

Rheingauer Weinzeitung

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. 6658a) 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-gestaltene Petitzeile **25 Pfg.** Kellam: **50 Pfg.** Beilagen-Gebühr: **3000** Exemplare **20 M.** Anzeigen-Aufnahme: die Expedition zu Oestrich, o. wie alle Annoncen-Expeditionen. — Beiträge werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pf.**

Nr. 35.

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

14. Jahrg.

Beeinflusst die Nikotinbespritzung der Trauben den Geschmack des Weines?

Mitteilung der Hauptstelle für Pflanzenschutz in Baden.
Von Dr. Karl Müller-Augustenbergr.

Die Frage, ob durch Bespritzen schon ausgewachsener Traubenbeeren mit nikotinhaltingen Brühen eine Geschmackbeeinflussung des Weines entstehen könnte, ist natürlich von weitgehendster Bedeutung für den Weinbau, weshalb ihr von Anfang an die gebührende Beachtung zuteil wurde.

Auch neuerdings, kurz vor Kriegsausbruch hat sich der Unterausschuß für Schädlingsbekämpfung des deutschen Weinbauverbandes mit dieser Frage erneut befaßt. Es wurde damals beschlossen, in jedem Weinbaugebiet von Trauben, die mit Nikotin behandelt waren, Mostproben zu erheben. Es entzieht sich meiner Kenntnis, wie weit dieses Vorhaben trotz des Krieges anderwärts durchgeführt wurde und welches Ergebnis es lieferte. Aus Zeitungsberichten ist mir bekannt, daß Mostproben mit verschiedenen Rheinmosten keinerlei Anzeichen für eine Beeinflussung des Mostes durch Nikotineinspritzung ergaben.

Obwohl ich schon seit mehreren Jahren nach Trauben jahndete, denen man noch bei der Lese eine stattliche gesunde Nikotinbespritzung geschmacklich anmerkte, erhielt ich solche Proben doch erst im Herbst 1915 von Herrn Weingutsbesitzer Marget in Hülshausen im Markgräflerland. Einzelne vom Sauerwurm angegriffene Beeren schmeckten ausgesprochen bitter; weitaus stärker war dieser Geschmack an den unbeschädigten Trauben nachweisbar. Er ging auch in den gekelterten Most über.

Nach gefälliger Mitteilung des Herrn Marget wurden die Trauben in der Zeit vom 22. bis 29. Juli mit Revolververstäubern gründlich bespritzt, wozu man durchschnittlich 15 Liter Brühe für 1 A. benötigte.

Die Brühe bestand aus 1% prozentiger Kupferfalkbrühe, der auf 100 Liter je 1 1/2 Kilo Tabakextrakt (in einzelnen Fällen sogar 1 1/2 Liter) zugesetzt wurde.

Der Tabakextrakt stammte von der österreichischen Tabakmanufaktur. Nach unseren Ermittlungen hatte er ein spezifisches Gewicht von 1.34 bis 1.37 Gramm und enthielt 9 bis 10 Prozent Nikotin. Durch eine einzige, allerdings recht gründliche Bespritzung gelang es fast durchweg, vollkommen gesunde, große Trauben zu erzielen, so daß sich die Kosten für das Bekämpfungsmittel und für die Arbeit durch den zahlreichen allerdings nicht festgestellten Mehrertrag an Trauben reichlich bezahlt machten.

Weil nur die mit Nikotin bespritzten Trauben den bitteren Geschmack zeigten, ist es nicht zweifelhaft, daß das Nikotin für den Geschmack verantwortlich gemacht werden muß. Das zeigte sich auch beim Ablassen des Weines anfangs Dezember.

Die Gese der mit dem Wurmgift behandelten Trauben war nämlich abweichend, von der der unbehandelten Trauben ostgrün. Leider wurde versäumt, uns davon eine Probe zur näheren Untersuchung zukommen zu lassen.

Der abgelassene Wein schmeckte nun vollkommen rein, wovon ich mich selbst Ende März überzeugen konnte.

