

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 Buchhandlungen (Postzeitungsliste Nr. 6658a) und der Expedition. Post-Zugpreis **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-gesaltene Petitzeile **25 Pfg.** Reklamen **50 Pfg.** Beilagen-Gebühr: 3000 Exemplare 20 Mk. **Anzeigen-Aannahme:** die Expedition zu Oestrich so wie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederaei angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pfg.**

Nr. 38.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 27. August 1916.

14. Jahrg.

Beeinflusst die Nikotinbespritzung der Trauben den Geschmack des Weines?

Es freut mich, daß sich die Auffassung des Herrn Dr. Müller-Augustenburg in Nr. 37 Ihrer geschätzten Zeitung mit dem von mir in Nr. 36 in Bezug auf die Nikotinspritzbekämpfung vertretenen Standpunkt im wesentlichen deckt. Dr. Müller sagt, es seien zu dem Nikotin noch verschiedene Pflanzenextrakte beigemischt gewesen, während ich in Nr. 36 die Schmierseife nur als Beispiel für die Klebstoffe anführte, weil sie im allgemeinen den Winzern bekannt ist. Ich sagte wörtlich: „Den Bittergeschmack führe ich deshalb nicht auf das Nikotin, sondern die mittelbare Wirkung der beigemengten Klebstoffe, wie die Schmierseife usw. zurück.“ Es handelt sich also um die beigemengten Klebstoffe, und zwar deren indirekte Wirkung auf die Zucker- und Bouquetbildung in den Beeren. Zu solchen Klebstoffen gehören aber auch die dem Dr. Müllerschen Nikotinpräparat beigemengten Pflanzenextrakte. Es ist also an sich ganz gleichgültig, ob der Klebstoff Schmierseife oder irgend ein Extrakt ist, der die Beeren der Einwirkung der Luft und Wärme beraubt, dadurch die Funktionen der Haut und der Zellen stört und so indirekt äußerst fatal auf den Geschmack des Weines einwirkt.

Ich kann deshalb leider, die in Nr. 36 der Rh. Weinzeitung vertretene Ansicht nicht ändern, daß sich die Chemie ein Verdienst erwerben könnte, wenn sie vor allen Dingen die Wirkung der Spritzpräparate in dieser Richtung einmal gründlich untersucht und daß

ein derartig rätselhaftes Mittel nicht an die Trauben gehört. X

Zur Frage der Zuckerbeschaffung für die Weinverbesserung u. Hausstruntherstellung

schreibt der „Wein am Oberrhein“:

„Für Weinbau und Weinhandel bringt das dritte Kriegsjahr eine weitere Sorge, eine Sorge die man noch nie kannte. Jedermann fragt sich, und mit Recht, wie wird sich das Geschäft mit Mosten und Weinen 1916er Ernte gestalten, wenn nicht sicher darauf gerechnet werden kann, daß für die sehr wahrscheinlich notwendig werdende Verbesserung vieler Produkte rechtzeitig die nötigen Zuckermengen zugewiesen werden?“

Es wird der Reichszuckerstelle leider bei dem besten Willen kaum möglich sein, schon Zucker neuer Ernte zu geben zur Zeit der Weinlese, also in der Zeit, welche für die Weinverbesserung die geeignetste ist. Aber bis dorthin sollte doch schon festgestellt, oder wenigstens annähernd gesagt werden, welche Höchstmenge dem Weinsach zur Verfügung gestellt werden kann. Danach könnte dann der Handel seine Einkäufe einrichten und den Winzern, die um diese Zeit so notwendig Geld brauchen, wäre wenigstens in etwas geholfen. Wird der Weinhandel zu lange im Unklaren gelassen, dann wird er nur schwerlich Weine kaufen, welche er nicht naturrein verwenden kann. Bei der heutigen Marktlage — die Winzer hoffen doch sicher auf entsprechende Preise — verschlingen die Weineinkäufe so hohe Kapitalien und infolgedessen auch so hohe Zinsen, daß man es sehr gut wird verstehen können, wenn beim Einkaufe die größte Vorsicht geübt wird. In dieser voraussichtlichen Situation während des kommenden Herbstgeschäfts, wären die kleinen Winzer die Hauptleidtragenden. Das Angebot kann die Nach-

frage um das vielfache übertreffen und sehr beträchtliche Preisrückgänge im Gefolge haben, was nach den diesjährigen, sehr hohen Bewirtschaftungskosten der Weinberge (enorm hohe Arbeitskosten, noch nie dagewesene Preise für Kupfervitriol und Schwefel, in Verbindung mit den vielen notwendig gewordenen Stupferungen und Schwefelungen usw.) geradezu katastrophale Folgen für die Winzer haben müßte. Aber auch wenn die Winzer mit dem Verfaufe ihrer Ernte warten könnten, bis der Zucker neuer Ernte kommt, dann wäre ihnen kaum geholfen. Die einmal gesunkenen Weinpreise gehen erfahrungsgemäß selten wieder schnell auf ihre alte Höhe. Auspassen kann der kleine Winzer nicht. Er muß trachten zu verkaufen während der Zeit, in welcher das Weingesetz die Verbesserung gestattet, denn es fehlen ihm Räumlichkeiten die warm genug sind, ebenso die Einrichtungen, um eine Umgärung mit Erfolg vorzunehmen.

