

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Nr.: **Weinzeitung Oestrich.**

Telegraphischer 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 Einzahlung von **M. 1.50** in Deutschland, **M. 1.75** im Ausl.



Inserate die 4-gespaltene Petitzeile **25 Pfg.** Retraum 50 Pfg. Beilagen-Gebühr: 3000 Exemplare 20 M. Anzeigen-Aannahme: die Expedition zu Oestrich o. wie alle Annoncen-Expeditionen. — Beiträge werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pfg.**

Nr. 37.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 20. August 1916.

14. Jahrg.

Beeinflusst die Nikotinbespritzung der Trauben den Geschmack des Weines?

In Nr. 36 der Rheingauer Weinzeitung befaßt sich eine Veröffentlichung ohne Namensunterschrift mit meinem unter obiger Überschrift in verschiedenen Weinbauzeitschriften zum Abdruck gelangten Aufsatz.

Der ungenannte Verfasser gibt der Ansicht Ausdruck, nicht die Nikotinbrühe, sondern beigemengte Schmierseife müßte als Ursache für den bitteren Geschmack einzelner Beeren angesehen werden, da Nikotin sich viel zu rasch verflüchtigt.

Das in den genannten Versuchen verwandte Nikotinextrakt stammte wie angegeben, von der Oesterreichischen Tabakmanufaktur. Es war dickflüssig und enthielt außer Nikotin auch noch verschiedene andere Pflanzenextrakte, die an dem Geschmack einzelner Beeren selbstverständlich mitbeteiligt waren. Schmierseife kann dagegen nicht die Ursache des bitteren Geschmackes gewesen sein, weil die Nikotinbrühe, wie ich ausdrücklich erwähnte, ganz ohne Schmierseife hergestellt war.

Dr. Karl Müller, Augustenberg.

Ersatz für Schwefeleinschlag.

Von Direktor W. Seifert.

(Aus: „Mitteilungen für Weinbau und Kellerwirtschaft.“)

Nach meiner Ansicht gibt es kein vollwertiges Ersatzmittel für den Schwefeleinschlag, das alle Vorteile der Verwendung des elementaren Schwefels in sich vereinigen würde. Am nächsten kommen noch die im Weingesetz

erlaubten Mittel, wie flüssige schweflige Säure und Natriumbisulfat. Leider ist die Verwendung der ersteren, wenn sie auch manchen nicht zu unterschätzenden Vorteil besitzt, schon deshalb umständlicher und kostspieliger, weil sie einen eignen Apparat erfordert und in einem schweren eisernen, nicht sehr handlichen Vorratsgefäß aufbewahrt werden muß. Zudem kann man nicht jedem Kellerarbeiter die Arbeit damit anvertrauen. Die Verwendung des Natriumbisulfats ist andererseits schon durch das Weingesetz beschränkt. Immerhin wird man aber, solange Natriumbisulfat und flüssige schweflige Säure erzeugt werden können, in diesen einen Ersatz für Schwefel finden, da es sich schließlich doch um denselben wirksamen Stoff handelt. Da schweflige Säure und Sulfite auch aus Schwefelstein erzeugt werden, so dürfte ein Mangel an diesen Körpern derzeit wohl noch nicht zu befürchten sein, vorausgesetzt, daß die betreffenden Fabriksbetriebe unter den gegenwärtigen Verhältnissen ihre Arbeit nicht einschränken müßten. Die Großbetriebe würden sich mit der Verwendung von flüssiger schwefliger Säure schließlich abfinden; es ist nur die Frage, ob man die vielen hierzu erforderlichen Schweflungsapparate wird erzeugen können. Es drohen also auch in dieser Richtung manche Schwierigkeiten.

