

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.
Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

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

Verantwortlicher Hr. G.

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

Erscheint Sonntags. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658) 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 Pfg.** Reklam. n **50 Pfg.** Beilagen-Gebühr: 3000 Exemplare 20 M. **Anzeigen-Auflage:** die Expedition zu Oestrich o. wie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pf.**

Nr. 57.

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

14. Jahrg.

Rheingauer Weinbau-Verein.

Hauptversammlung in Rüdesheim
am Sonntag, den 10. Dezember, nachmittags 4 Uhr,
im Saalbau Rölz (Felsenkeller).

Vortrag des Herrn Prof. Dr. Lüstner, Heisenheim,
über:

Der Kampf gegenüber Heu- und Säuerwurm.

Alle Mitglieder und Interessenten sind dringend eingeladen.

Rüdesheim, den 2. Dezember 1916.

Der Vorsitzende:
K. Ott.

Ueber die Behandlung der 1916er Weine nach der Hauptgärung.

Von Professor Dr. Richard Meißner.
Aus: Württembergischer Weinbau.

Im Gegensatz zum vorigen Jahrgang zeigten heuer viele Weinbeeren, selbst Weiß-Rieslingsbeeren, die Edelsäule. Es war deshalb notwendig, diese Beeren, welche bei geringem Säuregehalt den meisten Zucker haben, bei der Lese in das allgemeine Lesegut zu geben. Die Folge davon ist aber, wie die Erfahrung der letzten Wochen gelehrt hat, daß viele der 1916er Weine — Rot-, wie Weißweine — gern und leicht braun werden, sobald sie einige Zeit mit der atmosphärischen Luft in Berührung sind. Die Erscheinung des Braunwerdes der Weine

wird darum dann mit Sicherheit eintreten, wenn die Hauptgärung derselben vorüber ist und nun die Luft zum Wein in dem nur gärvollen Faß gelangt. Man kann aber auf einfache Weise dem Weinfehler begegnen, wenn man unmittelbar nach Beendigung der Hauptgärung der Weine die Fässer spundvoll füllt, den Spunden nur lose in das Spundloch fallen läßt oder ihn umgekehrt auf dasselbe stellt, damit die immerhin noch entstehende Kohensäure aus dem Faßinnern entweichen kann. So einfach diese kellerwirtschaftliche Forderung des Spundvollfüllens der Fässer auch ist, doch ist sie für das weitere Schicksal der Weine von großer Bedeutung. Ist nämlich ein Wein einmal braun geworden, so kann man diesen Fehler manchmal gar nicht wieder vollständig, häufig, zum Nachteil für die Weingüte, nur durch stärkere Schönungen beseitigen. Deshalb ist auch große Vorsicht beim Ablassen solcher braunwerdenden Weine von der Hefe geboten. Will man sich überzeugen, ob ein Wein Neigung zum Braunwerden besitzt, so läßt man ein Weinglas voll davon 24 Stunden lang an der Luft stehen. Während dieser Zeit tritt dann, wenn er überhaupt vorhanden ist, dieser Weinfehler in die Erscheinung. Man kann sich viel Arbeit und Ärger ersparen, wenn man jeden braunwerdenden Wein, und zwar wieder Rot-, wie Weißwein, in ein mittelstark eingebranntes Faß (eine dünne, nicht abtropfende Schwefelschnitte auf 2 Hekto Faßraum) unter möglichster Vermeidung des Luftzutritts von Faß zu Faß mit Hilfe der Weinpumpe

beim Ablassen von der Hefe überschlaucht. Auch braunwerdende Rotweine wird man beim ersten Abstich mittelstark einbrennen, damit die Ursache des Braunwerdens, die Oxydase, dadurch zerstört wird. Gerade bei den Rotweinen macht man den Fehler, daß man sie nicht oder nicht genügend einbrennt, weshalb sie dann später braun, manchmal schokoladen- oder kaffeebraun werden. Die Farbe des Rotweins wird durch die schweflige Säure anfänglich zwar etwas gebleicht, sie stellt sich aber nach den Untersuchungen Seiferts später wieder ein. Erst beim zweiten Abstich im März nächsten Jahres wird man dann die beim ersten Abstich nicht gelüfteten Weine tüchtig mit Luft in Berührung bringen, damit sie ihre normale Entwicklung durchmachen und damit vor allem dadurch die im Wein gelösten, nicht luftbeständigen Bestandteile ausfallen.

Nach den bis jetzt in der Weinbauversuchsanstalt vorgenommenen Weinuntersuchungen sind manche der 1916er Weine wegen ihres genügenden Zucker- und ihres normalen Säuregehaltes überhaupt nicht verbesserungsbedürftig, andere dagegen müssen eine Verbesserung nach § 3 des Weingesetzes erfahren, um sie haltbar und konsumfähig zu machen. Um sicher zu gehen, wird man die umzugärenden Weine auf Alkohol und Gesamtsäure in einem Laboratorium untersuchen lassen. Nur dann läßt sich mit Sicherheit angeben, wieviel Zucker in wässriger Lösung nach dem Weingesetz verwendet werden darf. Da der zur Verbesserung der Weine notwendige Zucker zum Teil erst in einiger Zeit zu erlangen ist, möge auf folgende praktische Gesichtspunkte kurz hingewiesen werden: 1. Da die Hefen in den Weinen zur Zeit der späteren Zuckerung bereits in den Hungerzustand übergegangen sind, so sollte man die Umgärung der Weine nur mit Hilfe gärkräftiger Reihese, welche von der Weinbauversuchsanstalt in Weinsberg jederzeit zu erhalten ist, durchführen. Denn die Reihese setzen den zum Wein gegebenen Rohrzucker mit Leichtigkeit und vollständig in Alkohol und Kohlensäure um. 2. Erst wenn man sich die nötige Menge Reihese vermehrt hat, ($\frac{1}{2}$ Liter vermehrte Reihese auf 1 Hekto Wein), darf die Zuckerung der Weine vorgenommen werden. 3. Der umzugärende Wein ist von der alten Hefe in gesäuberte, aber nicht eingebrannte Fässer unter Vermeidung des Luftzutritts abzulassen. 4. Die Anfangsgärtemperatur sollte etwa 15 Grad Celsius betragen, damit die Reihese sofort mit ihrer Arbeit beginnen und sich selbst die nötige Wärme erzeugen können. 5. Nach der Gärung der Weine sind die Fässer ebenfalls bis zur Zeit des Ablassens der Weine von der Hefe spundvoll zu halten.