Weine von Stücken, in denen keine Wurmbekeämpfung stattgefunden hatte und aus nächster Nähe der behandelten Stücke stammten, wiesen dagegen einen unangenehmen Beigeschmack auf, den man bei verdachter Probung als durch Nikotin veranlaßt hätte ansehen können, der aber von den sauerfaulen Beeren herrührte.

Der geschilderte Fall lehrt uns also erneut, daß durch Nikotinbekämpfung des Sauerwurms ein erheblicher Mehrertrag an Trauben erzielt werden kann und daß, selbst wenn ausnahmsweise der Most einen Geschmack nach Nikotin aufweisen sollte, er bei sach-

gemäßer Gährung vollkommen verschwindet, während Wein aus fauerfaulen Beeren auch nach der Gährung einen Beigeischnack behält.

Hoffentlich tragen auch diese Zeilen dazu bei, das vielfach gegen die Nikotinbekämpfung des Heu- und Säuerwurmes in den Kreisen der Winzer noch vorhandene Vorurteil verschwinden zu lassen und dieser Bekämpfungsweise immer mehr Anhänger zuzuführen. Sie eignet sich ebenso sehr für den kleinen Nebbauer wie für das größte Rebgut und vermag, wie gezeigt wurde, selbst dann den Wein nicht in ungünstigem Sinne zu beeinflussen, wenn ausnahmsweise der Most noch einen Nikotingeschmack besitzen sollte.

Konzeptionspflichtiger Weinhandel.

Aus „Weinbau und Weinhandel.“

Aus den wenigen einleitenden Worten, mit denen wir in der vorigen Nummer unseres Blattes den Wortlaut der Verordnung über den Handel mit Lebens- und Futtermitteln und zur Bekämpfung des Kettenhandels brachten, war schon herauszulesen, daß unser Fach mit der Auslegung überrascht wurde, es werde auch einen konzeptionspflichtigen Weinhandel geben. Die Überraschung war um so größer, als noch kurz vorher durch die Handelszeitung des Berliner Tagblattes, das sich ja jetzt merkwürdig guter Beziehungen erfreuen soll, mitgeteilt wurde, an maßgebender Stelle werde die Ansicht vertreten, daß sogenannte Genussmittel, die feinen oder nur geringen Nährwert haben, nicht unter die Verordnung fallen, daß daher voraussichtlich nicht konzeptionspflichtig der Handel in Tabak, Wein, Bier und Mineralwasser sein werde.

Nach der Verordnung hat der von ihr betroffene Handel vom 1. August 1916 an zu seinem Geschäftsbetriebe eine Erlaubnis nötig, die von einer durch die Landeszentralbehörden zu errichtenden Stelle auf Antrag erteilt werden kann. Das wäre für unseren Weinhandel vorläufig die wichtigste der neuen Bestimmungen, denn der von der Verordnung Betroffene, der ohne die erforderliche Erlaubnis vom 1. August 1916 an sein Geschäft betreibt, wird mit Gefängnis bis zu einem Jahre und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft. Wie er es fertigbringt, die Erlaubnis rechtzeitig zu erhalten, das ist seine Sache. Es gibt freilich sehr erfahrene Geschäftsleute, die eine rechtzeitige Erledigung aller Anträge auf Erlaubnis durch die Zulassungsstellen gar nicht für möglich halten.

Die Ältesten der Kaufmannschaft von Berlin haben sich z. B. an den Bundesrat mit der Bitte gewandt, den auf den 1. August festgesetzten Termin auf den 1. Oktober zu verschieben. Die großen Schwierigkeiten, welche die Konzeptionsierung mit sich bringt, seien bei der Bestimmung des Termins offenbar nicht vorausgesehen worden. Es erscheine ganz ausgeschlossen, daß die unerwartet große Zahl von Anträgen bis zum 1. August erledigt sei. Die Kürze der Frist bringe weiter die Gefahr mit sich, daß die Arbeitskraft der entscheidenden Stellen nicht dazu ausreiche, jeden einzelnen Fall mit der unbedingt erforderlichen Gründlichkeit zu prüfen.

