

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.
Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Tel.-Nr.: **Weinzeitung Oestrich.**

Verlagsnummer Nr. 6.

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

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



Inserate die 4-gelapptene Betitaille **25 Pfg.** Restam n **50 Pfg.** **Beilagen-Gebühr:** 3000 Exemplare **20 M.** **Anzeigen-Nachnahme:** die Expedition zu Oestrich o. wie alle Annoncer-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pf.**

Nr. 36.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 13. August 1916.

14. Jahrg.

Mitteilung des Rheingauer Weinbauvereins.

Nach Mitteilung des Ministeriums für Landwirtschaft, Domänen und Forsten sind zur Herstellung von Schwefelschnitten erhebliche Mengen Schwefel von der Kriegs-Chemikalien-Aktien-Gesellschaft in Berlin freigegeben worden. An diese Stelle haben sich auch etwaige Käufer von Schwefel für die Herstellung von Schwefelschnitten zu wenden. Der Preis beträgt für raffinierten Brocken- oder Stangenschwefel 37,50 M. für 100 kg unverpackt, 40,50 M. für 100 kg brutto für netto für verpackte Ware. Als nächstgelegene Beziefer wurden uns genannt:

Ludwig Balß in Worms,
Beckers & Rumswinkel in Kreuznach,
Georg Iffel in Horschheim bei Worms,
Wilhelm Mitteldorf in Bingen,
Philipp Otto in Mainz-Zahlbach.

Die Versorgung mit Schwefelschnitten erscheint damit vorerst gesichert. Dieselben werden wie bisher in allen Kellereiartikelgeschäften zu haben sein.

Ferner möchten wir allen Gutsbesitzern und Winzern empfehlen, in diesem Jahre alle Rebgipfeln zu trocknen und später als Futter zu verwerten. Der Verfütterung stehen keine Bedenken entgegen, da durch das Ausbleiben der Peronospora die Gipfel kaum von der Spritzbrühe getroffen worden sind.

Schilling,

Obst- und Weinbauinspektor der Landwirtschaftskammer.

Beeinflusst die Nikotinbespritzung der Trauben den Geschmack im Wein?

Unter dieser Ueberschrift behandelt Dr. Karl Müller-Augusteuburg diese Frage:

Dr. Müller sagt, erst im Herbst 1915 habe er trotz jahrelanger Jahndung nach Nikotingeschmack Trauben erhalten, für deren Bittergeschmack nach Lage der Sache das bei der Bespritzung gegen den Sauerwurm verwendete Nikotin allein hätte verantwortlich gemacht werden müssen. Die Heife der betreffenden Trauben sei auch olivgrün gewesen. Der abgelassene Wein habe sich Ende März indessen vollkommen rein gezeigt.

Das Nikotin ist nun bekanntlich ein außerordentlich rasch verdunstendes Chemikaliem, so daß es unmöglich dem Traubenmost irgendwelchen Geschmack mitteilen könnte, am allerwenigsten aber im Jahre 1915, wo die Hitze dessen Verdunstung außergewöhnlich rasch herbeigeführt haben muß. Große Mengen reinen Nikotins zeitigen wegen ihrer schnellen Verdunstung Verbrennungen, sie verflüchtigen sich in kürzester Zeit. Wievielmehr müssen aber da so geringe Mengen verschwinden, wie sie den Wurmbekämpfungspräparaten beigemischt sind.

Den Bittergeschmack führe ich deshalb nicht auf das Nikotin, sondern auf die mittelbare Wirkung der beigemengten Klebstoffe, wie die Schmierseife und zwar aus folgenden Gründen zurück: Bekanntlich wird gerade in mittleren und geringeren Jahren oder wenn das Nikotinbespritzung in eine kühlere Zeitperiode fällt, der Weinstock und die Trauben durch jede Bespritzung 10 bis 14 Tage im Wachstum gehemmt. Das ist allerwärts zur Genüge beobachtet worden. Wird sie zwei- oder gar viermal vorgenommen, so ist die Wirkung noch nachteiliger, denn es geht dem Stock jetzt an der Entwicklungszeit, die er zum Wachsen, Blühen und Gedeihen haben muß, in ungünstigen Jahren, in denen er gerade jede Stunde dieser Zeit besonders nötig hat, ein Monat und mehr verloren. Daß dies nicht ohne den ungünstigen Einfluß auf

