



Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Nr.: Weinzeitung Oestrich.

Fernsprecher Nr. 6.

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

Erscheint Sonntags. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658^a) und der Expedition. Post-Bezugspreis **M. 1.00** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von **M. 1.50** in Deutschland, **M. 1.75** im Ausl.



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

Nr. 53.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 12. November 1916.

14. Jahrg.

Merkblatt zur Gewinnung milder, säurearmer Weine.

Von Dr. W. J. Baragiola: „Schweizerische Weinzeitung“.
(Schluß.)

9. Kalkentsäuerung. Eine Entsäuerung mit reinem gefällten kohlensaurem Kalk kommt hauptsächlich in folgenden Fällen in Betracht:

a) Bei unvergorenen Mosten mit übermäßiger Gesamtsäure, also mit über etwa 15 Promille Säure.

b) Bei Jungweinen, die eine geschmacklich sehr harte Säure aufweisen, d. h. mit viel Weinsäure; besonders auch bei alkoholarmen Jungweinen und bei solchen, die nach beendigter Gärung bis zum ersten Abtich nicht kühl gelagert werden konnten und daher wenig Weinstein abgeschieden haben.

c) Bei Weinen, für welche man einen rasch einsetzenden Säureabbau erwünscht, um sie bald verbrauchen zu können.

d) Bei Weinen, deren Säureabbau durch Bakterien nicht vermittels erhöhter Kellertemperatur gefördert werden kann.

e) Bei Weinen, die nach vollendetem Säureabbau noch etwas zu sauer sind.

Eine richtig ausgeführte, mäßige Kalkentsäuerung schädigt keineswegs das Bukett des Weines, wie man hier und da noch glaubt. Sie soll aber nur auf fachmännischen Ratsschlag hin vorgenommen werden. Eine Anleitung zu Kalkentsäuerung kann von der Chemischen

Abteilung der Versuchsanstalt in Wädenswil bezogen werden.

10. Säureabbau. Darunter versteht man diejenige Milderung der Säure, welche der Wein dadurch erleidet, daß säureverzehrende Bakterien die harte Apfelsäure in die viel mildere Milchsäure und in Kohensäure abbauen, welche letztere entweicht. Säureverzehrende Bakterien kommen von Natur aus in jedem Weine vor. Man braucht also bloß ihre Entwicklung zu begünstigen. Das geschieht:

a) Durch Vermeiden jedes übermäßigen Einbrennens.

b) Durch wärmere Lagerung des Weines nach dem ersten Abtich, unter Umständen bis auf Zimmertemperatur. Besonders in dieser Hinsicht wird von den Praktikern oft gefehlt, indem sie saure Weine vielfach zu kalt lagern. In spundvoll gehaltenen Fässern vertragen saure Weine auch wochenlang eine höhere Lagertemperatur. Sie verlieren dabei keineswegs ihre Frische. Im Gegenteil werden sie durch die beim Säureabbau eintretende Kohensäureentwicklung eher noch spritziger. Ist der Säureabbau einmal richtig eingeleitet, dann allerdings soll man den Wein wieder kühl lagern, damit die Kohensäure besser zurückgehalten wird und der Säureabbau nicht zu kräftig wird.

c) Will der Säureabbau auch bei wärmerer Lagerung nicht eintreten, so kann man ihn zuweilen dadurch erzwingen, daß man den Wein zunächst leicht mit Kalk entsäuert oder daß man ihn lüftet (Abstechen unter Luftzutritt oder Durchpumpen von Luft), um die überschüssige

schweflige Säure zu entfernen; ferner dadurch, daß man den Trub auswählt, um die Tätigkeit der Bakterien anzuregen. Man kann solche Weine auch mit einem anderen ähnlicher Art, der sich in kräftigem Säureabbau befindet, verschneiden.

