



Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Nr.: Weinzeitung Oestrich.

Fernsprecher 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 **Mk. 1.00** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von **M. 1.50** in Deutschland, **M. 1.75** im Ausl.



Inserate die 4-gespaltene Beitzelle **25 Pfg.** Reklamen **50 Pfg.** Beilagen-Gebühr: 3000 Exemplare 20 Mk. Anzeigen-Aannahme: die Expedition zu Oestrich sowie alle Annoncen-Expeditionen. — Beiträge werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pf.**

Nr. 6.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 6. Februar 1916.

14. Jahrg.

Das Zähe- oder Schleimigwerden der Weine.

(Aus dem „Bad. Landw. Wochenblatt“.)

Ursache: Verschiedene Pilze und Bakterien, die sich entweder bei ungehindertem Luftzutritt oder auch bei Luftabschluß entwickeln und sowohl bei niedriger, wie vor allem bei höherer Temperatur den Zucker im Traubenmost und unvergorene Zuckerreste im Wein in Schleim verwandeln:

Schleimhefen

Rosahefe

Schleimbakterien

Regelmäßige Trauben- und Mostbewohner. Die Rosahefe zeigt sich auch als rosafarbener Schleim an Keller und äußeren Fachwänden.

Zu langes Liegenlassen der Weine auf der Gese sowie Rahmdecken an der Oberfläche der Weine in nicht spundvoll gehaltenen Fässern (Rahm-Ruhnen: zerstören Säuren des Weines) fördern die Entwicklung der Krankheit.

Krankheitserscheinungen: Wein wird mehr oder weniger ölig, dickflüssig oder schleimig, zieht beim Ubergießen Fäden, ist stark kohlenstoffhaltig, bleibt klar oder trübt sich, Geschmack sad oder unangenehm, bleibt auf der Zunge kleben, Geruch normal.

Junge, schlecht vergorene alkohol-, säure- und vor allem gerbstoffarme Weißweine und Hausstrunk unterliegen dem Zähewerden am leichtesten.

Rotweine werden selten schleimig.

Vorbeugen ist leichter als heilen!

Man unterstütze mit allen Mitteln der modernen Kellerwirtschaft die Tätigkeit der echten Weinhese durch rasche Einleitung und vollständige ununterbrochene Durchführung der alkoholischen Gärung, damit die letzten Spuren des Zuckers im Wein zum Verschwinden gebracht werden, vor allem dadurch:

a) Vermeiden des Einschwefelns der Gärgefäße;

b) Vermeiden des Angärenlassens der Weißweinsäuren namentlich in warmen Herbst;

c) Anwendung der Reihese;

d) Erwärmen der Traubenmoste in kalten Herbst;

e) Gute Gärtemperatur im Keller;

f) Vermeiden der Vermischung von frischem kaltem Most zu bereits in Gärung befindlichem Most;

g) Vermeiden des vorzeitigen Verschnittes von vergorenem mit nicht völlig vergorenem Wein;

h) Verhinderung des Auftretens des Essigstiches im Wein;

i) Spundvollhaltender Gärgefäße sofort nach beendeter Gärung;

k) Rechtzeitigen ersten Abstich der Weine.

Außerdem ist noch notwendig:

l) Tägliches sorgfältiges Auswaschen der Fesebüttchen, Tragbutten und Zuber mit frischem, reinem Wasser, namentlich in warmen Herbst;

m) das Mitvergärenlassen von 5 bis 10 Prozent reifer gemahlener Traubenbeeren im Fasse bei von Hause aus weichen, säure- und gerbstoffarmen Traubensorten (weißer Gutedel, grüner Sylvaner) oder das Vermischen solcher mit rauerer Traubensorten im Verhältnis von 2:1 vor der Kelterung;

n) Sauberhaltung der Außenwandung der Fässer.

Weine, welche nach allgemeiner Erfahrung leicht zum Zähewerden neigen, sticht man nach vollständiger Vergärung unter starker Luftzufuhr ab in sauberes mittelstark eingebranntes Faß. (Eine dünne Schwefelschnitte auf 2 Hektoliter oder eine dicke Schwefelschnitte auf 7 1/2 Hektoliter Faßraum.)

Die Wiederherstellung zähgewordener Weine: Bei nicht vollkommen durchgorenen Weinen vor jeder weiteren Behandlung erst für restlose Vergärung des noch vorhandenen Zuckers im Weine sorgen, entweder durch Anrühren der Gese

oder, wenn der Wein gärkräftige Hefe nicht mehr enthält, durch vorsichtigen Abtich und Zusatz von Rheinhese. Bezugsquelle: Großherzoglich Landwirtschaftliche Versuchsanstalt Augustenburg, Post Grözingen i. B.

Achtung: Wenn die unterbrochene Gärung auf zu kalten Keller zurückzuführen ist, dann ist derselbe gleichzeitig neben dem Aufrühren oder dem Zusatz von Hefe zu erwärmen. Anfangstemperatur + 15 Grad Celsius.

Vorsicht: Nur sich absetzende oder kurz vorher abgesetzte Hefe darf aufgerührt werden. Schon lange lagernde, womöglich faulende Hefe kann den Wein beim Aufrühren völlig verderben!

Gewißheit des Verdachtes der steckengebliebenen Gärung bringt die sogenannte Flaschenprobe:

Eine helle Weinflasche mit dem schleimigen Weine dreiviertel voll füllen, 1 Stunde im Zimmer stehen lassen, kräftig durchschütteln, bis zwischen Flaschenhals und aufgelegtem Daumen Kohlensäure nicht mehr verzischt. Flasche gut verstopfen, 24 Stunden im Zimmer stehen lassen. Zeigt sich dann beim vorsichtigen Öffnen sowie beim Durchschütteln mit aufgelegtem Daumen Druck, so ist eine weitere Durchgärung des betreffenden Weines notwendig.

Vollkommen vergorene zähe Weine werden unter starker Lüftung und intensiver Bearbeitung zur Zerreißung des Schleimes abgestochen durch folgende Verfahren:

a) In kleinen Betrieben.