Traube und Wein bleiben kann, liegt auf der Hand und die Schuld daran hat zweifelsohne der Klebeüberzug der Schmierseife, der den Blättern und den Früchten lange anhaftet, die Atmung jener verhindert und die Beeren dem Einfluß von Luft und Licht und wohl auch der Wärme entzieht. Unter dieser Einwirkung wird die Beerenhaut und die unter ihr liegenden Zellen, die Orte, wo die Blume, der Zucker und sonstiges mehr gebildet werden, zweifellos erheblich leiden und ihre Funktionen nicht erfüllen können. Daher dürfte auch der bittere Geschmack stammen, wie er auch hier an so behandelten Bcern und und 14ern beobachtet wurde. Kurz waren diese Weine und stumpf im Geschmack und Blume.

Durch Untersuchung der mit Nikotin behandelten Beeren im Vergleich zu den unbehandelten könnte die Chemie hier einmal aufklärend wirken, sonst bleibt die Nikotinbespritzung ein Problem und es werden weitere Experimente unausbleiblich sein.

Der Winzer aber kann unmöglich ein Mittel verwenden, das nach Dr. Müller-Augustenburg im Most einen Geschmack hinterläßt, denn vielfach werden doch die Trauben verkauft. Auch kann sich der Weinbauer nicht damit zufrieden geben, daß der Fehler nach dem ersten Abtrieb verschwindet, denn was dann, wenn er nicht verschwindet?

Ein Mittel aber, was derartig gefährliche Rätsel aufgibt, ist zur Verwendung im Weinberg nicht geeignet, selbst wenn es, wie Dr. Müller-Augustenburg sagt, die Menge günstig beeinflussen soll.

Daß die Nikotinbekämpfung beim Heuwurm total versagt hat, ist außerdem allerwärts bekannt.



Berichte.

Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 10. Aug. Heller Sonnenschein flutet über die Rebhügel und doch erweckt er bei dem Winzer keine rechte Freude. Der feuchte kühle Vorkommer hat die Trauben krank gemacht und es bedurfte vieler Sonne, bis dieselben wieder anfangen weiter zu wachsen. Sie konnten trotz allen Spritzens und Schwefelns den Pilzkrankheiten nur schwer widerstehen und ist der angerichtete Schaden schon jetzt recht bedeutend. Jetzt scheint das *Didium* an Schärfe zu verlieren. Die Trauben, welche nicht allzustark befallen waren, heilen aus und die Beeren wachsen weiter. Die Herbstausichten haben sich etwas gebessert; es gibt doch noch Wein und stehen einzelne Lagen sogar recht gut. Die Destreicher Trauben haben sich besser erholt, als die Rieslinge und in diesem Sonnenschein kann immer noch etwas daraus werden. Immerhin ist es schwer, jetzt schon eine ziemlich sichere Voraussage für den Herbst zu machen; noch können uns Sauerwurm und Lederbeerkrankheit manchen Schaden machen. In den meisten Weinbergen sind jetzt die Gipfel abgeschnitten, damit ist die letzte Arbeit am Stock getan. Dagegen ist die Pflege des Bodens noch im Rückstand; es ist noch vieles nachzuholen und doch ist gerade diese Arbeit sehr erschwert. Der Boden ist hart und krustig geworden, Pflug und Karst greifen kaum mehr an. Doch es ist noch lange bis zum Herbst und wir wollen im Interesse einer schnellen Fruchternte und der weiteren gesunden Entwicklung der Trauben noch keinen Regen wünschen. Das Geschäft in Bcern geht wenn auch langsam so doch stetig weiter; es kommen immer kleine Posten zum Verkauf und wurden in Hallgarten und Winkel für Bauernweine bis zu 3600 Mk. per Stück bezahlt. — Ein Gewitter brachte uns heute Nacht einen guten

Regen ohne Sturm und Hagelschlag. Er wird der Ernte weiter nicht schaden, aber allen anderen Feldfrüchten und auch den Trauben zum Vorteil sein.

Aus Rheinhessen.

* Aus Rheinhessen, 9. Aug. Reife Trauben und zwar schwarze nicht nur, sondern auch weiße, wurden bereits in verschiedenen rheinhessischen Gemarkungen sowie an Haustraubenstöcken festgestellt. Die warme Witterung die nunmehr schon seit mehr als 3 Wochen ununterbrochen anhält, fördert das Wachstum der reichen Traubenansätze sehr.