Unter den vielen im Laufe der Jahre in Vorschlag gebrachten antiseptischen oder richtiger gesagt pilztötenden Mittel erscheint mir am ehesten der Formaldehyd geeignet, und zwar nur zur Desinfektion leerer Fässer, da er sowohl in flüssiger Form als auch gasförmig verwendet werden kann. Allerdings wirkt Formaldehyd nach meinen Versuchen, über die ich am dritten internationalen Kongress für angewandte Chemie in Wien 1898 berichtet habe, auf Bakterien (Essigbakterien) viel energischer ein als auf Hefe und Raumpilze, während sich Schimmelpilze, auf die es vor allem beim Weingrünverhalten der Fässer ankommt, erheblich resistenter verhalten. Damit stimmen auch die Angaben in der reichlichen Formaldehydliteratur im wesentlichen überein. Bei kleineren Fässern ließen sich Formaldehydlösungen (Formalin), bei größeren

Fässern mit Tüchern Formalinpastillen verwenden. Nach meinem Dafürhalten dürften einprozentige Formalinlösungen — die im Handel vorkommende ist 40prozentig — sich gegen das Anlaufen der leeren Fässer genügend wirksam erweisen. (1 Kilogramm 40prozentiges Formalin kostet gegenwärtig bei Merk in Darmstadt 1.10 Mark, bei 100 Kilogramm 95 Pf.) Die im übrigen gut gereinigten Fässer müßten demnach mit dieser einprozentigen Formalinlösung ausgespült werden. Das Formalin hätte wohl den Vorteil, daß es nicht so leicht oxydiert wie die schweflige Säure; dagegen polymerisiert es sich leicht und dürfte dann an seiner Wirksamkeit einbüßen, weshalb von Zeit zu Zeit die Ausspülung mit frischer Lösung wiederholt werden müßte. Darüber habe ich leider keine Erfahrung. Dagegen weiß ich nach den oben erwähnten Versuchen, daß Formaldehyd im Wein Trübungen verursacht. (Niederschlag eiweißartiger Stoffe.) Die mit Formalin behandelten Fässer müßten daher vor der Weinfüllung mit Wasser gut ausgelaugt werden. Größere Fässer mit Tüchern, die mit Formalinlösung nicht ausgeschwenkt werden können, ließen sich mit Formalindämpfen behandeln, die man bekanntlich durch Erhitzen von Scheringschen Formalinpastillen erzeugt. Da eine Pastille von 1 Gramm Gewicht 1 Gramm reines Formalingas erzeugt, so würde man nach meiner Berechnung für ein 10-Hektoliter-Faß etwa 10, für ein 20-Hektoliter-Faß 16, für ein 50-Hektoliter-Faß zirka 32 Pastillen nötig haben usw. (1 Kilogramm Formalintabletten kostet zirka 6 Mark, ist also mehr als dreimal so teuer wie die Abbeischwefelschnitten.) Nach Versuchen von Oberlein würden schon 10 Pastillen nach siebenstündiger Einwirkung zur vollkommenen Desinfektion eines 20-Hektoliter-Fasses hinreichen, was ich aber bezweifle. Das Waschen der Wände großer Fässer mit einprozentiger Formalinlösung wäre allerdings umständlicher, aber billiger. Die Desinfektion leerer Fässer mit Formaldehyd ist aber gegenstandslos, da das Weingesetz wie das Lebensmittelgesetz die Verwendung desselben ausschließt. Ebenso sind Fluoralkalide und Ameisensäure bekanntlich unzulässig. Es wäre daher müßig, darüber Worte zu verlieren, obwohl nach meinen Versuchen im Jahre 1904 Ameisensäure ein sehr kräftiges Fungicid darstellt.

Es bleibt deshalb meiner Ansicht nach als Desinfektionsmittel nur der Alkohol und heißes Wasser, beziehungsweise Wasserdampf, übrig. Unterstützend wirkt Soda, der allerdings ein ziemlich geringer Desinfektionswert zukommt und deren Hauptwert in der Fähigkeit besteht, die mannigfachen mehr oder minder angetrockneten Verunreinigungen aufzulockern und eventuell aufzulösen.

Behufs Reinhaltung leerer größerer Gebinde mit Alkohol müßte man etwa 95- bis 96prozentigen Spirit in einem flachen Gefäß in das Faß hineinstellen und das Tüchlein schließen. Ein 5-Hektoliter-Faß, das ich mit einem halben Liter Spirit in dieser Weise behandelte, ist seit November 1915 noch immer vollkommen rein und riecht intensiv nach Alkohol. Etwa vier Fünftel des Alkohols sind seit dieser Zeit verdunstet. Mit weniger Spirit würde man wahrscheinlich das gleiche Resultat erzielen und es käme billiger, was bei den jetzigen hohen Spirituspreisen besonders wünschenswert erscheint.