11. Säurearme Flaschenweine erzielt man zunächst einmal natürlich dadurch, daß man die Säure des Weines schon im Fasse mildert. Auch in der Flasche kann man aber den Säureabbau noch dadurch einleiten und fördern, daß man die Weine wärmer lagert. Sehr viele Weine, besonders Rotweine, vertragen auf der Flasche liegend auch während längerer Zeit recht hohe Temperaturen, bis zu derjenigen eines warmen Zimmers. Dabei werden die Weine zufolge Spaltung der Apfelsäure in Milchsäure und Kohlensäure prickelnd bis schäumend und stoßen die übermäßige Härte ab. Eine solche Anreicherung an Kohlensäure durch Säureabbau auf der Flasche ist bei vielen Weinen, so z. B. bei Neuenburgerweinen erwünscht; in anderen Fällen, so z. B. bei gewissen gehaltvollen Rotweinen, stört die Kohlensäure eher etwas. Solche Weine soll man also nicht erst auf der Flasche, sondern schon im Fasse bis zum erfolgten Säurerückgang ausbauen.

Ist ein Wein nicht zu stark eingebrannt worden und wurde er nicht zu blank auf die Flasche gebracht, also z. B. nicht unter Filtration durch sehr dichte Filter, so kann man auf der Flasche durch wärmere Lagerung fast in allen Fällen seinen Säureabbau einleiten und fördern, also erzwingen.

12. Hemmung des Säureabbaues. Viel seltener kommt es bei uns vor, daß man bei einem Wein den Säureabbau ganz zu verhindern oder zu hemmen wünscht. So z. B. wenn man — was aber eigentlich nicht geschehen sollte — den Wein zu stark entsäuert hat und man vermeiden will, daß er durch weiteren Säureabbau noch platter werde, oder wenn der natürliche Säureabbau bei einem Weine unter Schädigung seiner Art und Beeinträchtigung besonders der Rotweinfarbe zu weit fortzuschreiten droht. Um in solchen Fällen eine übermäßige Milderung der Säure zu verhindern, empfiehlt es sich, die Weine sehr sauber vom Trub zu trennen und sie dabei in stark und wiederholt eingebrannte Fässer zu bringen, in welchen sie möglichst kalt gelagert werden. Schwächere Hemmungen des Säureabbaues erzielt man durch einfache Beigabe von Kaliummetasulfit.

In zweifelhaften Fällen kann man die verschiedenen Säurewerte des Weines (Gesamtsäure, flüchtige und nichtflüchtige Säure, Weinsäure, Milchsäure usw.) bei der Chemischen Abteilung der Versuchsanstalt in Wädenswil gegen Entrichtung einer kleinen Gebühr bestimmen lassen und kann unentgeltliche Auskunft über die zweckmäßige Behandlung des Weines einholen.



Berichte.



Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 10. Nov. Die Lese konnte bei schönem Wetter beginnen und wurden die ersten günstigen Tage auch tüchtig ausgenützt. Diese Woche ist das Wetter weniger schön, die Arbeiten wurden zwar nicht unterbrochen, aber doch erschwert. Die besseren Rieslinglagen haben im Ertragnis sehr enttäuscht, wenig wurde geschätzt, noch weniger wurde geerntet. Nur die jungen und kräftigen Weinberge können im Ertrag einigermaßen befriedigen. Die Destreicher auf den Höhen bringen reichlicher und werden in diesen Lagen mitunter volle Erträge gemeldet. Das Jahr ist eben neidisch; man kann die Fehlerträge nicht immer auf mangelnde Pflege zurückführen, auch gut gebaute und fleißig bespritzte und beschwefelte Weinberge haben versagt und enttäuscht. Zum letzten Ende hat der Frost die Menge doch mehr geschädigt als angenommen wurde und man tut recht daran, die Lese zu beeilen. Die Trauben nehmen sehr ab. Aber auch hinsichtlich der Güte sind die Trauben recht verschieden. Es wurden Moste eingebracht, welche kaum 60 Grad erreichten, aber auch solche, welche über 80 Grad wogen. Allgemein ist der Most besser als erwartet werden konnte. Jedenfalls ist es nicht das schlechteste Weinjahr, wenn auch einzelne Lagen fast ganz versagten. Der Traubenhandel setzte am Schluß der vorigen Woche wieder lebhafter ein und bewegten sich die Preise zwischen 55 und 60 Pfg. für das Pfund. Jetzt scheint das Geschäft etwas abzuslauen, es werden nur noch 50 bis 55 Pfg. geboten. Mostverkäufe sind noch nicht bekannt geworden. Es wurden 1500—2000 Mark geboten. Boraussichtlich wird aber auch das Mostgeschäft lebhafter werden; es ist Bedarf vorhanden und dementsprechend wird auch mehr Nachfrage entstehen und werden sich auch die Preise gut behaupten.