* Aus Rheinhessen, 11. Aug. Die Witterung ist in den letzten Tagen weniger warm gewesen und die Nächte waren besonders kühl. Immerhin war für die Trauben nichts zu besorgen, abgesehen davon, daß die Pilzkrankheiten doch Schaden anrichten, einen so günstigen, frischen und gesunden Eindruck die Reben im übrigen machen. Man hat schon tüchtig gespritzt und geschwefelt und mit allem Nachdruck die Schädlingsbekämpfung durchgeführt, wobei leider die sonstigen Arbeiten in den Weinbergen einigermaßen in Rückstand geraten mußten. Was das freihändige Geschäft anbelangt, so ist es damit gegangen wie alle die Zeit vorher. Bei hohen Preisen wurden ansehnliche Abchlüsse zustandegebracht. In der letzten Zeit kostete das Stück 1915er Weißwein in Alsheim 1450—1500 Mark, Oppenheim 1550—1650 Mark, Udenheim 1200 Mark, Bodenheim 1600 Mark, Alzen 1200—1300 Mark, Albig 1200 Mark, Sriesheim 1200 Mark, Bechtheim 1300 Mark, Schornsheim 1300 Mark, Wörrstadt 1350—1400 Mark, Nieder-Saulheim 1200—1400 Mark, 1913er 950—1050 Mark, 1915er Rotwein 1400—1700 Mark.

Vom Rhein.

* Vom Mittelrhein, 11. Aug. Man hat im Gebiete des Mittelrheines sehr viel gegen die *Peronospora* gearbeitet und darf die Hoffnung hegen, daß diese Krankheit doch einigermaßen zurückgehalten werden kann. Der Behang ist soweit ganz günstig und verspricht immer noch etwas, zumal wenn alles hereingebracht werden kann. Das Weingeschäft ist bei hohen Preisen belebt, es kostete das Fuder 1915er 1050—1600 Mark, 1913er 1200 bis 1300 Mark, 1914er Rotwein 1100—1200 Mark.

Von der Nahe.

* Von der Nahe, 11. Aug. Gegen die *Peronospora* wird mit großem Eifer gewirkt. Man hat bereits dreimal gespritzt. Der Stand der Reben ist gegenwärtig auch recht günstig, obwohl das Durchrieseln sich sehr stark bemerkbar machte. Im übrigen sehen die Reben gut aus. Das geschäftliche Leben war bis jetzt immer noch zufriedenstellend, insofern als eine wesentliche Nachfrage herrschte. Es kam fortgesetzt zu Umsätzen bei hohen Preisen, die zudem noch immer mehr steigen. Erlöst wurden in letzter Zeit für das Stück 1915er an der unteren Nahe 1100—1300 Mark, 1914er 1020—1150 Mark, an der mittleren Nahe für das Stück 1915er 1150—1200 Mark, in den Seitentälern 1000—1100 Mark.

Von der Mosel.

* Von der Mosel, 11. Aug. Das Wetter ist jetzt besser und viel vorteilhafter für die Reben, obwohl es zeitweise recht kühl ist nach der kurzen Hitzeperiode. Immerhin haben sich die Reben im allgemeinen gesund erhalten und der Behang vermag noch zufrieden zu stellen, so viele Beeren doch durchgefallen sind. Gegen die *Peronospora* wird viel gespritzt, ebenso gegen das *Didium* tüchtig geschwefelt. Gegenwärtig hat man mit der Bekämpfung des Sauerwurms zu tun, die mit Nikotin durchgeführt wird. Das Weingeschäft hat dort Leben, so noch Vorräte vorhanden sind, die zu kaufen sich lohnt. Es gibt viele Bezirke, wo nicht mehr viel Wein zu kaufen

ist. An der oberen Mosel stellte sich das Juder 1915er zuletzt auf 1050—1100 Mark, an der mittleren Mosel auf 1100—2000 Mark, an der unteren Mosel auf 1000 bis 1150 Mark. Für das Juder 1914er wurden an der unteren Mosel 980—1050 Mark, 1913er 1100—1250 Mark angelegt.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Rheinpfalz, 11. Aug. Die heiße Witterung zu Ende Juli und Anfang August hat einer kühleren Temperatur Platz gemacht. Leider vermochte auch die Sonnenwärme die Rebskrankheiten nicht zum Stillstand zu bringen, nachdem einmal Peronospora und Didium mehr Raum gewonnen hatten als wünschenswert ist. Immerhin stehen die Reben und Trauben im allgemeinen noch soweit zufriedenstellend, wenn ein großer Schaden auch nicht zu verkennen ist. Das geschäftliche Leben erwies sich auch in letzter Zeit als bedeutend, denn bei starker Nachfrage kam es ständig zu größeren Umsätzen bei hohen Preisen. Angelegt wurden für das Juder 1915er Weißwein 1050—6000 Mark, Rotwein 1400—1700 Mark, 1914er Weißwein 1500—2000 Mark, Rotwein 1400—1800 Mark.