Gute Wirkungen verspreche ich mir bei transportablen Fässern mit dem Ausdämpfen; das setzt allerdings den Besitz eines Dampfapparates für 2 bis 3 Atmosphären Überdruck voraus. Damit beim Abkühlen der Fässer mit der eindringenden Luft nicht Schimmelpilzsporen in das Faß gelangen, wäre es vorsichtshalber nach dem Ausdämpfen sofort mit dem Spundloch nach oben zu legen und letzteres mit einem Wattebausch oder mit einem ausgekochten Leinwandlappen zu bedecken. Nach dem Abkühlen wäre es erst auf die Seite zu legen, um das Kondenswasser ablaufen zu lassen und dann mit einem ausgekochten Spund zu verschließen. Freilich wird dieses Verfahren in der Praxis nicht immer mit der nötigen

Exaktheit ausgeführt werden können. Die Desinfektion — oder besser die „Sterilisation“ — wird daher nicht immer vollkommen erreicht sein. Ein wiederholtes Ausbrühen mit heißem Wasser wäre in ähnlicher Weise auszuführen, nur dürfte es noch weniger Sicherheit bieten, als das Ausdämpfen.

Was nun die Behandlung fehlerhafter Weine anlangt, so würde man sich bei böcksernden Weinen mit dem Abziehen durch die Brause begnügen müssen. Rahmige Weine oder solche, die dazu neigen, müßten eben pasteurisiert und dann erforderlichenfalls geschönt werden. Da man für rahmige und böcksernde Weine aber schließlich auch unter normalen Verhältnissen wenig schwefeliger Säure benötigt, so wird man mit Natriumbisulfit wohl meist das Auslangen finden. Vor Rahm, Essigbakterien und selbst vor den Bakterien des Umfchlagens schützt uns am besten die sorgfame und rationelle Behandlung des Weines und die Reinlichkeit im allgemeinen.

Die Rot wird uns auch mit dem Schwefel sparen lernen, der in der Kellerrwirtschaft leider nur zu oft nutzlos vergeudet wurde.

Immerhin wäre es fatal genug, wenn die Beschaffung von Schwefel immer größeren Schwierigkeiten begegnen würde und man dieses altbewährten, vielseitigen und bequemen Mittels in der Kellerrwirtschaft mehr oder weniger entzogen müßte. Einen vollen Ersatz dafür gibt es aber nicht.



Berichte.



Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 17. August. Der erwünschte Regen ist nun in reichlicher Fülle niedergegangen, leider hat sich aber das Wetter anhaltend feucht und trüb gestaltet, wie es für die Ernte gerade nicht zum Vorteil ist. Noch brauchen wir aber nicht zu verzagen, es ist auf den Regen noch immer wieder Sonnenschein gekommen und so wird auch dies Jahr der Rest der Ernte noch trocken einkommen. Sonst aber hat der Regen vorteilhaft auf alles Wachstum gewirkt; das Futter, die Gemüse, die Kartoffeln und die Äpfel haben sich gut erholt und wird daran kaum noch Mangel sein. Aber auch die Trauben entfalten nach dem Regen ein besseres Wachstum, sie nehmen sichtlich an Dicke zu. Bis jetzt hält sich die Bildung der Lederbeeren noch in bescheidenen Grenzen, aber das *Oidium* will nicht zum Stillstand kommen und hat dieser Pilz stellenweise schon viel Schaden gemacht. Im Ganzen aber sind die Herbstausichten nach dem Regen nicht schlechter geworden, die Weinberge haben ein frisch grünes gesundes Aussehen erlangt. Besser als erwartet wurde haben sich durchweg die Destricher Trauben entwickelt, sie werden jetzt dicker, der Winzer sagt „klumpig“ und ist der Behang besser als bisher angenommen wurde. Die Rieslinge in den schweren Bodenarten haben aber fast ganz verjagt und wird in diesen Lagen der Ertrag kaum nennenswert sein. Die Arbeiten am Stock sind nahezu beendet, es ist fast alles gegipfelt, welche Arbeit also teilweise wiederholt werden muß, dagegen ist der Bau des Bodens durch den anhaltenden Regen weiter in den Rückstand gekommen. Das Unkraut fängt wieder an sich üppig zu entwickeln; hoffentlich tritt bald wieder trockenes Wetter ein, es wäre dies sehr zu wünschen im Interesse unserer Ernte, aber auch für unsere Weinberge. — Im Verkaufsgeschäft war es in letzter Zeit ruhig. Die Preise sind sehr hoch und es fängt der Handel schon mehr an sich für den Neuen zu interessieren. Mit der erweiterten Zuckersfreiheit ist man im Rheingau nicht einverstanden. Jetzt, wo die fremde Einfuhr stockt und