□ Lorchhausen, 10. Nov. In hiesiger Gemarkung sind in diesem Jahre ungefähr 50 Stück Wein gewachsen. Der größte Teil der Ernte wurde gleich im Herbst verkauft. Nur einige Gutsbesitzer und der Winzerverein haben den 1916er gelagert, davon letzterer 15 Stück Naturwein. Die Weinlese begann am 16. Oktober und war bei Eintritt des Frostes beendet. Es wurden Mostgewichte bis zu 106° nach Dechle festgestellt, was in Verbindung mit anderen günstigen Merkmalen einen sehr brauchbaren Wein erhoffen läßt.

Aus Rheinhessen.

□ Aus Rheinhessen, 10. Nov. Gerade noch die großen Besitzer haben mit der Lese der Trauben zu tun, da sie Auslesen usw. vornehmen. Im übrigen sucht man die Lese möglichst bald zu beenden, zumal eine weitere Erhöhung der Güte kaum erwartet werden kann. Der Frost im Oktober hat zudem Schaden angerichtet. Ueber Menge und Güte läßt sich weiter nichts neues

sagen, höchstens daß die Menge in manchen Orten recht gut ausgefallen ist. Dafür ist sie dann anderwärts um so geringer. Als Mostgewichte wurden 60—70—80 Grad festgestellt, aus ersten Lagen und bei Auslesen gab es Gewichte von 100—105—110 Grad. Geschäftlich ist ständig Leben. Bezahlt wurden für das Stück 1916er in Bechtheim 2000—2100 M., Udenheim 2000—2100 M., Dorndürkheim 2000 M., Alsheim 2000—2100—2200 M., Guntersblum bis 2100 M., Oppenheim 2100—2700 M., Alzey 2000—2100 M., Gau-Bickelheim 2100—2300 M., Mettenheim 1900—2000 M., Dittelsheim 1900—2100 Mark. Die Weine sind sehr teuer und so hoch, daß das zahlenmäßige Ergebnis den Ausfall in der Menge bei weitem ausgleichen, ja übertreffen wird.

✂ Bingen, 9. Nov. Die Lese der Trauben in den Weinbergen des städtischen Weingutes ist beendet. Das Mengeergebnis war im Vergleich mit dem Ergebnis anderer Weingüter sehr zufriedenstellend. Im Gegensatz zu der Gepflogenheit früherer Jahre, an denen die Stadt das Wachstum selbst einktellerte und im Frühjahr zur Versteigerung brachte, hat sie diesmal den ganzen Most an eine Weinhandlung in Bingen verkauft.

Vom Rhein.

□ Vom Mittelrhein, 9. Nov. Obwohl in einzelnen Gemeinden noch ganz ansehnliche Mengen Trauben zum Kauf angeboten werden, erweisen sich die Preise für die Trauben fortgesetzt als hoch. Bezahlt wurden in Medenscheid, Henschausen, Neurath 50 Mark, in Steeg 57 M. für den Zentner.

○ Vom Mittelrhein, 9. Nov. In der Gemarkung Boppard ist die Lese der Trauben abgeschlossen. Die Güte war im allgemeinen zufriedenstellend. Die Mostgewichte stellten sich bei 11—15 pro Mille Säure auf 75—91 Grad nach Oechsle. Der Menge nach ist der Ertrag mittelmäßig ausgefallen. Der Traubenverkauf war sehr rege. Für den Zentner wurden 50—70 M. gefordert und angelegt.

△ Vom Mittelrhein, 10. Nov. Die Ansprüche auf den Herbsterttrag durften in diesem Jahre nicht sehr hoch gestellt werden. Der Ertrag kam kaum über einen halben Herbst hinaus, blieb vielmehr meist darunter. Mit der Güte der Trauben ist es besser, sie wiegen etwa 60—70 Grad Mostgewicht, vereinzelt auch darüber und dürften sich schließlich doch ganz günstig entwickeln. Geschäftlich ist es sehr lebhaft. Der Absatz geht flott vor sich bei hohen Preisen. In der Gegend von Boppard, Oberwesel, Braubach, Filsen, Rhens usw. wurden für das Fuder 1916er 1350—1800 M. angelegt. Der Zentner Trauben kostete 45—70 Mark.

Von der Nahe.