Aus Baden.

* Aus Baden, 8. August. Endlich hat die Sonne den Wolkenschleier durchbrochen und Regenwetter ist den dauernden Regentagen gefolgt. Aber die plötzlich gekommene Tropentemperatur hat auch verursacht, daß man jetzt leichter erkennen kann, wieweit bei dem Regenwetter die Rebskrankheiten, ohne daß man es recht sah, vorangeschritten sind. Schon sieht man Lederbeeren. Aber nachdem jetzt schon einige Tage heißen Wetters vergangen sind, kann man doch annehmen, daß die Krankheiten ihren Höhepunkt erreicht haben und weitere Schäden nicht mehr belangreich werden können. Die Weinbergarbeiten wären ziemlich normal ausgeführt, bis auf die Bodenarbeiten, die infolge des diese Arbeiten arg aufhaltenden Regenwetters in Rückstand gerieten und starker Verunkrautung sehr vieler Rebstücker Vorschub leisteten. Alles in allem stehen die Aussichten im Landesdurchschnitt auf mittel, mit Abweichungen nach oben und unten. Mit der Bekämpfung des Sauerwurms vermittelst Nikotinbrühe ist vereinzelt begonnen worden. Im Weinhandel ist die Lage unverändert.

* Aus Baden, 11. Aug. Das Didium hat unter unsere Reben doch schon ziemlichen Schaden angerichtet. Die Peronospora hat sich ebenfalls schon ziemlich stark gezeigt. Dabei wurde die Bekämpfung tüchtig aufgenommen und bis jetzt durchgeführt. Auf alle Fälle hat der Behang der Reben bereits Schaden gelitten. Die letzten Umsätze waren recht bedeutend. Es kosteten die 100 Liter 1915er Weißwein 72—150 Mark, Rotwein 110—200 Mark. — Im Elsaß wurden für die 100 Liter 1915er 92—150 Mark angelegt.

Aus Württemberg.

* Aus Württemberg, 8. August, berichtet der „Weinbau“: Das Geschick des heurigen Weinherbites hat sich zum guten Teil in den letzten vier Wochen entschieden. Sie brachten Witterungsverhältnisse, wie sie unzuträglicher für den Rebstock nicht gedacht werden können. Fast kein Tag verging ohne Regen; es herrschte tagelang bei bedecktem Himmel schwüles, dämpfiges, nebligtes Wetter. Zunächst erlitt die Rebenblüte, die an warmen Stellen schon in den letzten Mai- und Junitagen begonnen hatte, eine ihren Verlaufs in der ungünstigsten Weise beeinflussende Verzögerung; die Blütenknäppchen schoben sich nur langsam ab, die Befruchtung war gehemmt oder verhindert; so kam der Sauerwurm fand Zeit, sich breit zu machen. So kam es, daß gerade in den besten Lagen, wo die Blüte etwas voraus war bei einigen Sorten, so beim Lim-