der Mangel an Zucker die Streckung der Weine in bescheidenen Grenzen hält, merkt man es gar zu deutlich, warum in früheren Jahren unsere Naturweine im Preise so heruntergekommen waren, und sicher wird sich der Rheingau gegen alle diese Maßregeln wehren, welche in die alten Verhältnisse zurücktreiben könnten.

* Lorch, 16. Aug. Die Reblaus ist in Weinbergen der Besitzer Peter Zimmermann, Peter Perabo, Witwe Josef Dahlen festgestellt worden. Die notwendigen Maßregeln, eine Verschleppung zu verhindern, wurden getroffen.

Aus Rheinhessen.

* Aus Rheinhessen, 18. August. Sicher war die weitere Entwicklung der Reben unter dem Einfluß der warmen Witterung, die einige Wochen hindurch herrschte, günstig und auch für die nächste Zukunft sind die Aussichten gut. Etwas anderes ist es mit der Menge, die in diesem Jahre zu erwarten ist. Diese ist leider nicht so zufriedenstellend, wenigstens nicht überall und mit dem Behang sieht es „neidisch“ aus, denn neben Weinbergen mit vollem Ertrag wird es solche mit ganz geringer Menge geben und solche, die gar nichts bringen, zumal wenn der lästige Abtrag, der nicht ausbleibt, noch kommen wird. Die Entwicklung ist eben während der Blütezeit nicht nach Wunsch gewesen. Geschäftlich herrscht immer Leben. Die letzten Umsätze brachten für das Stück 1915er, die naturgemäß vor allem verkauft werden, 1300—2000 Mark und unter diesen Preisen ist kaum noch etwas zu haben.

* Bolxheim, 16. Aug. Die Reblaus wurde in unserer Gemarkung von neuem gefunden.

Vom Rhein.

* Vom Mittelrhein, 18. August. Es ist bedauerlich, daß die Peronospora doch mehr Raum gewinnen konnte als wünschenswert ist, und daß sie so auch Schaden angerichtet hat. Wenn die Krankheit aber keine weitere Ausdehnung gewinnt, dann ist der Schaden noch immer zu tragen. Man darf jetzt noch mit einem günstigen Ertrag rechnen und hoffentlich bleiben die guten Aussichten bestehen. Bei den Verkäufen wurden für das Fuder 1915er 1150—1600 M., 1914er 1100—1300 M., 1913er 1200—1300 M. angelegt.

Von der Nahe.

* Von der Nahe, 18. August. Bei recht günstigem Wetter haben die Rebenkrankheiten zwar Schaden angerichtet, aber sich doch nicht sehr stark ausgedehnt. Mit einem Ausfall ist auf alle Fälle zu rechnen, doch wird die Ernte, wenn der jetzige Behang hereingebracht werden kann, immer noch zufriedenstellend ausfallen. Das geschäftliche Leben läßt nichts zu wünschen übrig. Bei anhaltender Nachfrage kommt es immer zu Abschlüssen, wobei sehr hohe Preise erlöst werden. Zuletzt kostete das Stück 1915er 1000—1400 Mark, 1914er 1060—1150 M., 1912er 1000—1100 M.

Von der Mosel.

