

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 wöchentlich 2 mal. Bestell. bei allen Postanstalten (Vorzugsliste Nr. 6658a) und der Expedition. Post-Bezugspreis **RM. 1.00** pro Quartal ercl. Postgebühren; durch die Expedition gegen vorstretende Einlieferung von **RM. 1.50** in Deutschland, **RM. 1.75** im Ausl.



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

Nr. 40.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 10. September 1916.

14. Jahrg.

Etwas über die heutigen Weinbergsarbeiten und ihre Wirkungen.

In der letzten Zeit mehrten sich die Stimmen, die vor einem allzuoftenen Karstbau wegen der dadurch hervorgerufenen erhöhten und pilzfördernden Dunstentwicklung ernstlich warnen.

Ohne Zweifel werden durch das häufige Hacken der Schimmelpilz, die Peronospora und auch die Stiefsäule (denn es wird ja fast täglich bis vor Winterttschluß der Karst geführt), ungemein begünstigt und wenn es Leute gibt, die neben dem gefährlichsten Schädling, dem Wurm, gerade die Stiefsäule für die gefährlichste Pilzkrankheit halten, so sollte der Einschränkung des Bodens für die Folge die größte Beachtung geschenkt werden.

Vor Jahren begnügten sich die Winzer oft mit einem einzigen Karstbau. Sodann wurde der Boden geebnet, später das Unkraut durch Siebel oder Grasen kurz gehalten und mit ihm das Vieh gefüttert, wobei man auf zwei Morgen eine Kuh rechnete. Die Düngung war Stallmist. Der Mist hielt den Boden locker und kühl, weil er ein gewisses Zwischenlager im Boden abgab; durch die Sonnenwärme konnte sich der Boden so nur allmählich erwärmen, allmählich entwickelte sich der Wasserdampf und allmählich drang er durch den geschlossenen gehaltenen Boden in die Atmosphäre, hier sich bald verflüchtigend.

Die Kosten für die Arbeiten waren so, abgesehen von den niedrigeren Löhnen, weit geringer, wie heute, und im Herbst waren Trauben in den Winterttsch und die Viehhaltung wurde durch diese Bauart wesentlich erleichtert, ohne dem Stod zum Schaden zu gereichen. Heute wird allein zur Laubzeit drei bis viermal gehackt, der Boden ist meist so blank, wie eine Scheuertenne, und zum Ueberfluß finden sich in vielen Weinbergen unter den Stöcken durch das sogenannte Balkenlegen tiefe

Wasserrinnen, der Hort aller Wasserdünste. Der Stalldünger ist heute vielfach durch künstlichen Dünger ersetzt, niemals können aber die Gaben der in ihm enthaltenen Salze so gleichmäßig verteilt werden, wie sie es sein sollten. Immer werden die Mengen, wenn auch nicht an allen Stellen, so groß sein, daß sie dort den Boden außerordentlich reizen und erhitzen und nach dem Graben und namentlich darauf folgender Wärme dazu beitragen, die Dunstentwicklung bedeutend zu erhöhen und damit die Pilzbildung ungeheuer zu begünstigen. Gar nicht wunderbarlich ist es daher, wenn die Anzeichen für die Pilzkrankheiten das ganze Jahr in bedrohlichem Maße vorhanden sind und es nur das Hinzutreten einer mäßig günstigen Pilzwitterung bedarf, um ein epidemisches Auftreten der Krankheiten zu zeitigen und damit meist die Ernte in Frage zu stellen. Dazu kommen dann die viel größeren Arbeitsausgaben und die Unverwendbarkeit der mit allen möglichen „Olen“ und „Znen“ besprühten Blätter und Bodengewächse, deren Genuß das Vieh freieren läßt.

Alles das weist uns mit zwingender Notwendigkeit auf einen einfacheren, pilzverhütenden Winterttsbau, ähnlich dem früherer Jahre, hin und es steht zu hoffen, daß die Kriegslage manches dazu beitrug, in dieser Hinsicht manchem Einsichtigen das vor Augen zu führen.

Aber mit dem, ich möchte sagen, eingerissenen Ueberbau in den Wintertts, sind auch noch erhebliche andere Nachteile verbunden.

Das Kupfervitriol beeinflusst den Stod nachteilig, was man am besten an den auf das Spritzen aufquellenden Blättern feststellen kann. Es tötet die nützlichen Insekten, die Feinde der Rebschädlinge und das damit verbundene Zeilenwandern bringt, wie bei den Grabarbeiten, die Wotte des Traubengewächses aufsteigend zur Anwanderung und damit zu größerer Ausbreitung. Schließlich ist das Vitriol beim epidemischen Peronosporabefall häufig nutzlos, wie 1906, 1909 und 1910, woselbst zwölf-

malige Bespritzung nichts zur Erhaltung der Trauben vermochte.

Die Nikotinbespritzung konnte bis heute noch keine vertilgende Wirkung auf den Wurm erzielen, während Spinnen und andere Weichtiere, ihr zum Opfer fielen. Sie hindert die Vegetation indessen außerordentlich, so höchst ungünstig auf die Entwicklung der Frucht einwirkend.

Es sollte und müßte für die Folge also alles vermieden werden, was im Weinberg die Pilzbildung erhöht. Es sollte alles unterbleiben, was die Vernichtung der nützlichen Insekten herbeizuführen geeignet ist und es sollten alle entbehrlichen Arbeiten ausgeschaltet werden, die die Motte zur Abwanderung und so zu größerer Verbreitung bringen können. Das kann aber nur durch Verminderung der Karstarbeiten, Anwendung geeigneter Bekämpfungsmittel gegen die Raupe des Wicklers und rechtzeitiges mehrfaches, schon beim Austrieb beginnendes, Schwefeln der Weinberge geschehen.

Zwar wird das Schwefeln auch die Motte zur Abwanderung veranlassen, aber es bringt durch das Töten der Eier des Wicklers, durch das Niederhalten aller Pilzkrankheiten, wenn es frühzeitig und öfter geschieht, durch seine Ungefährlichkeit gegenüber den nützlichen Insekten so viele Vorteile, daß es turmhoch über allen anderen chemischen Bekämpfungsmitteln steht.

Geht mit alledem aber noch kein richtiger Laubbau Hand in Hand, der die Stöcke über dem Boden luftig erhält, so dürfen wir bei solcher Behandlung wieder eine Rentabilität im Weinbau erwarten, eher jedoch nicht!



Berichte.



Aus dem Rheingau.

☉ Aus dem Rheingau, 9. Sept. Das Wetter hat sich zum Besseren gewendet, ein lebhafter Ostwind trocknet den Boden etwas ab und auch die Sonne kommt wieder zur Geltung. Ob sich vielleicht der Nachsommer doch noch etwas freundlicher gestaltet? Notwendig wäre derselbe nicht nur der Trauben wegen, auch das Obst bedarf noch der Sonne um zur guten Reife zu kommen und vor allem die Kartoffeln. Der Boden muß etwas austrocknen, sonst könnte Fäulnis und Krankheit der Knollen eintreten. Für die Reben war das allzufeuchte Wetter nicht günstig; der übernaßte Boden ist jetzt erkaltet und wird sich kaum wieder erwärmen. Das Laub sieht nicht mehr so gesund aus, als vorher; die Trauben gehen nur langsam vorwärts. Wenn auch in günstigen Lagen weiche Beeren gefunden wurden, so ist die Traubenreife doch noch weit zurück; gleichwohl könnte ein sonniger September noch vieles gutmachen. Soweit sich jetzt übersehen läßt, wird sich der Herbst recht verschiedenartig, oder wie der ländliche Ausdruck lautet „neidisch“ gestalten. Es gibt einzelne Weinberge, welche nahezu einen vollen Herbst bringen, aber auch Lagen in welchen die Lese kaum lohnen wird. Allgemein tragen die jungen Weinberge reichlich, die älteren stehen sehr zurück. Die Destrreicher haben bis auf einige Ausnahmen meist „mittel“ bis „guten“ Behang. Durchweg zeichnen sich die Kordonanlagen durch reichen Behang, und auch durch gesunde Trauben, aus. Man wird die Vorurteile gegen diese Erziehungsart bald überwinden und wird der Kordon doch die vorherrschende Erziehungsart für die Zukunft sein. Im mittleren Rheingau wird das Gesamtertragnis zwischen einem Drittel und einen halben Herbst schwanken; im oberen und unteren Rheingau gibt es etwas weniger.

Mit den Weinbergsarbeiten ist es des schlechten Wetters wegen nur langsam vorwärts gegangen. Es wird schwer halten, daß alle Weinberge den gehörigen Bau bekommen, doch wird das Möglichste getan. Die Nachricht, daß in Mainz dem Antrag stattgegeben wurde, den Zusatz der Zuckerlösung von 20 auf 25% zu erhöhen, hat im Rheingau recht unangenehm berührt. Es bleibt dies hoffentlich nicht für die Dauer. Bei dem jetzigen Mangel an Weinen und der Kriegszeit entsprechend, könnte man ja den Beschluß gelten lassen, aber es wird schwer halten, denselben rückgängig zu machen. Im Handel ist es nach wie vor ruhig; die Vorräte sind vergriffen und was noch vorhanden ist, liegt in festen Händen.

Aus Rheinhessen

* Aus Rheinhessen, 8. Sept. Die Witterung ist veränderlich und daher nicht von nachhaltiger Einwirkung auf Reife und Ausreife der Trauben. Ganz gewaltig schießt das Unkraut in die Höhe. Es ist kaum zu überwinden. Der Schimmelpilz dürfte in diesem Jahre den größeren Schaden angerichtet haben, aber auch der Sauerwurm hat sehr viel geschadet. Im allgemeinen sieht es grundverschieden in Weinbergen und Gemarkungen aus. Da oder dort gibt es einen sehr guten Ertrag, anderwärts wieder sehr wenig oder fast gar nichts. Das Weingeschäft ist noch immer lebhaft. Für das Stück 1915er wurden in letzter Zeit bei zahlreichen Abschlüssen 1300—2000 M. angelegt, während das Stück 1913er 1100 M. kostete. Für das Stück Rotwein wurden 1600 M. bezahlt.

