleichfalls soviel Wein, daß der alte umsonst angeboten wurde, um die Fässer für den neuen leer zu bekommen. 1372 endlich gab es soviel Wein, daß 6 Maß ein Pfennig kosteten. Im Jahre 1069 dagegen war wegen jahrelanger Frostschäden der Wein so selten geworden, daß man zu der Messe in der Kirche keinen Wein mehr aufstreuen konnte. Andere Jahre hinwiederum sind verzeichnet wegen der ungewöhnlichen Frühreife der Trauben. So wird vom Jahre 1183 überliefert, daß die Trauben schon im August reif waren. 1540 gab es bei einem heißen Sommer bereits im Johanni reife Trauben und Ende August war die Weinlese im Gang. Auch den jeweiligen Geschmack des Weines hat die Geschichte der Wein-Jahrgänge festgehalten. Dem Jahr 1617 z. B. wird nur saurer Wein zugeschrieben, der den Beinamen „Holz- apfelbrühe“ führte. Im Gegensatz dazu brachte das Jahr 1719 nur süßen Wein, der sich die Benennung „Hugelbrühe“ gefallen lassen mußte. Unserem 1921er aber wird trotz seiner gerühmten Güte der Mangel anhaften, daß er ein recht kostspieliger Tropfen sein wird.

Schriftleitung: Otto Etienne, Destrich am Rhein.

Beilagen-Hinweis!

Der Gesamt-Auflage der heutigen Nummer liegt eine Beilage der Verlagshandlung **Paul Parey**, Berlin S. W. 11, Hedemannstraße 10 bis 11, betr. **Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft**, von A. Frhr. von Babo

und E. Mach, II. Band „Kellerwirtschaft“, 5. Auflage, bei, auf die wir besonders aufmerksam machen. Die Expedition.

NOSPERAL

das beste Mittel

gegen Peronospora

Zwangs-Versteigerung

Am Montag, den 14. November 1921, nachmittags 3 Uhr, werde ich zu

Assmannshausen

1 Viertelstück **Assmannshäuser Rotwein** Hinterkirch 19 und 57 Flaschen **Rotwein**

öffentlich gegen bar versteigern. — Versteigerung bestimmt. — Zusammenkunft der Kaufgeneigten am Bürgermeisterrat d. d. Ort.

Rüdesheim a. Rh. den 10. Novbr. 1921.

Schonen

Gerichtsvollzieher zu Rüdesheim.

Weintransporte

versichert man nur am besten und billigsten gegen

Diebstahl, Beschädigung und Verlust

durch die **General-Agentur**

Jacob BURG

ELTVILLE am Rhein.
Fernsprecher Nr. 12.

Weinlagerfässer
Stückfässer
Fuderfässer
Halbstücke
Viertelstücke
Transportfässer

rund und oval

in allen Grössen, liefert prompt und preiswert

Peter Wagner & Co., Mainz, Rh.
Fassfabriken u. Grosshandlung,
Walpodenstr. 20, (früher Altmünster-Brauerei).
Telefon 4347 — Tel.-Adr. Fasskarolus.

J. ROVIRA & Co.,
Korkstopfenfabrik

San Feliu de Guixols (Catalonien), Reims,
MAINZ, Kaiser Friedrich-Strasse 3.

Fernruf 319. Tel.-Adr.: **Roviracomp.**

Beste catalon. Sekt- und Weinkorken eigener Herstellung.

Stichige Weine
auch **Weinhefe**
kauft laufend.
Brennerei, **GEORG EIFLER,**
Mainz-Kostheim.

Strohhusen
aller Art,
2 nächtig, 3 nächtig, offen oder mit prima Kopfbund, aus prima ausgefäimtem Roggenstroh empfiehlt

1. Südb. Automat.
Strohhusenfabrik
Christ. Grav, Fürth i. B.

Wir unterhalten
ein grosses Lager in
Seitz - Filtriermaterial
und geben zu Fabrik-
preisen ab.
Schneider, Becker & Co.,
Biebrich/Rh.
Telefon 121.