Jedem Wunsche des Weinsachverständigen wird man entgegenhalten, daß noch andere Erwerbszweige ebenfalls auf den Zucker neuer Ernte warten, daß deshalb erst nachdem eine Statistik über die verfügbaren Mengen und eine Art Wirtschaftsplan aufgestellt sind, näheres mitgeteilt werden kann. Sache der Fachverbände wird es nun sein, an den maßgebenden Stellen vorzutragen, inwiefern die Interessen der Weinbranche eine viel dringlichere Beantwortung der vorstehend behandelten Frage erheischen, als die der meisten andern Zucker verarbeitenden Erwerbszweige.

Nicht minder wichtig als die Frage der Weinverbesserung, ist die Hausstrunkbereitung. Ob und wieviel Zucker es dafür gibt, darüber verlautet noch nichts. Amtlich ist bloß mitgeteilt worden, daß wegen der Zuweisung von Zucker zur Hausstrunkbereitung, besondere Verhandlungen zwischen den Regierungen und der Reichszuckerstelle im Gange sind.

Die Sanierung des Kreditgebens.

„Schulden machen ist nicht schwer — Schulden bezahlen aber sehr.“ Tritt dann eine Zahlungs-Stokung ein, dann wird wohl in den meisten Fällen der Kreditgeber nicht einsehen wollen, daß er bei den Verhältnissen des Schuldners, über die er sich möglicherweise gar nicht informiert hat, den hohen, vor allen Dingen den zeitlich langen Kredit nicht einräumen durfte. Aber natürlich, wie für Alles, gibts auch hier für eine Entschuldigung: „Hätte ich den Auftrag nicht angenommen, dann würde dieser meiner Konkurrenz zugefallen sein.“ Man kennt sattem jenes Bild aus Friedenszeiten: wenn eine Gastwirtschaft, ein Hotel eröffnet wurde, daß man schon vor der Eröffnung die Wände mit den eingegangenen Offerten tapezieren könnte. Der Wirt hat eine so große Auswahl, daß er eigentlich, wollte oder konnte er an's Zahlen nicht gleich denken, dem Lieferanten den Zahlungs-Modus ruhig diktieren konnte. In unserer letzten Ausgabe sagten wir bei dem Artikel „Die Speisen von heute“, daß die Weinhandeler vielfach konziliante Leute sind, die nicht alles auf den Pfennig ausrechnen und aus Liebe zu ihrer Kundschaft über manches hinwegsehen.“ Der Weinhandel hat damit noch so ein Stück Gemütlichkeit aus der „guten alten Zeit“ in die harte Jetztzeit hinübergenommen, dabei muß sich doch der Weinhandeler dessen bewußt sein, daß ihm aus diesem langen Kreditgeben Schaden erwächst, zumal wenn der Weinhandeler noch in seinem Geschäft mit fremdem Geld, das er verzinsen muß, arbeitet. Die hohen Erstehungs-Preise in der gegenwärtigen Zeit zeigen mit zwingender Notwendigkeit, daß mit dieser vollständig unkaufmännischen Zahlungsweise der Abnehmer aufgeräumt werden muß. Trotz Konkurrenz, trotz der besonderen Verhältnisse unserer Hauptabnehmer, der Wirtskundschaft,