* Von der Mosel, 18. August. In den Weinbergen hat man alle Hände voll mit Spritzen und Schwefeln gegen die Rebenkrankheiten zu tun. Daneben kommt die Bekämpfung des Sauerwurms durch Nikotin, die natürlich auch Mühe beansprucht und für die unzureichenden Arbeitskräfte eine Belastung bedeutet. Im allgemeinen sind die Aussichten noch günstig, wenn sie auch leider unter der Einwirkung der widrigen Verhältnisse, die es nun einmal in diesem Jahre für die Reben gab, eingeschränkt worden sind. Das Weingeschäft zeigt immer Leben bei hohen, ja steigenden Preisen. So kostete das Fuder 1915er an der mittlere

ren Mosel zuletzt 1150—2000 M., an der unteren Mosel 1100—1500 M., das Fuder 1914er im allgemeinen 1000 bis 1400 M., 1913er 1100—1400 M.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Rheinpfalz, 18. August. Die Reben stehen gut und die Aussichten für die diesjährige Ernte sind zufriedenstellend wenn auch mancher Eintrag vorhanden ist. Bei den Verkäufen wurden für das Fuder 1915er 1025—5000 M. angelegt.

Ausland.

Frankreich.

* Aus Frankreich, 14. Aug. Starke Regenfälle haben im Midi der Trockenheit, die zu allerhand Befürchtungen Anlaß gab, ein Ende gemacht, sie waren aber auch von heftigen Stürmen und Hagelschlag begleitet, so daß an verschiedenen Orten Schädigungen zu verzeichnen sind. Im Handel herrscht ein Bericht der „Schweiz. Weinstg.“ zufolge, keine große Geschäftslust, die Preise sind unverändert. Der Handel „sur souche“ ist fast ganz eingeschlafen; diejenigen Spekulanten, welche zum Preise von Fr. 40—42 gekauft haben, erleiden jetzt eine Einbuße. Das Geschäft in Montpellier ist gleich Null, der Handel hat keine Lust, zu kaufen, er macht nur die dringendsten Ankäufe. Die Preise für 1915er Weine halten sich auf Fr. 72—73, immerhin mit einer leichten Konzession. Der Markt „sur souche“ ist sehr ruhig infolge des guten Standes der Weinberge. An der Börse von Montpellier notiert jetzt hängende Ernte Fr. 35—38. Kurante Rotweine notieren Fr. 67—70 per Hektoliter, rote Supérieurs Fr. 70—73, Weißweine Fr. 68—70, Rosés Fr. 68 bis 70, per Hektoliter, je nach Grad, Qualität und Bedingungen, hängende Ernte Fr. 35—38, je nach Bedingungen. — In Cette ist die Lage unverändert; trotzdem die Vorräte sich fortwährend verringern, haben doch keine Preisausschläge mehr stattgefunden. Die Zufuhr fremder Weine geht ziemlich regelmäßig vonstatten, sie halten die Preise. Die Weine notieren noch immer Fr. 68—73, 10—12 Grad, Reservoirwagen, Bahnhof Cette, Barzahlung. Regen hat die Weinberge erfrischt. — Der offizielle Kurszettel von Béziers zeigt: Rotwein Fr. 67—72, je nach Grad, Qualität und Bedingungen, Weißwein Fr. 67—72, Rosé Fr. 67—71 per Hektoliter, ohne Faß, im Produzenten Keller angenommen, dazu die Speisen. Man verkauft jetzt an größeren Orten ein dünnes Bier zu 20 und 25 Rp. per Liter. — Aus Narbonne wird berichtet: Die Nachfragen nach hängender Ernte sind nicht zahlreich, aber sie sind vorhanden, man findet Verkäufer mit garantiert 8 Grad zu Fr. 32—33, 9 Grad Fr. 35 und 10 Grad Fr. 38—39, aber die Käufer wollen 2 Fr. weniger bezahlen. Die noch vorhandenen 1915er Weine sind nicht im Preise gestiegen, immerhin verlangen einige Ciguer Fr. 2—3 mehr per Hektoliter. — Der offizielle Kurszettel von Nîmes vom 31. Juli notiert: Aramon Fr. 67—79, Montagne Fr. 70—72, Weißwein Fr. 68—70, Rosé, Paillet Fr. 66—68. — Aus den Pyrénées wird unterm 28. Juli gemeldet: Die Situation auf dem Weinmarkte ist unverändert, es hat zum Glück für die Reben, welche unter der Trockenheit zu leiden begannen, reichlich geregnet.