berger, Schwarzriesling, Urban, Clever, Gutedel, Elbing und teilweise auch beim Weißriesling, ein starkes Durchrieseln einsetzte. Ueberhaupt macht man jetzt, Ende Juli, die Beobachtung, daß die Ausbildung der Beeren fast bei allen Sorten ein ungleiche ist; zwischen einzelnen großen, wohlausgebildeten, Beeren gibt es viele verkümmerte, kleine Beerchen. Das dadurch bedingte geringe Gewicht der Trauben bringt es mit sich, daß das „Hängen“ derselben später wie sonst eintritt. In alten Anlagen ist der Fruchtansatz geringer wie in jungen Pflanzungen. Zu diesen erheblichen Beeinträchtigungen gesellte sich das Auftreten der Pilzkrankheiten, zu deren rascher Verbreitung das Wetter in höchstem Grade förderlich war. Nach den ersten Kupferungen schien es, als ob die Blattfallkrankheit aufgehalten sei; Ende Juni und Anfang Juli aber stellte sie sich jählings und hauptsächlich an den meist in die Höhe geschossenen Triebgipfeln ein. Der weiße Pilz dieser Krankheit ging auch auf die jungen Trauben über, sodaß sie, wie im Jahre 1906, wie mit Zucker überstreut ausfahlen; er wirkte sich weiter aus in der Erzeugung von Lederbeeren, namentlich beim Trollinger. Gleichzeitig erschien der wahre Mehltau (Didium) auf dem Plan; wohl ging man ihm mit Schwefel zu Leibe, aber häufige Regengüsse wuschen das Mittel wieder ab, sodaß es in seiner Wirkung abgeschwächt war. Und um das Maß voll zu machen, trat vielerorts auch noch der Rotbrenner in ungekannter Heftigkeit und mit dem Bild starker Zerstörung auf. Nimmt man noch den Mangel an Arbeitskräften hinzu, der angesichts der sich häufenden Bekämpfungsmaßnahmen besonders fühlbar wurde, so mag man einen Begriff bekommen von dem mühe- und sorgenvollen Dasein unserer Weingärtner in einem Jahre wie dem heurigen. Es scheint, als ob in der Witterung seit dem 20. Juli, an welchem Tag der Wind nach einem Gewitter nach Ost umsprang, eine Besserung eingetreten wäre. Hoffentlich ist sie von Bestand. Wenn man die einzelnen Sorten nach ihrem derzeitigen Stand durchprüft, dann machen die Trollinger und Weißriesling noch den weitaus besten Eindruck; wenn nichts mehr dazwischen kommt, können von ihnen noch schöne Erträge erwartet werden. Der Sylvaner hat leider nachgelassen; beim Limberger stehen die später verblühten Trauben ordentlich, wenn auch etwas zafelig. Die übrigen Sorten werden im Ertrag nur vereinzelt befriedigen. Mit den Weinbergarbeiten kommt man kaum nach; das nasse Wetter förderte den Unkrautwuchs, die Regengüsse verhärteten den Boden; das Laub- und Triebwachstum ist von seltener Ueppigkeit, wenn auch an den Gipfeln von krankhafter gelber Färbung. Mit den Felgen, Aufbinden, Ausgeizen, Einkürzen ist kaum nachzukommen, von den Besprüngen und Schwefelungen, die 3—4mal vorgenommen wurden, gar nicht zu reden. Leider sind einige Weinbaugebiete des Landes, darunter recht wertvolle, im Laufe des letzten Monats von Hagelschlägen empfindlich betroffen worden.

Aus Elsaß-Lothringen.

* Aus dem Elsaß, 8. August. Ueber die Herbstausichten schreibt der „Wein am Oberrhein“: Wer recht früh spätestens Anfangs Juni mit dem Spritzen und spätestens während der Blüte mit dem Schwefeln angefangen und die 2. Behandlung bald hat folgen lassen, der hat jetzt wenig kranke Trauben. Alles was später erst mit Kupfer und Schwefel zum 1. Male geschützt worden ist, ist je nach der Lage und Traubensorte, mehr oder weniger krank, jedoch meistens doch nicht so, daß alle Hoffnung auf Ertrag aufgegeben zu werden braucht. Gutes August- und Septemberwetter, zumal wenn nach dem scheinbar, wider alles Erwarten, schwachen Auftreten der Sauerwurmmotten, nicht viel Sauerwurmschaden zu verzeichnen sein wird. Das Resultat des Kriegsjahres 1916

wird im Elsaß gerade eben solche Glücksherbste bringen, wie sie 1915 gebracht hatte. Nur mit dem Unterschiede, daß die Durchschnittsaussichten vielleicht heute doch noch etwas bessere sind, als voriges Jahr um diese Zeit.

* Aus Lothringen, 11. Aug. Leider hat auch hier die verregnete Blüte ungünstig auf den Stand der Reben eingewirkt. Die Trauben sind infolgedessen nicht gleichmäßig genug durchgekommen und die Traubchen sind durchgeriselt. Auch hat die Peronospora Schaden angerichtet. Wenn nun das Wetter sich die nächste Zeit warm zeigt, dann kann der noch draußen hängende Bestand noch immer eine zufriedenstellende Ernte ergeben, freilich sind die Hoffnungen schon stark geschwunden. Die Weinvorräte sind sehr zusammengeschmolzen. Bezahlt wurden bei den letzten Umsätzen für die 100 Liter 1915er 120 Mark.