**Stück- und
Halbstückfässer**
sowie
Verwandfässer
von 30—300 Lt. hat abzug.
Küferei Altmeier,
Bingerbrück, Wilhstr. 47.

Neue und gute
gebrauchte-
**Stück und
Halbstück** rund
u. oval
preiswert anzubiet.
G. A. Brück
Bingen a. Rh.
Gaust. 25 Telef. 165

Fässer
von 15 bis 1200 Ltr.,
darunter schwere, gute Ver-
wandfässer, in gut. Zustande
billig abzugeben.
J. Rosenthal Söhne,
Weinhandlung, Bingen,
Rahestr. 2.

**Herbst-
Bütten,**
Fässer, von 40 bis
800 Lt. Inhalt,
großes Lager.
Küferei Braun, Mainz,
Mittlere Bleiche 34,
Frauenlobplatz 2, Tel. 2148.

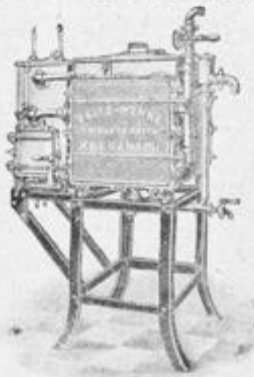
Strohhusen
aller Art,
2 nähtig, 3 nähtig, offen
oder mit prima Kopfbund,
aus prima ausgeämmtem
Roggenstroh empfiehlt
**1. Südd. Automat.
Strohhusenfabrik**
Christ. Grau, Fürth i. B.

Gummi - Stempel
in jeder Ausführung und
zu den billigsten Preise
liefert
Otto Etienne,
„Rheingauer Weinzeitung“,
Oestrich.

„Neue“
200 L.-Weinfässer
aus neuem bestem Eichen-
holz, ca. 0,84 m hoch,
23/24 mm stark, 8 Bände
preisw. abzugeben. Anfr.
erb. u. 670 a. d. Exp.
d. Bl.*

Wein - Etiketten
liefert die
„Rheingauer Weinzeitung“.

Seitz-Werke G. m. b. H. Kreuznach
Kreuznacher Maschinenfabrik, Filter- u. Asbest-Werke



Pasteurisir - Apparat
Velox D. R. G. M.
Dauer u. Grad der
Erwärmung einstellbar.
Alle Teile zwecks Reinigung
zugänglich.
Filter - Pumpen
Schaumwein - Apparate.

Herbst 1921
Reinzuchtheife
von Hofrat Dr. Schmitt, Gärspunden aus Steingut,
Transport-Gärspunden mit Röhren, Mostwagen
nach Öchsle, Most-Säuremesser nach Dr. Jordan,
complett, Traubenschere, Tragbutten, Kell-
Thermometer, Fasstal, Kellernack,
Kellerkerzen etc.
empfehl't:
Erste Mainzer Metallkapsel-Fabrik
Abteilung II Kellereiarikel. **Franz Zahn.**

Claritwerk G. m. b. H.
Kreuznach, Rheinland.

Filter, Pumpen, Asbest.
Erstklassig.

Ingelheimer Maschinenfabrik A.-G.
Nieder-Ingelheim am Rhein
liefert als Spezialität:
**Hydraulische
Pressen**
insbesondere für
Trauben- und Obstwein.
Spindelpressen der Art
Fasstdampf-Apparate,
Mühlen,
Weinpumpen und Kellerei-Artikel.
Landwirtschaftliche Maschinen
in nur erstklassiger Ausführung.
General-Vertretung und Ausstellung für
den Rheingau: **Schneider, Becker & Co.,**
Biebrich am Rhein, Wiesbadenstr. 19.

Flaschenpapier weiss, bunt u.
farb. gestreift
liefert vorteilhaft
Karl Wilh. Trefz, Wiesbaden,
Sedanstrasse 1. **Telefon 776.**

Eltviller Kappeskerb!