Berichte.



Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 8. Dez. Bei dem

milden, vorwiegend trockenen Wetter wird in den Weinbergen tüchtig geschafft, es wird schon fleißig geschritten, und wo die Kräfte dazu vorhanden sind, wird der Boden auch für den Winter gegraben. Dung kann leider nur wenig ausgefahren werden, selten, daß auf den Stationen einige Waggon einlaufen. Man wird, um doch einigermaßen nachhelfen zu können, nun doch zum chemischen Dünger greifen müssen. Das Notwendigste wird sein, dem Kalimangel vorzubeugen. An Kali sind unsere Rheingauer Bodenarten verhältnismäßig arm, und dürfte es daran am ersten fehlen. Das Kali für die Weinberge wird am besten in Form von 40%igem schwefelsaurem, oder kohlen-saurem Kali gegeben. Die Rohkalisalze als Rainit, Ostreolit u. a. sind zu vermeiden. Es werden dazu 75 bis 100 kg für den Morgen zu verwenden sein, und kann das Kali während des ganzen Winters gegeben werden. Es ist gut, wenn dasselbe vor dem Bau des Bodens breit ausgestreut und beim Bau des Bodens mit untergegraben wird. Das Rebholz ist unter dem Einfluß des milden Vorwinters noch recht gut nachgereift, es ist mitunter auch etwas kurz geblieben, aber doch so gesund, daß es einen normalen Winter wohl überstehen kann. — Das Mostgeschäft scheint sich nun wieder zu beleben. Die Nachfrage ist wieder sehr rege geworden und sind auch einzelne Verkäufe zustande gekommen. Die bisher stattgefundenen Mostversteigerungen hatten einen recht günstigen Verlauf und haben auch wieder etwas mehr Zug in das freihändige Geschäft gebracht. Die Preise bleiben hoch und fest. Es wurden 2000—2400 Mark für das Stück bezahlt. In Mittelheim wurden seit dem Herbst mehrere Partien verkauft, in Oestrich scheint sich das Geschäft noch zu entwickeln.

* Oestrich, 8. Dez. Der hiesige „Winzer Verein“ verkaufte 66 Halbstück 1916er Wein an Herrn Weinkommissionär Arthur Hallgarten in Winkel. Preise unbekannt.

* Lorch a. Rh., 8. Dez. Hier verkaufte der „Winzerverein“ 16 Halbstück Weißwein zu 2125 M. das Stück. Außerdem setzte die die Gräfl. v. Walderdorff'sche Gutsverwaltung die 1916er Weinernte (8 Halbstück), das Stück zu 2450 M. ab.

* Lorchhausen, 8. Dez. Hier wurden 1916er Weine zu 2200—2300 M. per Stück abgesetzt.

* Erbach, 8. Dez. Die 1916er Kreszenz aus dem Kohlhaas'schen Weingute ging dieser Tage zu unbekanntem Preise in anderen Besitz über.

Aus Rheinhessen.

○ Bingen, 8. Dez. Ein hiesiger Weinbergsbesitzer hat 18 Stück Weißweine verschiedener Jahrgänge zu 2800 Mark das Stück freihändig verkauft. Der Gesamterlös betrug rund 50 000 Mark.

○ Elshheim, 8. Dez. Hier wurden 14 Stück 1916er Elsheimer Weine freihändig verkauft. Das Stück kostete 2000 M. Der gesamte Erlös betrug also 28 000 M.

+ Guntersblum, 7. Dez. Hier wurden in der letzten Zeit wieder große Umsätze in 1916er Weinen

vollzogen. Dabei wurden für das Stück 1916er 2000 bis 2300 M. erzielt. Der Umsatz stellte sich in den letzten Tagen wohl auf 100 000 Mark.

△ Mainz, 8. Dez. Die Stadt Mainz hat das gesamte Wachstum aus den städtischen Weinbergen in den Gemarkungen Mainz, Harxheim und Ebersheim aus dem Jahre 1916 zu 2400 M. das Stück verkauft.

Vom Rhein.

☒ Vom Mittelrhein, 8. Dez. Soweit man bis jetzt feststellen konnte, hat der 1916er bereits einen Teil seiner Säure verloren. In den Weinbergen sind die Winterarbeiten im Gange. Das Rebholz steht gut. Geschäftlich ist Leben. Fortgesetzt kommen ansehnliche Abschlüsse zustande. In Leutesdorf kostete das Fuder 1916er 1700—1800 M., in Rheinbrohl 1700—1750 M., in Hammerstein 1800 M. Ältere Gewächse wurden mit 2500—3000 Mark bewertet.

Von der Nahe.

☐ Von der Nahe, 8. Dez. Die Winzer sind in den Weinbergen beschäftigt. Das Düngen und Graben wird gefördert, auch werden Neuanlagen geschaffen. Der neue Wein entwickelt sich in den Fässern günstig, man rechnet mit einem ziemlichen Säureverlust. Geschäftlich ist es nicht so belebt. Bezahlt wurden für das Stück 1916er 1900—2500 M., während das Stück 1915er mit 2500—3000 M. bewertet wurde.

Von der Mosel.

☉ Von der Mosel, 8. Dez. Das Holz der Reben ist in gutem Zustande. Es macht meist einen guten Eindruck. Die Arbeiten in den Weinbergen haben begonnen. Der neue Wein befindet sich, soweit man dies bis jetzt sagen kann, in guter Entwicklung. Es bleibt jedoch abzuwarten, ob dies auch weiter der Fall sein wird. Das geschäftliche Leben hat noch keinen Rückgang gezeigt, allerdings halten die Besitzer oft mit ihrem Wein zurück, weil sie mit noch höheren Preisen rechnen, eine natürliche Erscheinung, bei der zweifellos vorhandenen Weinknappheit. An der unteren Mosel wurden für das Fuder 1916er bis 2000 M., 1915er bis 2400 M. angelegt, an der mittleren Mosel kostete das Fuder 1916er bis 2200 M., 1915er 2000—2300 Mark.