Überstürzen des Weines in hohem Strahl in große, saubere Zuber, dort verschiedentlich tüchtig hin und her schütten oder mit der Mostweitsche, sauberen, weißen Hirseseben u. a. tüchtig durchpeitschen und bearbeiten und darauf in sauberes, mittelstark eingebranntes Faß überstürzen.

b) In größeren Betrieben.

Entweder Wein vom Faß durch am Zapfhahn angeschraubte Brause oder angeschraubtes Reiskrohr in hohe Bütte springen lassen und von dort in sauberes, mittelstark eingebranntes Faß überpumpen, oder den Wein direkt vom Zapfhahn in Bütte springen lassen und von dort überpumpen durch das am Ende des Füllschlauches angeschraubte in das saubere, mittelstark eingebrannte Faß hineinhängende Reiskrohr.

Der nunmehr zerteilte Schleim des so abgestochenen Weines setzt sich im Fasse ab und dieser wird durch nochmaliges Abziehen des Weines in ein sauberes schwach eingeschwefeltes Faß entfernt. (Eine dünne Schwefelschnitte auf 3 Hektoliter oder eine dicke Schwefelschnitte auf 10 Hektoliter Faßraum.)

Achtung: Zähgewordene Weine können sich auch ohne jede besondere Behandlung nach längerem Lagern von selbst heilen. Da aber die Wiederherstellung dieser nach obigem Verfahren verhältnismäßig einfach und sicher ist, so verlasse man sich nicht auf dieses ungewisse Mittel, sondern greife beim ersten Verdacht sofort ein. Andernfalls ist es oft schwer, mit der angeführten Behandlung auszukommen und muß dann eventuell noch eine Schöpfung mit spanischer Erde (auf 1 Hektoliter Wein 200—500 Gramm) oder ein vollständiges Umgären mit Rheinhese folgen. In diesen schweren Fällen — auch wenn der Verdacht des Essigstiches vorliegt — hole man sich Rat bei der Großherzoglich Landwirtschaftlichen Versuchsanstalt Augustenburg.

Warnung! Zähe gewordene Weine können — wie der Essigstich — andere gesunde Weine anstecken. Man verhütet dies durch:

- Vermeidung der anderweitigen Vermengung nicht gehörig gesäuberten, mit schleimigen Weinen in Berührung gewesener Spunde, Fässer, Stützen, Büten und Zuber;
- Unterlassen der Vermischung von alten Weinresten mit Jungwein;

- Jedesmalige Prüfung der Auffüllweine auf ihre Tauglichkeit;
- Peinlichste Prüfung der Verschnittweine auf ihren Gesundheitszustand vor der Verwendung;
- Peinliche Säuberung der Weinheber und Heberschläuche und Zapfhähnen mit frischem, reinem Wasser vor und nach jeder Probeentnahme.



Berichte.



Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 4. Febr. Die Tage Pauli Befehrung und Maria Lichtmess werden von den Winzern und Landwirten wohl beachtet. Pauli Befehrung soll hell und trocken und Lichtmess trüb und dunkel sein. Behält die alte Regel recht, so muß uns wohl ein gutes Jahr beschieden sein, denn beide Tage hatten die erwünschten Eigenschaften. Im ganzen ist das Wetter mehr kühl und trockner geworden. Die Nächte bringen wieder leichtere Fröste, welche die etwas sehr vorzeitig erwachte Vegetation noch etwas zurückhalten. In den Weinbergen wird es wieder lebhafter. Kinder, Frauen und Greise sind tätig, um die Arbeiten zu fördern. Es ist schon viel geschnitten und noch wird viel Winterbau nachgeholt. Aber viel Arbeit bringt dennoch das Frühjahr; allein bei dem Eifer, welcher allenthalben bemerkbar ist, wird doch das notwendigste geschafft werden können. Das gute fünfzehnte Jahr wirkt doch recht ermutigend auf die Schaffensfreude. Mit dem Abtich der neuen Weine wurde allgemein begonnen. Die frühe Lese und das vorwiegend milde Wetter während des Vorwinters bewirkten eine schnelleren Entwicklung der jungen Weine und so kann der erste Abtich etwas früher gegeben werden, als sonst üblich ist. Auch der Umstand, daß die Trauben gesund eingebracht werden konnten trägt mit zum schnelleren Ausbau der Weine bei. Die beurlaubte Feldgrube sind beim Abtich mit tätig und es mag denselben gegen den Dienst im Schützengraben ein recht angenehme Abwechslung sein. Das Verkaufsgeschäft ist zwar etwas ruhig, aber nicht ganz still; die Nachfrage ist immer lebhaft und finden auch allenthalben Verkäufe statt. Die Preise bleiben fest. Ein eigentlicher Marktpreis ist jetzt kaum festzustellen; es kommen schon mehr die besseren Sachen zum Verkauf, welche je nach Lage und Herkommen bewertet werden. Die höchsten Farbwerke kauften größere Partien zu recht hohen Preisen auf. Für die Versteigerungen sind die Aussichten hoffnungsvoll.

☉ Aus dem mittleren Rheingau, 4. Febr. Der Rebschnitt wie auch die anderen Weinbergsarbeiten sind in der letzten Zeit gut vorangebracht worden. Mit der Düngung geht es nicht nach Wunsch, da es an Stalldünger so gut wie auch an künstlichem Dünger fehlt. Da Rebholz ist nicht ganz nach Wunsch im Stande, besonders über die Oesterreicher Rebe wird geklagt, doch ist es ausgereift, gesund und genügend Fruchtaugen können geschnitten werden. Der neue Wein hat sich gut entwickelt und überall ist man mit ihm zufrieden. Das freihändige Geschäft geht zögernd, wenn auch ständig Nachfrage vorhanden ist. Man ist sich über die Forderungen wie auch die Preise nicht ganz einig. Bei einem in Hallgarten erfolgten Verkauf von 1915er wurden über 2000 Mk. für das Stück angelegt. Es handelt sich um Rieslingwein. Auch in Rüdesheim wurde ein Abtich in 1915er Wein vollzogen. Der Preis wurde aber nicht bekannt.