Sonntag, den 13 und Montag, den 14. Nov.,
von nachmittags 4 Uhr ab, in den unterzeichneten Sälen
Tanzmusik u. Ball
Küche u. Keller in bekannter Güte!
Zu zahlreichem Besuche ladet ein
Die vereinigten Saalbesitzer:
Bahnhof-Hotel (Adolf Höltingen),
Burg Crass (Jean Iffland),
Hotel Reisenbach.

Mainz
Tel. 88, 523, 695.
„Rhenus“ **Gustavsburg.**
Transportgesellschaft m. b. H.
Eildampferverkehre
nach sämtlichen Rheinstationen
Rotterdam, Amsterdam, Antwerpen
sowie Anschluß nach der Hebersee.
Sammelladung, Lagerung, Versicherung.

Montaner & Co.
Mainz
(Palamos — Epernay — Buenos-Aires)
Katalonische
Champagner- und Wein-Korken
(eigener Fabrikation).

DEUTSCHE BANK
Biebrich
Postscheck-Konto **RATHAUSSTR. 56** Fernsprecher
Frankfurt Nr. 29 400. gegenüber dem Rathaus. Nr. 598 & 599.
Die neuerrichtete Zweigstelle für
BIEBRICH und den RHEINGAU
Erledigung sämtlicher Bankgeschäfte
insbesondere
Herreinnahme von **Spargeldern** bei günstiger Verzinsung.
Eröffnung von **Scheck und laufenden Rechnungen.**
An- und Verkauf von **Wertpapieren.**
Einlösung von **Zins- und Dividendenscheinen.**
Verwahrung von offenen und verschlossenen **Depots.**
Vermietung von **Schrankfächern.**
Stahlkammer
Beratung in allen Vermögensangelegenheiten. Auskünfte über die Lage
auf allen Wirtschaftsgebieten.
Kassenstunden 8—12 1/2

Rheingauer Weinzeitung

zugleich Zeitschrift für den „Rheingauer Weinbau-Verein“

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Verlag: Weinzeitung Destr. im Rheingau, Marktstraße 9.

Expedition: Destr. im Rheingau, Marktstraße 9.

Fernsprecher Nr. 140.

Postfachkonto: Frankfurt (Main) Nr. 8924.

Nachdruck bei Quellenangabe gestattet.

Erscheint 14-tägig. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658) u. der Expedition. Post-Bezugspreis M. 3.00 pro Quartal exkl. Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einsendung von M. 3.00 in Deutschland, M. 3.50 im Ausl.

Verlag und Druck:
Otto Etienne, Destr. im Rheingau.

Inserate die 6-gespalt. Petitzeile M. 1.25; Reklamen M. 2.50. Beilagen-Gebühr: 3000 Exemplare 60 M. Anzeigen-Nachnahme: die Expedition zu Destr. so wie alle Annoncen-Expeditionen. — Beiträge werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. 40 Pf.

Nr. 23.

Destr. im Rheingau, Sonntag, den 13. November 1921.

19. Jahrgang.

Die heutige Nummer umfaßt 6 Seiten.

Zweites Blatt.

Zur Behandlung der 1921er Weine.

Professor Dr. Meißner-Weinsberg schreibt in der „Süddeutschen Küfer- und Kellereizeitung“:

Der hervorragende 21er Wein, der ein kostbares Gut darstellt, hat bereits nach doppelter Richtung die Besitzer solch köstlicher Tropfen in Unruhe versetzt: Die Weine regen sich zum Teil im Faß nicht mehr, und manche von ihnen beginnen sich zu klären. Nach Ansicht unserer Bevölkerung darf beides zurzeit noch nicht sein. Um Beruhigung in die aufgeregten Gemüter zu bringen, möchte ich auf beide Punkte hier kurz eingehen.