Von der Ahr.

△ Von der Ahr, 8. Dez. Wie die 1916er bei fernerem Lagern sich entwickeln werden, läßt sich mit Sicherheit heute noch nicht beurteilen, doch werden bereits Stimmen laut, daß die 1916er Rotweine, soweit sie unter Frost nicht zu leiden hatten, den 1915er Rotweinen kaum nachstehen werden. Die Weinbergsarbeiten sind vollständig im Gange. Die Winzer haben mit Düngen und Graben zu tun. Geschäftlich herrscht immer Leben bei starker Nachfrage und den bekannten hohen Preisen.

Verkauft wurde das Fuder 1911er Rotwein zu 2800 bis 3200 M., 1913er zu 3600 M., 1914er zu 2500 bis 3000 M., 1915er Weißwein zu 1500—1800 M., 1916er Rotwein zu 2100—2500 Mark.

Aus Franken.

☉ Aus Franken, 8. Dez. Der neue Wein kommt in den Kellern ganz günstig voran. Die Mostgewichte, die er aufwies, waren auch höher als man erwartet hatte. Die Moste aus den höheren Lagen zeigten in der Regel 80—100 Grad Mostgewicht und mehr. Geschäftlich ist viel Leben vorhanden. Bezahlt wurden zuletzt für die 100 Liter 1916er 160—2800 M., während die 100 Liter Rotwein sich auf 180—250 M. stellten.

Aus der Rheinpfalz.

☉ Aus der Rheinpfalz, 8. Dez. Das freihändige Weingeschäft nimmt seinen Fortgang. Der neue Wein geht in Menge in anderen Besitz über. Die Preise zeigen ihre bekannte Höhe, die Vorräte werden immer kleiner in erster Hand. In der letzten Zeit kostete das Fuder 1916er Rotwein im oberen Gebirge 1700—1800 Mark, Weißwein 1500—2100 M., 1915er 2000—2800 Mark, im mittleren Gebirge das Fuder 1916er Rotwein 2000—2200 M., Weißwein 1900—3000 M., 1915er Rotwein bis 2400 M., Weißwein 2700—5200 M., 1914er 2300—2500 M., im unteren Gebirge für das Fuder 1916er Rotwein 1900—2100 M., Weißwein 1800 bis 2200 M. Zu 2300 M. für die 1000 Liter mit Faß wurden größere Heereslieferungen von 1915er Wein in der Pfalz vergeben.

Aus Baden.

△ Aus Baden, 8. Dez. Nach wie vor ist der Weinabsatz sehr rege. Die Nachfrage läßt nichts zu wünschen übrig. Bezahlt wurden in letzter Zeit für die 100 Liter 1916er Rotwein 130—250 M., Weißwein 110 bis 170 Mark.

Aus Elsaß-Lothringen.

☐ Aus dem Elsaß, 8. Dez. Eine große Menge des neuen Weines ist verkauft. Dabei haben sich die Preise fortgesetzt erhöht und ungeahnte Beträge erreicht. Bezahlt wurden für die 50 Liter 1916er in Geberschweiler 65—72 M., Rufach 65—75 M., Egisheim 65—72 M., im Kayzersberger Tal 70—76 M., in Rappoltswiller und Umgebung bis 80 M., während in Türkheim und Umgebung 68—76 M. verlangt wurden. In Dambach wurden für die 50 Liter 70—75 M., Epsig 66—70 M., Schlettstadt und Umgebung 65—70 M., in Barr und Umgebung 70—80 M. angelegt. Bessere Gewächse erreichten bis zu 100 M. und rote Hybridenweine bis zu 85 und 120 M. Die Nachfrage wie auch der Absatz haben noch nicht nachgelassen. Dabei ist aber schon sehr viel verkauft.

Verschiedenes.

* **Rüdesheim**, 7. Dez. Der „Rheingauer Weinbauverein“ hält am nächsten Sonntag, den 10. Dez., nachmittags 4 Uhr, im Saalbau Rölz (Felsenkeller) eine Hauptversammlung ab. Herr Professor Dr. Lüstner-Geisenheim wird einen Vortrag halten über: Der Kampf gegen Heu- und Sauerwurm.

Resultate von Weinversteigerungen.

* **Königsbach**, 30. Nov. Ganz vorzüglichen Verlauf nahm die heute abgehaltene Weinversteigerung des Bürgermeisters Ad. Köhler, Weingutsbesitzer hier. Es kamen etwa 55 Fuder 1915er zum Ausgebot und betrug der Erlös für tausend Liter M. 2900—7300 M. Gesamterlös 203 280 Mark.

△ **Hallgarten i. Rhg.**, 4. Dez. Die „Vereinigten Weingutsbesitzer“ versteigerten heute bei gutem Besuche 44 Nummern 1916er Rarurmöste. Die Weine wurden glatt und leicht abgenommen und erzielten hohe Preise. Es kosteten 8 Stück 1810—2200 M., 34 Halbstück 960 bis 1400 M., durchschnittlich das Stück 2229 M. Der gesamte Erlös stellte sich auf 55 720 M. ohne Fässer.

* **Hallgarten**, 7. Dez. Der „Hallgartener Winzerverein“ brachte heute in seinem Winzerhaus seine 1916er Weinfreszenz, insgesamt 68 Rn. Hallgartener Most, zur Versteigerung. Der Besuch war auch hier ein starker und wurden sämtliche Rn. losgeschlagen. Es kosteten: per Halbstück 910—1420 M. und per Stück 2120—2390 M. Gesamterlös 97 570 M. Durchschnittspreis per Stück 2408 Mark.

Weinversteigerungen der nächsten Zeit.