In Preußen hat man amtlich ein Einsehen in die entstehende Not gehabt. Wie berichtet wird, hat der preussische Minister für Handel und Gewerbe die zur Erteilung und Entziehung der Erlaubnis sowie zur Verjagung des Handels errichteten Stellen angewiesen, auf Anfragen Auskunft zu erteilen. Die erteilte Auskunft ist für die Stelle nicht bindend und kann jederzeit abgeändert werden. Sie wird jedoch den Empfänger bis zum Widerruf vor strafrechtlicher Verfolgung schützen, wenn er es gestützt auf die Auskunft

unterlassen hat, die Erteilung der Erlaubnis zum Handel mit Lebens- oder Futtermittel einzuholen.

Auf solches Verhalten möchten wir die beteiligten Kreise besonders aufmerksam machen. Wenn sie dann ihre Auskunft in Händen haben, mögen sie versuchen, die Einzelheiten der neuen Verordnung richtig zu verstehen. Bei deren Auslegung wird es freilich harte Nüsse zu knacken geben. Es ist deswegen schon darauf hingewiesen worden, daß die eine Erlaubnisstelle in gleichen Fällen anders entscheiden könne als die eines Nachbargebietes und daß es nötig sei, einheitliche und klare Auslegungsgrundsätze zu schaffen.

Vorläufig kann als kleines Hilfsmittel bei der Auslegung angesehen werden, wie sich der Präsident des Kriegsernährungsamtes auf eine Anfrage der Ältesten der Kaufmannschaft von Berlin geäußert hat.

Danach ist der Begriff Handel mit Lebens- und Futtermitteln im weitesten Sinne zu verstehen und umfaßt jede Art des gewerbmäßigen Verkaufs, soweit sie nicht nach § 1 Abs. 2 der Verordnung ausgesetzt ist. Der Begriff Kleinhandelsbetrieb ist im Sinne von Detailhandel zu verstehen. Der Ausdruck „Verbraucher“ ist im Gegensatz zu Verarbeiter zu verstehen, so daß Bäckereien, Konditoreien, Brauereien usw. nicht als Verbraucher anzusehen sind; Gastwirte dagegen sind den Verbrauchern gleichgestellt. Eine Liste derjenigen Verordnungen, nach denen die Erlaubnis zum Handel in Rücksicht auf § 1 Abs. 2 Nr. 3 nicht mehr erforderlich ist, läßt sich nicht aufstellen. Viehhändler z. B., die auf Grund der behördlichen Organisation des Viehhandels bereits eine Genehmigung erhalten haben, bedürfen einer erneuten Erlaubnis nicht. Als Lebensmittel sind z. B. auch anzusehen Gegenstände wie Wein, Bier, Selterswasser, Pudding- und Backpulver, Ersatzstoffe für Lebensmittel, Suppenwürfel und -Würzen, Kaffee, Tee, Gewürze, Dörre usw. Für den Fall der Verjagung der Erlaubnis des Handels schließt sich der Präsident des N.-E.-A. der Ansicht der Ältesten der Kaufmannschaft von Berlin an, daß die Verordnung keine rückwirkende Kraft hat, bereits abgeschlossene Geschäfte, also auch im Falle der Verjagung erfüllt werden dürfen. Für eine nähere Erläuterung des Begriffs Kettenhandel liegt nach Ansicht des Präsidenten des N.-E.-A. kein hinreichender Anlaß vor. Bei Erlass der Verordnung sei man nach eingehender Beratung mit Handelsverständigen davon ausgegangen, daß die beteiligten Kreise in der Lage seien, ihrerseits zu beurteilen, ob geschäftliche Maßnahmen sich im Rahmen erlaubter kaufmännischer Geschäfte hielten oder aber Machenschaften darstellen, die sich unter durch den Krieg geschaffenen Verhältnissen als unlautere erweisen.