Verchiedenes.

* Zur Bekämpfung der Rebenkrankheiten schreibt Kreisweinbaulehrer Bauer-Neustadt a. d. S.: „Der Morgentau mit der darauf folgenden Sonnenhitze erzeugt Treibhauswärme, die der Ausbreitung der Pilzkrankheiten sehr förderlich ist. Der Meiserich (Didium) tritt in sehr vielen Lagen außerordentlich heftig auf. Kennzeichnend sind besonders

die mit mehligem Ueberzug überstäubten Beeren. Unter dem leicht abwischbaren aschgrauen Pilzüberzug bemerkt man häufig Bräunung der Beerenoberhaut. Kräftiges Schwefeln, besonders in die Trauben, ist eilig geboten. Vielerorten sind nahezu in jeder Traube Federbeeren zu finden. Mit dem Spritzen mit Kupferkalkbrühe oder Peroxidbrühe darf nicht gezögert werden. Zurzeit wird wegen Arbeitersparung bei der Spritzung den Mischungen von Kupferkalkbrühe mit Nikotin sehr viel Beachtung geschenkt. Da die Federbeerenkrankheit stark auftritt, ist es ebenso wie bei der Nikotinspritzung gegen den Sauerwurm das gemeinsame Ziel, zunächst die Beere gründlich zu befeuchten. Es ist jedoch zu beachten, daß sich bei der Mischung seifenhaltiger Mittel (Nikotinseifenlösung) mit kalkhaltigen Brühen ein wasserunlöslicher Kalkseifenniederschlag ausscheidet. Deshalb muß beim Anmachen der Kupferkalkbrühe ein Ueberschuß an Kalk vermieden und nur so viel Kalk zugesetzt werden, bis der Farbumschlag des Probepapiers eingetreten ist. Größerer Kalküberschuß veranlaßt das Gerinnen der Brühe, die sich dadurch nicht versprühen läßt. Der noch vorhandene öfterreichische Tabakauszug wird zweiprozentig verwendet. Bei unvermischter Verwendung des französischen Nicotine titrée (Gradnikotin), das keinen Seifenzusatz enthält, setzt man der besseren Haftfähigkeit wegen auf 100 Liter der 1½-prozentigen Brühe ein Pfund Kalk zu. Mischung des Nikotins mit Kupferkalkbrühe kann unbedenklich geschehen.“

* Die Verwendung von Reblaub als Futtermittel. Hierüber schreibt Herr Weinbauinspektor Carstensen in Bacharach: In Winzerkreisen besteht vielfach die Ansicht, daß das mit Kupferkalkbrühen bespritzte Reblaub nicht an das Vieh verfüttert werden darf. Durch diese irrige Auffassung geht eine Menge gutes, wertvolles, nährstoffreiches Futter verloren, welches in unserer jetzigen Zeit unbedingt erhalten werden müßte. Es ist durch von Sachautoritäten angestellten Versuchen einwandsfrei festgestellt worden, daß ein Verfüttern des mit Kupfervitriol bespritzten Reblaub keinen ungünstigen Einfluß auf die Gesundheit der Tiere ausübt. Auch ist durch Versuche erwiesen worden, daß nur minimale Spuren von Kupfer (0,003 Gr. im Liter bei einer täglichen Gabe von 8 Gramm Kupfervitriol) in die Milch übergehen können. Kupfersalze wirken aber auf den menschlichen und tierischen Körper nur dann schädlich ein, wenn sie in größeren Mengen aufgenommen werden. In kleinen Mengen ist das Kupfervitriol vollständig ungefährlich. Der Arzt verschreibt sogar skrophulösen Kindern Kupfervitriol in Mengen von 0,4–0,6 Mg. als Arznei. Nach Professor Wortmann wurden in Montpellier Schafe längere Zeit mit Reblaub gefüttert, das gespritzten Weinbergen entnommen war. In Göttingen ließ ein Gutsbesitzer wochenlang Schweine und Ochsen mit Gras füttern, das vorher mit 3 Prozent Kupfervitriol besprengt worden war. Wortmann fütterte monatelang Kaninchen ausschließlich mit Kohlblättern und Rüben, die ungemein stark mit Kupferkalkbrühe behandelt worden waren ohne jede Schädigung dieser Tiere. Bekannt ist auch die Geschichte von den bösen Ochsen aus einem benachbarten Weinbaugebiet, die ihren Durst mit Vorliebe am Kupfervitriolsaß stillten. Sie trugen keinen Schaden davon, nur waren die festen Ausscheidungen von himmelblauer Farbe. Es dürfte somit bewiesen sein, daß das Verfüttern des bespritzten Laubes unbedenklich vorgenommen werden kann. Die Verfütterung kann in grünem und dürrerem Zustand erfolgen. Der Rheingauer Winzer gewinnt das Dörrfutter, indem er die abgeschnittenen Gipfel in kleinen Bündeln auf Pfähle steckt und hier trocknen läßt. Das so erhaltene Dörrfutter kann auch im Winter verfüttert werden.