⊙ Von der Nahe, 10. Nov. Der diesjährige Herbsterttrag stellte sich im allgemeinen nicht besonders günstig, ebenso wenig wie die Güte der Trauben, die aber immer noch über die Erwartungen hinaus ausfiel. Stark bemerkbar machte sich der Frost zu Ende Oktober. In

verschiedenen Lagen hat er ziemlichen Schaden angerichtet. An Mostgewichten wurden 60—90 Grad ermittelt, an Säure 9—15 pro Mille. Bei den zahlreichen Verkäufen brachte die Eiche Most 58—70 M., das Viertel 9—11.50 Mark. Der meiste Most wurde und wird verkauft.

Von der Mosel.

□ Von der Mosel, 10. Nov. Das Ergebnis der Lese wird der Menge nach in diesem Jahre recht verschieden ausfallen. In einzelnen Gemarkungen, besonders aber in den geringeren Lagen, wo der Frost größeren Schaden angerichtet hat, fällt das Ergebnis noch geringer aus, als angenommen wurde. Andere Lagen liefern einen Ertrag, der dem eines halben bis Dreiviertelherbstes gleichkommt. Die Güte bleibt hinter der des Vorjahres zurück. An Mostgewichten wurden 60 bis 90 Grad nach Oechsle ermittelt, wobei die Säure niedriger ist als erwartet wurde. Der Verkauf ist sehr rege. Es werden größere Mengen Most und Trauben als in den Vorjahren umgesetzt. Die Preise sind höher als alle bisher angelegten. Bezahlt wurden an der mittleren Mosel 58—60 M., in Aldegund 36—42 M., in Enkirch 40 bis 48 M., in Poltersdorf 40—42 M. für den Zentner. In einzelnen Gemarkungen der unteren Mosel wurden für kleinere Mengen Trauben Preise von 52—60 M. für den Zentner angelegt. Das Fuder Most kostete 1200 bis 2100 Mark.

Aus der Rheinpfalz.

⊙ Aus der Rheinpfalz, 10. Nov. Es wird nach wie vor nach Most und Wein des neuen Jahrganges gefragt. Da jedoch die Bestände sehr klein werden, verhalten sich die Eigener mit dem Verkauf immer noch zurückhaltender, was eine weitere Steigerung der Preise zur Folge hat. Zuletzt wurden für das Fuder 1916er im oberen Gebirge 1500—1850 M., im mittleren Gebirge 1750—2500 M., im unteren Gebirge 1800—1950 Mark gefordert und bezahlt. Im Bezirke Dürkheim kostete das Fuder 1916er Rotwein 1850—2000 M. Für kleinere Posten 1915er und 1914er wurden bis 4000 M. angelegt.

Aus Württemberg.

□ Aus Württemberg, 9. Nov. In Schrozach fand die Wein-Versteigerung der Freiherrl. v. Sturmfeder-Horned'schen Gutsverwaltung statt. Die zum Ausgebot gelangten Weine hatten 72—82 Grad Mostgewicht. Bezahlt wurden für die 100 Liter Portugieser und Gemischt-Rot 184 M., Gemischt-Rot 171—176 Mark, Lemberger 186 M., Clevner Riesling 184—190 Mark, Weiß-Riesling 178 Mark.

Aus Süddeutschland

⊙ Aus Süddeutschland, 10. Nov. Die Lese der Trauben in Süddeutschland ist fast allgemein beendet. Die Menge ist recht verschieden ausgefallen und befriedigt in einer Reihe von Bezirken nicht. Die Güte ist verschiedentlich besser ausgefallen als erwartet wurde und kommt der eines Mittelweines gleich. Der Verkauf ist

sehr rege, fortgesetzt werden größere Posten zu sehr hohen Preisen umgesetzt. Bezahlt wurden dabei für die 100 Liter 1916er in Franken 130—160 M., in Baden für die 100 Liter Weißwein 90—200 M., Rotwein 140 M., in Württemberg für die 300 Liter 490—540 Mark.

Aus Elsaß-Lothringen.

□ Aus Elsaß-Lothringen, 10. Nov. Der Handel ist sehr rege, die Preise sind im allgemeinen abermals in die Höhe gegangen. Bezahlt wurden im Elsaß für die 50 Liter 1916er 60—90 Mark, in Lothringen für die 100 Liter Rotwein 165—175 M., Karet 220 bis 260 M. Auch die Preise für Wein früherer Jahrgänge sind gestiegen. In Lothringen ist die Lese zu Ende. An Mostgewichten wurden dort 50—70 Grad bei 12 bis 16 pro Mille Säure festgestellt.