☐ Aus dem unteren Rheingau, 4. Febr. Der 1915er baut sich, wie vorausgesehen war, auf den

Lager recht gut aus. Er ist ein eleganter, selbständiger Wein, der auch alle sonstigen Eigenschaften eines hervorragenden Jahrganges besitzt. Der Umstand, daß im vorigen Jahre die Rebstöcke hier nicht sehr voll hingen — man rechnete durchschnittlich einen „halben Herbst“ — hat die Güte der Trauben und des Weines vorteilhaft beeinflusst. Die 1915er Rheingauer Weine dürften meistens auf den Weinversteigerungen abgesetzt werden. Großes Interesse bringt man in Fachkreisen u. a. der Weinversteigerung des Lorchhäuser Winzervereins entgegen, welche am 12. April stattfindet und ausschließlich 1915er Naturweine bringt. Diese ist eine der bedeutendsten und zugleich die erste der Rheingauer Weinversteigerungen.

Aus Rheinhessen.

⊕ Aus Rheinhessen, 4. Febr. Die Arbeiten in den Weinbergen sind in der letzten Zeit recht gut gefördert worden. Das Weingeschäft zeigte sich in der letzten Zeit noch immer sehr lebhaft wenn auch schon ein bedeutender Teil der 1915er Weine in anderen Besitz übergegangen ist. Bei den letzten Umsätzen wurden für das Stück 1915er Weißwein bezahlt in Mettenheim 670 Mk., Guntersblum 680—720 Mk., Wörstadt 700 Mk., Altheim 780—830 Mk., Bechtheim 750 Mk., Nierstein 1200—1800 Mk., Dittelsheim 650 Mk., Udenheim 620—630 Mk., Oppenheim 700 bis 1300 Mk., Walldersheim 650 Mk., Dersheim 620 bis 680 Mk., Albig 600 Mk., Bartenheim 600 Mk., Weinolsheim 670 Mk., Spiesheim 630 Mk., Dolgesheim 650 Mk., Nieder-Saulheim 700 Mk., Ober-Saulheim 710 Mk., Wolfsheim 660—700 Mk., Bendersheim 650—700 Mk., Ensheim 650—700 Mk., Wallertheim 660—680 Mk., Weinheim 650 Mk., Eichloch 650 Mk., Sulzheim 630 Mk. Das Stück 1913er erbrachte in Nieder-Saulheim 630 Mk. Für das Stück 1915er Rotwein wurden bis 900 Mk. Erlöst. Die Umsätze der letzten vierzehn Tage betrugen wohl 800 Stück Wein.

Vom Rhein.

+ Vom Mittelrhein, 4. Febr. Das Weingeschäft in 1915er Weinen ist noch nicht so recht im Gange, da der erste Abtrieb noch nicht begonnen hat. Unter 700 Mk. wird das Fuder 1915er Weißwein kaum zu haben sein. Für das Fuder 1913er Weißwein wurden in Steeg 760—850 Mk., für das Fuder 1913er Rotwein in Hirsensch 890—940 Mk., 1912er in Oberwesel 920—970 Mk., in Braubach 900—950 Mk., 1913er in Braubach 900—960 Mk. Erlöst.

Von der Nahe.

⊗ Von der Nahe, 4. Febr. Die Weinbergarbeiten sind noch sehr zurück. Besonders ist man mit dem Rebschnitt im Rückstand. Das Weingeschäft war zuletzt nicht sehr belebt. Für das Stück 1915er wurden in den Seitentälern 650—720 Mk., in den Nahegemarkungen 700—1300 Mk., für das Stück 1914er in Kreuznach 760—1000 Mk., 1913er in Sobernheim 700—800 Mk., 1912er in Wallhausen 650 bis 700 Mk. bezahlt.

Von der Mosel.

⊙ Von der Mosel, 4. Febr. Mit den Arbeiten in den Weinbergen geht es langsam voran. Da es an Arbeitskräften fehlt, kann die Arbeit, so nötig sie ist, nicht schneller erledigt und gefördert werden. Da der erste Abtrieb des neuen Weines im Gange ist, hat das freihändige Weinverkaufsgeschäft sich auch dort, wo es ruhiger war, belebter gestaltet. Die Forderungen wie die Preise sind dabei gestiegen. Die Verkäufe der letzten Zeit waren ganz bedeutend. An der

oberen Mosel sind die 1951er zum weitaus größten Teile verkauft. Es ist vorauszusehen, daß das Fuder dort noch höher als 500 Mk. bezahlt werden muß, da künftige Nachfrage ein weiteres Steigen des Preises nach sich ziehen wird. An der unteren und mittleren Mosel wurden bei sehr umfangreichen Verkäufen für das Fuder 1915er 650—1500 Mk. angelegt. Das Fuder kleinen 1915er Weines kostete in Poltersdorf 510 Mk. In Balwig erbrachte das Fuder 1915er 770 Mk., in Klotten 520 Mk., in Entkirch 1350 Mk., während das Fuder 1914er sich in Klotten auf 500 Mk., in Entkirch auf 550—600 Mk., 1913er in Klotten auf 710 Mk., in Entkirch auf 650—800 Mk. stellte. — An der Saar wurden die Weinbergarbeiten ganz gut voran gebracht. Der Rebschnitt wurde stark gefördert. Das freihändige Weingeschäft ist flott. Bei den letzten Umsätzen erbrachte das Fuder 1915er 1100—1300 Mk. Ältere Weine sind weniger gesucht. Der erste Abtrieb der 1915er Weine ist im Gange. Der Zentner gebrannter Trester, die früher weggeworfen wurden, wird jetzt zu 0.50—1.00 Mk. aufgekauft. Die Trester werden zur Gewinnung von Öl verwandt.

Aus Franken.