Verchiedenes.

* Trauben-Weintrester und Obstkerne. Nach einer Verordnung des Bundesrats vom 3. August dürfen alle im Inlande bei der Weinfestigung gewonnenen und alle aus dem Auslande einschließlich der besetzten Gebiete eingeführten Trauben-Weintrester und Traubenkerne nur an den Kriegsausschuß für Ersatzfutter, G. m. b. H. in Berlin, oder an die von ihm bezeichnete Stelle abgesetzt werden. Die Abnahme der vom Kriegsausschuß zur Ueberlassung angeforderten Vorräte vollzieht sich in der bei Absatzbeschränkungen üblichen Weise; erfolgt die Ueberlassung nicht freiwillig, so kann Enteignung eintreten. Das Verlangen der Ueberlassung kann durch öffentliche Bekanntmachung gestellt werden. Von der Ueberlassungspflicht befreit sind Weintrester, die zur Verfütterung im eigenen Wirtschaftsbetriebe des Winzers, bei Genossenschaften oder Gesellschaften im Wirtschaftsbetrieb ihrer Mitglieder erforderlich sind. Zulässig ist ferner im Rahmen der vom Reichskanzler zu ziehenden Grenzen die Verarbeitung zu Hausstrunk oder zu Branntwein für den eigenen Wirtschaftsbedarf. Für die Uebernahme sind lohnende Höchstpreise festgesetzt worden. Den in der Abgabe der Trester und Traubenkerne beteiligten Kommunalverbänden ist ein Vorzugsrecht auf Rücklieferung der gewonnenen Futtermittel (Kuchen- und Delmeble) bis zur Höhe von 15 Prozent des abgelieferten Rohmaterials zugestanden worden. Die Trester und Traubenkerne sollen nach einem erprobten technischen Verfahren zu Del und Futtermitteln verarbeitet werden. Aus ihrer planmäßigen Erfassung und Bewirtschaftung sind beträchtliche Zuschüsse für die Fett- und Futterversorgung zu erwarten.

* Korbflaschen an Stelle von Holzfässern. Durch den bestehenden Mangel an hauptsächlich kleinen Fässern sind bereits viele Geschäfte dazu übergegangen, Korbflaschen für den Versand von Wein zu verwenden. Die Korbflaschen, die mit 25 bis 30 Liter Aufnahmefähigkeit geliefert werden, bewähren sich recht gut, denn bekanntlich ist Glas ja doch das beste Erhaltungsmaterial für jedwedes Getränk. Dann wird mit dem Reinigen der Korbflaschen viel Zeit gespart gegenüber dem umständlichen Bräuen der kleinen Fässer, und bei dem Arbeitermangel ist dieser Umstand von besonderer Wichtigkeit. Der Anschaffungspreis ist billiger als der für Fässer, und ein Bruch der gefüllten Flaschen findet selten statt. Die Korbflaschen werden auch für Seereslieferungen verwendet, wobei sicherlich auch vor allem die Arbeitersparnis beim Reinigen und der Vorteil, daß sie rasch und in größeren Mengen geliefert werden können, mitbestimmend war.

1915er Naturwein-Versteigerung

aus guten und besten Lagen Bodenheims am Rhein.

Kreszenz

des

Winzer-Vereins Bodenheim am Rhein

E. G. m. u. H.

56 ganze | Stück
18 halbe |

1915er Naturweine

Freitag, den 1. September 1916, vorm. 11 Uhr zu Mainz in Saale des Heilig Geist-Restaurant.

Probetage in Mainz im Heilig Geist-Saale: für die Herren Kommissionäre am 17. August.

Allgemeine Probetage ebendasselbst am 18. und 29. August, sowie am Tage der Versteigerung.

Im Auftrage: **Aug. Ehringer**, Auktionator.

Die Weine können auch als Messweine verkauft werden und wird auf Wunsch ein pfarramtliches Zeugnis ausgestellt.

Naturwein-Versteigerung.

Der Binger Winzerverein ^{e. G.} _{m. u. H.}

BINGEN a. Rhein

versteigert am Donnerstag, den 7. September 1916, im Mainzer Hof zu Bingen, Schmittstraße 48, vormittags 11^{1/2} Uhr

7 Stück, 4 Halbstück 1913er,

5 Stück, 9 Halbstück, 1/4 Stück 1914er,

37 Stück, 20 Halbstück 1915er

naturreine Weissweine.