müssen die überlangen Zahlungsfristen beseitigt werden. Es muß kaufmännischer Geist in die Büros der Weinhandeler einfahren. Die Bierbrauereien sind uns in dieser Beziehung jedenfalls weit voraus; ihnen gehört in vielen Fällen sogar der ganze Wirtschaftsbetrieb; das Bier muß im Voraus bezahlt werden; also diese Lieferanten setzen sich in jedem Fall keiner Ver-lust-Gefahren aus. Nun wird der Wein, der teurer in der Erstehung wie in Verkauf, doch ebenso wie das Bier konsumiert, aber dieser Erlös ist einem großen Teil der schwächer fundierten unserer Wirtskundschaft das „Betriebs-Kapital“ — der Weinhandeler wartet, mit dem läßt sich reden. Weshalb hinken wir in dieser Beziehung den Bierbauern nach? Das nennt man Organisation, die leider im Weinhandel noch zu wünschen übrig läßt. Man soll ja nicht annehmen, daß durch eine Organisation, durch welche der Einzelne sich dem Willen der Gesamtheit fügt, die Absatzmöglichkeiten geschmälert werden. Das ist eine rückständige Ansicht, die vielfach noch auf üppigem Boden steht. Die Organisation muß die leistungsfähigen Weinfirmen in sich einschließen, die Organisation also muß der Wirtskundschaft die Bedingungen, zu welcher leistungsfähige Weinfirmen ihre Erzeugnisse abgeben können, offerieren. Man will doch nicht die Weinförten organisieren, man muß aber im Interesse des kapitalkräftigen Weinhandels zu verstehen wissen, die Bedingungen so zu formulieren, „was die Ware wert ist.“ Ziel ein Monat mit einem kleinen Staffa-Nachlaß, oder drei Monate netto. Wird diese Zeit verstrichen, tritt die Anrechnung von Verzugszinsen in Kraft — sofern die Geschäftslage des Abnehmers es nicht für geboten erscheinen lassen sollte, nach Verlauf der drei Monate auf Bezahlung zu sehen. Unsere Wirtskundschaft wird dadurch in der wohlwollendsten Weise weiter bedient. Unsere unreele Konkurrenz, die wir natürlich nie ausmerzen können, wird moralisch am ehesten dadurch getroffen, wenn unsere Abnehmer die organisierten, leistungsfähigen, realen Weinhandelerfirmen mitgeteilt erhalten. Denn gerade im Weinhandel steht Vertrauen an oberster Stelle.

Es liegt uns natürlich fern, für die graße sofortige Anwendung unserer Vorschläge das Wort zu sprechen. Das Uebergangs-Stadium von einer wahllosen Geschäfts-Abwicklung zu einer geordneten kaufmännischen verlangt ein ruhiges, taktvolles Handeln. Die gegenwärtige Zeit, die uns schwere Lasten aufbürdet, die unser bisher angewandtes Rechnungswesen vollständig umkrempelt, bietet uns genügend Begründungen, welche die Einforderung der Gelder für längst gelieferte Ware gewiß berechtigt erscheinen lassen müssen. Der Wirt ist nicht mehr der Gastgeber von damals, er ist Kaufmann und ist dies durch seine Lieferanten, welche den Grundsatz: „Im geschäftlichen kennt man keine Freundschaft“ mehr anwenden, denn der Weinhandeler, geworden.

Tun wir heute einen Blick in unser allgemeines Wirtschaftsleben, dann werden wir finden, daß sich nicht nur die einzelnen Wirtschaftsgruppen enger zusammenschließen, ganze Länder schließen sich zu einem Wirtschafts-Verband zusammen. Im großen wie im kleinen kennt man die Interessen-Schlagfertigkeit, die nur von einer straffen Organisation gewährleistet werden kann. Um wieviel haben wir Weinhandeler es notwendiger, den anderen Wirtschafts-Gruppen gleich zu sein, künftig nicht mehr nachzuhinken. Geld kann nur mit Geld bezahlt werden. Vernun wir von dem kaufmännischen „Regulierungs-Geiste der Brauereien, die für ihre Forderung das sichere Accept in Händen haben und wir den „Kellerwechsel.“ Wissen wir, daß wir an diesen und jenen Abnehmer Ware liefern müssen, so müssen wir im selben Moment wissen, wann wir dafür das Geld bekommen. Das leichtfertige Kreditnehmen ist und bleibt eine Untugend, das

unüberlegte Kreditgeben können wir aber auch nicht anders nennen; ja man wird sogar versucht zu sagen, daß die Kredit-Anerbieten „ins blaue hinein“ mindestens noch einen anderen Ausdruck verdienen.

„Weinblatt“, Rensstadt a. S.



Berichte.



Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 24. Aug. Die letzte Regenperiode stellte die Geduld der Winzer nochmals auf eine harte Probe. Mit Anfang der Woche hat sich nun das Wetter etwas gebessert; es ist trockener geworden und die Sonne kam wieder mehr zu ihrem Recht. Die Trauben haben ja die Regenzeit verhältnismäßig gut überstanden, sind aber in der Reife wenig vorwärts gegangen. Immerhin sind dieselben jetzt ausgewachsen und kann ein schöner Nachsommer noch manches gutmachen. Reife Burgunder und weiche Gutedel an den Spalieren sind nicht mehr selten; doch haben dieselben nicht besonders reichlich angelegt. Die Weinbergsarbeiten mußten weiter unterbrochen werden, der Boden war zu naß. Es wird kaum möglich sein mit allen Arbeiten rechtzeitig zu Ende zu kommen, zumal das Unkraut wieder stark überhand genommen hat und den Bodenbau sehr erschwert. Von den Pilzkrankheiten scheint das Didium nochmals aufzutreten; die Peronospora zeigt sich viel weniger, hat aber ihre Spuren in der Bildung von Lederbeeren hinterlassen. Der Sauerwurm tritt weniger stark auf als befürchtet werden mußte. Im ganzen haben die Weinberge ein gesundes Aussehen. — Im Geschäft ist es, wie nicht anders zu erwarten, ruhig. Wo noch 15er liegt, wird derselbe festgehalten und wendet der Handel sein Interesse auch den kommenden Versteigerungen zu. Dann wird aber auch schon mit der neuen Ernte gerechnet. Sie wird allerdings nicht so reichlich wie im Vorjahre sein, es ist aber doch Aussicht, daß im Allgemeinen im mittleren Rheingau auf etwa einen halben Herbst gerechnet werden kann.