Vom Rhein.

— Bacharach, 6. Sept. Die Weinberge haben meistens ein gesundes, üppiges Aussehen. Der Behang ist in einzelnen Lagen ebenso reichlich wie im vorigen Jahre, stellenweise wird es sogar noch mehr Wein geben. Am besten stehen junge, gutgepflegte Rieslingweinberge. Zwar sind die Trauben gegen 1915 zeitlich etwas zurück, können aber immerhin noch gut werden. Die Blattfallkrankheit ist fast gar nicht, der Schimmelpilz nur vereinzelt aufgetreten. Die Behandlung der Trauben mit Nikotin hat sich gut bewährt. Die Bestände in 1915er sind mit wenigen Ausnahmen geräumt; ältere Sachen finden sich kaum mehr vor.

* Vom Mittelrhein, 8. Sept. Die Witterung des letzten Monats, wie auch des Juli war wenig dazu angetan, die Güte der Trauben so zu fördern, daß man von einem vorzüglichen Jahrgang diesmal (wir) sprechen können. Einiges können die bis zur Ernte folgenden Wochen schließlich nachholen — wenn sie wirklich sonniges — warmes Wetter bringen, aber die Aussichten dafür sind nicht gerade glänzend zu nennen. Die Krankheiten der Reben haben immerhin ziemlich Schaden angerichtet und Lücken geschaffen, die keinesfalls noch einmal auszufüllen sind. Geschäftlich ist immer Leben. Bei den Verkäufen kostete das Fuder 1915er 1100—1500 M., 1914er 1000—1300 M. und 1913er 1150—1300 M.

Von der Nahe.

* Von der Nahe, 8. Sept. Die Aussichten auf die diesmalige Weinernte sind sehr unterschiedlich und ein regelrechter Glücksertrag diesmal unvermeidlich. Während in dem einen Weinberg der Behang ganz vorzüglich und aussichtsvoll ist, weist der andere überhaupt keine oder sehr wenige Trauben auf. Auch die Reife geht nicht in dem wünschenswerten Maße voran, da es sehr an Wärme, vor allem an Sonne fehlt. Ein Ausfall durch die Pilzkrankheiten war gar nicht zu vermeiden, und dazu kam noch der durch den Sauerwurm angerichtete Schaden. Bei den Verkäufen erbrachte das Stück im allgemeinen soweit 1915er in Betracht kommt, 1000—1600 M.

Von der Mosel und Saar.

* Von der Mosel und Saar, 8. Sept. Im allgemeinen sieht es in den Weinbergen noch recht günstig aus, wenn die Pilzkrankheiten und der Sauerwurm auch Schaden genug angerichtet haben. Der gegenwärtig vorhandene Behang vermag noch immer zufrieden zu stellen — besonders wenn es eine Güte gibt, die zufriedenzustellen vermag. Ueber einen halben Ertrag wird man im allgemeinen kaum erwarten dürfen. Die Weinpreise haben eine fortwährend sich erhöhende Steigerung erfahren. Solche Preise dürften z. B. für Obermoselweine noch niemals angelegt worden sein, wie für die 1915er. Erlöst wurden für das Ruder 1915er an der Obermosel 1050—1130 M., an der Mittelmosel 1200—2000 M., an der Untermosel 1000 bis 1400 M. An der Saar stellte sich das Ruder 1915er auf 1600—2500 M. Im allgemeinen wurden die Keller im Mosel- und Saargebiet schon sehr geräumt. Das Geschäft ist denn auch in vielen Bezirken ruhiger geworden, während es anderwärts mit alter Frische andauert.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Rheinpfalz, 8. Sept. Man wünscht sehr, daß warmes, trockenes Wetter eintreten und die Reife der Trauben begünstigen würde. Durch das regnerische oft feuchtwarme Wetter sind die Rebkrankheiten in ihrer Ausbreitung gefördert worden. Sie konnten denn auch Schaden genug anrichten. Auch der Sauerwurm hat geschadet. Im allgemeinen kann man noch mit dem Behang zufrieden sein, allerdings kann dieser bis zur Ernte aber noch stark verringert werden. Geschäftlich zeigt sich immer Leben. Angelegt wurden zuletzt für das Ruder 1915er im oberen Gebirge 1300—1400 M. und darüber, im mittleren Gebirge für 1915er Weißweine 1400—5000 M., 1914er Weißwein 2000—3000 M., 1915er Rotwein 1400—1500 M., im unteren Gebirge für das Ruder 1915er 1300—3500 M.

* Aus den süddeutschen Weinbaugebieten, 8. Sept. In Baden liegen die Verhältnisse im Weinbau noch recht günstig. Allerdings haben die Pilzkrankheiten den Ertrag schon ganz erheblich eingeschränkt und die letzten Wochen mit ihrer wenig günstigen Witterung haben ebenfalls nachteilig auf den Nebstand eingewirkt. Auch der Sauerwurm hat Schaden angerichtet, wenn auch nicht so stark. Dieser Schaden wird ja auch noch in Erscheinung treten. Geschäftlich herrscht fortgesetzt Leben. Bei Abschlüssen wurden für die 100 Liter 1915er Weißwein 110—150 M., Rotwein 110—200 M. bezahlt. — Der Schimmelpilz hat im elsässischen Weinbaugebiet großen Schaden angerichtet. Nebenbei ist die Peronospora stark aufgetreten. Immerhin steht es mit den Trauben noch ganz günstig und es gibt Lagen genug, in denen man einen guten Ertrag erwarten darf. Geschäftlich herrscht nicht viel Leben, weil keine Vorräte von Belang vorhanden sind. Bei den zustandekommenden Abschlüssen werden hohe Preise angelegt. — In Franken stehen die Reben und Trauben je nach Lage verschieden. Man muß sich mit einem richtigen Glücksherbst abfinden. Sonst sind die Aussichten ganz gut. Das geschäftliche Leben ist nicht bedeutend, da die Lager in vielen Kellern und Weinmarkungen geräumt sind. Bei den Verkäufen wurden für die 100 Liter 1915er zuletzt 140—240 M. angelegt.

Verschiedenes.

* Mainz, 8. Sept. Am Sonntag, den 8. Sept., fand im „Hof zum Gutenberg“ dahier die angekündigte Ausschussung des Deutschen Weinbau-Verbandes statt. Einen ausführlichen Bericht müssen wir bis zum Erscheinen des Protokolls zurückstellen; heute wollen wir uns kurz auf die gefaßten Beschlüsse beschränken. Es wurden folgende Anträge angenommen:

1. Der § 3 des Weingesetzes wird dahin abgeändert, daß statt einer 20prozentigen Zuckeringabe eine solche von 25 Prozent, ein Viertel der Gesamtfülligkeit als Zuckeringabe beigelegt werden darf. An der zeitlichen Begrenzung wird nichts geändert. Für den Rheingau ganz besonders wichtig ist es, daß die Weine nicht auf einen bestimmten Alkoholgehalt „verbessert“ werden dürfen, wie das von der Mosel verlangt wurde;

2. Die Zollsätze für Trauben und Traubenmaische sollen von 30 auf 36 und für Tafeltrauben von 20 auf 36 resp. von 40 auf 60 M. erhöht werden; ein eingedickter Traubenmost soll von 160 auf 360 erhöht werden; Wein in Fässern und Kesselwagen erfährt eine Erhöhung von 36 auf 45 Mark und Flaschenwein von 60 auf 72 Mark. Die Zollvergünstigungen für rote Verschnittweine und für Weine zur Kognalbereitung fallen weg. Weine über 15° Alkohol zahlen einen erhöhten Zoll. Ausländische Weine sollen keinesfalls besser gestellt sein wie inländische Weine;

3. Zu § 14 des Weingesetzes: Die Einfuhr von Getränken sowie Traubenmaische und Traubensaft, von denen der Einfuhr-ende nicht nachweisen kann, daß ihre Herstellung und Behandlung den hierüber gegebenen Vorschriften des Deutschen Wein-Gesetzes entspricht, ist verboten. Der Bundesrat erläßt die Vorschriften zur Sicherung der Einhaltung des Verbots. Die Zollämter für die Einfuhr von Wein werden vermindert und mit allen Einrichtungen zur Prüfung der Weine versehen;

4. Wegen der Beschlagnahme der Traubentrester und Traubenkerne wurde eine Kommission gewählt, die mit dem Ministerium des Innern in Berlin verhandeln soll, um Erleichterungen herbeizuführen.

* Das Großherzogliche Kreisamt Bingen erläßt nachstehende Bekanntmachung: Im vorigen Herbst wurde die Wahrnehmung gemacht, daß infolge der zu frühen Traubenlese Moste mit geringem Gewicht und hohem Säuregehalt erzielt wurden, die dann mit Zuckerwasser gestreckt wurden. Ein solches Verfahren entspricht weder den Absichten des Weingesetzes noch den Grundsätzen der durch die Kriegslage gebotenen Sparsamkeit mit Zucker. Eine zu frühe Festsetzung des Traubenherbstes und die ausnahmsweise Gestattung von Frühlesen ist nach Möglichkeit zu vermeiden, wobei noch besonders darauf hingewiesen wird, daß die Zuckeringabe von Mosten, deren niedriger Zucker- und hoher Säuregehalt auf zu frühe Traubenlese zurückgeführt werden kann, unter Umständen strafbar ist.