○ **Nierstein**, 6. Dez. Eine hochinteressante Weinversteigerung wird die von der Freiherr Heyl zu Herrnsheim'schen Weingutsverwaltung werden, welche am Montag, den 11. Dez. zu Nierstein stattfindet. Zum Ausgebot kommen 45/2 und 2/4 Stück 1915er und 5 Halbstück 1916er Niersteiner Naturweine, wie bekannt, aus besseren und allerbesten Lagen, worunter sich hochfeine Auslesen befinden. Die 1915er sind sämtlich gut entwickelt und von sehr schöner Art, fruchtig und reif. Von ganz hervorragender Güte sind die Auslesen, welche eine sehr große Süße zu verzeichnen haben und als Edelweine eine große Zukunft versprechen. Die Durchschnittstaxen bewegen sich für die 1915er per Halbstück von 2600—13 000 und für die 1916er von 1500 bis 3000 Mark.

* **Bingen am Rhein**. Mittwoch, den 13. Dez. 1916, vorm. 11 Uhr, läßt Herr Seligmann Simon in Bingen am Rhein, im großen Saale der Kathol. Vereinshauses daselbst nachverzeichnete Weine versteigern: 15 Stück und 8 Halbstück 1915er, 17 Stück 1913er, ein Stück und 20 Halbstück 1912er und 7 Stück und 12 Halbst. 1911er Rheinhessische, Rheingauer u. Naheweine. 3 Stück und 9 Halbstück 1915er, 2 Halbstück 1912er, 2 Viertelstück 1913er und 4 Viertelstück 1911er Rheinhessische und

Rheingauer Rotweine. Schätzung der Weißweine: 1913er M. 2500—3200 per Stück, 1912er M. 2800 per Stück, M. 1450—3000 per Halbstück, 1911er M. 2850—3400 per Stück und M. 1400—3200 per Halbstück, 1915er M. 2800—4000 per Stück, M. 1700—3500 per Halbstück. Schätzung der Rotweine: 1915er 3900—4200 per Stück, M. 2150—3000 per Halbstück, 1912er M. 2500 und 2550 per Halbstück, 1913er M. 1300 und 1400 per Viertelstück, 1911er M. 1500—1600 per Viertelstück.

* **Nierstein am Rhein**. Dienstag, den 19. Dez., mittags 12 Uhr, im Rheinhof in Nierstein, läßt Herr Gustav Senfter, Weingutsbesitzer in Nierstein, Oppenheim und Dienheim, 35/2 und 5/4 Stück 1915er Naturweine aus besseren und besten Lagen, mit feinsten Spät- und Auslesen, versteigern. Schätzung: M. 1400 bis 6000 das Halbstück und M. 1200—1700 das Viertelstück.

* **Aus dem Rheingau**, 8. Dez. (Weinversteigerungen) Die Weingutsbesitzer Josef Schneider, C. Windolf und W. Rasch'sches Weingut zu Destrach, Kommerzienrat Krayer (Johannisberg), Fr. v. Brentano und Adam Herber Ww. zu Winkel, bringen am 9. Jan. im Ruthmann'schen Saale zu Mittelheim insgesamt 57 Rn. 1916er zum Ausgebot. — Die Königl. Domäne läßt am 12. Januar in Rüdesheim 24 Halbstück 1916er Weißwein und 16 Viertelstück 1914er Rotwein, 34 Viertelstück 1915er und 7 Viertelstück 1916er Rotwein versteigern.

Firmen- und Personalnachrichten.

* **Lorch i. Rhg.**, 8. Dez. Der bekannte Weingutsbesitzer Huldreich Troijsch auf Villa Schöneck bei Lorch ist im Alter von 78 Jahren kürzlich verschieden.

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

Naturwein-Versteigerung

zu Nierstein am Rhein.

Montag, den 11. Dezember 1916, nachmittags 1 Uhr
im Rheinhof zu Nierstein am Rhein läßt die

**Freiherrlich Heyl zu Herrnsheimsche
Weingutsverwaltung**

45 Halbstück und 2 Viertelstück **1915er**
und 5 Halbstück **1916er**

Niersteiner Naturweine, wie bekannt aus besseren und allerbesten Lagen, worunter hochfeine Auslesen, versteigern.

Allgemeine Probetage am 30. November und 2. Dezember 1916 sowie vor und während der Versteigerung.

Abgabe von Proben nach auswärts kann nur in beschränktem Maße stattfinden.

**Hugo Brogsitter, Weinvermittlung,
Wiesbaden.**

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

Wein-Versteigerung in Bingen a. Rhein.

Mittwoch, den 13. Dezember 1916,
vormittags 11 Uhr, läßt Herr

Seligmann Simon

in Bingen a. Rhein,

im großen Saale des Katholischen Vereinshauses daselbst
nachverzeichnete Weine versteigern:

Weißweine

15/1 u. 8/2 Stück 1915er	von: Gaubüchelheim, Gunters-
17/1 „ 1913er	blum, Laubenheim, Oppenheim,
1/1 „ 20/2 „ 1912er	Nierstein, Büdesheim, Bingen,
7/1 „ 12/2 „ 1911er	Schloß Büchelheim, Hochheim,
	Sattenheim, Johannisberg, Rü-
	desheim, Naenthal usw.
	größtenteils Naturweine,

sowie

Rotweine:

3/1 u. 9/2 Stück 1915er	Ober-Ingelheimer,
2/2 „ 1912er	Büdesheim. Burgunder
2/4 „ 1913er	Hymannshäuser, natur.
4/4 „ 1911er	

Allgemeine Probetage vom 7. Dezember an täglich in den
Kellereien des Versteigerers, Mainzerstraße 60/62, sowie am
Versteigerungstage von morgens 9 Uhr ab im Versteigerungslokal.

Naturwein-Versteigerung

in Nierstein am Rhein.

Dienstag, den 19. Dezember 1916, mittags 12 Uhr, im
Rheinhotel in Nierstein, läßt

Gustav Senfter,

Weingutsbesitzer in Nierstein, Oppenheim und
Dienheim

35/2 und 5/4 Stück 1915er Naturweine

aus besseren und besten Lagen, mit feinsten Spät- und Auslesen,
versteigern.