Berichte.



Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 3. Aug. Die Hundstage machten ihrem Namen alle Ehre, schon vierzehn Tage lang ist ein Tag so sonnig und heiß wie der andere. Es ist gutes Ernte-Wetter. Die Halmfrüchte reifen schnell nach einander und schon hat der Schnitt des Weizens begonnen. Die Aehren sind unter dem Einfluß der sonnigen Wärme wieder gesundet, das Laub ist frischer und grüner geworden. Nicht ganz befriedigen die Trauben, sie wollen sich gar nicht recht erholen und sind sehr empfänglich für das Oidium. Man sollte kaum meinen, daß bei den warmen sonnigen Tagen der Pilz solch eine Gewalt haben könnte. Die Nächte waren aber immer sehr taufrisch, des Morgens vielfach Nebel und dies mögen die Ursachen der Krankheit sein. Weniger

schlimm hat sich die Peronospora gestaltet. Sie setzte ebenfalls kräftig ein, ist aber jetzt zum Stillstand gekommen. Ihre Folgen werden sich aber noch zeigen, die Lederbeeren werden nicht ausbleiben. Indessen wird aber trotz aller sonstigen dringenden Arbeiten das Möglichste getan, um dem weiteren Umgreifen der Krankheiten vorzubeugen und die Schäden zu mildern. Tagtäglich werden noch viele Fässer mit Spritzbrühe ausgefahren und viele Zentner Schwefel werden verpulvert. Etwas für den Herbst wird doch gerettet, zumal der warme Sonnenschein doch auch sein übriges tut. In den größeren Gütern wird jetzt mit Nikotin gegen den Sauerwurm gearbeitet. Es scheint nun doch als ob mit dem Nikotin ein gutes Hilfsmittel gegen den Sauerwurm gefunden wurde; leider mangelt es zu viel an Kräften und ist die Zeit der Anwendung zu beschränkt, als daß es allgemein angewendet werden könnte, zumal in diesen Kriegsjahren. Mit der Bodenpflege müssen sich diesen Sommer die Winzer herzlich quälen. Die Hitze hat den Boden wieder hart gemacht und häufig muß man sich darauf beschränken, das Unkraut abzugrafen. Wir wollen nun nicht allzu trübe schließen, die Sonne wird uns noch manches gut machen und wenn sie uns das erhält, was jetzt noch hängt, so bleibt für den Herbst immer noch etwas übrig. Der Handel sucht nun die letzten Reste des 1915er Jahrganges zu erwerben. Was bei den Versteigerungen zurückgezogen wurde, findet jetzt seinen Käufer und ziehen die Preise weiter an. Unter 2000 Mk. per Stück dürfte wohl kaum noch etwas zu haben sein.

* Aus dem mittleren Rheingau, 4. Aug. Jetzt herrscht das richtige Wetter für Reben und Trauben. Wenn es nun gelingt, alles das, was draußen hängt, hereinzubringen, dann gibt es immer noch Wein. Allerdings hat die ungünstige Witterung vor der jetzigen Hitzeperiode viel Schaden gebracht durch Durchrieseln der Traubchen und Verbreitung der Reblkrankheiten sowie Ueberhandnehmen des Heuwurms. Geschäftlich herrscht nicht viel Leben, doch kommt es immer zu einigen Abschüssen. Gefragt werden für die 1915er nicht unter 2500 Mark das Stück und in vielen Orten ist unter 3000 Mark nichts zu kaufen.

* Vorch, 4. August. Ein weiterer Reblausherd wurde heute in dem Weinberge des Bahnwärters Heinrich Scholl in der Lage „Kohlfeld“ aufgedeckt. Dieser Herd grenzt unmittelbar an die vor einigen Wochen aufgefundenen beiden Reblausherde.