1. Nach meinen bis jetzt mit den 21er Weinen gemachten Erfahrungen handelt es sich beim Stummsein der in den Kellern lagernden Weine um zwei verschiedene Fälle. a) Der Wein ist vergoren, schmeckt also nicht mehr süß oder süßlich. Da kein Zucker mehr in dem Wein vorhanden ist, kann selbstverständlich auch keine Entwicklung von Kohlensäure mehr stattfinden, d. h. der Wein bleibt stumm, weil er mit der alkoholischen Gärung fertig ist. Da hilft dann kein Erwärmen des Weines, kein Aufrühren der Hefe, kein Zusatz von Reihese, kein Umwickeln der Fässer mit warmen Tüchern, kein Heizen der Keller usw., vielmehr muß man um das kostbare Getränk vor dem Braunwerden, dem Essigstich, dem Auftreten einer Kuhnhaut zu schützen, den schädlichen Einfluß der atmosphärischen Luft ausschalten, indem man die Fässer fast spundvoll mit Wein auffüllt und den Spunden entweder verkehrt auf das Spundloch des Fasses legt oder leicht in das Spundloch einsetzt. Ueberläßt man so den Wein der Ruhe, so wird er sich bald klären. b) Wenn der Wein dagegen noch süßlich schmeckt, was man durch eine Kostprobe leicht herausfindet, dann muß darnach getrachtet werden, daß die geringen Mengen Zucker möglichst bald, jedenfalls ehe die Keller kalt werden, zur Vergärung gebracht werden. Bei dem hohen Alkoholgehalt der heurigen vorzüglichen Weine ist die Vergärung dieser geringen Zuckermengen eine schleppende, wird aber durch Anwendung gärkräftiger Reihese leicht und schnell bewirkt, da diese Reihesen sehr viel Alkohol vertragen können. Man muß deshalb die stummen Weine im Keller probieren, um zu erfahren, ob sie noch süß

schmecken oder nicht, und wird dann das eine (a) Verfahren anwenden, oder (b) den Zusatz von Reihese bei zuckerhaltigen Weinen vornehmen müssen.

2. Daß die heurigen Weine nach der Vergärung des Zuckers sich so schön und schnell klären, ist nicht etwa ein Fehler, wie man gerne annimmt, sondern eine Folge der vermosteten durchaus gesunden Trauben. Anstatt froh zu sein, daß die Klärung der Weine so tadellos vor sich geht, sucht man unbegreiflicher Weise auch hier verbessernd einzugreifen, indem man Zucker zu den alkoholreichen Weinen zusetzen will! Das ist unsinnig, ist außerdem für die zu verkaufenden 21er Weine nach dem Weingesetz verboten! Auch bei sich klärenden Weinen ist durch eine Kostprobe in jedem einzelnen Falle zu entscheiden, ob sie noch süßlich sind oder keinen Zucker mehr besitzen, und ist nach 1. oben zu verfahren. Dann handelt man technisch richtig und bewahrt die teuren Weine vor Fehlern und Krankheiten.

3. Da die heurigen Weine verhältnismäßig säurearm sind, muß es uns bei der Behandlung derselben darauf ankommen, ihnen diese Säure zu erhalten, weil sie sonst unharmonisch schmecken. Wir erreichen das durch möglichst kühles Lagern der Weine in mit langen Spunden verschlossenen und spundvollen Fässern, frühzeitiges Ablassen der Weine von der Hefe etwa anfangs Dezember, mittelstarkes Einbrennen der Weißweine beim 1. Abstich, schwaches Einbrennen der Rotweine beim Abstich. Man braucht nicht zu fürchten, daß der rote Farbstoff durch das Einbrennen nachleidet; im Gegenteil, die rote Farbe wird dadurch viel glänzender, feuriger, wird ein reines Rubinrot ohne den Stich ins Braune, wie wir ihn gerade bei vielen württembergischen Rotweinen beobachten können.

25-jähriges Jubiläum des Vorchhäuser Winzer-Vereins und des Spar- und Darlehnskassen- Vereins.

* Vorchhausen, 10. November.