Probetage in Nierstein, Rheinallee 2, am 1., 6., 11. und
16. Dezember, sowie im Rheinhotel am 19. Dezember vor und
während der Versteigerung.



Joh. Bapt. Sturm

Weingutsbesitzer

Rüdesheim a. Rhein.

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

Spezialität:

Eigene Gewächse.

Für Wiederverkäufer billigste
Engrospreise.

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

Wein-Versteigerungen.

Am Dienstag, den 9. Januar 1917, mittags
1 Uhr, im Ruthmannschen Saale zu Mittelheim
im Rheingau lassen versteigern:

Jos. Schneider	9/2	Stück 1916er
W. Rasch'sches Weingut	7/2	„ 1916er
C. Windolf	11/2	„ 1916er
Kommerzienrat Krayer	13/2	„ 1916er
Adam Herber Wwe.	7/2 u. 1/4 St.	1916er
Fritz von Brentano	11/2	„ 1916er

58/2 u. 1/4 St. 1916er

Probetag für die Herren Kommissionäre am
14. Dezember 1916. Allgemeiner Probetag am
28. Dezember 1916 im Ruthmannschen Saale in
Mittelheim.

Am Freitag, den 12. Januar 1917, mittags 12 Uhr,
im Domänen-Versteigerungssaale zu Rüdesheim
am Rhein läßt die

Königliche Domäne

24/2 Stück 1916er	Weißweine
16/4 „ 1914er	Rotweine
54/4 „ 1915er	Rotweine
7/4 „ 1916er	Rotweine

versteigern. Probetag für die Herren Kommi-
sionäre am 14. Dezember 1916. Allgemeine Probe-
tage am 28. Dezember 1916 und 4. Januar 1917
im Domänen-Versteigerungssaale.

Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer.

Reinhefe

frisch gezüchtet von Hofrat Dr. Schmitt's Labora-
torium in Wiesbaden aus den besten und feinsten
Lagen vom Rheingau, Mosel, Rheinpfalz und Rhein-
hessen, empfiehlt bei der Nachzuckerung des Jahrgangs
1916er unbedingt anzuwenden, damit eine rasche und
gleichmässige Gärung hervorgerufen wird, um einen
gesunden und halfbaren Wein zu erzielen.

Zu beziehen durch die

**Erste Mainzer
Metallkapsel-Fabrik
Franz Zahn**

**Spezial-Abteilung II Kellerei-Artikel
Mainz.**



Johann Egenolf,
Wein-Kommissions-Geschäft
Lorch im Rheingau.



Hydraul. Kelter,

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

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 Vorbereit.
der Spende v. Flaschenweinen
für die kämpfenden Mannschaf-
ten und dies mitzuteilen der Ge-
schäftsstelle des Ausschusses
im Kurhaus zu Wiesbaden.

Stiehige 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 Schwefeln

können genagelt werden

faulen nicht wie Holz

rosten nicht wie Eisen

zu beziehen durch

JOS. RAAB & Cie. G. m. b. H. NEUWIED.

Vertreter in allen Orten gesucht.

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“.

Kelleröfen



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

E. Henn, Ofenfabrik
Kaiserslautern.

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
Rundschaff Alters wegen zu
verlaufen. Gefl. Offerten unter
R. S. 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.

dürfte die Mittelstufe haben. Geschäftlich ist viel Leben. In der Bopparder Gegend wurden für das Fuder 1916er bis 2500 M., 1915er 2000—2700 M., 1914er Rotwein 2000—2400 M. angelegt.

Von der Nahe.

☉ Von der Nahe, 15. Dez. Der 1916er macht im Keller eine recht günstige Entwicklung durch. Er stellt sich als guter Mittelwein dar. Die Weinberge stehen insofern günstig, als das Holz der Reben gut ausgereift ist und einen guten Eindruck macht. Man hat übrigens tüchtig in den Weinbergen zu tun. Diese müssen gedüngt werden und diese Arbeit hat gerade unter schwierigen Verhältnissen vor sich zu gehen. Nach 1916ern wie auch älteren Weinen herrscht immer Nachfrage. Dabei werden hohe Preise bezahlt. Für das Stück 1916er werden 2100—2300 M. angelegt, während 1915er zu 2400—3000 M. in verschiedenen Fällen abgegeben wurden.

Von der Mosel.

△ Von der Mosel, 15. Dez. Es geht mit den 1916er Weinen hinsichtlich der Entwicklung durchaus gut voran. Sie verlieren ihre Säure zum großen Teil und entwickeln sich aller Borausicht nach günstig. Geschäftlich herrscht ständig viel Leben und Abschlüsse kommen fortgesetzt zustande, wobei sehr hohe Preise angelegt werden. Erlöst wurden für das Fuder 1916er an der oberen Mosel 1800 M., 1915er 2000 M. und mehr, für das Fuder 1916er an der mittleren Mosel 2000—2500 M., 1915er 2300—2600 M. und darüber, an der unteren Mosel für das Fuder 1916er 1800—2100 Mark.

Aus der Rheinpfalz.

○ Aus der Rheinpfalz, 15. Dez. Der 16er Wein kommt ganz gut voran und dürfte sich auch fernerhin günstig entwickeln. In den Weinbergen ist das Holz bei guter Witterung gut ausgereift und schön braun in der Farbe. Hin und wieder gibt es wohl etwas schwaches Holz, doch ist noch genügend zum Abschneiden vorhanden. Auf alle Fälle können die Stöcke beim Schneiden zur Zufriedenheit behandelt werden. Geschäftlich herrscht auf der ganzen Linie viel Leben. Es werden fortwährend Abschlüsse vollzogen, die meist gang bedeutenden Umfanges sind. Die Preise sind sehr hoch. Allerdings sind schon viele Weinlager gänzlich geräumt. Die Weinversteigerungen der letzten Zeit schlossen vorzüglich ab und brachten hohe Ergebnisse. Bezahlt wurden für das Fuder 1916er Weißwein 1900—3000 M., Rotwein 1950—2300 M., 1915er Weißwein 2000—5000 M. und mehr, 1914er Weißwein 2800—4000 M. und darüber.