* Aus dem mittleren Rheingau, 25. Aug. Im Rheingau gibt es eine Reihe Lagen bezw. Weinberge, die sehr gut stehen und die besten Aussichten auf einen schönen Ertrag zeigen. Im allgemeinen aber ist die Lage doch so, daß unter der Einwirkung der verzögerten Blüte, des ungünstigen Wetters und der Ausbreitung der pflanzlichen und tierischen Rebschädlinge der Stand von Reben und Trauben doch wenig begünstigt ist und man mit einem bedeutenden Ausfall gerechnet werden muß. Mit den für dieses Jahr unbedingt rechnen muß. Mit den Weinbergsarbeiten ist man zum Teil fertig, doch ist auch noch manches nachzuholen, die Bekämpfung der Schädlinge aber wurde ziemlich genau und regelmäßig durchgeführt. Gerade die Bekämpfung von Peronospora und Didium erfordert in diesem Jahre viel Zeitaufwand, da der oft und heftig niedergehende Regen die Spritzmittel abwäscht. Geschäftlich ist nicht viel Leben, doch kommt es immer zu einigen Abschlüssen wobei für das Stück 1915er 2500, 3000, 3500 M und mehr verlangt wurden. In diesem Spätjahre werden wieder einige Weinversteigerungen abgehalten werden.

Aus Rheinhessen.

* Aus Rheinhessen, 25. August. Für die Reben erwies sich die Witterung der letzten Zeit nicht als vorteilhaft, zumal mit den regnerischen kühlen Tagen auch noch recht kalte Nächte verbunden waren. Man muß auf alle Fälle sich damit abfinden, daß in manchen Lagen eine Weinernte von Belang überhaupt

ausfallen dürfte, daß es wiederum wohl in anderen Lagen zufriedenstellende Ergebnisse geben kann, wenn es gelingt, den gegenwärtigen Behang auch zu ernten. Hinsichtlich der zu erwartenden Güte läßt sich jetzt noch gar nichts sagen, da naturgemäß, in dieser Hinsicht sich gegenwärtig noch nichts sagen läßt. Der Geschäftsgang im freihändigen Verkauf erweist sich ständig als durchaus lebhaft. Wohl sind die Vorräte schon stark zusammengegangen und kaum noch mit großen Umsätzen zu rechnen, doch kommt es immer wieder zu den bekannten hohen Preisen zu Abschlüssen. Erlöst wurden für das Stück 1915er in Bechtheim 1450 M, Oppenheim 2000 M, Alzey 1380—1400 M, Dalheim 1500 M, Schornheim 1300 M, Albig 1350—1400 M, Alshausen 1500 M, Mettenheim 1400 M, Spiesheim 1360 bis 1400 M, das Stück 1915er Rotwein in Oberingelheim 1850 M, das Stück 1914er Weißwein in Bodenheim 1400 M, 1912er in Oppenheim 1400 M.

* Langenlonsheim, 17. Aug. Der Winzerverein Langenlonsheim verkaufte 126 Stück Wein verschiedener Jahrgänge an mehrere Weingroßhandlungen in der Preislage von 680—1500 Mk. für das Stück (1200 Liter).

Vom Rhein.

* Vom Mittelrhein, 25. August. Die Arbeiten in den Weinbergen, besonders die Bearbeitung des Bodens ist in diesem Jahre besonders schwierig, da man sehr viel Zeit für die Bekämpfung der Rebschädlinge aufbringen muß. Obnein ist unser Weinbergbau nicht so einfach zu erledigen, da er durchweg auf steilen Berghängen angelegt ist. Die Rebschädlinge haben sich sehr stark gezeigt und die Lederbeerenkrankheit hat sich ziemlich stark eingefressen. Der Behang der Reben ist sehr zusammengegangen und lange nicht mehr so groß wie zur Zeit der Blüte und gleich darnach. Geschäftlich ist Leben. Angelegt wurden in der letzten Zeit für das Fuder 1915er in Filzen 1100 bis 1300 M, Hirzenach 1080—1200 M, Leutesdorf 1100 bis 1200 M, Hammerstein 1250—1400 M, 1914er in Unkel 1300—1500 M, Hönningen 1150—1200 M, Kamp 1100—1250 M, Hirzenach 1150—1300 M, 1913er in Oberwesel 1200—1300 M, Hammerstein 1200—1300 M.