Probetage für die Herren Kommissionäre am 17. u. 18. Aug.

Allgemeine Probetage am 31. August, 1. und 4. September und am Versteigerungstage. Proben können nur in beschränkter Anzahl, speisenfrei für den Verein, abgegeben werden. Auskunft erteilt der Beigeordnete **J. B. Schneider**, Fernsprecher 310, Bingen a. Rh.

Vorläufige Anzeige.

Am 27. September und am 29. Dez. ds. Js. lasse ich in Nierstein, im Gasthaus „Zur Krone“ vorm. 11 Uhr je ca. 60 Nrn. 1915er Naturweine

den mittleren bis besten Lagen Nierstein, Schwabsburg und Dienheims entstammend, ausschließlich Gewächse meines Gutes versteigern. Probetage usw. werden noch bekanntgegeben.

Georg Schmitt, Weingutsbesitzer,

Nierstein a. Rhein.

Größtes Weingut im Kreise Oppenheim.

Erste Mainzer Metallkapsel-Fabrik
Franz Zahn Mainz a. Rhein
 Einzige Fabrik am Platze.
 Telefon 704.



Abteilung I

Fabrikation von **Flaschenkapseln** doppelt verzinkt, in den feinsten Ausführungen.

Abteilung II

Fabrik und Lager sämtlicher Kellereimaschinen, Geräte,



Utensilien und Materialien, bester Ausführungen und Qualitäten, garantiert durch nach bald 50jährigen, praktisch gemachten Erfahrungen, zu realen und billigsten Preisen. Flaschensiegellack in allen feurigen Farben, Flaschenlack, kaltflüssig, zum Abdichten der Korken gegen Kellerschimmel, Gold- und Silber-Staniol, Flaschen-Verkork- und Verkapselungs-Maschinen,



nur neueste Systeme, unübertroffene Bauart, Entkork-Masch-Flaschen-Spül-Masch. u. Nachspül-Spritzventilen. Weinpumpen, Weinschläuche, Abfüllhähne in Holz u. Messing, Weinstützen u. Trichter aus Holz und Aluminium, Filtermasch., Filtermasse, Asbest, Flaschenpapier, Flaschenkork., Schwefelspan, gewöhnl. u. arsenikfreien, Hausenblase, Gelatine, Eiweiss, Wein- u. Champagner-Tannin, Kellerleuchter, Kellerkerzen, Fasspunden, Querscheiben, Spundlappen, Fassbleche, Fasskitt, Fassalg, Flaschenkörbe, Fasswinden, Fass- und Flaschenbürsten, Signierschablonen, Kistenschoner, Lagerschildchen etc.

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.

Firma Georg Schmitt, Nierstein u. Oppenheim

Büro in Nierstein, Wilhelmsstr. 3 :: Fernruf 19

Holzhandlung — Kyanisieranstalt
empfiehlt

Ia. kyanisierte Reb-, Baum- und Rosenpfähle

in allen Längen und Stärken.

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

Lieferant erster Güter.

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

Draht-Anlage mit Bimshetonpfosten

ist die billigste, sie kostet in 35 Jahren nur 350 Mark, Holzpfähle kosten in derselben Zeit 1700 Mark der Morgen.

Bimshetonpfähle

kosten nur

95 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.

Hugo Brogsitter, Weinvermittlung, Wiesbaden.

Eiserne Flaschenlager



in anerkannt **solidester** Konstruktion zum sicheren und leicht übersehbaren Lagern aller im Kellereifach vorkommenden Flaschensorten. Ausführungen in bestbewährtem, dauerhaften Anstrich und Verzinkung, mit diebessicheren Absperrungen aus Drahtgeflechte, Eisenstäben, gelochtem Blech und Streckmetall.

Beste Ausnutzung hochgebauter Keller und bepumeste Bedienung hochgelegener Fächer durch praktische Anordnung von Gallerien, Schiebebühnen und Podiumleitern etc. unter besonderer Berücksichtigung geschmackvoller Ausführung.

Illustrierter Katalog mit zahlreichen Referenzen aus ersten Häusern gratis und franko.

U. a.: Ausrüstung des Bremer Ratskellers, 300 000 Flaschen.

Zu grösseren Anlagen auf Wunsch kostenfreier Besuch zur Erteilung fachmännischer Ratsschläge sowie Spezialzeichnungen und Kostenvoranschläge gratis.