* Schätzung der heurigen Weinernte Italiens. Die „Neue Züricher Zeitung“ bringt aus Italien folgende Mitteilung: Der Ertrag der diesjährigen Weinernte wird auf rund 40 Millionen Doppelzentner Trauben berechnet. Da sich der Ertrag des letzten Jahres auf rund 30 Millionen Doppelzentner belief, ist das Ergebnis befriedigend. Immerhin kann von einer Vollernte nicht die Rede sein. 40 Millionen Doppelzentner entsprechen nämlich nur 61,8 Prozent der 64,7 Millionen Doppelzentner betragenden Durchschnittsernte der letzten sieben Jahre. Zudem hat die für die Weinverarbeitung in Frage kommende Menge an Ausgiebigkeit etwas eingebüßt. Der Weinertrag dieses Jahres wird auf 25,5 Millionen Hektoliter berechnet, das heißt 60,9 Prozent des 41,7 Millionen Hektoliter betragenden Durchschnittsergebnisses der letzten sieben Jahre.

* Deutsche Weine in England. Der englische Abscheu gegen alles, was deutsch ist oder aus Deutschland kommt, hat es offenbar doch noch nicht fertig gebracht, die deutschen Weine zu ersehen. Die deutschen Weinmarken stehen nach wie vor auf den englischen Weinkarten und das Publikum scheint immer noch Gefallen an ihnen zu finden. Aus einem in der „York. Ztg.“ wiedergegebenen Eingekauft in der „Daily Mail“ ergibt sich sogar, daß deutscher Wein auch jetzt noch importiert wird. Der Einsender, ein Weinhandler, klagt darüber, daß den deutschen Marken auf den Weinkarten der Hotels immer noch ein freier Raum gewährt wird, während die australischen Händler eine gewisse Summe zahlen müssen, wenn sie ihre Weinforten auf den Karten genannt wissen wollen. Das sei ganz gewiß unrecht. In Sydney hätten die

Produzenten und Händler in der Annahme, daß in Zukunft ein Teil des deutschen Weingeschäfts auf Australien übergehen werde, allein eine Million Mark für Verbesserungen von Kellern und Weinbergen auszugeben. Aber man habe sich getäuscht. Der deutsche Wein genieße immer noch den Vorzug. Zum mindesten verlangt der Einsender gleiches Recht für die australischen Weine wie für die deutschen. Dieses Recht müßte man ihnen schon einräumen, denn die Anzacarmee habe auch keine Vorausbezahlung gefordert, als sie herüberkam, um für England zu kämpfen.

Resultate von Weinversteigerungen.

* Mainz, 2. Sept. Herr Auktionator Aug. Ehringer aus Bingen versteigerte heute die 1915er Naturweine des Bodenseimer Winzervereins. Ausgeboten wurden 74 Nummern 1915er Bodenseimer Naturweine. Sämtliche Nummern wurden bei sehr gutem Besuch und flottem Geschäftsgang glatt zugeschlagen. Für 56 Stück wurden 1700—2270 Mk., 18 Halbstück 930—1490 Mk., durchschnittlich das Stück 1996 Mk. Erlöst. Der gesamte Erlös betrug 129710 Mk. ohne Fässer.

* Bingen, 4. Sept. Heute wurde hier die Naturwein-Versteigerung der Karl Kruger Erben, Weingutsbesitzer in Münster bei Bingen a. Rh., abgehalten. Die ausgebotenen 25 Nummern 1915er wurden sämtlich leicht zugeschlagen. Erlöst wurden für 4 Stück 1915er 2110—2340 Mk., 21 Halbstück 1210—3010 Mk. Durchschnittlich brachte das Stück 3128 Mk. Das gesamte Ergebnis stellte sich auf 45360 Mk. ohne Fässer. — Herr Wilhelm Schmidt, Weingutsbesitzer in Münster bei Bingen a. Rh., brachte im Anschluß hieran 19 Halbstück 1915er Weißweine zum Ausgebot. 3 Nummern wurden zurückgezogen. Es erlösten 16 Halbstück 1915er 900 bis 1900 Mk., durchschnittlich das Stück 2626 Mk. Gesamter Erlös 21010 Mk. ohne Fässer.

* Bingen, 6. Sept. Eine Weinversteigerung mit vorzüglichem Verlauf und sehr günstigem Ergebnis hielt heute die Stadt Bingen und das Heilig-Geist-Hospital hier ab. Ausgeboten wurden aus den Weingütern der Stadt und des Hospitals 28 Halbstück 1913er, 1914er und 1915er Naturweine. Es kosteten 4 Halbstück 1913er 780—900 Mk., 5 Halbstück 1914er 860—1010 Mk., 1915er 940—4070 Mk., durchschnittlich das Stück 3298 Mk., zusammen 23 Halbstück der Stadt 31050 Mk., das sind rund 2500 Mk. über die Schätzung. Für 5 Halbstück des Hospitals (1915er) wurden 1020 bis 1500 Mk., durchschnittlich das Stück 2444 Mk. bezahlt. Diese Weine gingen um rund 1000 Mk. über die Schätzung.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

* Bad Kreuznach. Dienstag den 12. Septbr., vorm. 10 Uhr, im „Kaisersal“ zu Kreuznach, Mühlenstr. 51—53, lassen Laun & Waegelin 100 Rn. 1911er und 1915er Nahe-, Pfalz-, Rhein- und Rheingauer-Weißweine, 25 Rn. Rhein. Rotweine versteigern. Schätzung: 1911er Mk. 1400—2200 per Stück und Mk. 1100 bis 1480—3500 per Halbstück, 1915er Mk. 1400—2400 per Stück und Mk. 1300—2400 per Halbstück, Rotweine Mk. 1780—2300 per Stück und Mk. 1200—1600 per Halbst. und Mk. 950—1300 per Viertelfstück.

* Mainz. Mittwoch, den 13. September d. Js. vormittags 11 Uhr zu Mainz im „Heilig Geist“ Rentengasse 2, läßt Herr Jakob Senfter, Weingutsbesitzer Oppenheim am Rhein 35/1 u. 18/2 Stück 1915er zumeist

Naturweine aus besseren und besten Lagen von Oppenheim Dienheim und Rierstein versteigern. Probetage in Oppenheim im Hause Mainzerstraße 129 am 7. September sowie im Versteigerungslokal am 13. September von 9 Uhr vormittags ab. Schätzung: Mk. 1500—2000 per Stück und Mk. 1050—3000 per Halbstück.

* Bingen am Rhein. Donnerstag, den 14. September 1916, mittags 12 $\frac{1}{2}$ Uhr, im „Mainzer Hof“ zu Bingen läßt Herr Ferdinand Allmann, Weingutsbesitzer 6/2 Stück 1913er, 7/2 und 1/4 Stück 1914er und 42/2 Stück 1915er Weißweine aus den besten Lagen von Bingen, Budesheim und Kempten versteigern. Probetage: Mainzerstraße 38, am 7., 12. und 13. September und vor der Versteigerung. Schätzung: 1913er Mk. 850 bis 1400, 1914er Mk. 800—1800, 1915er Mk. 950—1850 bis 3000—5000, alles per Halbstück.

* Mainz. Dienstag, den 19. September 1916, vormittags 11 Uhr, im Saale des „Heilig Geist-Restaurant“, Mainz, läßt die Firma Carl Aker G. m. b. H., Wiesbaden, 33/2 und 1/4 Stück Weißweine (Jahrgänge 1911—15) ferner ca. 17000 Flaschen Weiß- und Rotweine aus ersten Gütern (Jahrgänge 1893—1912) versteigern. Allgemeiner Probetag am 19. September im Saale des „Heilig Geist-Restaurant“ in Mainz.

* Rüdeshheim. Freitag, den 22. September, mittags 1 Uhr, im Saale der „Rheinhalle“, Rüdeshheim a. Rh. läßt Herr Jos. Ehrhard 90 Nummern 11er, 12er, 13er, 14er und 15er Rüdeshheimer, Geisenheimer, Winkeler, Destricher und Hallgartener Weine versteigern. Probetage am 14. und 15. September, Marktstraße 24, sowie vor der Versteigerung im Versteigerungslokal.

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

Beilagen-Hinweis.

Der Gesamtauflage unserer heutigen Nr. liegt eine Weinversteigerungs-Liste des Hrn. Georg Schmitt, Weingutsbesitzers in Rierstein, bei, die wir der besonderen Beachtung empfehlen.

Die Expedition.

Naturwein - Versteigerung in Oestrich im Rheingau.

Dienstag, den 3. Oktober, nachmittags 1 Uhr, lassen

Wendelin Capitain

und

Gebrüder Kunz,

Weingutsbesitzer in Oestrich i Rhg.

36 Halbstück 1915er Naturweine

eigenen Wachstums aus besseren und besten Lagen der Gemarkungen Oestrich und Mittelheim versteigern.

Probetage für die Herren Kommissionäre: am 15. Sept. Allgemeine Probetage: am 22. und 23. September, sowie am Versteigerungstage im „Hotel Schwan“.

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

Naturwein-Versteigerung

VON

Georg Schmitt, Nierstein

Weingutsbesitzer

in den mittleren bis besten Lagen von
Nierstein, Schwabsburg und Dienheim

Mittwoch, 27. September 1916

im Saale des Gasthauses „Zur Krone“

in Nierstein a. Rh.

vormittags 11 Uhr beginnend



Probetage:

für die Herren Kommissionäre: In meiner Behausung, Langgasse 13, am Freitag, den 8., und Montag, den 11. September.

Allgemeine Probetage: In meiner Behausung, Langgasse 13, Samstag, den 16., und Dienstag, den 19. September, sowie am Versteigerungstage morgens von 9 Uhr ab im Versteigerungslokal.

• Größtes Weingut im Kreise Oppenheim •

Gedruckt bei Philipp von Zabern, Mainz

Die fünfte Reichskriegs- anleihe.