Von der Nahe.

* Von der Nahe, 25. August. Man muß wohl oder übel für dieses Jahr auf einen recht neidischen Herbst rechnen, da die Krankheiten und andere unangenehme Dinge den Behang doch sehr bedeutend eingeschränkt haben und die Aussichten bedeutend verringerten. Der Mengeertrag ist zusammengeschnitten. Geschäftlich kommt es immer zu Verkäufen, wobei sehr hohe Preise angelegt werden. Es kostete in der letzten Zeit das Stück 1915er in Norheim 1250 bis 1500 M, in den Seitentälern 1000—1150 M, 1914er im allgemeinen 1030—1250 M.

Von der Mosel.

* Von der Mosel, 25. August. Wie es mit der Reife bezw. Ausreise der Trauben werden wird, läßt sich heute natürlich nicht sagen, nur soviel ist sicher, daß noch sehr gutes, warmes Wetter kommen muß, wenn die Trauben so gedeihen und reifen sollen wie es wünschenswert ist. Das Didium hat ziemlich Schaden angerichtet und auch die Peronospora, doch ist man mit dem allgemeinen Stande der Reben zufrieden. Die Bekämpfung des Sauerwurms mit Nikotin wurde bis jetzt durchgeführt. Geschäftlich herrscht nach wie vor Leben. Es kommt ständig zu Abschlüssen zu sehr hohen Preisen. Viele Keller sind ausverkauft. Es kostete das Fuder 1915er im Gebiete der oberen Mosel 1050—1100 M, an der mittleren Mosel 1150—1800 M, an der unteren Mosel 1000—1300 M. Das Fuder 1913er

wurde an der unteren Mosel zu 1050—1300 M. verkauft.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Rheinpfalz, 25. August. Die farbigen Frühtrauben bekommen Farbe und die Portugieser beginnen weich zu werden. Leider ist das Wetter der letzten Zeit nicht von besonderem Vorteil für die Traubenreife gewesen, denn es war im allgemeinen ungünstig. Die Pilzkrankheiten haben sich doch sehr stark ausgebreitet und Schaden angerichtet. Zeitweise ist allerdings ein Stillstand in der Entwicklung der Reben eingetreten. Es ist aber, was einmal ausfällt, jetzt nicht mehr hereinzubringen. Das geschäftliche Leben wies auch in letzter Zeit einen dauernden lebhaften Verkehr bei guter Nachfrage auf. Erlöst wurden für das Fuder 1915er im oberen Gebirge 1050—1600 M., 1915er Weißweine im mittleren Gebirge 1450—4500 M., Rotweine 1250—1400 M., 1915er Weißweine im unteren Gebirge 1100—1350 M., Rotweine 1300—1400 M. Für den Zentner Malingertrauben, die bereits eingebracht wurden, stellte sich der Preis auf 40 M. Es war dies natürlich nur der Anfang der Trauben, die schon geerntet wurden.

Aus Franken.

* Aus Franken, 21. August. Man hatte in der letzten Zeit mit dem Kampf gegen tierische und pflanzliche Rebschädlinge doch sehr viel zu tun. Im allgemeinen stehen die Trauben ganz günstig und aussichtsvoll dabei in den kleineren und mittelmäßigen Lagen besser als in den besseren. Die Trauben sind gut vorangekommen. Man darf wohl auf einen mittleren Ertrag rechnen, allerdings ist sicher noch mancher Ausfall zu erwarten. Geschäftlich herrschte immer einigermassen Leben, obwohl die Vorräte zusammengegangen sind. Es kosteten die 100 Liter 1915er 1250—2300 M.

Aus Baden.

* Aus Baden, 25. August. Der Stand der Reben und Trauben ist ganz günstig. Man ist mit der Bekämpfung der Pilzkrankheiten recht gut zurechtgekommen und hat günstige Erfolge dabei erzielt. Immerhin steht es doch nicht gleichmäßig und neben Lagen, die zufriedenstellenden Ertrag liefern werden, gibt es solche, die einen viel weniger guten Eindruck machen. Es hängt viel von der Witterung der kommenden Wochen ab. Bei den Umsätzen wurden für die 100 Liter 1915er Weißwein 115—140 M., Rotwein 175 bis 200 M. angelegt.

Ausland.

Luxemburg.