Zu Rhein'ssen

* Aus Rheinhessen, 4. Aug. Der Juli brachte in seinen letzten Abschnitt besseres Wetter für die Weinberge als im ersten. Es ist nun zu wünschen, daß die gegenwärtige warme Witterung noch einige Zeit anhält, damit sich die Ungleichheiten in der Entwicklung der Beeren ausgleichen und die Trauben überhaupt voran kommen aber auch die Reblkrankheiten an ihrer Ausbreitung verhindert werden. Das Weingeschäft zeigt Leben. In der letzten Zeit brachte das Stück 1915er 1200—1800 Mark, 1913er 950—1050 Mark.

Vom Rhein.

* Vom Mittelrhein, 4. Aug. Die Reben stehen günstig und die Trauben entwickeln sich vorteilhaft. Das Wetter war auch in der letzten Zeit den Trauben viel günstiger wie die nasse Witterung während der Blütezeit. Auf alle Fälle hat es einen großen Ausfall gegeben, doch kann noch manches geerntet werden, wenn es fernerhin gut geht. Bei den stattgefundenen Verkaufsläufen wurden für das Fuder 1915er 1000—1400 Mark, 1914er 1000—1100 Mark, 1913er Rotwein 1080—1200 Mark erlöst.

Vingertbrück, 4. Aug. Ein neuer Reblausherd wurde in unserer Gemarkung und zwar der „am Münsterer Weg“ festgestellt.

Von der Nahe.

* Von der Nahe, 4. Aug. Zwar haben die Pilzkrankheiten in den Weinbergen Schaden angerichtet, doch sind die Verhältnisse seitdem besseres, wärmeres Wetter herrscht, viel besser geworden. Geschäftlich herrscht, soweit noch Vorräte vorhanden sind, Leben. Bezahlt wurden bei den letzten Abschüssen für das Stück 1915er 1000—1500 Mark, 1914er 1030—1100 Mark, 1913er 1100 bis 1250 Mark.

Von der Mosel.

* Von der Mosel, 4. Aug. Da die Reben sich auch während der regnerischen Wochen gesund erhalten haben, obwohl die Peronospora und das Didium drohten, so stehen jetzt Trauben und Reben günstig, denn die warme Witterung gegenwärtig bringt großen Vorteil. Geschäftlich ist es belebt und viele Keller wurden bereits ausverkauft. An der oberen Mosel sind unter 1000 Mark für das Fuder keine 1915er mehr zu haben und zu 1000 bis 1050 Mark wurden Abschlüsse vollzogen. An der mittleren Mosel hat es ebenfalls stark geräumt. Viele Keller sind leer geworden. Bezahlt wurden für das Fuder 1915er 1150—2000 Mark, 1914er 1000—1200 Mark, 1913er 1030—1500 Mark. An der unteren Mosel wurde das Fuder 1915er mit 1000—1300 Mark bewertet.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Rheinpfalz, 4. Aug. Das ungünstige Wetter im Juni und Anfang Juli hat großen Schaden gebracht. Jetzt ist es mit dem Wetter besser geworden und haben die Aussichten sich wieder gehoben. Geschäftlich ist Leben. Es kostete das Fuder 1915er Weißwein 1000—4500 Mark, Rotwein 1000—1400 Mark, 1914er Weißwein 1350—2500 Mark.

* Vom oberen Gebirge, 3. August. Die Herbstaussichten haben sich verringert, wie hauptsächlich aus den Reblagen von Albersweiler, Burrweiler, Riemlingen, Hainfeld, St. Martin, Weyher usw. zu berichten ist. Außer Peronospora tritt auch Didium auf, was besonders aus Edenkoben, Rhodt usw. gemeldet wird. Die südliche Pfalz hat hauptsächlich schweren Wurmschaden. — Im Verkaufsgeschäft bleibt es sehr lebhaft. 1915er wurden in großen Posten in Landau und Umgebung, Edenkoben, Maifammer-Misterweiler und Hambach zu 960—1150 M und Rotwein zu 1000 bis 1200 M die 1000 Liter abgesetzt.

Aus Elsaß-Lothringen.