Nach einem Zeitraum von sechs Monaten, in dem unsere tapferen Truppen neue glänzende Waffenerfolge errungen und vor allem die große Generaloffensive unserer Gegner zum Scheitern gebracht haben, geht das Reich von neuem daran, die finanzielle Kriegsrüstung zu stärken um der grauen Mauer, die das Vaterland vor dem Eindringen der Feinde schützt, auch umgekehrt den sicheren Rückhalt des Vaterlandes zu geben. Wer diese Absicht zu würdigen versteht, der weiß auch, daß er dem Reiche mit der Beteiligung an der 5. Kriegsanleihe kein Opfer bringt, sondern sich selbst am meisten nützt. Denn alle Werte und Güter, aller Wohlstand und alle Arbeit können nur erhalten werden und fortbestehen, wenn wir unserem Heere und unserer Marine die Waffen liefern, um den Feind abzuwehren und ihn endgültig niederzuringen. Des Reiches Lasten, so mag dieser oder jener Zaghafte denken, sind seit dem Kriegsausbruch gewaltig gestiegen. Wohl richtig. Unzweifelhaft ist die Bürde der Kriegskosten schwer, aber wir dürfen, wenn wir heute die Last des Reiches vom Standpunkte des Anleiheerwerbers aus beurteilen, nicht vergessen, daß das deutsche Nationalvermögen ein Vielfaches von dem beträgt, was bisher im Kriege verausgabt worden ist. Und was noch wichtiger sein dürfte: Die Kapitalkraft der Volkswirtschaft hat sich keinesfalls in demselben Maße vermindert, wie die Anleiheschuld des Reiches gestiegen ist. Wir wissen ja, daß der weitaus größte Teil des vom Reiche verausgabten Geldes innerhalb der Reichsgrenzen verblieben ist, und daß des Reiches Gläubiger die eigenen Bewohner des Reiches sind. Betrachten wir Staats- und Volkswirtschaft als ein Ganzes, so ergibt sich daraus, daß abgesehen von den durch den Krieg vernichteten Gütern nur ein Wechsel

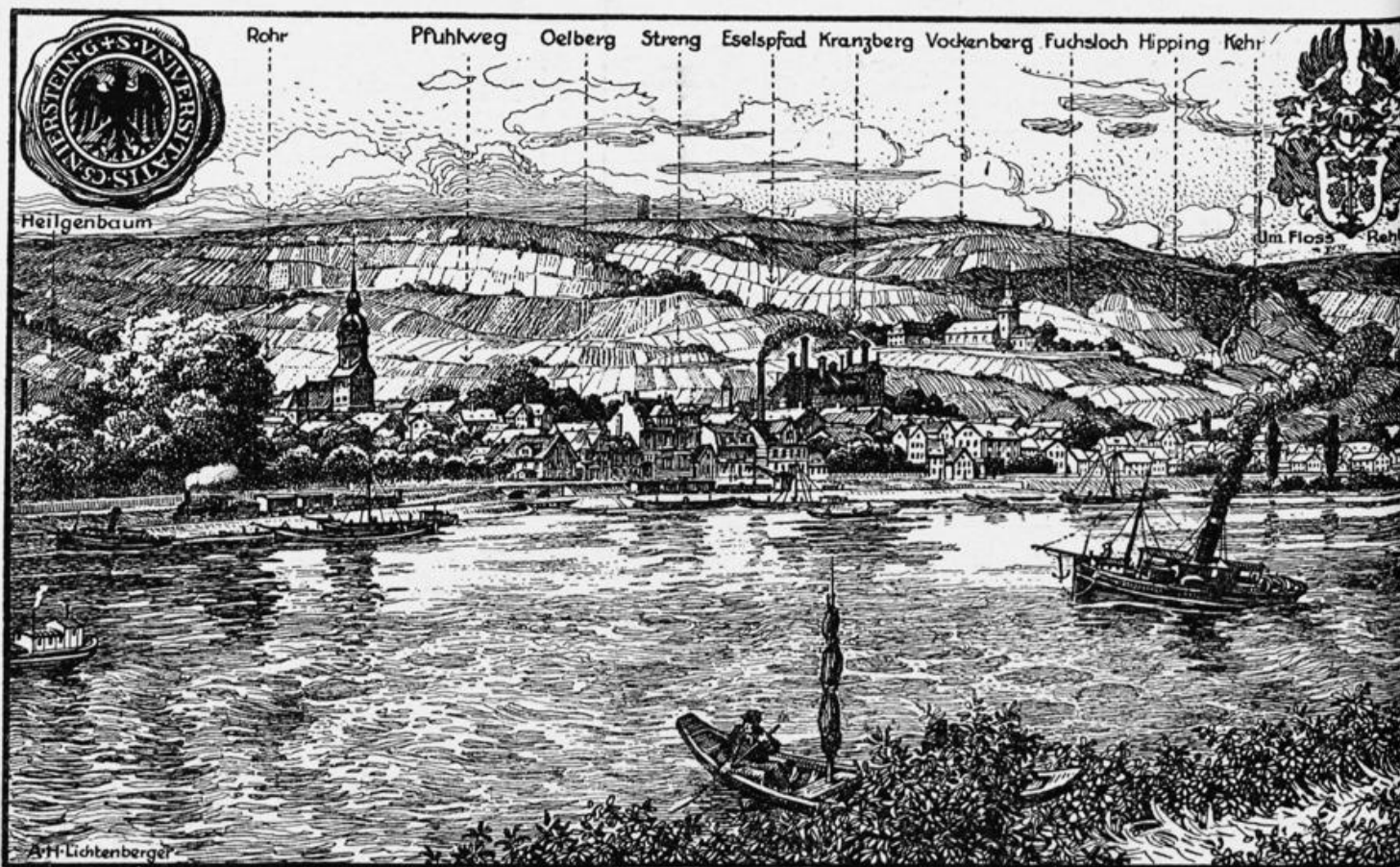
innerhalb des Besitzes eingetreten ist. Zudem bilden die territorialen Pfänder, die wir vom feindlichen Gebiet in Händen haben, eine Sicherung dafür, daß sich die Worte des Staatssekretärs Dr. Helfferich erfüllen werden: „Das Bleigewicht der Milliarden sollen die Anstifter des Krieges in Zukunft herumschleppen, nicht wir.“

Zeigen wir unseren Feinden wieder die Unerschöpflichkeit unserer Kraft und den unerschütterlichen Glauben an den Sieg der Zentralmächte!

Tun wir das, so ist der Erfolg auch der 5. Kriegsanleihe gesichert, und den Regierungen der uns feindlichen Länder wird es immer schwerer werden, bei ihren Völkern für das Märchen von der Möglichkeit der Vernichtung Deutschlands Gläubige zu finden.

Die Ausstattung der 5. Kriegsanleihe lehnt sich eng an die bei den früheren Kriegsanleihen gewählte und insbesondere an die Bedingungen der 4. Kriegsanleihe an. Wieder wird in erster Linie dem deutschen Kapital eine 5%ige Deutsche Reichsanleihe angeboten, **unkündbar bis 1924**, wobei gleich bemerkt sei, daß die Worte „unkündbar bis 1924“ keine Verkaufs- oder Verfügungsbeschränkung des Anleiheinhabers ankündigen, sondern nur besagen, daß das Reich den Nennwert der Anleihe nicht vor dem erwähnten Zeitpunkte zurückzahlen, bis dahin auch keine Herabsetzung des Zinsfußes vornehmen darf. Daß auch später eine Herabsetzung des Zinsfußes nur in der Weise möglich ist, daß das Reich dem Inhaber wahlweise die Rückzahlung zum vollen Nennwert anbietet, ist bekannt.

Neben der 5%igen Reichsanleihe werden 4½ %ige Reichsschatzanweisungen ausgegeben. Hinsichtlich ihrer Sicherheit unterscheiden sich die Schatzanweisungen in



Nierstein a. Rh.

Bingen a. Rh., brachte im anfang hieran 19 Naturstuck 1915er Weissweine zum Ausgebot. 3 Nummern wurden zuruckgezogen. Es erlosten 16 Halbstuck 1915er 900 bis 1900 Mk., durchschnittlich das Stuck 2626 Mk. Gesamt-Erlös 21 010 Mk. ohne Fässer.

* Bingen, 6. Sept. Eine Weinversteigerung mit vorzüglichem Verlauf und sehr günstigem Ergebnis hielt heute die Stadt Bingen und das Heilig-Geist-Hospital hier ab. Ausgeboten wurden aus den Weingütern der Stadt und des Hospitals 28 Halbstück 1913er, 1914er und 1915er Naturweine. Es kosteten 4 Halbstück 1913er 780—900 Mk., 5 Halbstück 1914er 860—1010 Mk., 1915er 940—4070 Mk., durchschnittlich das Stück 3298 Mk., zusammen 23 Halbstück der Stadt 31 050 Mk., das sind rund 2500 Mk. über die Schätzung. Für 5 Halbstück des Hospitals (1915er) wurden 1020 bis 1500 Mk., durchschnittlich das Stück 2444 Mk. bezahlt. Diese Weine gingen um rund 1000 Mk. über die Schätzung.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

* Bad Kreuznach. Dienstag den 12. Septbr., vorm. 10 Uhr, im „Kaisersal“ zu Kreuznach, Mühlenstr. 51—53, lassen Laun & Waegelin 100 Rn. 1911er und 1915er Nahe-, Pfalz-, Rhein- und Rheingauer-Weißweine, 25 Rn. Rhein. Rotweine versteigern. Schätzung: 1911er Mk. 1400—2200 per Stück und Mk. 1100 bis 1480—3500 per Halbstück, 1915er Mk. 1400—2400 per Stück und Mk. 1300—2400 per Halbstück, Rotweine Mk. 1780—2300 per Stück und Mk. 1200—1600 per Halbst. und Mk. 950—1300 per Viertelstück.