* Aus Luxemburg, 25. August. Im allgemeinen sind die Aussichten in unseren weinbautreibenden Gemarkungen durch schlechte Witterung, Rebschädlinge usw. bereits stark herabgemindert worden. Auf alle Fälle ist die Ernte schon bedeutend eingeschränkt worden. Dabei wurden die Arbeiten zur Bekämpfung der Pilzkrankheiten tüchtig durchgeführt. Geschäftlich ist bei hohen Bewertungen immer Leben. Es kostet das Fuder 1915er 1400—1500 Franken.

Verschiedenes.

* Winzerurlaub für die Dauer des Herbstes. Von dem Bezirkssekretariat des christlichen nationalen Zentralverbandes der Forst-, Land- und Weinbergarbeiter in Mainz wurde ein Geisuch an das Kriegsministerium in Berlin gerichtet, in welchem um eine Verfügung gebeten wird, daß die Winzer zum

1915er Naturwein-Versteigerung

aus guten und besten Lagen Bodenheims am Rhein.

Kreszenz

des

Winzer-Vereins Bodenheim am Rhein

E. G. m. u. H.

56 ganze | Stück
18 halbe |

1915er Naturweine

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

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

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

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

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

Naturwein-Versteigerung

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 Bingers Umgebung, insbesondere **Rodhusweg, Schwäherchen, Eifel, Büdesheimer Bubenstück, Schnackenberg, Steinkautweg, Münsterer Mönchberg, Dautenpfläner** 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 Versteigerungs-Saale von 9 Uhr ab.

KARL KRON, Bad Münster am Stein.

Weinversteigerung

von Rheinheissischen, 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 Rheinheissische 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.

Naturwein-Versteigerungen in Bingen a. Rhein.

Aus dem Weingute

der Stadt Bingen und des Heilig-Geist-Hospitals

am **Mittwoch, den 6. September 1916**, vormitt. 11 $\frac{1}{2}$ Uhr.

Aus dem Weingute

des **Binger Winzervereins** e. G. m. u. H.

am **Donnerstag, den 7. September 1916**, vorm. 11 $\frac{1}{2}$ Uhr.

Zum Ausgebot kommen:

von der **Stadt Bingen**: 4 Halbstück 1913er,
5 Halbstück 1914er und 14 Halbstück 1915er,

vom **Heilig-Geist-Hospital**: 5 Halbstück 1915er,

vom **Binger Winzerverein**: 7 Stück, 4 Halbstück
1913er, 5 Stück, 9 Halbstück, 1 Viertelstück
1914er, 37 Stück, 20 Halbstück 1915er

Natur-Weissweine.

Die Versteigerungen sind im Mainzer Hof zu Bingen a. Rh., Schmittstrasse 48, die Probetage ebendasselbst und zwar:

Für die Herren Kommissionäre am 17. und 18. August.

Allgemeine Probetage: am 31. August, 1. und 4. September und am Versteigerungstage. Proben können nur in beschränktem Masse, spesenfrei für die Versteigerer, entnommen werden. Auskunft erteilt der Beigeordnete J. B. Schneider, Rathausstrasse 15, Fernsprecher 310, in Bingen.

Man bittet Versteigerungslisten gefl. zu verlangen.

Weinversteigerung in Mainz.

Mittwoch, den 13. September d. Js. vormittags 11 Uhr
zu Mainz im „Heilig Geist“ Rentengasse 2, lässt Herr

Jakob Senfter, Weingutshesitzer
Oppenheim am Rhein

351 u. 182 Stück 1915er zu-
meist Naturweine

aus besseren und besten Lagen von Oppenheim,
Dienheim und Nierstein versteigern.

Probetage in Oppenheim im Hause Mainzerstrasse 129:
für die Herren Weinkommissionäre am 24. August.

Allgemeine Probetage am 31. August u. 7. September
sowie im Versteigerungslokal am 13. September von 9 Uhr
vormittags ab.

Naturwein-Versteigerung in Bingen am Rhein.

Donnerstag, den 14. September 1916, mittags
12 $\frac{1}{2}$ Uhr, lasse ich im „Mainzer Hof“ versteigern:

6/2 Stück 1913er, 7/2 und 1/4 Stück 1914er
und 42/2 Stück 1915er

Weissweine

aus den besten Lagen von Bingen, Rüdesheim und
Sempten.

Probetage: Mainzerstrasse 38, am 7., 12. und 13.
September und vor der Versteigerung.

Ferdinand Allmann

Weingutsbesitzer.