□ Aus Franken, 4. Febr. Das freihändige Weingeschäft hat sich auch in letzter Zeit gut angelassen. Es wurden viele Verkäufe bei steigenden Preisen vollzogen. Für die 100 Liter 1915er wurden in Würzburg 90—130 Mk., Sommerach 85—100 Mk., Dettelbach 65—85 Mk., Rödelsee 80—95 Mk., Zphofen 80—97 Mk., Rüggingen 65—85 Mk., Randersacker 80—98 Mk., für die 100 Liter 1915er Eschendorfer „Lump“ 130 Mk., Eschendorfer „Fürstenberg“ 200 Mark erzielt.

Aus Baden.

○ Aus Baden, 4. Febr. Das Stück 1915er Weißwein kostete bei lebhaftem Verkauf in den verschiedenen Weinbaugebieten unseres Landes 400—700 Mk., Rotwein 650—1100 Mark.

Aus der Rheinpfalz.

+ Aus der Rheinpfalz, 4. Febr. Das Weingeschäft erweist sich in den verschiedenen Bezirken der Rheinpfalz als durchaus belebt. Besonders gesucht sind Rotweine, die in den größten Mengen selbst übernommen werden. Aber auch Weißweine sind gesucht und werden gut bezahlt. Vor allem werden 1915er abgenommen. Die Preise befinden sich gerade für neue Weine fortwährend im Steigen. Ein bedeutender Teil der 1915er Ernte ist schon in anderen Besitz übergegangen. Für das Fuder 1915er Weißwein wurden im unteren Gebirge 600—750 Mk., im mittleren Gebirge 725—2000 Mk., im oberen Gebirge 470—650 Mk., 1915er Rotwein im unteren Gebirge 650—730 Mk., im mittleren Gebirge 680—900 Mk., im oberen Gebirge 580 bis 630 Mk., für das Fuder 1914er Weißwein im mittleren Gebirge 900—1600 Mk., Rotwein 800—900 Mk. bezahlt. Die Umsätze stellten sich auf hunderte von Fudern.

Ausland.

Frankreich.

* Die Steigerung der Weinpreise in Frankreich. Die Weinpreise haben in Frankreich eine scharfe Aufwärtsbewegung erfahren. Die Nachfrage ist auf dem Weinmarkt während des Krieges recht stark, da der Konsum

von Wein beträchtlich gewachsen ist. Zunächst sind für die Verproviantierung des Heeres große Mengen in Bereitschaft zu stellen, weshalb die Militärintendanz ein volles Viertel der letzten Ernte, d. h. etwa 4—5 Millionen Hl., beschlagnahmt hat. Aber auch im Wirtschaftsgewerbe ist der Verbrauch gestiegen, weil der Ausschank der Spirituosen zu gewissen Stunden verboten ist und man einen Ersatz dafür im Wein findet. Dem großen Bedarf steht aber ein ungewöhnlich geringes Erntergebnis gegenüber. Qualitativ läßt zwar die 1915er Ernte nichts zu wünschen übrig, aber die Ertragskraft war so gering, daß kaum ein Drittel der Ernte des Vorjahres herauskam. Man muß viele Jahrzehnte zurückgehen, um solch eine niedrige Produktionsziffer wieder zu finden, wie die des Jahres 1915 mit rund 18 Mill. Hl., die hinter der Ernte 1914 um etwa 43 Mill. Hl. zurückbleibt. Wie kläglich dieses Resultat ist, kann man nach der „Frankf. Ztg.“ daraus ersehen, daß die kleinste Ernte des letzten halben Jahrhunderts, die des Jahres 1889, 24 Mill. Hl. ausmachte. In den andern weinproduzierenden Ländern sind ebenfalls sehr niedrige Ernteerträge gewonnen worden. Darum ist nur wenig Aussicht vorhanden, durch verstärkte Zufuhr aus dem Auslande das fehlende Quantum auch nur einigermaßen auszugleichen. In Italien ist diesmal keinerlei Ueberschuß und auch in Spanien, das eine wenig erfreuliche Ernte hatte, kann nicht viel liefern. Ebenso hat Algier ein bedeutendes Erntedefizit. Nur Portugal ist in der Lage, größere Mengen abzugeben. Der Preisstand ist, dem regen Kaufandrang entsprechend, bemerkenswert in die Höhe geschneilt. Nach Ende 1914 waren die Weine bei den Produzenten zu 8—15 Fr. erhältlich. Nach Entrichtung der Transport-, Kommissions- und sonstigen Handelskosten sowie der städtischen Abgaben stellte sich der Wein beim Detaillisten in Paris auf 60 bis 70 Fr. für das Stückfaß von 222 Litern. Heute kosten dieselben Weine beim Produzenten 60—70 Fr. pro Hl. und beim Detaillisten 150—200 Fr. pro Stückfaß. Die Nachfrage zeigt, obwohl der übliche Litterpreis auf 70 und sogar 75 Centimes angelangt ist, keine Verringerung, während vor einigen Jahren, als eine Verteuerung auf 60 Centimes eintrat, der Konsum alsbald auf die Hälfte sank. Angesichts der geschilderten Marktverhältnisse ist auf eine Ermäßigung der Preise vorerst nicht zu hoffen.

Verschiedenes.

+ Destrück, 4. Febr. (Kriegs-Lichtbilder-Vortrag.) Auf Einladung des „Kaufm. Vereins Mittel-Rheingau“ wird Herr Dr. Herwarth von Bittenfeld in Wiesbaden am Dienstag, den 15. Februar abends 8 Uhr im Rühlmann'schen Saale in Mittelheim über „Belgien“ sprechen und seine Ausführungen durch eine größere Anzahl Lichtbilder erläutern.

* Bingen, 3. Febr. Die Vereinigung Binger Weinbergbesitzer hat veröffentlicht, daß für Trester aus weißen Trauben der Preis für den Zentner auf 10 Mk., für Trester aus roten Trauben auf 12 Mk. festgesetzt sei. Für den Zentner Weinhese seien wenigstens 4 Mk. anzulegen.