Am Sonntag, den 30. Oktober feierten der „Winzer-Verein“ und der „Spar- und Darlehnskassen-Verein“ das Fest ihres 25-jährigen Bestehens. Das Heim, bezw. die Kellereien des Winzer-Vereins (Hotel Rebstock) prangten aus Anlaß des Festes im Flaggen- und Tannenschmuck. Die Feier begann des Nachmittags um 4 Uhr, nachdem eine Anzahl geladener Gäste von Auswärts mit den Zügen angekommen waren.

An weißgedeckten Tischen nahmen sie alle, die Gäste, wie die dem Verein angehörenden Mitglieder mit ihren Angehörigen Platz, um von dem Rendanten, Herrn Lehrer a. D. Massenteil in herzlicher Weise begrüßt zu werden. In seiner Rede besprach Herr Massenteil die Gründung, Aufgabe und Entwicklung der beiden Genossenschaften, die aus kleinen Anfängen hervorgegangen, jetzt gesund und kräftig zum Segen der Gemeinde Vorchhausen daständen. Als Gäste waren u. A. erschienen die Vertreter des Kreises, der Landwirtschaftskammer, des Genossenschaftsverbandes sowie eine ganze Anzahl anderer Herren. Alle überbrachten sie in herzlichen Worten Glückwünsche und Grüße. Nach der offiziellen Begrüßungsrede folgte ein wirkungsvolles Festlied seitens des Gesangsvereins, der auch weiter durch ansprechende Lieder neben einem tüchtigen Streichquartett für gute Unterhaltung sorgte. Herr Lehrer a. D. Massenteil und Herr Pohl, ersterer als Geschäftsführer und letzterer als Vorsitzender, begleiten seit der Gründung, also ebenfalls 25 Jahre, ihre beiden verantwortungsvollen Ämter, weiter gehören dem jetzigen Vorstände noch mehrere Mitglieder an, die ebenfalls auf eine 25-jährige segensreiche Wirksamkeit zurückblicken können; sie alle wurden unter entsprechenden Reden bei Ueberreichung schöner Geschenke gefeiert. Die Verdienste der einzelnen Mitglieder zu würdigen, hatte Herr Verb.-Oberrevisor Biel übernommen, der in einer inhaltsreichen Rede sich seiner nicht leichten Aufgabe in vollendeter Weise entledigte. Herr Bürgermeister Pnischek von Vorch besprach in launiger Rede die Stammesverwandtschaft von Vorchhausen und Vorch und erntete damit stürmischen Beifall. Unter ernstern und heiteren Reden, herrlichen Gesängen und musikalischen Darbietungen flossen die Stunden rasch dahin. Eine vorzügliche Flasche „Vorchhäuser“ wie nicht minder die weit und breit bekannte vortreffliche Küche des Rebstockwirtes trugen wesentlich zur Erhöhung der Stimmung bei. Mit Befriedigung kann man auf den recht gelungenen Verlauf der Feier, die den Charakter eines großen Familienfestes trug, zurückblicken. Die schönen Stunden werden uns noch lange in angenehmer Erinnerung bleiben. Mögen die beiden Genossenschaften sich weiterentwickeln zum Segen des einzelnen wie der Gesamtheit.

Warum lohnen Winterfrucht und Wiese besonders reichliche Kunstdüngergaben?

Winterung (Winterroggen, Winterweizen, Spelz, Wintergerste, Raps) und Wiesenpflanzen haben infolge ihrer langen Wachstumszeit im Spätjahr und Frühjahr

die Möglichkeit zu besonders günstiger Ausnützung der mineralischen Nährstoffe. Die Hauptansprüche dieser Pflanzen an die Wasserversorgung, fallen auch in eine Zeit, in welcher die Winterfeuchtigkeit noch reichlich zur Verfügung steht. Aus diesen Gründen sind Winterfrüchte und Wiesen für reichliche Düngergaben besonders dankbar. Die Düngung selbst hat folgendermaßen zu geschehen:

Für Winterung auf leichten Böden pro Hektar: 6—8 Dg. Kainit und bei Phosphorsäuremangel $1\frac{1}{2}$ —3 Dg. Thomasmehl oder Knochenmehl, spätestens 2—3 Wochen vor der Saat; im Frühjahr gebe man als Kopfdünger je nach Bedarf 1— $1\frac{1}{2}$ Dg. Natronsalpeter oder Schwefelsaures Ammoniak bezw. gleichartige andere Düngemittel.