Kellern für die Dauer des Herbstes beurlaubt werden möchten. Die Kreisämter der Weinbaubetriebenden Kreise Hessens, nämlich Oppenheim, Bingen, Alzen, Worms, Mainz und Bensheim wurden gebeten, dies Gesuch zu unterstützen. Dieselbe Bitte erging an die Hessische Landwirtschaftskammer und an die Herren Reichstagsabgeordneten Freiherrn v. Heul zu Herrnsheim und Dr. Beder-Sprendlingen. — Eine Unterstützung vonseiten der angegangenen Behörden und Abgeordneten ist wohl mit Sicherheit zu erwarten, da es vollständig unmöglich ist, mit dem vorhandenen und teilweise ungeeigneten Personal die sämtlichen Herbstarbeiten, besonders aber das Kellern zu verrichten und dies umsomehr, weil gerade in Hessen das Kellern durchweg von den Winzern durchgeführt wird, die während des Herbstes aber ohnedies mit Arbeit überlastet sind. — Auch für die Weinernte im Rheingau dürfte ein ähnliches Gesuch durch die Rheinischer Weinbau-Vereine zweckmäßig in die Wege geleitet werden können.

* Anknüpfung von Geschäftsverbindungen in Bulgarien. Der Handelskammer zu Wiesbaden ist über die Anknüpfung von Geschäftsverbindungen in Bulgarien eine vertrauliche Mitteilung zugegangen, die Interessenten in der Geschäftsstelle der Handelskammer erfahren können.

Verkehrswesen.

* Porto-Ersparnis. Rechnungen können im offenen Umschlag auch nach der Gebühren-Erhöhung als „Geschäftspapiere“ zu 10 Pf. verschickt werden. Sie sind aber vom Absender frei zu machen und sie dürfen keinerlei schriftliche Mitteilungen enthalten.

Aus Winzer-Vereinen.

* Königswinter. Der Winzerverein in Königswinter verzeichnet folgenden Abschluß: Klassenbestand 33.39, Warenvorräte 12 659.50, Forderungen an Kunden 6023.39, Guthaben an Kaufpreis 48 846.97, an Postcheckamt 166.91, bei anderen Genossenschaften 5100, Grundstück und Gebäude 43 000, Gerätschaften, Werkzeuge 1, Verlust aus den Vorjahren 17 394.32, im Geschäftsjahre 3338.41, zusammen 130 563.89 Mark. Bankschuld 111 791.10, Schuld bei Spareinlegern 7874.88, Geschäftsguthaben der Genossen 7897.91, zusammen 130 563.89 Mark. Zahl der Mitglieder 23.

* Sönnigen. Der Sönnigen-Friedorfer Winzerverein, E. G. m. u. H., zu Sönnigen am Rhein hatte im letzten Geschäftsjahre folgenden Abschluß: Klassenbestand 134.44, Warenvorräte 5322.60, Forderungen an Kunden 13.60, Guthaben bei der Rheinischen Bauern-Genossenschaftskasse 49 070.45, bei anderen Genossenschaften 740, Grundstück und Gebäude 10 000, Gerätschaften und Werkzeuge 100, zusammen 65 381.09 Mark. Anlehen 42 953.22, Schuld bei der Landesbank 11 649.94, Stückzinsen 650, Geschäftsguthaben der Genossen 2 942.75, Rücklagen 6 945.02, Gewinn 240.16, zusammen 65 381.09 Mark. Die Zahl der Mitglieder betrug 33. —

* Gondorf. — Der Winzerverein in Gondorf an der Mosel hat folgendermaßen abgeschlossen: Klassenbestand 564.48, Warenvorräte 34 441.45, Forderungen an Kunden 4866.88, an Genossen 50.75, bei der Rheinischen Bauern-Genossenschaftskasse 1809.34, bei anderen Genossenschaften 2240, Grundstück und Gebäude 20 000, Maschinen, Geräte 1459, zusammen 65 431.90 Mark. Schuld bei Kunden 86.80, bei Genossen 6956.16, Sicherheitsschuld 533.85, Anlehen 29 134, noch zu zahlende Provision 460.78, Geschäftsguthaben der Genossen 2050, Rücklagen 21 062.55, Betriebsrücklage 2128.27, Delcrederebestand 1000, Gewinn 2019.49, zu-

sammen 65 431.90 Mark. Der Verein zählt 41 Mitglieder.

Firmen- und Personalsnachrichten.

* Hattenheim, 26. Aug. Der Kgl. Weinguts-
oberverwalter Semmler ist seinem Antrage entsprechend
zum 1. Oktober in den Ruhestand versetzt worden.



Stifungen.

* Weingutsbesitzer Sittmann-Wiesbaden
stiftete als Andenken an seinen Sohn Albert, weiland
Oberleutnant zur See auf S. M. S. „Schlesien“, zu
deren Hilfsfond für die Mannschaft Eintausend Mark.

Redaktion, Druck und Verlag von Otto Etienne, Oestrich a. Rh.

Naturwein-Versteigerung.