* Aus dem Elsaß, 3. August. Die in den meisten Lagen zahlreich vorhandenen Traubchen haben im Wachstum so gute Fortschritte gemacht, daß sie wie halbausgewachsen scheinen. Der Stand des Rebstocks kann als prächtig bezeichnet werden. — Die Nachfrage nach 1915er Weinen hält an. Da aber die Vorräte stark abgenommen haben, gab es nur vereinzelte Umsätze. Die Preise steigen. Für 1915er wurden im Unterelsaß bis 50 M, für bessere 52—57 M, im Oberelsaß 50—55 M bzw. 60—68 M und für Edelweine 70—80 M für die 50 Liter verlangt.

Ausland.

Italien.

* Aus Italien, Ende Juli. Auf den Märkten herrscht fortdauernd Stille, da das vorhandene Weinquantum sich immer mehr verringert. In einigen Gegenden des Südens, wo die Reben vielversprechend stehen, beginnen die Produzenten sich zu überlegen, ob sie ihre Weinorräte nicht jetzt loszuschlagen wollen; andere hingegen halten an den hohen Preisen hartnäckig fest und wollen auch jetzt noch nicht verkaufen.

Trotz der ungünstigen Wirkung des Scirocco in Süditalien und auf den Inseln, sowie in einem Teile Apuliens repräsentiert sich dort die zukünftige Ernte doch noch gut. Immerhin beklagt man sich über die Trockenheit, da die Beeren nicht recht an Umfang gewinnen wollen. Venetien und die Emilia versprechen zurzeit eine reiche Ernte, Piemont und Toscana ein bescheidenere. Sizilien ist trotz des Scirocco vielversprechend. In Venetien gelten die Weine von Piave Lire 80. In Toscana kosten Superiore Hügelweine Lire 110—125 per Quintal, gute Hügelweine Lire 95—105, und Lire 85—90 die Weine aus der Ebene und von Isabellastrauben. In Apulien kosten die wenigen einheimischen Weine, die noch vorhanden sind, Lire 110—125 per Hektoliter in Canosa. Die Produzenten verlangen für den zukünftigen Wein Lire 4—5 per Hektolitergrad, während der Handel Lire 3—3.50 bezahlen will. In der Champagne di Avetrano bei Manduria (Vesce) sind Abschlüsse für 1000 Quintal erste Trauben zum Preise von Lire 40—43 per Quintal in der Proprietà zu verzeichnen. In Piana die Mascali sind 1000 Hektoliter Wein mit Ziel November zum Preise von Lire 28.50—29 per Hektoliter verkauft worden. Im allgemeinen sind die Produzenten geneigt, das neue Produkt zu Lire 2 per Grad und Carico (68,80 Liter), zu verkaufen, die Käufer wollen aber nicht mehr als Lire 1.75—1.90 bezahlen. — In Monferrato (Piemont) halten sich die Preise auf Lire 100—115 per Hektoliter des geringen Vorrates. — In Alexandria verkaufen sich die gewöhnlichen Rotweine zu Lire 85—90 per Hektoliter und engros, im Produzentenkeller angenommen, zu Lire 80—85. — In Altavilla Monf. notieren die Weine Lire 100—110; es herrscht viel Nachfrage, aber der Wein ist fast ausverkauft. — In Toscana herrscht Trockenheit und die Winzer wünschen sich sehnlichst einen ausgiebigen Regen. — In Firenze notieren die Weine der Ebene Lire 95—100, Hügelweine Lire 115—120 per Quintal. — In Urbino (Marken) notieren gute Tischweine Lire 70 bis 80 per Hektoliter. Die Weinberge präsentieren sich gut. — In Balva (Abruzzen) stehen die Weinberge gut, begünstigt vom Wetter; die Weine notieren zurzeit Lire 90 per Hektoliter.

Verschiedenes.