Verleihung des Eisernen Kreuzes an Fachgenossen.

* Rüdelsheim, 16. Aug. Leutnant und Kompagnieführer Kurt Hillebrand von hier wurde, nachdem er früher bereits das Eiserne Kreuz II. Klasse erhalten, für bewiesene Tapferkeit auf dem westlichen Kriegsschauplatz mit dem Eisernen Kreuz I. Klasse ausgezeichnet.

* Rüdelsheim, 16. August. Der Unteroffizier Nikolaus Trapp, Sohn des Müllers Josef Trapp in Rüdelsheim, erhielt das Eiserne Kreuz, das ihm vom Kaiser persönlich überreicht wurde. Der jüngere Sohn, Ludwig Trapp wurde unter Beförderung zum Unteroffizier, ebenfalls mit dem Eisernen Kreuz ausgezeichnet.

Redaktion, Druck und Verlag von Otto Glenne, Destr.ich a. Rh.

Terminkalender für Weinversteigerungen

pro Herbst 1916.

Termin:	Ort:	Versteigerer:
1. Sept. Mainz	Aug. Ehringer	
4. " Bingen	Karl Kruger Erben	
5. " Mainz	Aug. Ehringer	
6. " Bingen	Stadt Bingen und Heilig-Geist-Hospital	
7. " Bingen	Winzer-Berein	
8. " Kreuznach	Karl Kron	
12. " Kreuznach	Lamm & Waeglein	
14. " Bingen	Ferd. Allmann	
15. " Rüdelsheim	Gebr. Schleif	
19. " Kreuznach	Aug. Anheuser	
20. " Nierstein	Wilhelm Bernher	
21. " Nierstein	Geschwister Schuch	
22. " Rüdelsheim	Jos. Ehrhard	
26. " Mainz	Gebrüder Bitterstaetter	
27. " Nierstein	Georg Schmitt	
18. Dezbr. Bodenheim	Peter Kerz III.	
19. " Nierstein	Gustav Senfter	
20. " Nierstein	Fritz Reichardt	
21. " Mainz	B. Herz Bwe.	
22. " Mainz	Leopold Herz	
29. " Nierstein	Georg Schmitt	

Wegen weiterer Anmeldung oder Auskunft wende man sich an die Expedition d. „Rheingauer Weinzeitung“

(sachmännische Auskunftstelle für Weinversteigerungen — Telephon Nr. 6),

woselbst auch alle auf eine Versteigerung bezüglichen Arbeiten, wie Festsetzung des Termins,

Druck der Weinlisten, Steig-Nrn. und Steigscheine,

Lieferung v. Kommissionär- u. Weinhändler-Adressen,

Verkauf der Weinlisten an die Weinhändler 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.

Hugo Brogsitter, Weinvermittlung,
Wiesbaden.

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

Naturwein-Versteigerung in Kreuznach.