Für Winterung auf schweren Böden pro Hektar: 2—3 Dg. 40% Kalidüngesalz oder 2— $2\frac{1}{2}$ Dg. Chlorkali spätestens 1 Woche vor der Saat; bei Phosphorsäuremangel je nach Bedarf $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ Superphosphat oder Thomasmehl. Stickstoffdüngung je nach Bedarf wie oben.

Für Wiesen, Weiden und Klee pro Hektar: 6—8 Dg. Kainit (besonders auf leichten Böden) oder 3—4 Dg. 40% Kalidüngesalz oder $2\frac{1}{2}$ —3 Dg. Chlorkali sowie 2—3 Dg. Thomasmehl oder Renania-phosphat. Streuzeit nach dem letzten Schnitt vom Herbst bis zum Frühjahr.

Pro pfälzischen oder hessischen Morgen berechnet sich die Düngung zu $\frac{1}{4}$ der vorgenannten Mengen.

Kalifalze dürfen (mit Phosphorsäuredüngern nur kurz vor dem Streuen gemischt und müssen spätestens am folgenden Tage ausgestreut werden. Wenn rechtzeitige Kalidüngung nicht möglich, ist auch eine Kopfdüngung ratsam, jedoch nur auf die trockenen Pflanzen im Herbst nach Kräftigung der Saat oder im Winter und zeitigen Frühjahr bei leicht gefrorenen Böden.

Die Düngerkosten lohnen sich heute mehr denn je. Durchschnittlich macht die Kalidüngung von Wintergetreide bei ca. 300 km. Frachtdistanz nur 1—2% des Erntewertes aus. Dafür hat aber der Landwirt einen oft 50—100 und höherprozentigen Mehrertrag gegenüber schlecht oder ungedüngten Früchten. Auch die gut und namentlich mit Kali gedüngten Pflanzen haben die Dürreperiode am besten überstanden. Kalidüngung wirkt auch bei nassen Jahrgängen der Lagerung entgegen und schützt die Pflanzen vor Krankheiten. Kein Landwirt veräume darum eine rechtzeitige und reichliche Kalidüngung.

* Wir machten in unserer Nummer vom 16. Oktbr. Nr. 21 auf die Fabrikstellung der Firma Breslauer Fabrikfabrik Louis Heine bei Herrn Jean Siffland Burg Graß, Eltville aufmerksam und erfahren heute, daß die Firma Louis Heine vor kurzem, am 1. Okt. das 40-jährige Bestehen ihres Betriebes gefeiert hat. In den Räumen des Verwaltungsgebäudes der Fabrik fand eine kleine interne Feier zur Erinnerung dieses Tages und zur Ehrung von 12 langjährigen Mitarbeitern dieser Firma statt. Die Handelskammer zu Breslau hat für diese Feier Ehrenurkunden ausgestellt für 2 Arbeiter mit einer 40-jährigen, 4 Arbeiter mit einer 35-jährigen, 1 Arbeiter mit einer 30-jährigen und 5 Arbeiter mit einer 25-jährigen Mitarbeit. Die Urkunden wurden durch den Firmeninhaber, Herr Louis Heine, den Jubilaren unter warmen Worten der Anerkennung für langjährige treue Mitarbeit mit den besten Wünschen für die Zukunft überreicht; außerdem wurden aber von der Firma selbst den Jubilaren noch Sparschäftbücher mit der Länge der Zeit entsprechend abgestuften hohen Geldbeträgen übergeben. Diese Auszeichnung von zugleich 12 Arbeitnehmern ist ein schönes Zeichen des treuen Zusammenhaltens zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer dieses Betriebes. Es wurde allseitig die Hoffnung ausgesprochen, daß es der Firma möglich wäre, in zehn Jahren die fünfzigjährige Wiederkehr der Fabriköffnung in gleich Achtung gebietender Art als führende Firma ihrer Branche und dann in hoffentlich weniger kritischen Zeiten als jetzt feiern zu können.