Aus Baden.

☿ Aus Baden, 15. Dez. Der neue Wein dürfte besser werden, als ihm vorausgesagt worden war. Geschäftlich herrscht dabei viel Leben. Bezahlt wurden

in letzter Zeit für die 100 Liter 1916er Weißwein 120 bis 170 M., Rotwein 180—200 Mark.

Aus Elsass-Lothringen.

□ Aus dem Elsass, 15. Dez. Fortgesetzt ist lebhaft Nachfrage nach 1916er Weinen vorhanden. Diese werden zu sehr hohen Preisen gekauft. Es wird eben alles genommen, ohne daß viel nach der Güte gefragt wird. In der letzten Zeit brachten die 50 Liter 1916er 70—80 M., während für die 50 Liter 1915er 100 bis 150 M. Erlöst wurden.

Ausland.

Oesterreich-Ungarn.

☿ Aus Oesterreich-Ungarn, 15. Dez. Die Witterung zeigte sich bis jetzt der Ausreise des Rebholzes durchaus günstig. Man darf mit einem gut ausgereiften Rebholz also immerhin rechnen. Geschäftlich zeigt sich immerfort Leben. Es herrschte ständig Nachfrage und fortgesetzt wurden Abschlüsse vollzogen. Für das kommende Jahr wäre es sehr wünschenswert, genügende Mengen Kupfervitriol zur gründlichen Durchführung der Peroxosporabekämpfung zu erhalten, denn es hat sich tatsächlich gezeigt, daß dort, wo eine regelrechte Bekämpfung möglich war, auch entsprechende Ergebnisse herausgeholt werden konnten. In Niederösterreich wurden bei den Verkäufen für das Hektoliter Neuwein 300 Kr. bezahlt, während in Mähren Weine älterer Jahrgänge zu 200 Kr. vereinzelt, zu höheren Preisen und mehr abgegeben wurden. In Ungarn im Komitat Tolna kostete das Hektoliter 280—300 Kr., in Erlau Neuwein 290—310 Kr., Altwein 310—320 Kr., im Komitat Veszod Jungwein 300 Kr., im Komitat Szabolcs Herrschaftswein 300 Kr., während für flüssiges Geläger zu Brennzwecken 240 Kr. geboten wurden.

Verschiedenes.

* Rüdesheim a. Rh., 10. Dez. Heute hatte der „Rheingauer Weinbauverein“ hier seine Hauptversammlung. Diese war gut besucht aus allen Teilen des Rheingaus. Der Vorsitzende des Vereins, Herr Dekonomierat Ott-Rüdesheim, eröffnete die Versammlung und begrüßte die Erschienenen, so den Herrn Geheimrat Czéh-Wiesbaden, Herrn Beigeordneten J. B. Schneider-Bingen u. a., Königl. Weinbauinspektor Schilling-Geisenheim, Prof. Dr. Lüstner-Geisenheim u. a. Er übertrug dann das Wort an Herrn Prof. Dr. Lüstner zu einem Vortrag: „Der Kampf gegen Heu- und Sauerwurm“. Der Redner sprach über diesen Kampf und berichtete vor allem über die Erfahrungen, die in diesem Jahre gegen den Schädling gemacht wurden. Herr Dekonomierat Ott dankte dem Redner. In der Aussprache sprachen noch die Herren

Ott, Czeh, Schneider, Verwalter Straßner u. a. Den interessanten Vortrag des Herrn Prof. Dr. Lüstner werden wir demnächst im Wortlaut zur Veröffentlichung bringen.

Gesetzliches.

* Leipzig, 11. Dez. Der Fabrikdirektor Siegfried Schmidt der Firma Heßler und Hermann in Raguhn (Linie Dessau—Bitterfeld) wurde wegen Vergehens gegen das Weingesetz am 10. November dieses Jahres vom Landgericht Dessau zu einer Geldstrafe von 100 Mark verurteilt. In der Preisliste der Firma wurden Essenzen, sogenannte Weinbuketts, die aus Spiritus und Fruchtäther hergestellt, jenachdem den Geschmack von Madeira-, Malaga-, Port-, Bordeaux-, Sherry-, Tokayer, Rhein- und Moselwein verliehen. Nachweislich hat auch eine Wiesbadener Firma solche Würzstoffe gekauft. Nach dem Weingesetz ist aber nicht nur die Nachmachung von Wein (§ 9) verboten, sondern es ist auch nach § 26 Abs. 3 die die Ankündigung und der Verkauf von Stoffen, die bei der Herstellung, Behandlung oder Verarbeitung von Wein, Schaumwein, weinhaltigen oder weinähnlichen Getränken, verwendet werden können, unter Strafe gestellt, falls es zu eben diesen verbotenen Zwecken geschieht. Der Bundesrat ist zwar ermächtigt, den Verkehr mit gewissen, in der Regel dringend notwendigen Stoffen zu gestatten, für die von der Firma Heßler und Hermann fabrizierten Weinbuketts lag jedoch eine solche Erlaubnis nicht vor. Wenn sich der Direktor darauf beruft, daß im Preisverzeichnis bei den in Frage kommenden Waren vermerkt war: „nur für Export“, daß er ferner seine Kunden besonders darauf aufmerksam machte, daß die mit Hilfe der Würzstoffe hergestellten Erzeugnisse nicht im Inlande verkauft werden dürften, so schließt dieses Verhalten nach Ansicht des Landgerichts einen Verstoß gegen das Weingesetz nicht aus. Denn Wein mit derartigen Zusätzen kann, wenn er auch nur für das Ausland bestimmt ist, leicht wieder nach Deutschland eingeführt werden, was aber der Gesetzgeber unter allen Umständen verhindern will. Auch die Versicherung, daß man nur an Bonbon- und Likörfabriken liefern wollte, schien dem Gerichte nicht überzeugend. Das Reichsgericht, das vom Angeklagten als Revisionsinstanz angerufen war, hielt das landgerichtliche Urteil in allen Punkten für unbedenklich, verwarf darum das Rechtsmittel und bestätigte das Urteil der Erstinstanz.