* Mainz. Mittwoch, den 13. September d. Js. vormittags 11 Uhr zu Mainz im „Heilig Geist“ Rentengasse 2, läßt Herr Jakob Senfter, Weingutsbesitzer Oppenheim am Rhein 35/1 u. 18/2 Stück 1915er zumeist

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

Beilagen-Hinweis.

Der Gesamtauflage unserer heutigen Nr. liegt eine Weinversteigerungs-Liste des Hrn. Georg Schmitt, Weingutsbesitzers in Nierstein, bei, die wir der besonderen Beachtung empfehlen.

Die Expedition.

Naturwein - Versteigerung in Oestrich im Rheingau.

Dienstag, den 3. Oktober, nachmittags 1 Uhr, lassen

Wendelin Capitain

und

Gebrüder Kunz,

Weingutsbesitzer in Oestrich i Rhg.

36 Halbstück 1915er Naturweine

eigenen Wachstums aus besseren und besten Lagen der Gemarkungen Oestrich und Mittelheim versteigern.

Probetage für die Herren Kommissionäre: am 15. Sept. Allgemeine Probetage: am 22. und 23. September, sowie am Versteigerungstage im „Hotel Schwan“.

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

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

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

Kernsprecher Nr. 6.

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

Erscheint wöchentlich 2 mal. Bestell. bei allen Postanstalten (Postzeitungslinie Nr. 6658a) und der Expedition. Post-Bezugspreis **RM. 1.00** pro Quartal excl. Postgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von **RM. 1.50** in Deutschland, **RM. 1.75** im Ausl.



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

Nr. 40

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 10. September 1916.

14. Jahrg.

Etwas über die heutigen Weinbergsarbeiten und ihre Wirkungen.

In der letzten Zeit mehrten sich die Stimmen, die vor einem allzuoften Karstbau wegen der dadurch hervorgerufenen erhöhten und pilzfördernden Dunstentwicklung ernstlich warnen.

Ohne Zweifel werden durch das häufige Hacken der Schimmelpilz, die Peronospora und auch die Stielkäule (denn es wird ja fast täglich bis vor Wintertschluß der Karst geführt), ungemein begünstigt und wenn es Leute gibt, die neben dem gefährlichsten Schädling, dem Wurm, gerade die Stielkäule für die gefährlichste Pilzkrankheit halten, so sollte der Einschränkung des Bodenbaus für die Folge die größte Beachtung geschenkt werden.

Vor Jahren begnügten sich die Winzer oft mit einem einzigen Karstbau. Sodann wurde der Boden geebnet, später das Unkraut durch Sichel oder Grasen kurz gehalten und mit ihm das Vieh gefüttert, wobei man auf zwei Morgen eine Kuh rechnete. Die Düngung war Stallmist. Der Mist hielt den Boden locker und kühl, weil er ein gewisses Zwischenlager im Boden abgab; durch die Sonnenwärme konnte sich der Boden so nur allmählich erwärmen, allmählich entwickelte sich der Wasserdampf und allmählich drang er durch den geschlossenen gehaltenen Boden in die Atmosphäre, hier sich bald verflüchtigt.

Die Kosten für die Arbeiten waren so, abgesehen von den niedrigeren Löhnen, weit geringer, wie heute, und im Herbst waren Trauben in den Winterten und die Viehhaltung wurde durch diese Bauart wesentlich erleichtert, ohne dem Stock zum Schaden zu gereichen. Heute wird allein zur Laubzeit drei bis viermal gehackt, der Boden ist meist so blank, wie eine Scheuertenne, und zum Ueberfluß finden sich in vielen Weinbergen unter den Stöcken durch das sogenannte Balkenlegen tiefe

Wasserrinnen, der Hort aller Wasserdünste. Der Stallbänger ist heute vielfach durch künstlichen Dünger ersetzt, niemals können aber die Gaben der in ihm enthaltenen Salze so gleichmäßig verteilt werden, wie sie es sein sollten. Immer werden die Mengen, wenn auch nicht an allen Stellen, so groß sein, daß sie dort den Boden außerordentlich reizen und erhitzen und nach dem Graben und namentlich darauf folgender Wärme dazu beitragen, die Dunstentwicklung bedeutend zu erhöhen und damit die Pilzbildung ungeheuer zu begünstigen. Gar nicht wunderlich ist es daher, wenn die Anzeichen für die Pilzkrankheiten das ganze Jahr in bedrohlichem Maße vorhanden sind und es nur das Hinzutreten einer mäßig günstigen Pilzwitterung bedarf, um ein epidemisches Ausbreiten der Krankheiten zu zeitigen und damit meist die Ernte in Frage zu stellen. Dazu kommen dann die viel größeren Arbeitsausgaben und die Unverwertbarkeit der mit allen möglichen „Olen“ und „Znen“ besprühten Blätter und Bodengewächse, deren Genuß das Vieh krepieren läßt.

Alles das weist uns mit zwingender Notwendigkeit auf einen einfacheren, pilzverhütenden Wintertbau, ähnlich dem früherer Jahre, hin und es steht zu hoffen, daß die Kriegslage manches dazu beitrug, in dieser Hinsicht manchem Einsichtigen das vor Augen zu führen.

Aber mit dem, ich möchte sagen, eingerissenen Ueberbau in den Winterten, sind auch noch erhebliche andere Nachteile verbunden.

Das Kupfervitriol beeinflusst den Stock nachteilig, was man am besten an den auf das Spritzen ausquellenden Blättern feststellen kann. Es tötet die nützlichen Insekten, die Feinde der Rebschädlinge und das damit verbundene Zeilenwandern bringt, wie bei den Grabarbeiten, die Motte des Traubenvieles auffallend zur Anwendung und damit zu größerer Ausbreitung. Schließlich ist das Vitriol beim epidemischen Peronosporabefall häufig machtlos, wie 1906, 1909 und 1910, woselbst zwölf-

malige Bespritzung nichts zur Erhaltung der Trauben vermochte.

Die Nikotinbespritzung konnte bis heute noch keine vertilgende Wirkung auf den Wurm erzielen, während Spinne und andere Weichtiere, ihr zum Opfer fielen. Sie hindert die Vegetation indessen außerordentlich, so höchst ungünstig auf die Entwicklung der Frucht einwirkend.

Es sollte und müßte für die Folge also alles vermieden werden, was im Weinberg die Pilzbildung erhöht. Es sollte alles unterbleiben, was die Vernichtung der nützlichen Insekten herbeizuführen geeignet ist und es sollten alle entbehrlichen Arbeiten ausgeschaltet werden, die die Motte zur Abwanderung und so zu größerer Verbreitung bringen können. Das kann aber nur durch Verminderung der Karstarbeiten, Anwendung geeigneter Bekämpfungsmittel gegen die Raupe des Wicklers und rechtzeitiges mehrfaches, schon beim Austrieb beginnendes, Schwefeln der Weinberge geschehen.

Zwar wird das Schwefeln auch die Motte zur Abwanderung veranlassen, aber es bringt durch das Töten der Eier des Wicklers, durch das Niederhalten aller Pilzkrankheiten, wenn es frühzeitig und öfter geschieht, durch seine Ungefährlichkeit gegenüber den nützlichen Insekten so viele Vorteile, daß es turmhoch über allen anderen chemischen Bekämpfungsmitteln steht.

Geht mit alledem aber noch ein richtiger Laubbau Hand in Hand, der die Stöcke über dem Boden luftig erhält, so dürfen wir bei solcher Behandlung wieder eine Rentabilität im Weinbau erwarten, eher jedoch nicht!



Berichte.



Aus dem Rheingau.

☉ Aus dem Rheingau, 9. Sept. Das Wetter hat sich zum Besseren gewendet, ein lebhafter Ostwind trocknet den Boden etwas ab und auch die Sonne kommt wieder zur Geltung. Ob sich vielleicht der Nachsommer doch noch etwas freundlicher gestaltet? Notwendig wäre derselbe nicht nur der Trauben wegen, auch das Obst bedarf noch der Sonne um zur guten Reife zu kommen und vor allem die Kartoffeln. Der Boden muß etwas austrocknen, sonst könnte Fäulnis und Krankheit der Knollen eintreten. Für die Reben war das allzuseuchte Wetter nicht günstig; der übernaßte Boden ist jetzt erkaltet und wird sich kaum wieder erwärmen. Das Laub sieht nicht mehr so gesund aus, als vorher; die Trauben gehen nur langsam vorwärts. Wenn auch in günstigen Lagen weiche Beeren gefunden wurden, so ist die Traubenreife doch noch weit zurück; gleichwohl könnte ein sonniger September noch vieles gutmachen. Soweit sich jetzt übersehen läßt, wird sich der Herbst recht verschiedenartig, oder wie der ländliche Ausdruck lautet „neidisch“ gestalten. Es gibt einzelne Weinberge, welche nahezu einen vollen Herbst bringen, aber auch Lagen in welchen die Lese kaum lohnen wird. Allgemein tragen die jungen Weinberge reichlich, die älteren stehen sehr zurück. Die Destreicher haben bis auf einige Ausnahmen meist „mittel“ bis „guten“ Behang. Durchweg zeichnen sich die Kordonanlagen durch reichen Behang, und auch durch gesunde Trauben, aus. Man wird die Vorurteile gegen diese Erziehungsart bald überwinden und wird der Kordon doch die vorherrschende Erziehungsart für die Zukunft sein. Im mittleren Rheingau wird das Gesamtertragnis zwischen einem Drittel und einen halben Herbst schwanken; im oberen und unteren Rheingau gibt es etwas weniger.