Aus dem Rheingau, 4. Aug. (Zur Abänderung des Weingefetzes.) In Mainz fand, wie die Zeitungen berichten, am 28. Mai ds. Js. eine Ausschusssitzung des deutschen Weinbauverbandes statt, welche sich mit der Frage betr. Abänderung der Zollgesetze und dem Antrag zur Aenderung von §3 des Weingefetzes beschäftigte. Man einigte sich dahin, zum 3. September eine Ausschusssitzung einzuberufen und dieser den Vorschlag zu unterbreiten, für Erweiterung der Zuckergrenze auf 25% einzutreten. Auffallend ist zunächst, daß die Öffentlichkeit erst zwei Monate nach der Mainzer Tagung etwas von der letzten erfährt. Die neue Sitzung soll nun schon nach einem Monat stattfinden. Außer Erhöhung des Zuckermassenzusatzes hatten die Abänderungsfreunde auch die Erweiterung der zeitlichen Begrenzung sowie eine künstliche Erhöhung des Alkoholgehaltes verlangt, doch stießen diese Anträge auf großen Widerspruch und zwar nicht nur bei den Vertretern der Weinbauern, sondern auch bei Autoritäten der Chemie. Dieser Umstand findet hoffentlich die gebührende Beachtung; denn Tatsache ist, daß die Agitation auf Aenderung des Weingefetzes nur einem kleinen Teile, allerdings planmäßig und unermüdlich, betrieben wird. Die weitaus größere Mehrzahl der Weinbauern wünschen nur eine Erhöhung der Weinzölle, keineswegs aber eine Aenderung des Zuckungsparagrafen. Nun werden beide Punkte verquitt in der durchscheinenden Absicht, damit die Erweiterung der Zuckergrenze leichter durch-

drücken zu können. Auf den Wein wird man nicht gehen. So wünschenswert eine Beschränkung der Einfuhrmöglichkeit für billige Auslandsweine im allgemeinen ist, so tritt diese Frage gegenwärtig zurück, da der Krieg hierin vorläufig geholfen hat. Aber selbst in normalen Zeiten wird man an dem Zuckungsparagrafen, dem Hauptpfeiler des ganzen Weingefetzes, nicht rütteln lassen und nicht einen großen Vorteil preisgeben, um einen kleinen Gewinn einzutauschen. Die Gründe, welche von den Abänderungsfreunden vorgebracht werden, sind nicht stichhaltig. Die Möglichkeit einer Zuckung bis zu 20% genügt. Wir sind gegen jede Aenderung des Weingefetzes. Würde jetzt nachgegeben so wird man bald 30% und mehr Zuckermassenzusatz verlangen: Der Appetit kommt beim Essen. Das Weingefetz hat sich gut bewährt. Es dient dem Schutze des Weinbaues und reellen Weinhandels. Eine Abänderung wäre sehr zu bedauern. —

* Eltville, 4. August. Die bekannte Sektellerei Mathens Müller, die mitten im Kriege auf ein vor mehreren Jahren mit Erfolg gekröntes Preisanschreiben zur Erlangung von künstlerischen Reklameentwürfen nun ein zweites folgen ließ, hat abermals ein äußerst erfreuliches Resultat erzielt. Das Preisgericht, das vor kurzem zu entscheiden hatte, konnte 48 Preise von je 100 M., acht Preise von je 25 M. und 200 Trostpreise verteilen. Die prämierten Entwürfe erfüllen alle Anforderungen, die an eine künstlerisch vollendete Reklamezeichnung zu stellen sind. Originalität der Idee und der Darstellung verbunden mit handwerklicher Vollendung. Besonders erfreulich war die erfolgreiche Teilnahme an dem Wettbewerb durch unsere Feldgrauen von allen Fronten und unsere blauen Jungen.

* Ungenügend frankierte Briefe und Postkarten werden in den beiden ersten Monaten nach Inkrafttreten des neuen Posttarifs nach folgenden Grundsätzen behandelt: Bei Briefen im Orts- und Nachbarnverkehrsverkehr, die nach den bisherigen Vorschriften frankiert sind, wird in den Monaten August und September 1916 nur der Betrag von 3 Pfg. nach erhoben. Dasselbe gilt für die Postkarten, die nach den bisherigen Vorschriften frankiert sind. Nach dem 30. September ist von nicht genügend frankierten Sendungen das Strafporto, also das Doppelte des gewöhnlichen Satzes zu entrichten.