= Bingen, 4. Febr. Die Vereinigung Binger Weinbergbesitzer hat die nötigen Schritte zur Erlangung der zur Bekämpfung der Peronospora und des Oidium notwendigen Menge Kupfervitriol und Schwefel getan. Die Mitglieder des Vereins müssen angeben, wie viel Weinbergbesitz, Jungfelder usw. sie haben, damit festgestellt werden kann, wie groß die für die Gemarkung erforderliche Menge der beiden Schädlingsbekämpfungsmittel ist. Auch wird ermittelt, wieviel Vorrat jeder noch besitzt.

Naturwein-Versteigerung

zu Escherndorf a. M.

Mittwoch, 16. Februar 1916, vorm. 10 Uhr
versteigert der

Winzer-Verein Escherndorf e. G. m. u. H.
im „Gasthaus zum Engel“

570 hl 1915^{er} Weine.

Probetage: Donnerstag, den 27. Januar
Mittwoch, den 9. Februar

sowie vor und während der Versteigerung.

Ferner werden am genannten Tage

150 hl 1914^{er} Weine

dem freihändigen Verkaufe unterstellt.

Der Vorstand.

Vorläufige Anzeige.

Unsere diesjährigen Weinversteigerungen bringen

nur 1915er Naturweine

und finden am 12. April statt.

Borchhausen i. Rheing.

Borchhäuser Winzerverein u. Jaf. Aloß Wwe.

Vorläufige Anzeige.

Freitag, den 2. Juni 1916, versteigern die

Vereinigten Weingutsbesitzer von Raenthal

ca. 42 Nummern 1915er Naturweine u. ca.

3000 Flaschen 1904er und 1911er.

Näheres später.

Vorläufige Anzeige.

Der unterzeichnete Verein bringt zur

Versteigerung

ca. 90 Stück 1914 und 1915 naturreine Weine

am 2. Mai und 7. Juni l. Js.

Kiedrich, Rheingau.

Winzerverein.

Vorläufige Anzeige.

Donnerstag, den 22. Juni ds. Js.

versteigert der

Winkeler Winzer-Verein G. G.

ca. 40 Halbstück 1915er

Winkeler

und 8

1914er

Naturweine.

Alles Nähere später.

Terminkalender für Weinversteigerungen

pro Frühjahr 1916.

Termin:	Ort:	Versteigerer:
29. März	Bingen	R. Avenarius Gau-Algesheim
30. „	Biesbaden	W. Ruth
5. April	Bingen	Seligmann Simon
6. „	Bingen	Carl Erne Bwe.
12. „	Lorchhausen	Winger-Verein Lorchhausen u. Jaf. Kloy Bwe.
14. „	Hochheim	Winger-Genossenschaft
26. „	Mainz	Georg Schmitt, Nierstein
28. „	Mainz	Winger-Genossensch. Alshheim
28. „	Kreuznach	Louis Engelmann u. Sohn
1. Mai	Elzville	Verwaltung der Vereinigten Weingüter v. Albert Wegel u. C. v. Reichenau, Neudorf
2. „	Riedrich	Winger-Verein E. G.
2. „	Kreuznach	Verein der Naturwein-Versteigerer der Nahe
3. „	Hallgarten	Winger-Verein E. G.
3. „	Kreuznach	Verein der Naturwein-Versteigerer der Nahe
4. „	Hallgarten	Winger-Genossenschaft E. G.
4. „	Kreuznach	Verein der Naturwein-Versteigerer der Nahe
5. „	Riedrich	Vereinigung Riedricher Weingutsbesitzer
5. „	Kreuznach	Verein der Naturwein-Versteigerer der Nahe
6. „	Hattenheim	belegt
8. „	Hallgarten	Vereinigt. Weingutsbes. E. G.
9. „	Lorch	Lorch Winger-Verein E. W.
9. „	Nierstein	Phil. Find Erben
10. „	Rauenthal	Winger-Verein E. G.
10. „	Hochheim a. M.	Winger-Verein E. G.
11. „	Nierstein	Geschw. Schuch
11. „	Kreuznach	Laun u. Waagelein
12. „	Hochheim a. M.	Conr. Werner's Erben
12. „	Nierstein	Wilh. Wernher
13. „	Deftrich	belegt.
16. „ bis	Rheingau	Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer
31. „	„	„
23. „	Bingen	Julius Epenchied
30. „	Nierstein	Franz Jos. Sander
2. Juni	Rauenthal	Vereinigte Weingutsbesitzer
3. „	Hallgarten	Winger-Genossenschaft E. G.
5. „	Hallgarten	Winger-Verein E. G.
6. „	Hallgarten	Winger-Genossenschaft E. G.
7. „	Riedrich	Winger-Verein E. G.
8. „	Hallgarten	Vereinigte Weingutsbes. E. G.
9. „	Neudorf	Neudorfer Winger-Verein
10. „	Rauenthal	Winger-Verein E. G.
14. „	Johannisberg	Winger-Verein E. G.
15. „	Hallgarten	Winger-Verein E. G.
16. „	Deftrich	Erste Vereinigung Deftricher Weingutsbesitzer
16. „	Hochheim a. M.	Winger-Verein E. G.
19. „	Hochheim a. M.	Winger-Genossenschaft
20. „	Deftrich	Erste Vereinigung Deftricher Weingutsbesitzer
21. „	Deftrich	Erste Vereinigung Deftricher Weingutsbesitzer
22. „	Winkel	Winger-Verein E. G.

Wegen weiterer Anmeldung oder Auskunft wende man sich an die

Expedition d. „Rheingauer Weinzeitung“

(fachmännische Auskunftsstelle für Weinversteigerungen — Telephon Nr. 6),

woselbst auch alle auf eine Versteigerung bezüglichen Arbeiten, wie

Festsetzung des Termins,

Druck der Weinlisten, Steig-Ken. und

Steigscheine,

Lieferung v. Kommissionär- u. Weinhändler-Adressen,

Verfand der Weinlisten an die Wein-

händler und -Kommissionäre,

Beforgung der Weinversteigerungs-Anzeigen

in die nur bestgeeigneten

Blätter — unter Gewährung hohen Rabatts — u. s. w. zur

prompten und billigsten Erledigung übernommen werden.