Mit den Weinbergsarbeiten ist es des schlechten Wetters wegen nur langsam vorwärts gegangen. Es wird schwer halten, daß alle Weinberge den gehörigen Bau bekommen, doch wird das Möglichste getan. Die Nachricht, daß in Mainz dem Antrag stattgegeben wurde, den Zusatz der Zuckerlösung von 20 auf 25% zu erhöhen, hat im Rheingau recht unangenehm berührt. Es bleibt dies hoffentlich nicht für die Dauer. Bei dem jetzigen Mangel an Weinen und der Kriegszeit entsprechend, könnte man ja den Beschluß gelten lassen, aber es wird schwer halten, denselben rückgängig zu machen. Im Handel ist es nach wie vor ruhig; die Vorräte sind vergriffen und was noch vorhanden ist, liegt in festen Händen.

Aus Rheinhessen

* Aus Rheinhessen, 8. Sept. Die Witterung ist veränderlich und daher nicht von nachhaltiger Einwirkung auf Reife und Ausreife der Trauben. Ganz gewaltig schießt das Unkraut in die Höhe. Es ist kaum zu überwältigen. Der Schimmelpilz dürfte in diesem Jahre den größeren Schaden angerichtet haben, aber auch der Sauerwurm hat sehr viel geschadet. Im allgemeinen sieht es grundverschieden in Weinbergen und Gemarkungen aus. Da oder dort gibt es einen sehr guten Ertrag, anderwärts wieder sehr wenig oder fast gar nichts. Das Weingeschäft ist noch immer lebhaft. Für das Stück 1915er wurden in letzter Zeit bei zahlreichen Abschläffen 1300—2000 M. angelegt, während das Stück 1913er 1100 M. kostete. Für das Stück Rotwein wurden 1600 M. bezahlt.

Vom Rhein.

— Bacharach, 6. Sept. Die Weinberge haben meistens ein gesundes, üppiges Aussehen. Der Behang ist in einzelnen Lagen ebenso reichlich wie im vorigen Jahre, stellenweise wird es sogar noch mehr Wein geben. Am besten stehen junge, gutgepflegte Rieslingweinberge. Zwar sind die Trauben gegen 1915 zeitlich etwas zurück, können aber immerhin noch gut werden. Die Blattfallkrankheit ist fast gar nicht, der Schimmelpilz nur vereinzelt aufgetreten. Die Behandlung der Trauben mit Nikotin hat sich gut bewährt. Die Bestände in 1915er sind mit wenigen Ausnahmen geräumt; ältere Sachen finden sich kaum mehr vor.

* Vom Mittelrhein, 8. Sept. Die Witterung des letzten Monats, wie auch des Juli war wenig dazu angetan, die Blüte der Trauben so zu fördern, daß man von einem vorzüglichen Jahrgang diesmal wohl sprechen können. Einiges können die bis zur Ernte folgenden Wochen schließlich nachholen — wenn sie wirklich sonniges — warmes Wetter bringen, aber die Aussichten dafür sind nicht gerade glänzend zu nennen. Die Krankheiten der Reben haben immerhin ziemlich Schaden angerichtet und Lücken geschaffen, die keinesfalls noch einmal auszufüllen sind. Geschäftlich ist immer Leben. Bei den Verkäufen kostete das Fuder 1915er 1100—1500 M., 1914er 1000—1300 M. und 1913er 1150—1300 M.

Von der Nahe.

* Von der Nahe, 8. Sept. Die Aussichten auf die diesmalige Weinernte sind sehr unterschiedlich und ein regelrechter Glücksertrag diesmal unvermeidlich. Während in dem einen Weinberg der Behang ganz vorzüglich und aussichtsreich ist, weist der andere überhaupt keine oder sehr wenige Trauben auf. Auch die Reife geht nicht in dem wünschenswerten Maße voran, da es sehr an Wärme, vor allem an Sonne fehlt. Ein Ausfall durch die Pilzkrankheiten war gar nicht zu vermeiden, und dazu kam noch der durch den Sauerwurm angerichtete Schaden. Bei den Verkäufen erbrachte das Stück im allgemeinen soweit 1915er in Betracht kommt, 1000—1600 M.

Von der Mosel und Saar.

* Von der Mosel und Saar, 8. Sept. Im allgemeinen sieht es in den Weinbergen noch recht günstig aus, wenn die Pilzkrankheiten und der Sauerwurm auch Schaden genug angerichtet haben. Der gegenwärtig vorhandene Behang vermag noch immer zufrieden zu stellen — besonders wenn es eine Güte gibt, die zufriedenzustellen vermag. Ueber einen halben Ertrag wird man im allgemeinen kaum erwarten dürfen. Die Weinpreise haben eine fortwährend sich erhöhende Steigerung erfahren. Solche Preise dürften z. B. für Obermoselweine noch niemals angelegt worden sein, wie für die 1915er. Erlöst wurden für das Fuder 1915er an der Obermosel 1050—1130 M., an der Mittelmosel 1200—2000 M., an der Untermosel 1000 bis 1400 M. An der Saar stellte sich das Fuder 1915er auf 1600—2500 M. Im allgemeinen wurden die Keller im Mosel- und Saargebiet schon sehr geräumt. Das Geschäft ist denn auch in vielen Bezirken ruhiger geworden, während es anderwärts mit alter Frische andauert.

Aus der Rheinpfalz.

* Aus der Rheinpfalz, 8. Sept. Man wünscht sehr, daß warmes, trockenes Wetter eintreten und die Reife der Trauben begünstigen würde. Durch das regnerische oft feuchtwarme Wetter sind die Rebkrankheiten in ihrer Ausbreitung gefördert worden. Sie konnten denn auch Schaden genug anrichten. Auch der Sauerwurm hat geschadet. Im allgemeinen kann man noch mit dem Behang zufrieden sein, allerdings kann dieser bis zur Ernte aber noch stark verringert werden. Geschäftlich zeigt sich immer Leben. Angelegt wurden zuletzt für das Fuder 1915er im oberen Gebirge 1300—1400 M. und darüber, im mittleren Gebirge für 1915er Weißweine 1400—5000 M., 1914er Weißwein 2000—3000 M., 1915er Rotwein 1400—1500 M., im unteren Gebirge für das Fuder 1915er 1300—3500 M.

* Aus den süddeutschen Weinbaugebieten, 8. Sept. In Baden liegen die Verhältnisse im Weinbau noch recht günstig. Allerdings haben die Pilzkrankheiten den Ertrag schon ganz erheblich eingeschränkt und die letzten Wochen mit ihrer wenig günstigen Witterung haben ebenfalls nachteilig auf den Reifstand eingewirkt. Auch der Sauerwurm hat Schaden angerichtet, wenn auch nicht so stark. Dieser Schaden wird ja auch noch in Erscheinung treten. Geschäftlich herrscht fortgesetzt Leben. Bei Abschlüssen wurden für die 100 Liter 1915er Weißwein 110—150 M., Rotwein 110—200 M. bezahlt. — Der Schimmelpilz hat im elsässischen Weinbaugebiet großen Schaden angerichtet. Nebenbei ist die Peronospora stark aufgetreten. Immerhin steht es mit den Trauben noch ganz günstig und es gibt Lagen genug, in denen man einen guten Ertrag erwarten darf. Geschäftlich herrscht nicht viel Leben, weil keine Vorräte von Belang vorhanden sind. Bei den zustandekommanden Abschlüssen werden hohe Preise angesetzt. — In Franken stehen die Reben und Trauben je nach Lage verschieden. Man muß sich mit einem richtigen Glücksherbst abfinden. Sonst sind die Aussichten ganz gut. Das geschäftliche Leben ist nicht bedeutend, da die Läger in vielen Stellen und Gebirgsregionen geräumt sind. Bei den Verkäufen wurden für die 100 Liter 1915er zuletzt 140—240 M. angesetzt.

Verchiedenes.

* Mainz, 8. Sept. Am Sonntag, den 3. Sept., fand im „Hof zum Gutenberg“ dahier die angekündigte Ausschussung des Deutschen Weinbau-Verbandes statt. Einen ausführlichen Bericht müssen wir bis zum Erscheinen des Protokolls zurückstellen; heute wollen wir uns kurz auf die gefassten Beschlüsse beschränken. Es wurden folgende Anträge angenommen:

1. Der § 3 des Weingesetzes wird dahin abgeändert, daß statt einer 20prozentigen Zuckeringabe eine solche von 25 Prozent, ein Viertel der Gesamtflüssigkeit als Zuckeringabe beigelegt werden darf. An der zeitlichen Begrenzung wird nichts geändert. Für den Rheingau ganz besonders wichtig ist es, daß die Weine nicht auf einen bestimmten Alkoholgehalt „verbessert“ werden dürfen, wie das von der Mosel verlangt wurde;

2. Die Zollsätze für Trauben und Traubenmaische sollen von 30 auf 36 und für Tafeltrauben von 20 auf 36 resp. von 40 auf 60 Mk. erhöht werden; ein eingedickter Traubenmost soll von 160 auf 360 erhöht werden; Wein in Fässern und Kesselwagen erfährt eine Erhöhung von 36 auf 45 Mark und Flaschenwein von 60 auf 72 Mark. Die Zollvergünstigungen für rote Verschnittweine und für Weine zur Kognatbereitung fallen weg. Weine über 15° Alkohol zahlen einen erhöhten Zoll. Ausländische Weine sollen keinesfalls besser gestellt sein wie inländische Weine;

3. Zu § 14 des Weingesetzes: Die Einfuhr von Getränken sowie Traubenmaische und Traubensaft, von denen der Einführende nicht nachweisen kann, daß ihre Herstellung und Behandlung den hierüber gegebenen Vorschriften des Deutschen Weingesetzes entspricht, ist verboten. Der Bundesrat erläßt die Vorschriften zur Sicherung der Einhaltung des Verbots. Die Zölle für die Einfuhr von Wein werden vermindert und mit allen Einrichtungen zur Prüfung der Weine versehen;

4. Wegen der Beschlagnahme der Traubentrester und Traubenkerne wurde eine Kommission gewählt, die mit dem Ministerium des Innern in Berlin verhandeln soll, um Erleichterungen herbeizuführen.