* Verwendung von grünen Flaschen an Stelle von braunen. Wie bekannt haben die Flaschenfabriken ihre Preise besonders für die braunen Flaschen seit 1. Juli um weitere 15 Prozent erhöht, während die Verkaufspreise für die grünen, die sogenannten Moselweinflaschen, stehen geblieben sind. Der Grund für die Erhöhung des Preises der braunen Rheinweinflaschen liegt in dem schwierigen Herstellungsverfahren, dem die braunen Flaschen unterworfen sind. Da die grünen Flaschen um annähernd 25 Prozent zurzeit wohlfeiler sind als die braunen, haben die Weinhandlungen mit großem Flaschenweinversand für die kleinen Weine sich für die Verwendung grüner Flaschen entschieden, die besonders für Heereslieferungen mit Zustimmung der Heeresverwaltung verwendet werden können. Auch sonst im privaten Verkehr werden die grünen Flaschen mehr und mehr verwendet und sie sind auch von den Flaschenfabriken in beliebiger Menge zu beziehen, was bei den braunen Flaschen nicht immer der Fall ist. Durch die Verteuerung und namentlich durch die Knappheit des Braunteins werden die braunen Rheinweinflaschen allem Anschein nach noch weiter verteuert werden und den Flaschenfabriken ist es angenehm, wenn sie durch geringere Bezüge in braunen Flaschen entsprechend entlastet werden.

== 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,
besten Ausführungen und Qua-
litäten, garantiert durch nach
bald 50jährigen, praktisch ge-
machten Erfahrungen, zu reel-
len und billigsten Preisen.
Flaschensiegellack in allen feur-
igen Farben, Flaschenlack,
kaltflüssig, zum Abdichten der
Korken gegen Kellerschimmel,
Gold- und Silber-Staniol,
Flaschen-Verkork- und Ver-
kapselungs-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. Cham-
pagner-Tannin, Kellerleuchter, Kellerkerzen, Fasspunden, Quer-
scheiben, Spundlappen, Fassbleche, Fasskitt, Fassalg, Flaschen-
körbe, Fasswinden, Fass- und Flaschenbürsten, Signierschab-
lonen, 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 — 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.

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

Draht-Anlage mit Bimsbetonpfosten

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

Bimsbetonpfähle

kosten nur

95 Pf.

das Stück

reißen nicht, geben also den
Motten keine Unterkunft wie
Holz

erleichtern das Heften, Binden,
Schneiden, Spritzen und Schwe-
feln

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 bequeme Bedienung hochgelegener Fächer
durch praktische Anordnung von Gallerien, Schiebebühnen und Podiumleitern etc. unter be-
sonderer 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 Rat-
schläge 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 sind
Käufer von Trauben-
kernen,

neuer Ernte (lufttrocken), und ge-
trockneten ausgefiebten Tref-
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.

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

Maschinenfabrik.

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

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.

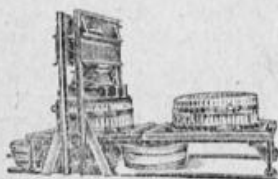
Importeure, **HAMBURG**

Fernsprecher:
Gruppe 4, Nr. 865

Telegram-Adresse:
JAPETERSEN HAMBURG

Gratis-Proben franko!

Hydraulische Pressen



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

Spindelpressen, Mühlen
in allen Grössen,

PH. MAYFARTH & Co.

Frankfurt a. M.

Berlin N. 4.

Hydraul.
Kelter,

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

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.

Ein Posten

Halbstück-
hölzer

zu verkaufen. Off. u. D.
1002 an D. Frenz, Am-
Exp., Mainz.

Lützel-Guano

empfehl

Jacob Machemer I.
Mainz.

Generalvertreter d. Fabrik.

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.