Luxemburg

— Aus Luxemburg, 10. Nov. Der Ertrag der diesjährigen Weinlese in Luxemburg ließ zu wünschen übrig. Die Ernte ist erheblich geringer als im Vorjahre ausgefallen. In einzelnen Gemarkungen wurde überhaupt nicht gelesen, so wenig hing an den Stöcken. Bei Ankäufen nach Deutschland wurden recht hohe Preise, bis zu 35 Franken für den Zentner bezahlt. Kleinere Posten 1915er erbrachten 2100—2300 Franken für das Fuder.

Verschiedenes.

□ Aus dem unteren Rheingau, 8. Nov., wird uns geschrieben: Wie die Zeitungen berichten, sollen für den Weinverkehr behördlicherseits sogenannte Richtpreise festgesetzt werden. Als Grund für die in Aussicht genommene Maßnahme wird die bedeutende Preissteigerung angeführt. Letztere muß zugegeben werden: Viele haben sich mit Weinvorräten, besonders mit 1915er, frühzeitig reichlich eingedeckt. Man frage nur nach, was die Weine vor einem halben Jahre und früher beim Einkauf kosteten und wieviel jetzt dafür beim Verkauf im großen wie im kleinen verlangt wird; dann wird sich wohl ein Anhaltspunkt zum Eingreifen ergeben. Sofern man diese Seite fassen will, wäre nichts dagegen einzuwenden. Andererseits ist die Preiserhöhung zum Teil auch eine durch den Krieg verursachte Folge: Da nicht nur bei sämtlichen Lebens- und Genußmitteln, sondern auch hinsichtlich aller Gebrauchsgegenstände eine erhebliche Preissteigerung eintrat — beträgt doch der Preis bei vielen Artikeln mehr als das Doppelte gegenüber früher — so konnte diese beim Wein umsoweniger ausbleiben, als der Bedarf durch umfangreiche Heereslieferungen ganz bedeutend gestiegen und die Weinzufuhr aus dem Auslande gänzlich unterbunden ist. Wenn nun der Weinbauer im Hinblick auf die allgemeine Teuerung einen erhöhten Preis für sein mühsam errungenes Erzeugnis erhält, so finden wir das ganz in der Ordnung. Diese Preiserhöhung kommt dann einem Zweige der Landwirtschaft zugute, der sich bekanntlich infolge von Miß-

ernten in sehr gedrückter Lage befindet. Es wird deshalb Vorsorge zu treffen sein, daß durch das behördliche Einschreiten der Weinbau unberührt bleibt. Jedenfalls hat dieser ein großes Interesse an der Sache. Daher wird es als selbstverständlich erachtet, daß nicht nur die Handelskammern, sondern vor allem auch Vertreter des Winzerstandes und der Weingutsbesitzer rechtzeitig zu der Frage gehört werden.

* Johannisberg, 9. Nov. Die Sammlung zur Weinspende hat hier ein günstiges Resultat gezeitigt. Bis jetzt sind über 1300 Flaschen Wein gezeichnet; Frau v. Mumm spendete 800 Flaschen 1915er Johannisberger.

△ Bingen, 9. Nov. Die „Vereinigung Binger Weinbergbesitzer“ wird in diesem Jahre, der Eigenart unserer Vaterstadt als Weinort entsprechend, unseren im Felde stehenden Mitbürgern ohne Ausnahme, ein Weihnachtsgeschenk von je 2 Flaschen Binger Wein machen. Auch im vergangenen Jahre wurde unseren Kriegern dieses Geschenk, damals seitens der Stadt Bingen, zuteil.