Stets grössere Anlagen in Arbeit. Preisgekrönt auf allen Fachausstellungen.

Val. Waas, Inh.: Gebr. Waas, Hoflieferanten, Geisenheim i. Rhg. Maschinenfabrik und Eisenkonstruktionen.

**Wir find
Käufer von Trauben-
kernen,**

neuer Ernte (lufttrocken), und ge-
trockneten ausgefiebten Pres-
terkernen in größeren Mengen
und erbitten Angebot.

Niederrheinische Oelwerke A.-G.
Goch (Rheinland).

Stichige u. defekte Weine

zur Essigfabrikation, kaufen zu
hohen Preisen gegen Kasse

E. Wolff & Co.,
Weinessigfabrik Kreuznach.

Flaschengestelle

und Flaschenschränke
mit genauer Einteilung und
Lagerübersicht,

liefert als Spezialität:

B. Strieth,

Eisenkonstruktionswerkstätte
Winkel (Rheingau).

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

Prima Referenzen.

Otto Etienne

Druckerei und
Verlag der Rheingauer Weinzeitung
Oestrich a. Rh.

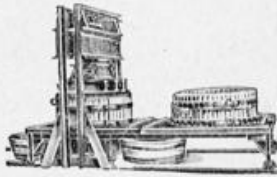
liefert Drucksachen aller Art
— schnell gut und billig. —
Massenaufgaben in kürzester Zeit.
Für den Frachtbrief-Druck
bahnamtlich konzessioniert.
Man verlange Offerte.

Alte Wein- u. Fasskorke

kauft alle Quantums
Bernh. Porzelt,
Nürnberg.

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

Hydraulische Pressen



mit Oberdruck, mit
2 ausfahrbaren Press-
bieten zur Wein- und
Obstweibereitung.

Spindelpressen, Mühlen
in allen Grössen,

PH. MAYFARTH & Co.

Frankfurt a. M.

Berlin N. 4.

Original Douro-Port, rot und weiss
Original Insel-Madeira
Malaga, dunkel und goldgelb
Sherry — Marsala
Vinho do Portugal, rot und weiss
Wermutwein
Spanischer Muskateller
Muskat und Samosweine
Rote Konsumweine
Bordeaux und Burgunder
Verschnitt-Rotweine

offerieren soweit Vorrat

Johannes A. Petersen & Co.

Importeure, HAMBURG

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

Gratis-Proben franko!

MERREM & KNÖTGEN G. m. b. H. Wittlich 7 (Rhd.)
Maschinenfabrik.

**Hydraulische u. Spindel-
Pressen, Kellern u. Mühlen
zur Wein- u. Obstwein-
bereitung.** Prospekte gratis.

**Eiserne
Docken-Kelter**

mit Pitsch-Pine-Biet, 400 Liter
Umlauf, billigst zu verkaufen.

Jakob Noll,
Hattenheim im Rheingau.

**Hydraul.
Kelter,**

gut erhalten, wenig gebraucht,
billig zu verkaufen. Näh. durch
Offerte W. S. an die Expediton
dieser Zeitung.



Existenz!

Zu 16000 Mark
ist eine Wein-
handlung in ei-
nem Städtchen
Rheingau's:
Zweistöckiges
Bohnhaus mit Keller für ca. 50
Stück Wein, separates geräumig-
Kelterhaus, alles neu, nebst der
Kundschaft Alters wegen zu
verkaufen. Gest. Offerten unter
R. S. 3701 an d. Exp. erbeten.

Wegen Aufgabe der Herstell-
ung dieses Erzeugnisses geben
großen Posten

Wein-Etiketten,

reich sortiert, unter Friedensher-
stellungspreisen ab. Bei geschlos-
sener Abnahme des ganzen Pos-
tens bieten weitere Vorteile.

Wiedemann'sche
Druckerei Akt.-Ges.,
Saalfeld i. Thür.

Weinstein

zu kaufen gesucht.
Ferdinand Kern,
Neustadt an der Haardt,
Maximilianstraße 12.

Gebrauchte
Korkstopfen

jede Menge gesucht
Feist Strauß,
Mainzerlandstraße 181,
Frankfurt a. Main.
Telephon Hanja 5973/74.

Inserate

haben in der „Rheingauer
Weinzeitung“ den besten
Erfolg.