* Mainz, 3. Febr. Die „Vereinigung Rheinheffischer Weinkommissionäre“ hielt im Gasthaus „Mainzer Hof“ in Mainz am 31. Jan. ihre ordentliche Hauptversammlung ab. Der Vorsitzende, Herr Fald-Bramigt, erstattete den Jahresbericht und einen Rückblick auf das abgelaufene Vereinsjahr. Die Rechnungsablage erstattete Herr Kraus. Es verbleibt ein Ueberschuß von 181.99 Mk., welcher Betrag an das Vereinsvermögen, das 1308.14 Mk. beträgt, überführt wird. Es wurde beschlossen, daß in Anbetracht des Weltkrieges auch für das Jahr 1916 der Jahresbeitrag nicht 20, sondern die Hälfte, 10 Mk. beträgt. — Bei der allgemeinen Aussprache wies Herr Nathan darauf hin, daß die Postdirektion den Wunsch ausgesprochen, im Telephonverzeichnis das Wort „Weinkommissionär“ in ein deutsches umzuwandeln. Der Vorsitzende meinte, daß der Wunsch der Postdirektion recht gut gemeint sei, allein, so lange das Handelsgesetzbuch nach dieser Richtung nicht abgeändert sei, eine andere Bezeichnung für Weinkommissionär nicht am Platze sei. Nachdem noch Vereinsangelegenheiten besprochen und an der Debatte sich die Herren Oppenheimer, Rehr und Keen beteiligt hatten, wurde die Versammlung geschlossen.

* Mainz, 3. Febr. (Rheinheffischer Weinbauverein.) Im Kasino Hof zum Gutenberg tagte am 1. d. Mts. eine Vertreterversammlung des rheinheffischen Weinbauvereins, zu der Herr Provinzialdirektor Geheimrat Beß, die Kreisräte von Bingen und Oppenheim, Prof. Dr. Wuth von Weinbauschule in Oppenheim, Prof. Dr. Mayrhofer, die Landwirtschaftskammer und der Vertreter der Winger-Genossenschaften, Herr Hamann, außerdem Vertreter der Brennereien und Selsfabriken erschienen waren. Der Vorsitzende des Weinbauvereins, Herr Sittmann-Oppenheim referierte eingehend über die Frage einer besseren Verwertung und Ausnützung der Weintrester zur Gewinnung von Del und Viehfutter im kommenden Herbst. Es wurde eine Kommission gewählt, welche die Sache so fördern soll, daß sie womöglich im kommenden Herbst zur praktischen Durchführung gelangen kann. Die nötigen Mittel sollen von der Provinz und den Kreisen aufgewendet werden.

* Nierstein. Der Niersteiner 1915er ist zur Zeit ein sehr gesuchter Artikel. Riesige Mengen Wein wurden in den letzten Tagen hier bereits zu hohen Tagespreisen verkauft, und große Kaufabschlüsse stehen unmittelbar bevor. Die außergewöhnlich starke Nachfrage nach Wein hat ihren Hauptgrund in der Tatsache, daß sehr viele Gastwirte wegen der in Aussicht stehenden Einschränkung der Bierproduktion sich schon jetzt mit großen Vorräten Wein versorgen. Die hiesigen Weine stellten sich im Preise während der letzten Tage durchschnittlich auf mindestens 1000 Mk. pro Stück. Wiederholt wurden für Qualitätsweine der hiesigen Gemarkung aber auch bereits über 2500—3000 Mk. gezahlt.

* Guntersbun, 3. Febr. In einem Weinkeller waren verschiedene 1915er Weine in starke Gärung geraten, sodaß ein Faß auseinanderprang und ein ganzes Stück von dem kostbaren Rebsaft auslief, einen Schaden von über 1000 Mk. verursachend.

* Darmstadt, 2. Febr. (Zur Frage einer Reichsweinsteuer.) Die Abgg. Moltkan und v. Brentano haben in der Zweiten Kammer folgende Interpellation an die Regierung gerichtet: „Ist die Gr. Regierung in der Lage, darüber Auskunft zu geben, ob die Einführung einer Reichsweinsteuer ernstlich geplant ist? Ist die Gröhh. Regierung gewillt, gegebenenfalls im Bundesrat gegen die den heffischen Weinbau schwer bedrohende Maßnahme Stellung zu nehmen?“

* Stempelfreiheit für Verrechnungsscheß. Bekanntlich ist als Termin für die Aufhebung des Scheß-

Stempels gesetzlich der 31. Dezember 1916 festgelegt. Unter den gegenwärtigen Verhältnissen wäre eine sofortige Aufhebung des Stempels aber dringend erwünscht. Die gleichzeitige Aufhebung des Scheckstempels für alle Arten von Schecks würde allerdings, da das Publikum noch nicht an den Verrechnungs-Scheck gewöhnt ist, vermutlich für den bargeldlosen Verkehr nicht von großem Vorteil sein, sondern nur eine Vermehrung der Barzahlungs-Schecks zur Folge haben. Die Handelskammer zu Frankfurt a. M. hat daher bei dem Reichskanzler beantragt, als Übergangsmaßregel bis zur vollständigen Beseitigung des Scheckstempels am 31. Dezember d. J. die sofortige Aufhebung des Stempels für Verrechnungs-Schecks zu veranlassen, damit in der Zwischenzeit das Publikum möglichst zur Einführung des Verrechnungs-Verkehrs erzogen wird.