Dienstag, den 19. September 1916, vormitt. 11 Uhr,
im Saale des „Heilig Geist-Restaurant“, Mainz, lässt die Firma

Carl Acker G. m. b. H.,
Wiesbaden,

33/2 und 1/4 Stück Weissweine (Jahrgänge 1911–1915)
ferner:

ca. 17,000 Flaschen Weiss- und Rotweine aus ersten
Gütern (Jahrgänge 1893–1912)

versteigern.

Allgemeine Probetage am 2. September 1916 in der Kel-
lerei zu Wiesbaden, Marktplatz 7, und am 7. September 1916
im Saale des „Heilig Geist-Restaurant“ in Mainz.

Weinversteigerung

von

Jos. Ehrhard, Rüdesheim a. Rh.

Freitag, den 22. September 1916, mittags 1 Uhr,
im Saale der „Rheinhalle“, Rüdesheim a. Rh.

Zum Ausgebot kommen:

90 Nummern 1911er, 1912er, 1913er,
1914er und 1915er Rüdesheimer, Geisen-
heimer, Winkeler, Oestricher und Hall-
gartener Weine.

Probetag für die Herren Kommissionäre am Mittwoch,
den 30. August.

Allgemeine Probetage am 6., 14. und 15. September,
Marktstr. 25, sowie vor der Versteigerung im Versteigerungslokal.

Hugo Brogsitter, Weinvermittlung,
Wiesbaden.

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

Terminkalender für Weinversteigerungen

pro Herbst 1916.

Termin:	Ort:	Versteigerer:
1. Sept.	Mainz	Winger-Verein E. G., Bodenheim
4. "	Bingen	Karl Kruger Erben
5. "	Mainz	Aug. Ehringer
6. "	Bingen	Stadt Bingen und Heilig-Geist- Hospital
7. "	Bingen	Winger-Verein
8. "	Kreuznach	Karl Kron
11. "	Mainz	Firma G. A. Walz, Hanau
12. "	Kreuznach	Laun & Waeglein
13. "	Mainz	Jakob Senfter, Oppenheim
14. "	Bingen	Ferd. Allmann
19. "	Kreuznach	Aug. Anheuser
19. "	Mainz	Carl Ader G. m. b. H., Wiesbaden
20. "	Nierstein	Wilhelm Bernher
21. "	Nierstein	Geschwister Schuch
22. "	Rüdesheim	Jos. Ehrhard
25. "	Mainz	Winger-Genossenschaft Alsheim
26. "	Mainz	Gebrüder Witterstaetter
27. "	Nierstein	Georg Schmitt
18. Dezbr.	Bodenheim	Peter Kerz III.
19. "	Nierstein	Gustav Senfter
20. "	Nierstein	Fritz Reichardt
21. "	Mainz	B. Herz Wwe.
22. "	Mainz	Leopold Herz
29. "	Nierstein	Georg Schmitt

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

(fachmännische Auskunftsstelle für Wein-
versteigerungen — Telephon Nr. 6),

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

Druck der Weinlisten, Steig-Nrn. und

Steigscheine,

Lieferung v. Kommissionär- u. Weinhändler-Adressen,

Verstand 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.



Joh. Bapt. Sturm

Weingutsbesitzer

Rüdesheim a. Rhein.

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

Spezialität:

Eigene Gewächse.

Für Wiederverkäufer billigste
Engrospreise.

≡ 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

Erste Mainzer Metallkapsel-Fabrik

Franz Zahn Mainz a. Rhein

Einzigste Fabrik am Platze.

Telefon 704.

Abteilung I

Fabrikation von
Flaschenkapseln

doppelt verzinkt, in den
feinsten Ausführungen.

Abteilung II

Fabrik und Lager sämtlicher
Kellereimaschinen, Geräte,

Utensilien und Materialien,
bester Ausführungen und Qua-
litäten, garantiert durch nach
bald 50jährigen, praktisch ge-
machten Erfahrungen, zu reel-
len und billigsten Preisen.

Flaschensiegellack in allen feu-
rigen 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, 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, Fasstalg, 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.

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

Firma Georg Schmitt, Nierstein u. Oppenheim

Büro in Nierstein, Wilhelmstr. 3 :: Fernruf 19

Holzhandlung — Kyanisieranstalt

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.

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 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).

Feinruf 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.

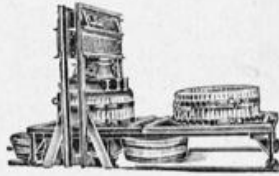
Alte Wein- u. Fasskorke

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-Biet, 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. Gest. Offerten unter
R. 3. 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
Druderei 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 Hansa 5973/74.

Inserate

haben in der „Rheingauer
Weinzeitung“ den besten
Erfolg.