* Das Großherzogliche Kreisamt Bingen erläßt nachstehende Bekanntmachung: Im vorigen Herbst wurde die Wahrnehmung gemacht, daß infolge der zu frühen Traubenlese Moste mit geringem Gewicht und hohem Säuregehalt erzielt wurden, die dann mit Zuckerwasser gestreckt wurden. Ein solches Verfahren entspricht weder den Absichten des Weingesetzes noch den Grundfätzen der durch die Kriegslage gebotenen Sparsamkeit mit Zucker. Eine zu frühe Festsetzung des Traubenherbstes und die ausnahmsweise Gestattung von Frühlesen ist nach Möglichkeit zu vermeiden, wobei noch besonders darauf hingewiesen wird, daß die Zuckeringabe von Mosten, deren niedriger Zucker- und hoher Säuregehalt auf zu frühe Traubenlese zurückgeführt werden kann, unter Umständen strafbar ist.

* Schätzung der heurigen Weinernte Italiens. Die „Neue Züricher Zeitung“ bringt aus Italien folgende Mitteilung: Der Ertrag der diesjährigen Weinernte wird auf rund 40 Millionen Doppelzentner Trauben berechnet. Da sich der Ertrag des letzten Jahres auf rund 30 Millionen Doppelzentner belief, ist das Ergebnis befriedigend. Immerhin kann von einer Vollernte nicht die Rede sein. 40 Millionen Doppelzentner entsprechen nämlich nur 61,8 Prozent der 64,7 Millionen Doppelzentner betragenden Durchschnittsernte der letzten sieben Jahre. Zudem hat die für die Weinverarbeitung in Frage kommende Menge an Ausgiebigkeit etwas eingebüßt. Der Weinertrag dieses Jahres wird auf 25,5 Millionen Hektoliter berechnet, das heißt 60,9 Prozent des 41,7 Millionen Hektoliter betragenden Durchschnittsergebnisses der letzten sieben Jahre.

* Deutsche Weine in England. Der englische Abscheu gegen alles, was deutsch ist oder aus Deutschland kommt, hat es offenbar doch noch nicht fertig gebracht, die deutschen Weine zu ersetzen. Die deutschen Weinmarken stehen nach wie vor auf den englischen Weinkarten und das Publikum scheint immer noch Gefallen an ihnen zu finden. Aus einem in der „Krf. Ztg.“ wiedergegebenen Eingekauft in der „Daily Mail“ ergibt sich sogar, daß deutscher Wein auch jetzt noch importiert wird. Der Einsender, ein Weinhändler, klagt darüber, daß den deutschen Marken auf den Weinkarten der Hotels immer noch ein freier Raum gewährt wird, während die australischen Händler eine gewisse Summe zahlen müssen, wenn sie ihre Weinsorten auf den Karten genannt wissen wollen. Das sei ganz gewiß unrecht. In Sydney hätten die

Produzenten und Händler in der Annahme, daß in Zukunft ein Teil des deutschen Weingeschäfts auf Australien übergehen werde, allein eine Million Mark für Verbesserungen von Kellern und Weinbergen ausgeben. Aber man habe sich getäuscht. Der deutsche Wein genieße immer noch den Vorzug. Zum mindesten verlangt der Einfuhrer gleiches Recht für die australischen Weine wie für die deutschen. Dieses Recht müßte man ihnen schon einräumen, denn die Anzacarmee habe auch keine Vorauszahlung gefordert, als sie herüberkam, um für England zu kämpfen.

Resultate von Weinversteigerungen.

* Mainz, 2. Sept. Herr Auktionator Aug. Ehringer aus Bingen versteigerte heute die 1915er Naturweine des Bodenheimer Winzervereins. Ausgeboten wurden 74 Nummern 1915er Bodenheimer Naturweine. Sämtliche Nummern wurden bei sehr gutem Besuch und flottem Geschäftsgang glatt zugeschlagen. Für 56 Stück wurden 1700—2270 Mk., 18 Halbstück 930—1490 Mk., durchschnittlich das Stück 1996 Mk. Erlöst. Der gesamte Erlös betrug 129710 Mk. ohne Fässer.

* Bingen, 4. Sept. Heute wurde hier die Naturwein-Versteigerung der Karl Kruger Erben, Weingutsbesitzer in Münster bei Bingen a. Rh., abgehalten. Die ausgebotenen 25 Nummern 1915er wurden sämtlich leicht zugeschlagen. Erlöst wurden für 4 Stück 1915er 2110—2340 Mk., 21 Halbstück 1210—3010 Mk. Durchschnittlich brachte das Stück 3128 Mk. Das gesamte Ergebnis stellte sich auf 45360 Mk. ohne Fässer. — Herr Wilhelm Schmidt, Weingutsbesitzer in Münster bei Bingen a. Rh., brachte im Anschluß hieran 19 Halbstück 1915er Weißweine zum Ausgebot. 3 Nummern wurden zurückgezogen. Es erlösten 16 Halbstück 1915er 900 bis 1900 Mk., durchschnittlich das Stück 2626 Mk. Gesamter Erlös 21010 Mk. ohne Fässer.

* Bingen, 6. Sept. Eine Weinversteigerung mit vorzüglichem Verlauf und sehr günstigem Ergebnis hielt heute die Stadt Bingen und das Heilig-Geist-Hospital hier ab. Ausgeboten wurden aus den Weingütern der Stadt und des Hospitals 28 Halbstück 1913er, 1914er und 1915er Naturweine. Es kosteten 4 Halbstück 1913er 780—900 Mk., 5 Halbstück 1914er 860—1010 Mk., 1915er 940—4070 Mk., durchschnittlich das Stück 3298 Mk., zusammen 23 Halbstück der Stadt 31050 Mk., das sind rund 2500 Mk. über die Schätzung. Für 5 Halbstück des Hospitals (1915er) wurden 1020 bis 1500 Mk., durchschnittlich das Stück 2444 Mk. bezahlt. Diese Weine gingen um rund 1000 Mk. über die Schätzung.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

* Bad Kreuznach. Dienstag den 12. Septbr., vorm. 10 Uhr, im „Kaisersal“ zu Kreuznach, Mühlenstr. 51—53, lassen Laun & Waegelin 100 Nrn. 1911er und 1915er Nahe-, Pfalz-, Rhein- und Rheingauer-Weißweine, 25 Nrn. Rhein. Rotweine versteigern. Schätzung: 1911er Mk. 1400—2200 per Stück und Mk. 1100 bis 1480—3500 per Halbstück, 1915er Mk. 1400—2400 per Stück und Mk. 1300—2400 per Halbstück, Rotweine Mk. 1780—2300 per Stück und Mk. 1200—1600 per Halbstück und Mk. 950—1300 per Viertelfstück.

* Mainz. Mittwoch, den 13. September d. Js. vormittags 11 Uhr zu Mainz im „Heilig Geist“ Rentengasse 2, läßt Herr Jakob Senfter, Weingutsbesitzer Oppenheim am Rhein 35/1 u. 18/2 Stück 1915er zumest

Naturweine aus besseren und besten Lagen von Oppenheim Dienheim und Nierstein versteigern. Probetage in Oppenheim im Hause Mainzerstraße 129 am 7. September sowie im Versteigerungslokal am 13. September von 9 Uhr vormittags ab. Schätzung: Mk. 1500—2000 per Stück und Mk. 1050—3000 per Halbstück.

* Bingen am Rhein. Donnerstag, den 14. September 1916, mittags 12 $\frac{1}{2}$ Uhr, im „Mainzer Hof“ zu Bingen läßt Herr Ferdinand Allmann, Weingutsbesitzer 6/2 Stück 1913er, 7/2 und 1/4 Stück 1914er und 42/2 Stück 1915er Weißweine aus den besten Lagen von Bingen, Büdesheim und Rempfen versteigern. Probetage: Mainzerstraße 38, am 7., 12. und 13. September und vor der Versteigerung. Schätzung: 1913er Mk. 850 bis 1400, 1914er Mk. 800—1800, 1915er Mk. 950—1850 bis 3000—5000, alles per Halbstück.

* Mainz. Dienstag, den 19. September 1916, vormittags 11 Uhr, im Saale des „Heilig Geist-Restaurant“, Mainz, läßt die Firma Carl Ador G. m. b. H., Wiesbaden, 33/2 und 1/4 Stück Weißweine (Jahrgänge 1911—15) ferner ca. 17000 Flaschen Weiß- und Rotweine aus ersten Gütern (Jahrgänge 1893—1912) versteigern. Allgemeiner Probetag am 19. September im Saale des „Heilig Geist-Restaurant“ in Mainz.

* Rüdesheim. Freitag, den 22. September, mittags 1 Uhr, im Saale der „Rheinhalle“, Rüdesheim a. Rh. läßt Herr Jos. Ehrhard 90 Nummern 11er, 12er, 13er, 14er und 15er Rüdesheimer, Geisenheimer, Winkeler, Deßtricher und Hallgartener Weine versteigern. Probetage am 14. und 15. September, Marktstraße 24, sowie vor der Versteigerung im Versteigerungslokal.

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

Beilagen-Hinweis.

Der Gesamtauflage unserer heutigen Nr. liegt eine Weinversteigerungs-Liste des Hrn. Georg Schmitt, Weingutsbesitzers in Nierstein, bei, die wir der besonderen Beachtung empfehlen.

Die Expedition.

Naturwein - Versteigerung in Oestrich im Rheingau.

Dienstag, den 3. Oktober, nachmittags 1 Uhr, lassen

Wendelin Capitain

und

Gebrüder Kunz,

Weingutsbesitzer in Deßtrich i. Rhg.

36 Halbstück 1915er Naturweine

eigenen Wachstums aus besseren und besten Lagen der Gemarkungen Deßtrich und Mittelheim versteigern.