Resultate von Weinversteigerungen.

* Nierstein, 12. Dez. Die gestern dahier stattgehabte Naturweinversteigerung der Freiherr von Seylschen Weingutsverwaltung erfreute sich eines überaus zahlreichen Besuchs und konnte das ganze Quantum zu enorm großen Preisen rasch abgesetzt werden. Die Taxen wurden in solcher Höhe überschritten, die nie zuvor für Niersteiner Weine erreicht wurden. Bei sehr flotten Geboten und bei äußerst promptem Zuschlag wurden

für die 1915er Niersteiner pro Halbstück erzielt: Mark 2570—8010; $\frac{1}{4}$ Stück Brudersberg Trockenbeerenauslese 7220 M., im Durchschnitt per Halbstück 4840 M. Erlös für 45 halbe und 2 Viertelstück M. 222 410.—. Die 1916er Niersteiner Naturweine brachten per Halbstück 1570—2940 M., im Durchschnitt 2290 M. Erlös für 5 Halbstück M. 11 450. Gesamterlös M. 233 860.

* Mainz, 13. Dez. Bei gutem Besuch fand gestern dahier die Weinversteigerung der A. von Frohschen Gutsverwaltung von Oppenheim statt. Es wurden sämtliche Nummern zu guten Preisen, wobei die Taxen zum Teil ganz bedeutend überschritten wurden, rasch abgesetzt. Es kamen nur 1915er Weißweine zum Ausgebot. Bezahlt wurden für das Halbstück Dienheimer 2100—4010 M., Oppenheimer 2030—4080 M., im Durchschnitt für das Halbstück 2800 M. Gesamterlös für 43 Halbstück 120 270 Mark.

* Bingen, 14. Dez. Bei ganz außerordentlich gutem Besuch fand gestern dahier die Weinversteigerung von Herrn Seligmann Simon statt. Das große Quantum von 100 Nummern konnte rasch abgesetzt werden. Für die Weißweine verschiedener Lagen von Rheinhessen, Rheingau und Nahe wurde per Stück für die 1913er 2920—3400, 1912er per Halbstück 1310—2010, 1911er per Stück 2930—3520 und per Halbstück 1450—2120 Mark bezahlt. Die 1915er brachten per Stück: Gau-Büchelheimer 3010, Ober-Ingelheimer 3120, Alsheimer 3060, 3120, Ebernburger 3000, 3200, Oppenheimer 3000, Oppenheimer Goldberg 3240, 3270, Oppenheimer Krötenbrunnen 3060, Guntersblumer 3070, Lorch 3140, Rüdesheimer Stiehl Gutedel 4000, Münsterer Bittersberg 3630 und per Halbstück Oppenheimer Goldberg 1710, Steeger 1660, Odersheimer Gehauweg 1650, Kempterberg 1810, Kempterberg Rantenberg 1860, Binger Rosengarten 1900, Binger Ohligberg 2030, Scharlachberg Riesling 3400. Die Rotweine brachten per Stück für 1915er Ober-Ingelheimer 3660, 4010 und per Halbstück 1940—2210. Büdesheimer Burgunder 2610, 2500, 2 Halbstück 1912er Büdesheimer Burgunder 2230, 2130. Für die Abmannshäuser wurde per Viertelstück erzielt 1913er 1250, 1170; 1911er 1540—1630. Gesamterlös für 40 ganze und 40 Halbstück Weißwein, sowie 3 ganze, 11 halbe und 6 viertel Stück Rotweine 240 550 Mark.

* Bingen, 14. Dez. Die zweite Binger Weinversteigerung dieses Spätsommers, die von J. Landau Söhne, Weingutsbesitzer in Bingen, wurde heute bei starkem Besuch und flottem Geschäftsgang abgehalten. Erlöst wurden für 36 Stück 1915er Weißwein 2970 bis 3720 M., 14 Halbstück 1910—2950 M., durchschnittlich das Stück 3532 M., für 4 Halbstück 1912er Weißweine 1450—1510 M., durchschnittlich das Halbstück 1482 M., 2 Halbstück 1913er Weißweine 1530 und 1620 M., zwei Halbstück 1911er Weißweine (natur) 1720 und 1740 M., 23 Halbstück 1915er Rotweine 2020—2730 M., 4 Viertelstück 1410—1620 M., durchschnittlich das Stück 4896 Mark. Der gesamte Erlös für 36 Stück, 45 Halbstück

und 4 Viertelstück stellte sich auf 225 590 Mark ohne Fässer.

Aus Winger-Vereinen.

⊕ **Manubach**, 13. Dez. Der hiesige Wingerverein hat sein letztes Geschäftsjahr mit einem Gewinn von rund 6900 M. abgeschlossen. Die Rechnung stellt sich: Kassenbestand 147.13 M., Außenstände bei Kunden und Genossen 251.88 M., Weinbestand 27 050.30 M., Grundstücke und Gebäude 16 797.84 M., Einrichtung 3119.89 M., zusammen 47 367.04 M. Verbindlichkeiten: Schulden an Banken 26 511.40 M., Geschäftsguthaben der Genossen 2520 M., Rücklagebestand 6726.48 M., Traubengeldbestand 4748.48 M., zusammen 40 506.36 Mark. Die Mitgliederzahl des Vereins stellt sich auf 49.

* **Büdesheim**, 13. Dez. Der „Büdesheimer Wingerverein“ hat sein letztes Geschäftsjahr mit einem Reingewinn von 4587.81 abgeschlossen. Die Mitgliederzahl hat sich gegen das vergangene Jahr nicht geändert.

* **Oberlahnstein**, 13. Dez. Der Oberlahnsteiner Wingerverein hat bei 9649.42 M. Vermögen und Verbindlichkeiten im verfloßenen Geschäftsjahre einen Reingewinn von 1158.43 Mark erzielt. Die Mitgliederzahl hat sich auf 41 erhöht.