Schriftleitung: Otto Etienne, Destrach am Rhein.

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

Als Weinkommissionäre

empfehlen sich:

a) Rheingau:

Jacob Bien, Weinkommission, Wiesbaden.

Jacob Ign. Crass, Erbad im Rheingau, Weinkommissionär, Fernspr. Amt Eltville 276.

Rudolf Carlé, Wiesbaden Bädingerstr. 4. F. N. 5258

Frz. Jos. Meisenheimer, Destrach i. Rheing. Weinvermittlung, Telefon 81.

Wilh. Emrich, Wiesbaden, Herderstr. 8. Fernsprecher 1247.

Hubert Wallenstein Nachf., Weinkommission, Rüdesheim — Eibingen. Fernspr. 319.

Theodor Nies, Lorchhausen a. Rhein, Fernspr. Amt Lorch 42.

Anton Söngen, Weinkommission, Hallgarten Rheingau.

b) Rheinhessen:

Georg Kündinger, Mainz, Hindenburgstr. 22. F. 3369

Alfred Löwenstein, Weinkommission, Wörstadt. Fernsprecher 12.

Gebrüder Mohr, Laubenheim b. Mainz, gegr. 1834. Th. K. Spreizer, L. Mainz 4451 u. Ingelheim 364.

Georg Strassburger, langjähr. Kellerer, Ober-Ingelheim. Weinvermittl.

Richard Strauss, Erbes-Büdesheim (Rheinhessen) Fernspr. 61, Amt Alzen.

Michael Hinkel, Weinkommission, Oppenheim.

Jacob Seligmann, gegr. 1865, Oppenheim. Vermittlung von Weinen aller Preislagen. Vertretung auf rheinhess. und Rheingauer Wein-Versteigerungen.

Adolf Mayer, Worms am Rhein. Fernspr. 334.

Ludw. Kleisinger, Gau-Algesheim.

Jakob Weber, Esenheim b. Mainz, gegr. 1862. Fsp. Nr. 4. Amt Nieder-Olm.

Karl Günther, Mettenheim (Rheinl.), Käferei u. Weinf. Fernspr. Amt Osthofen 270.

c) Mittelrhein u. Nahe:

Wilh. Cloheim, Münster bei Bingen am Rhein. Fernsprecher Nr. 494.

Peter Götz, Weinkomm., Rüdesheim b. Kreuznach.

d) Rheinpfalz:

J. B. Eckel, gegr. 1847, Fernspr. 536, Neustadt a. d. Hdt. Kaufvermittl. Spez. Qual.-Weine.

Philipp Wenz, Neustadt a. Hdt., Weinkommission, Fernsprecher 1153.

e) Ahr:

Jacob H. Mies, Ahrweiler, Oberstr. 49, Fernspr. Amt Neuenahr 448.

Jakob Sebastian, Nach a. d. Ahr, Fernspr. Amt Alzenahr Nr. 25.

f) Baden:

Albert Noth, Käferei, Oberrotweil am Kaiserstuhl.

C. Fr. Cöbele, Langenargen a. B. Fernspr. 18, für Bodenseewine.

g) Franken:

Alfons Stern, Weinkommission, Würzburg, Haagering 20. Tel.-Nr.: Frankfurt. Fernspr. 3116.

Carl Ringelmann, Eschenbühl-Köbler, Fernspr. Amt Volkach Nr. 94.