* **Maßnahme zur Erleichterung und Wiederbelebung der Ausfuhr.** Daß die beträchtliche Einschränkung unserer Ausfuhr, wie sie teils infolge der Absperrung vom Weltmarkte, teils aus Rücksichten der Kriegsführung bedingt war, Nachteile für das gesamte deutsche Wirtschaftsleben mit sich bringt, leuchtet ohne weiteres ein. Insbesondere, aber keineswegs allein steht damit der ungünstige Stand der deutschen Valuta und die dadurch verursachte Verteuerung unserer Einfuhr in ursächlichem Zusammenhange. Die Wiederbelebung unserer Ausfuhr bildet daher bei den zuständigen Reichsstellen bereits seit längerer Zeit den Gegenstand eifrigster Aufmerksamkeit und Fürsorge. Auch sind bereits eine Reihe praktischer Folgen dieser eingehenden Prüfung zu verzeichnen; formale Bedingungen, an welche die Genehmigung zur Ausfuhr bisher geknüpft war, sind beträchtlich vereinfacht und erleichtert worden. Aber auch in bezug auf die sachlichen Vorbedingungen der Ausfuhrgenehmigung sind wesentliche Erleichterungen teils bereits ins Leben getreten, teils stehen sie wenigstens zur Erwägung. Die Hoffnung, daß die Einschränkung unserer Ausfuhr nunmehr den niedrigsten Stand überschritten und sich diese wieder in aufsteigender Bewegung befindet, erscheint daher durchaus berechtigt.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

* Aus der Rheinpfalz, 3. Febr. Die Vereinigung Pfälzischer Naturweinversteigerer hatte in Deidesheim eine Mitglieberterversammlung. Es wurde der Beschluß gefaßt, an den Wohnorten der Versteigerer in der Zeit vom 9. bis 23. Mai in diesem Jahre die Frühjahrs-Weinversteigerungen der Vereinigung abzuhalten. Es werden 1913er, 1914er und 1915er ausgebaut. Genauer werden die Versteigerungstage noch bestimmt.



Liebesgaben für das Vaterland.

* Langen, 3. Febr. Die Firma Georg Scherer u. Co. hier ließ kürzlich u. a. anweisen: 500 Mk. dem Roten Kreuz, 500 Mk. der Kriegsfürsorge, 250 Mk. bedürftigen, 100 Mk. der freiwilligen Feuerwehr, deren meisten Mitglieder z. Bt. im Felde stehen, und 50 Mk. den Kriegsblinden.

Firmen- und Personalnachrichten.

* Geisenheim, 1. Febr. Am heutigen Tage feiert der Direktor der Kgl. Lehranstalt Herr Geheimer Regierungsrat Professor Dr. Wortmann sein 25jähriges Amtsjubiläum als Beamter dieser Anstalt. Der Genannte trat am 1. Feb-

ruar 1891 als Nachfolger von Professor Müller-Thurgau als Vorstand der pflanzenphysiologischen Versuchsanstalt der Kgl. Lehranstalt ein und übernahm vom 1. April 1903 ab die Leitung der Anstalt.

Verkehrswesen.

* **Postcheckverkehr.** Das amtliche Verzeichnis der Postcheckkunden bei den Postcheckämtern im Reichspostgebiet wird in den nächsten Tagen nach dem Stande vom 1. Januar 1916 erscheinen. Es umfaßt 112 000 Postcheckkunden. Der Preis für das Verzeichnis einschließlich der im Jahre erscheinenden Nachträge ist 3 Mk. Bestellungen nehmen alle Postanstalten entgegen. Postcheckkunden erhalten die Druckwerke auf Wunsch von ihrem Postcheckamt unter Abtuchung des Preises; auch können sie sich den regelmäßigen Bezug durch einmalige Bestellung bei ihrem Postcheckamt sichern.

* **Bei Auslandspaketen** ist jetzt, um die Versendung von verbotenen schriftlichen Mitteilungen nachdrücklich zu verhindern, lediglich die Beifügung einer Faktura (Rechnung) gestattet. Hiernach hat die Erklärung des Versenders in den den Paketen beizufügenden Ausfuhrerklärungen (in Spalte „Bemerkungen“) zu lauten: „Enthält außer der Faktura keinerlei schriftliche Mitteilungen“. Die Ausfuhrerklärungen müssen vom Absender selbst, bei juristischen Personen von dem geschäftsmäßigen Vertreter (bei Handelsfirmen von dem Inhaber oder einem der ins Handelsregister eingetragenen Bevollmächtigten) durch Namensunterschrift verantwortlich vollzogen werden. Ein etwa vorhandener Firmenstempel ist beizubringen. Die Postanstalten sind ermächtigt worden, über die Persönlichkeit des Einlieferers von Auslandspaketen unter Umständen einen Ausweis zu verlangen und, falls dieser abgelehnt wird, die Annahme des Paketes zu verweigern.

* **Postverkehr mit Polen.** Von jetzt ab ist im Postverkehr mit dem Gebiet des Generalgouvernements in Warschau auf Postkarten auch die polnische Sprache zugelassen. Briefe dieses Verkehrs sind nach wie vor nur in deutscher Sprache zulässig.

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



Joh. Bapt. Sturm

Weingutsbesitzer

Rüdesheim a. Rhein.

Grösste eigene Weingüter
in Rüdesheim, Johannisberg
:: und Assmannshausen ::

Spezialität:

Eigene Gewächse.

Für Wiederverkäufer billigste
Engrospreise.

**Hugo Brogsitter, Weinvermittlung,
Wiesbaden.**

Wichtig

für

Winzer, Weinhändler u. Wirte!

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

Weinbau, Weinhandel und Weinausschank amtlich vorgeschriebenen

Weinlagerbücher

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

sind in unserem Verlage vorrätig.

Es haben Buch zu führen:

- Winzer**, die in der Hauptsache eigenes Gewächs in den Verkehr bringen, auch wenn sie nach Erfordernis im Inlande gewonnene Trauben oder Traubenmaische zum Kellern zulaufen, 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 fertigem Zustande 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 ihre 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 Kellerbehandlung 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 **Mf. 2.00.**

Für kleinere Winzer und Mitglieder der Winzer-Vereine, welche letztere ebenfalls zur Buchführung verpflichtet sind, haben wir eine billige Ausgabe, per Stück zu **50 Pfg.** hergestellt und empfehlen wir diese den Herren Vorständen der Winzer-Vereine zum Partiebezug auf das angelegentlichste.