* Mainz, 5. Nov. Hier fand gestern eine Besprechung des Verbandes der Südwestdeutschen Weinhändlerverbände statt, die sich mit dem staatlichen Eingriff in die Weinpreise und ev. Beschlagnahme sämtlicher Weine beschäftigte. Die verschiedenen Verbände wie Rheinhessen, Rheingau, Maingau, Mittelrhein, Franken, Rheinpfalz, Baden, Mosel, Nahe u. a. waren vertreten. Nach einer Aussprache von einigen Stunden wurde eine Entschließung einstimmig angenommen, in welcher die Gründe der Weinteuerung vom sachmännigen Standpunkte aus dargelegt und erklärt und der Regierung verschiedene Anhaltspunkte zur Beseitigung dieser unerhörten Preissteigerung gegeben wurden. Die Einführung von Höchstpreisen im jetzigen Augenblick, wo die Käufe an die Weinhändler mit sehr teuren Preisen und in zweifelhafter Güte übergegangen sind, wird in der Entschließung als verspätet bezeichnet.

□ Aus Baden, 9. Nov. Nach den jetzt vorliegenden Berechnungen ist der Ertrag der Verbrauchssteuern im Großherzogtum Baden gegen den der Vorjahre zurückgeblieben. Er beläuft sich im Jahre 1915 auf 11,7 Millionen Mark, während die Steuererträge des Jahres 1914 sich auf 14,5 Millionen Mark und des Jahres 1913 auf 15,2 Millionen Mark stellten. Der Minderertrag ist hauptsächlich auf den Rückgang der Einnahmen aus der Biersteuer zurückzuführen. Die Biersteuer brachte rund 3 Millionen weniger als 1914. Dagegen ist die Weinsteuer um rund 109 000 M. gestiegen.

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

Gelegenheit! La Hamburger Zigarre

noch aus rein überseeischem Tabak gearbeitet. Pr. 100 Stück Nr. 130 M 11.50 ₤, Nr. 131 M 12.50 ₤, Nr. 132 M 13.50 ₤; Probessortiment (30 St.) M 4.—. E. Jasmin, Hamburg, Wrangelstr. 37.

Most-Versteigerung

zu Kiedrich im Rheingau.

Dienstag, den 14. November, nachmittags 1 Uhr versteigert der Unterzeichnete im Gasthaus „zum Engel“ die

1916er Weinkreszenz,

bestehend aus ca. 18 Stück (Stück u. Halbstück) **Kiedricher Naturmoste.**

Wir laden zu dieser Versteigerung die geehrte Fachwelt hierdurch höflichst ein.

Der Vorstand
des

Kiedricher Winzer-Vereins
E. G. m. u. H.

Naturwein-Versteigerung.

Am **Dienstag, 28. November 1916, 11 Uhr vormittags** läßt der

Wirtschaftsausschuss der XI. Armee

im Kurhause zu Wiesbaden versteigern:

45 Nummern 1915er serbische Naturweine
(ungefähr 25 500 Liter)

erkeltet vom Wirtschaftsausschuss der XI. Armee.

Die in Erbach im Rheingau lagernden Weine sind bei **Semendria** gewachsen. Sie sind sämtlich **weiße Spätlesen**, die unter der Leitung des Herrn Majors **Dern** geerntet, gefeilt und behandelt wurden.

Probetage in Erbach im Rheingau am 21. und 24. Nov. 1916 im Wirtschaftsgebäude des Schlosses Reinhartshausen.

Der

Winkeler Winzer-Verein

Winkel im Rheingau,

bietet dem Weinhandel

16 Halbstück 1916er Weine

aus besseren und besten Lagen der Gemarkung **Winkel** zum **freihändigen Verkauf** an. Im Auftrag des Winkeler Winzer-Vereins:

Der Vorstand.

Eine Partie

1908er, 1909er, 1911er, 1912er u. 1915er

la. **Rheingauer Original-Weine**, halbstückweise, sowie ältere Jahrgänge in Flaschen abzugeben.

August Scherer, Oestrich.

Wichtig

für

Winzer, Weinhändler u. Wirte!

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

Weinbau, Weinhandel und Weinauskauf amtlich vorgeschriebenen

Weinlagerbücher

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

sind in unserem Verlage vorrätig.