Kellerei - Artikel
Kellerei-Maschinen u. Geräte

wie
Pumpen, Filter, Schläuche, Korken, Kapseln, Flaschenpapier, Fassalg, Fasskitt, Hausenblase, Gelatine, Spunden, Spundlappen, Fassbloche, Fass- und Flaschenbürsten etc.

empfehlen in bester Qualität zu billigsten Preisen

Nau & Bollenbach

Spezialgeschäft für Kellerei-Artikel
Bahausstr. 15 Bingen a. Rh. Fernspr. 506



Welches Geschäft

errichtet Kriegsbesch. mit eigenem Haus u. Telef. Anschl. Filiale in größerem Orte Rheingaus. Am liebsten Spezerei od. Aufschnittgeschäft. Offerten u. D. 14688 an d. Exped. ds. Bl.



Vom Guten das Beste!

KLEBSTOFFE

für

Hand- und Maschinen-Etikettierung, enorm klebkräftig und ergiebig.

PFEIFFER & D. SCHWANDNER, LUDWIGSHAFEN

Vertreter: Ulrich Berlin, Wiesbaden.

Fernspr. 6241

Kais. Friedr. Rg. 76.

Mehr als 50% können Sie für sich

oder für Ihre Kundschaft sparen, wenn Sie Ihre Versendungen und Bezüge nach oder von dem Nieder- und Mittelrhein oder Oberrhein durch meine Vermittlung geben lassen.

Billigste Frachtübernahmen durch die Firma

Jacob Burg,

Eltville am Rhein.

Spedition - Schifffahrt - Agenturen - Transportversicherungen.

Fernsprecher Nr. 12.

Für Flechten-Kranke!

Knoten-, Ring-, Eiter- und Bartflechte, auch veraltete Leiden, heile ich mit Garantie mit meinem vielbewährten Flechtenheil in 8—14 Tagen. Zahlreiche Dankschreiben. Eine Flasche genügt. Preis 25 Mark.

F. Müller, Heilkundiger, Bremen

Grosse Krummenstr. 23, Spreehdt. 9—10 u. 3—4 Uhr.

Sparen Sie

sich allen Ärger und Verdruss, alle Auseinandersetzungen mit der Bahn, mit Ihrem Kunden oder mit sonstigen Transportanstalten, indem Sie Ihre Versendungen und Bezüge gegen alle Transportgefahren, wie Diebstahl, Bruch und Beschädigung oder Verlust versichern

bei der

General-Agentur

Jacob Burg

Eltville am Rhein.

la Referenzen, prompteste Schadensregulierungen!
Fernsprecher Nr. 12.

Literarisches.

* Senff-Georgi, Das lustige Vortragsbuch. 400 Seiten. Preis vornehm geb. Mark 19,50 (einschl. aller Zuschläge). Max Hesses Verlag, Berlin W 15. — Fröhlichkeit und Frohsinn kann in dieser schweren Zeit jeder gebrauchen. Hier ist ein Buch, das uns immer und immer wieder einen erfrischenden Trunk aus der klaren Quelle deutschen Humors tun läßt. In dem über 400 Seiten starken Buch gibt der bekannte Vortragskünstler das Beste, das deutscher Humor in Poesie und Prosa von den ältesten Zeiten bis zur jüngsten Gegenwart geschaffen und womit er hunderttausende vom stillen Lächeln zum zwerchfellerschütternden Lachen gebracht hat. Der starke Band enthält Beiträge von mehr als 80 Schriftstellern, darunter von Baumbach, Dehmel, Ewers, Greinz, P. Keller, Landsberger, Löns, Moszkowski, Rosegger, Wedekind. Ob der Schuster, Hans Sachs seine lustigen Schnurren erzählt oder der ostpreussische Feuerwehrcapitän seinen urkomischen Bericht erstattet, die ausgelöste Stimmung ist immer die gleiche: alles bezwingende Fröhlichkeit. Wer sich einige Stunden heiteren Gemüthes verschaffen oder wer in Gesellschaft etwas vortragen will, der greife nach dieser tausendfach erprobten Fundgrube deutschen Humors und deutscher Fröhlichkeit, die sich insofern ihrer gediegenen Ausstattung besonders als Weihnachtsgeschenk eignet.