Ferner sind zu haben:

Die gefeslich vorgeschriebenen

Zuckerungsanzeigen

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

Preis pro Stück 5 Pfg., 50 Stück **Mf. 1.00**

Anzeigen der Herstellung von Hausstrunk

Preis pro Stück 5 Pfg., 50 Stück **Mf. 1.00.**

Druckerei der Rheingauer Weinzeitung,

Oestrich im Rheingau.

Assmannshäuser Rotweine,

verschiedene Jahrgänge,

jedes Quantum.

„Ausführung von Heereslieferungen.“

Fritz Wittmann, Weingutsbesitzer
Assmannshausen a. Rhein.

Erste Mainzer Metallkapsel-Fabrik

Franz Zahn

Mainz a. Rhein

Einzige Fabrik am Platze.

Telefon 704.

Abteilung I

Fabrikation von
Flaschenkapselndoppelt verzinkt, in den
feinsten Ausführungen.

Abteilung II

Fabrik und Lager sämtlicher
Kele reimaschinen, Geräte,Utensilien und Materialien,
bester Ausführungen und Qua-
litäten, garantiert durch nach
bald 50jährigen, praktisch ge-
machten Erfahrungen, zu reel-
len 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, Filtriermasch., Filtermasse,
Asbest, Flaschenpapier, Flaschenkork, Schwefelspan, gewöhnl.
u. arsenikfreien, Hausenblase, Gelatine, Eiweiss, Wein- u. Cham-
pagner-Tannin, Kellerleuchter, Kellerkerzen, Fasspunden, Quer-
scheiben, Spundlappen, Fassbleche, Fasskitt, Fassstalg, Flaschen-
körbe, Fasswinden, Fass- und Flaschenbürsten, Signierschab-
onen, Kistenschoner, Lagerschildchen etc.

Firma *Georg Schmitt, Nierstein u. Oppenheim*

Büro in Nierstein, Wilhelmstr. 3 :: Fernruf 19

Holzhandlung — Kyanisierungsanstalt

empfiehlt

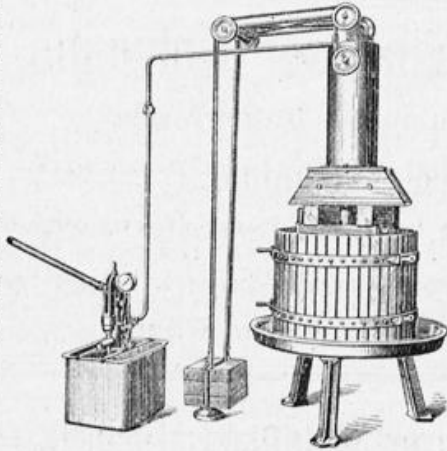
Ia. kyanisierte Reb-, Baum- und Rosenpfähle

in allen Längen und Stärken.

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

Lieferant erster Güter.

Insertate finden in der „Rheingauer Wein-
zeitung“ die weiteste Verbreitung.



Heidesheimer Maschinenfabrik

Meinke, Krebs & Wegener

HEIDESHEIM 18 bei Mainz

bauen als Spezialität:

Hydraulische Pressen (Ober- und Unterdrucksystem für grössere und kleinere Betriebe)

Spindelkeltern (für mittlere und kleinere Betriebe). Trauben- und Krümmelmühlen, Abbeermaschinen in nur erstklassiger Ausführung.

Umbau von Spindel-Keltern in hydraul. Pressen nach unserm gesetz. gesch. System, von einzig dastehender Einfachheit und Zuverlässigkeit.

Beste Referenzen. Katalog gratis u. franko.

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



Kelleröfen

Monate lang auf Probe!

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

E. Henn, Ofenfabrik
Kaiserslautern.

Inserate

haben in der „Rheingauer Weinzeitung“ den besten Erfolg.

Johannes A. Petersen & Co.

Importeure :: HAMBURG

offerieren auch während des Krieges
zu normalen Preisen
ihre noch vorhandenen Qualitäten in

Original Douro-Port

Original Insel-Madeira

Spanisch-Malaga

Bordeaux-Burgunder

Wermuth-Weine

Tarragona

Sherry

Gratis-
Proben

franko

Blutrote und goldgelbe Dessertweine
mit Medicinal-Analyse.

Einzelne Sorten sind bereits ausverkauft!

Spezialität: Douro-Portweine.
Original-Jamaica-Rum, Arrac u. Cognac.

Flaschengestelle

und Flaschenschränke
mit genauer Einteilung und
Lagerübersicht,

liefert als Spezialität:

B. Strieth,

Eisenkonstruktionswerkstätte

Winkel (Rheingau).

Telefon Nr. 27, Amt Oestrich

Zeichnung und Kostenanschlag
auf Wunsch.

Prima Referenzen.

Gehr. rhein. Halbstück

starke Versandtfässer mit Roll-
reif u. ungesch. Viertelstück
preiswert abzugeben.

Peter Altmeier, Küferei
Bingerbrück a. Rh.

Größere Quantitäten

flüssige

Weinhefe

zu kaufen gesucht.

Gefl. Angebote unter Chiffre A. 5
an Haafenstein & Vogler A.-G.,
Stuttgart.

Verschiedene

Partien 1915er

(Rheingauer Riesling)

billigst an der Hand!

Gefl. Off. unt. Nr. 3578
an die Exped. der „Rheing.
Weinzeitung“ erbeten.

Stichige u. defekte Weine

zur Essigfabrikation, kaufen zu
hohen Preisen gegen Kasse

E. Wolff & Co.,

Weinessigfabrik Kreuznach.

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.

≡ Kaufmännische ≡ Drucksachen

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

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

Otto Etienne

Druckerei und Verlag der „Rheingauer Weinzeitung“

Telefon 6 Oestrich i. Rhg. Telefon 6