Probetage für die Herren Kommissiönäre: am 15. Sept. Allgemeine Probetage: am 22. und 23. September, sowie am Versteigerungstage im „Hotel Schwan“.

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

Schafft das Geld zur Reichsbank!

Vermeidet die Zahlungen mit Bargeld!

Jeder Deutsche, der zur Verringerung des Bargeldumlaufs beiträgt, stärkt die wirtschaftliche Kraft des Vaterlandes.

Mancher Deutsche glaubt seiner vaterländischen Pflicht völlig genügt zu haben, wenn er, statt wie früher Goldmünzen, jetzt Banknoten in der Geldbörse mit sich führt oder daheim in der Schublade verwahrt hält. Das ist aber ein Irrtum. Die Reichsbank ist nämlich gesetzlich verpflichtet, für je Dreihundert Mark an Banknoten, die sich im Verkehr befinden, mindestens Hundert Mark in Gold in ihren Kassen als Deckung bereitzuhalten. Es kommt aufs gleiche hinaus, ob Hundert Mark Goldmünzen oder dreihundert Mark Papiergeld zur Reichsbank gebracht werden. Darum heißt es an jeden patriotischen Deutschen die Mahnung richten:

Schränkt den Bargeldverkehr ein!

Veredelt die Zahlungssitten!

Jeder, der noch kein Bankkonto hat, sollte sich sofort ein solches einrichten, auf das er alles, nicht zum Lebensunterhalt unbedingt nötige Bargeld sowie seine sämtlichen laufenden Einnahmen einzahlt.

Die Errichtung eines Kontos bei einer Bank ist kostenfrei und der Kontoinhaber erhält sein jeweiliges Guthaben von der Bank verzinst.

Das bisher übliche Verfahren, Schulden mit Barzahlung oder Postanweisung zu begleichen, darf nicht das herrschende bleiben. Richtig sind folgende Verfahren:

Erstens — und das ist die edelste Zahlungssitte —

Überweisung von Bank zu Bank.

Wie spielt sich diese ab?

Der Kontoinhaber beauftragt seine Bank, der Firma oder Privatperson, der er etwas schuldet, den schuldigen Betrag auf deren Bankkonto zu überweisen. Natürlich muß er seiner Bank den Namen der Bank angeben, bei welcher der Zahlungsempfänger sein Konto unterhält. Jede größere Firma muß daher heutzutage auf dem Kopf ihres Briefbogens vermerken, bei welcher Bank sie ihr Konto führt. Außerdem gibt es eine Anfrage am Fernsprecher, bisweilen auch das Adreßbuch (z. B. in Berlin und Hamburg) hierüber Aufschluß.

Weiß man nur, daß der Zahlungsempfänger ein Bankkonto hat, kann aber nicht feststellen, bei welcher Bank er es unterhält, so macht man zur Begleichung seiner Schuld von dem Scheckbuch Gebrauch.

Zweitens

Der Scheck mit dem Vermerk „Nur zur Verrechnung“.

Mit dem Vermerk „Nur zur Verrechnung“ kommt zum Ausdruck, daß der Zahlungsempfänger keine Einlösungen des Schecks in bar, sondern nur die Gutschrift auf seinem Konto verlangen kann. Bei Verrechnungsschecks ist auch die Gefahr beseitigt, daß ein Unbefugter den Scheck einlösen kann, der Scheck kann daher in gewöhnlichem Brief, ohne „Einschreiben“, versandt werden, da keine Barzahlung seitens der bezogenen Bank erfolgen darf. Nach den neuen Steuergesetzen fällt der bisher auf dem Scheck lastende Scheckstempel von 10 Pfg. vom 1. Oktober d. J. an fort.

Drittens

Der sogenannte Barscheck, d. h. der Scheck ohne den Vermerk „Nur zur Verrechnung.“

Er kommt dann zur Anwendung, wenn der Zahlungsempfänger kein Bankkonto besitzt und daher bare Auszahlung verlangen muß. Er wird in dem Maße aus dem Verkehr verschwinden, als wir uns dem ersehnten Ziel nähern, daß jedermann in Deutschland, der Zahlungen zu leisten und zu empfangen hat, ein Konto bei dem Postcheckamt, bei einer Bank oder einer sonstigen Kreditanstalt besitzt.

Darum die ernste Mahnung in ernster Zeit:

Schaffe jeder sein Geld zur Reichsbank!

Mache jeder von der bankmäßigen Verrechnung Gebrauch!

Sorge jeder in seinem Bekannten- und Freundeskreis für Verbreitung des bargeldlosen Verkehrs!

Jeder Pfennig, der bargeldlos verrechnet wird, ist eine Waffe gegen den wirtschaftlichen Vernichtungskrieg unserer Feinde!

Weinversteigerung

von

Laun & Waegelein

Bad Kreuznach.

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

Zum Ausgebot kommen:

100 Arn. 1911er und 1915er

Nahes, Pfalz-, 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 Versteigerungslokal vor und während der Versteigerung.

Weinversteigerung in Mainz.

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

Jakob Senfter, Weingutsbesitzer

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.

Carl Jacobs in Mainz

Königl. Bayer. u. Grossh. Hess. Hoflieferant
liefert nach wie vor

Flaschen-Kapseln erstklassiges Fabrikat
und bleibt

beste und billigste Bezugsquelle
aller in das Weinfach einschlagenden Artikel von
der Rebe bis zum Konsum.

Ganze Kellereinrichtungen, Weinpumpen, Blasebälge, Gummischläuche, Schlauchgeschirr, alle Arten Filtrierapparate (die neuesten Seitz-, Clarit-, Fromme- und Ifland's Flaschenfilter), Spül-, Kork- u. Kapselmaschinen, sämtliche Klär- und Schönungsmittel und alle Versandutensilien, wie Korken, Flaschensiegellack, Flaschenpapier etc.

Hauptvertrieb der Reinhefe
von Hofrat Dr. Schmitt's Laboratorium in Wiesbaden.

Niederlage der Flaschenfabrik
Oldenburger Glashütte A.-G. (früher Reppert in Friedrichthal).
Telefon Nr. 164.

Hugo Brogsitter, Weinvermittlung,
Wiesbaden.

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, Büdesheim und Rempten.

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

Ferdinand Allmann

Weingutsbesitzer.

Weinversteigerung

von

Jos. Ehrhard, Rüdeshheim a. Rh.

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

Zum Ausgebot kommen:

**90 Nummern 1911er, 1912er, 1913er,
1914er und 1915er Rüdeshheimer, Geisen-
heimer, Winkeler, Destricher und Hall-
gartener Weine.**

Probetage 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.

Naturwein-Versteigerung in Nierstein.

Mittwoch, den 27. September ds. Js. lasse ich in
Nierstein, im Saale des Gasthauses „Zur Krone“

20/1 u. 40/2 Stück 1915er Naturweine

aus den mittleren bis besten Lagen von Nierstein, Schwabs-
burg und Dienheim, ausschließlich Gewächse meines
Gutes, versteigern.

Allgemeine Probetage: In meiner Behausung, Lang-
gasse 13, Samstag, den 16. und Dienstag, den 19. September.

Proben nach auswärts können nur in beschränktem Maße
verabfolgt werden.

Georg Schmitt,

Weingutsbesitzer Nierstein a. Rh.

Fernsprecher Nr. 19.

Größtes Weingut im Kreise Oppenheim.

Georg Reichardt junior, Nierstein a. Rhein

Bolz-Handlung

empfiehlt

Weinbergspfähle u. Stükel

Kyanisierungsanstalt

kyanisiert nach staatlicher Vorschrift unter Kontrolle des
chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Worms.

Ausserordentlich haltbar.

Lieferant staatlicher Weinbaudomänen und
hervorragender Privatgüter.

Für Trocknung von Gemüse, Obst und landwirtschaftlichen Produkten Weintrester, Treber und Getreide

ist unerreicht an Leistung, vorzügl. Qualität des Trockengutes bei geringsten Anlagekosten die gesetzl. geschützte

Original-Express-Darre

von **Dr. Otto Zimmermann**, Ludwigshafen a. Rhein.

Auftragseingang in 20 Kriegsmonaten: fast 500 Anlagen mit einer Gesamtleistung von mehr als 125,000 Ztr. Rohmaterial in 24 Stunden, darunter die grösste Anlage der Welt für Gemüsetrocknung mit einer Tagesleistung von 5000 Ztr. — Ia. Referenzen erster Firmen und grösserer Stadtverwaltungen. — Vor Nachahmungen wird gewarnt.

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 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, 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.

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.

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

Firma Georg Schnitt, Nierstein u. Oppenheim

Büro in Nierstein, Wilhelmstr. 3 :: Fernruf 19

Holzhandlung — Kyanisierungsanstalt

empfiehlt

Ia. kyanisierte Reb-, Baum- und Rosenpfähle

in allen Längen und Stärken.

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

Lieferant erster Güter.

**Eiserne
Doeken-Kelter**
mit Pitsch-Pine-Biet, 400 Liter
Ablauf, billigst zu verkaufen.
Jacob Noll,
Sattenheim im Rheingau.

Hydraul. Kelter,

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

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.

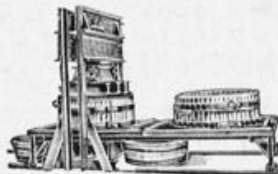
Otto Etienne

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.

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.

Kelleröfen



Monate lang auf Probe!

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

E. Henn, Ofenfabrik
Kaiserslautern.



Existenz!

Zu 16000 Mark
ist eine Wein-
handlung in ei-
nem Städtchen
Rheingau's:
Zweistöckiges
Bohnhaus mit Keller für ca. 50
Stück Wein, separates geräumig-
Kelterhaus, alles neu, nebst der
Kundschaft Alters wegen zu
verkaufen. Gefl. 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
Druckerei & Alt.-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,
Fankfurt a. Main.
Telephon Hansa 5973/74.