Freitag, den 8. September, vormittags 11 Uhr, lasse ich im „Kaisersaal“ in Kreuznach

27 Stück u. 56 Halbst. 1915er Naturweine

aus besseren und besten Lagen von der Nahe und Bingen's Umgebung, insbesondere Ruchsweg, Schwäckerchen, Eisfel, Budesheimer Rutenstück, Schnackenberg, Steinfantweg, Münsterer Mönchberg, Dautenpfläzger und Rheingauer, meistbietend versteigern.

Probetage für die Herren Kommissionäre: am 23. Aug. im Gasthause „Goldner Pfug“ in Kreuznach, Mannheimerstraße 171.

Allgemeine Probetage: am 1. und 2. September im „Hotel Rheingold“ in Bad Münster am Stein, sowie am 8. Sept. im Versteigerungssaale von 9 Uhr ab.

KARL KRON, Bad Münster am Stein.

Weinversteigerung

von Rhein Hessischen, Rheinpfälzischen und Moselweinen in Mainz im Saale des Restaurant „Heilig Geist“.

Montag, den 11. September 1916, vormittags 11 Uhr versteigert die

Fa. G. A. Waltz, Hanau
wegen Auflösung des Geschäftes

3 Stück 1912er und 15 Stück 1911er Rhein Hessische Weine, 13 Stück 1911er, 1 Stück 1908er, 2 ganze und 2 halbe Stück 1909er Rheinpfälzische Weine, 1 ganzes und 1 halbes Stück 1912er Moselweine, sowie evtl. einige Tausend Flaschenweine.

Probetage in Mainz im Saale des Restaurant „Heilig Geist“ für die Herren Kommissionäre am 22. August.

Allgemeine Probetage daselbst am 23. August und am Tage der Versteigerung.

Proben nach auswärts werden nur in beschränkter Zahl verabfolgt.

Weinversteigerung

von

Laun & Maegelein

Bad Kreuznach.

Dienstag, den 12. September 1916, vorm. 10^{1/2} Uhr, im „Kaisersaal“ zu Kreuznach, Mühlenstraße 51–53.

Zum Ausgebot kommen:

100 Nrn. 1911er und 1915er
Nahe-, Pfälz-, Rhein- und Rheingauer-Weißweine.

25 Nummern

Rheinische Rotweine.

Probetage für die Herren Kommissionäre am 16., 17., 18. und 19. August cr.

Allgemeine Probetage am 5., 6., 7. und 8. September im Kellereigebäude Baumgartenstraße 34 sowie im Versteigerungslokale vor und während der Versteigerung.

Wein- und Löffel-Etiketten

liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

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.

Draht-Anlage mit Bimsbetonpfosten

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

Firma Georg Schmitt, Nierstein u. Oppenheim

Büro in Nierstein, Wilhelmstr. 3 :: Fernruf 19

Holzhandlung — Kyanisierungsanstalt

empfehlen

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.

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

neuer Ernte (Lufttrocken), und ge-
trockneten ausgelesenen Treß-
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

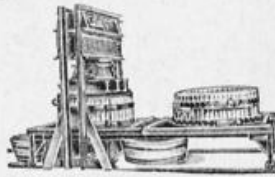
**Bernh. Porzelt,
Nürnberg.**

Johann Egenolf,

Wein-Kommissions-Geschäft

Lorch im Rheingau.

Hydraulische Pressen



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

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:

Gruppe 4, Nr. 865

Telegram-Adresse:

JAPETERSEN HAMBURG

Gratis-Proben franko!

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

Maschinenfabrik.

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

**Eiserne
Decken-Kelter**

mit Pitsch-Pine-Viet, 400 Liter
Ablauf, billigt zu verkaufen.

Jakob Noll,
Sattenheim im Rheingau.

**Hydraul.
Kelter,**

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



Existenz!

Zu 16000 Mark
ist eine Wein-
handlung in ei-
nem Städtchen
Rheingau's:
Zweistöckiges

Wohnhaus mit Keller für ca. 50
Stück Wein, separates geräumig.
Kelterhaus, alles neu, nebst der
Kundschaft Alters wegen zu
verkaufen. Gefl. Offerten unter
R. J. 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.