△ **Altenahr**, 13. Dez. Der 58 Mitglieder zählende hiesige Wingerverein hat sein letztes Geschäftsjahr mit einem Gewinn von 3701.38 M. abschließen können. Die Rechnung stellt sich: Vermögen, Kassenbestand 683.23 M., Außenstände 19 268.26 M., Bankguthaben 67 086.23 M., Geschäftsguthaben 3000 Mark, Wertpapiere 17 790 M., lagernde Weine 31 146 Mark, unbeweglicher Besitz 20 000 M. beweglicher Besitz 200 Mark, insgesamt 159 173 62 M. Verbindlichkeiten: Anlehen 90 895.08 Mark, Geschäftsanteile der Mitglieder 7986.30 M., Rücklagekapital 34 413.27 M., Betriebsrücklage 2950.12 Mark, Gewinnanteile der Mitglieder 1372.94 M., Traubengeldbestand 3039.55 M., noch auszuzahlende Traubengelder 13 815 M., Rechnungen und Vermittlungsgebühren 1000 M., insgesamt 155 472.24 Mark.

□ **Aus der Rheinpfalz**, 13. Dez. In den Einnahmen und Ausgaben mit 299 928 M. hat der Winger-Verein Freinsheim abgeschlossen. Die Aktien nennen u. a. Weinbestand 150 988 M., Gebäude 104 564 Mark, Inventar 33 177 M., Außenstände 6180 Mark, Geschäftsanteil bei der pfälzischen Landwirtschaftsbank 3050 M., Kassenbestand 1966 M. Passiva: Bankschuld 130 903 M., Gläubiger 71 928 M., Traubenfonds 31 934 Mark, Geschäftsanteile der Mitglieder 16 946 M., Vorausbezahlte Weinverkaufspreise 21 951 M., Betriebsrücklage 12 539 M., Sonderrücklage 3000 M., Reingewinn 4990 M. Der Verein hat 152 Mitglieder.



Firmen- und Personalsnachrichten.

* **Destrich**. In das Handelsregister ist zu der Firma **Georg Heß & Söhne** in Destrich folgender Eintrag gemacht: Dem Kaufmann **Friedr. Wilh. Borchardt** zu Rüdesheim ist Procura erteilt.

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

Firma Georg Schmitt, 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. Laboratoriums der Gr. Wein- und Obstbauschule in Oppenheim a. Rh.

Lieferant erster Güter.

Allgemeine

Böttcher-Zeitung

(Fastagen-Zeitung)

Berlin-Schöneberg, Mühlenstraße 8

Verlangen Sie Probenummer gratis, unter Bezugnahme auf dieses Inserat.

Georg Reichardt junior, Nierstein a. Rhein

Holz-Handlung

empfiehlt

Weinbergspfähle u. Stückel

Kyanisierungsanstalt

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

— Ausserordentlich haltbar. —

Lieferant staatlicher Weinbaudomänen und hervorragender Privatgüter.

Hugo Brogsitter, Weinvermittlung, Wiesbaden.

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.

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 Weinausschank 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 Verkehr bringen, auch wenn sie nach Erfordernis im Inlande gewonnene Trauben oder Traubenmaische zum Keltern zutauen, 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 Ausschank im Inlande gewonnene Trauben keltern, 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 Saustrunk bestimmten Stoffen (§ 19 Abs. 1 Nr. 2 des Gesetzes) nach **Muster G**;

Preis der Bücher:

Im starken Band mit 50 Blatt **Mf. 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 **Mf. 1.00**

Anzeigen der Herstellung von Saustrunk

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

Druckerei der Rheingauer Weinzeitung,
OestrichmiRh eingan

Wein-Versteigerungen.

Am Dienstag, den 9. Januar 1917, mittags 1 Uhr, im Ruthmannschen Saale zu Mittelheim im Rheingau lassen versteigern:

Jos. Schneider	9/2	Stück 1916er
W. Rasch'sches Weingut	7/2	„ 1916er
C. Windolf	11/2	„ 1916er
Kommerzienrat Krayer	13/2	„ 1916er
Adam Herber Wwe.	7/2 u. 1/4 St.	1916er
Frz. von Brentano	11/2	„ 1916er
	58/2 u. 1/4 St.	1916er

Probetag für die Herren Kommissionäre am 14. Dezember 1916. Allgemeiner Probetag am 28. Dezember 1916 im Ruthmannschen Saale in Mittelheim.

Am Freitag, den 12. Januar 1917, mittags 12 Uhr, im Domänen-Versteigerungssaale zu Rüdesheim am Rhein läßt die

Königliche Domäne

24/2	Stück	1916er	Weißweine
16/4	„	1914er	Rotweine
54/4	„	1915er	Rotweine
7/4	„	1916er	Rotweine

versteigern. Probetag für die Herren Kommissionäre am 14. Dezember 1916. Allgemeine Probetage am 28. Dezember 1916 und 4. Januar 1917 im Domänen-Versteigerungssaale.

Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer.

Reinhefe

frisch gezüchtet von Hofrat Dr. Schmitt's Laboratorium in Wiesbaden aus den besten und feinsten Lagen vom Rheingau, Mosel, Rheinpfalz und Rheinhessen, empfiehlt bei der Nachzuckerung des Jahrgangs 1916er unbedingt anzuwenden, damit eine rasche und gleichmässige Gärung hervorgerufen wird, um einen gesunden und haltbaren Wein zu erzielen.

Zu beziehen durch die

Erste Mainzer

Metallkapsel-Fabrik

Franz Zahn

Spezial-Abteilung II Kellerei-Artikel

Mainz.



Johann Egenolf,
Wein-Kommissions-Geschäft
Lorch im Rheingau.



Hydraul. Kelter,

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

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 Kostenantrag
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 391 Mark, Holzpfähle kosten in der-
selben Zeit 1700 Mark der Morgen.

Bimsbetonpfähle

kosten nur

115 Pf.

das Stück

reißen nicht, geben also den
Motten keine Unterkunft wie
Holz

erleichtern das Heften, Binden,
Schneiden, Spritzen und Schwel-
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.

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“.

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.

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. Gefl. Offerten unter
R. 3. 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.