Es haben Buch zu führen:

- Winzer**, die in der Hauptsache eigenes Gewächs in den Verkauf bringen, auch wenn sie nach Erfordernis im Inlande gewonnene Trauben oder Traubenmaische zum Kellern zukaufen, nach **Muster A**.
- Winzer**, die im Durchschnitt der Jahre bei einer Ernte mehr als 30,000 Liter Traubenmost einlegen, daneben auch nach **Muster C oder D**, jedoch jedenfalls nach **Muster C**, wenn sie mehr als 10,000 Liter Traubenmost oder Wein einer Ernte zuckern;
- Schankwirte**, die ausschließlich für den eigenen Bedarf oder Auskauf im Inlande gewonnene Trauben kelteren, auch wenn sie nicht zu den Winzern gehören, sofern die im Durchschnitt der Jahre hergestellte Menge 3000 Liter nicht übersteigt, nach **Muster A**.
- Schankwirte, Lebensmittelhändler, Krämer** und sonstige **Kleinverkäufer**, die Traubenmost oder Wein nur in fertigem Zustande beziehen und unverändert wieder abgeben, nach **Muster F**;
- Geschäftsvermittler** über die von ihnen vermittelten Geschäfte nach **Muster E**. Geschäftsvermittler, die für Rechnung ihrer Auftraggeber Traubenmaische, Traubenmost oder Wein einlegen oder behandeln, haben hierüber in gleicher Weise wie über eigene Geschäfte Buch zu führen.
- Weinhändler, Winzergenossenschaften** od. andere Gesellschaften, auch wenn sie nur die Erzeugnisse ihre Mitglieder verwerten, endlich alle übrigen zur Buchführung Verpflichteten, soweit nicht die Vorschriften unter a bis d etwas anderes ergeben, nach **Muster B** und daneben nach **Muster C oder D**, jedenfalls jedoch nach **Muster C**, wenn sie Traubenmaische, Traubenmost oder Wein zuckern;
- Alle zur Buchführung Verpflichteten** über den Bezug und die Verwendung von Zucker oder anderen für die Kellerbehandlung des Weines oder zur Herstellung von Hausstrunk bestimmten Stoffen (§ 19 Abs. 1 Nr. 2 des Gesetzes) nach **Muster G**;

Preis der Bücher:

Im starken Band mit 50 Blatt **Mk. 2.00.**

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

Ferner sind zu haben:

Die gesetzlich vorgeschriebenen

Zuckerungsanzeigen

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

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

Anzeigen der Herstellung von Hausstrunk

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

Druckerei der Rheingauer Weinzeitung,
Oestrich im Rheingau.

Jedes Quantum frische Fressern

gegen Kasse zu kaufen gesucht.
Genehmigung des „Kriegs-
ausschusses für Ersatzfutter“
ist erteilt. Aufkäufer gesucht.

Nikolaus Meyer,
Branntwein-Brennerei,
Bingen a. Rh.

Leere Weinflaschen!

Wer sich an der geplanten all-
gemeinen **Spende von Flaschen-**
weinen für die kämpfenden
Mannschaften aus dem Bezirk
des 18. Armeekorps mit geeig-
neten Flaschenweinen nicht betei-
ligen will oder kann, wird ge-
beten, leere $\frac{3}{4}$ Liter Weinflaschen
— Farbe gleichgültig — gut ge-
spült zur Verfügung zu stellen
dem **Ausschuß zur Vorbereitung**
der **Spende v. Flaschenweinen**
für die kämpfenden Mannschaf-
ten und dies mitzuteilen der Ge-
schäftsstelle des Ausschusses
im Kurhaus zu Wiesbaden.

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.

Alte Wein- u. Fasskorke

kauft alle Quantums

Bernh. Porzelt,

Nürnberg.

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 Schwef-
eln

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.

Douro-Port, rot und weiss

Insel-Madeira

Malaga, dunkel und goldgelb

Sherry — Marsala

Wermutwein

Rote Konsumweine

Bordeaux und Burgunder

Verschnitt-Rotweine

offerieren soweit Vorrat

Johannes A. Petersen & Co.

Importeure, HAMBURG 11

Kontor jetzt: Mönkedamm 8

(2 Minuten vom Rathausmarkt u. von der Börse)

Fernsprecher:

Gruppe 4, Nr. 865

Telegram-Adresse:

JAPETERSEN HAMBURG

Gratis-Proben franko!

Wein- und Likör-Etiketten

liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.

Der

Winzer-Verein e. G. m. u. H.

in Lorchhausen i. Rheingau

hat seine ganze 1916er Ernte

(ca. 15 Stück Natur-Weine

von geringem Säuregehalt) ab-
zugeben.

Der Vorstand.

Hydraul. Kelter,

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

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.



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. Gestl. Offerten unter
R. J. 3701 an d. Exp. erbeten.

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 Hanja 5973/74.