

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Nr.: Weinzeitung Oestrich.

Verlagsnummer Nr. 6.

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. 1.50** pro Quartal excl. Beleggeld; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von **M. 1.50** in Deutschland, **M. 1.75** im Ausl.

Verlag und Druck:
Otto Etienne, Oestrich im Rheingau.

Inserate die 6. gebaltene Zeile **35 Pfg.** 7. u. 8. 50 Pfg. Beilagen-Beilage: 3000 Exemplare 20 M. Anzeigen-Nachnahme: die Expedition in Oestrich sowie alle Annoncen-Expeditionen. — Beiträge werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. 10 P.

Nr. 30.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 28. Juli 1918.

16. Jahrg.

Mitteilung des Rheingauer Weinbauvereins.

An die Herren Weingutsbesitzer und Winzer!

Wir gestatten uns hierdurch, darauf hinzuweisen, daß mit der Sauerwurmbekämpfung sofort begonnen werden muß. Das bestellte Nikotin ist bis jetzt noch nicht geliefert worden. Wer noch alte Vorräte besitzt, verwende auf 100 Liter 1-prozentige Kupfervitriolkalkbrühe 150 Gramm 90 bis 100-prozentiges Rohnikotin oder 1 1/2 Kilogr. 10-prozentige Tabaklauge und 1/4 Kilogramm Schmierseife. Wer nur im Besitz von Winzerschmierseife ist, verwende 1—1 1/2 Kilogramm auf 100 Liter 1-prozentige Kupfervitriolkalkbrühe. Auch die Kupfervitriolkalk-Schmierseifenbrühe ist von guter Wirkung, sowohl gegen den Sauerwurm als auch gegen die bekannte Stielkäule der Trauben. Die Schmierseife muß stets in etwas heißem Wasser aufgelöst und nach dem Erkalten mit oder ohne Nikotin bezw. Tabakextrakt vermischt und dann erst der fertigen Kupfervitriolkalkbrühe unter Umrühren beigelegt werden. Zur Erzielung einer möglichst gleichartigen Mischung ist die Brühe vor jeder Füllung der Spritzen gut umzurühren. Nur sorgfältige Bekämpfungsarbeit, d. h. gründliche Bespritzung jeder Traube mittels Revolververstäuber, sichert im Rheingau den besten Erfolg.

R. Ott,
Königl. Landes-Ökonomierat.
Schilling,
Obst- und Weinbauinspektor.

Kürzeres oder längeres Gipseln?

Neben der Zeit des Gipselns, ob früher oder später, wird allenthalben noch die Frage besprochen: „Ist ein kürzeres oder ein längeres Gipseln vorteilhafter?“ Man glaubte ja früher, daß die Menge der Blätter die Zufuhr von Zucker allein beeinflussen könnten, allein die kurzlaubigen Erziehungsarten der neuen Zeit, besonders die Cordonsplantagen, haben der Praxis eine andere Richtung gegeben. Allerdings sind in einem blätterreichen Weinberg die Trauben etwas süßer, aber meist geringer in der Menge, so daß bei mehr kurzlaubiger Erziehungsart auf den Morgen Fläche doch mehr Zucker produziert wird, als

bei den viellaubigen Erziehungsarten. Man sei deswegen beim Gipseln nicht allzuängstlich. In trocknen Jahren ist dies durchaus kein Fehler, es schadet gar wenn die Wasserverdunstung durch die Blätter etwas vermindert wird. Deshalb kann man ohne Schaden zu fürchten, etwas kürzer gipseln, damit gewinnen wir auch mehr Futter, was dies Jahr besonders wertvoll ist. Allerdings muß auf das nächstjährige Zuchtholz Bedacht genommen werden, daß die Fruchttruten ihre normale Länge erhalten.

* * *
+ **Nach Rierstein!** Auch hier fürchtete man den Hagel und schob das Gipseln bis Ende August auf. Hagel kann aber auch noch „Lorenz“ kommen, und schließlich schützen auch gegen ein wirkliches Hagelwetter die Gipseln nicht soviel als man glaubt. S



Berichte.

Rheingau.

× Aus dem Rheingau, 23. Juli. Die in voriger Woche vorüberziehenden Gewitter haben den erwünschten Regen nicht gebracht. Feld und Flur lechzen sehr nach Regen, besonders das Gemüse, die Futterpflanzen und Frühkartoffeln. Zum Glück brachten die Gewitter keinen Wettersturz und Kälterückschlag mit sich, es blieb sommerlich warm, und der heutige erste Hundstag ist zwar etwas trüb, aber sommerlich warm. Vielleicht bringt uns der Vollmond den notwendigen Regen. Die Reben stehen durchweg gut, sie haben sich wieder vollkommen erholt. Wenn auch die Triebe gegen sonstige Jahre etwas kürzer sind, so ist doch das Laub gesund. Nur in den trocknen, mageren Riesböden macht sich der Einfluß der Trockenheit bemerkbar; die unteren Blätter sind in der Färbung fahl geworden. Die Trauben wachsen recht schön weiter und was zuerst verblühte, neigt bereits ob der Schwere zur Erde. Der Winzer sagt „Die Trauben hängen“ und er erachtet das als ein gutes Vorzeichen für die Güte des Jahrgangs, wenn das um Jakobstag der Fall ist. Die Krankheiten haben sich auch in letzter Woche trotz der Sprühregen und der hohen Wärme nicht weiter ausgebreitet. Man überlegt,

ob man ein zweites oder drittes Mal spritzen soll? Laub und Reben sind ob ihrer bereits etwas harten Struktur weniger empfänglich, und da auch bald alles gegipfelt wird, ist die Gefahr ebenfalls geringer. Man könnte also mehr das Kupfervitriol sparen und erst dann spritzen, wenn sich wieder die ersten neuen Infektionen zeigen. Die Sauerwurmmotten fliegen nur in beschränkter Anzahl. Die Arbeiten sind gut vorwärts gegangen, es ist alles geheftet, und auch vieles schon gegipfelt; man merkt, daß es bereits der Herbstzeit entgegen geht. — Die Bodenbearbeitung ist allerdings etwas sehr zurück geblieben. Das Erdreich ist aber auch gar zu hart und krustig, daß es kaum möglich ist, mit Hacke und Pflug anzukommen. Das Einkaufsgeschäft ist ruhig, die Vorräte gering, die Nachfrage aber lebhaft. Nur die hohen Forderungen stehen manchem Abschluß entgegen.

Rheinhessen.

○ Aus Rheinhessen, 24. Juli. Man darf kaum damit rechnen, daß der 1918er hinsichtlich der Güte sehr hervorragend ausfallen wird, dafür war die Blüte zu ungleichmäßig und zu sehr verregnet. Immerhin kann sich auch in dieser Hinsicht noch manches bessern. Sonst in der Landwirtschaft wünscht man übrigens Regen. Der durch den Heuwurm angerichtete Schaden ist bedeutend, aber trotzdem dürfte die Menge doch gut ausfallen wenn alles hereingebracht werden kann was draußen hängt. Die Peronospora und auch das Didium haben keinen Raum gewonnen. Geschäftlich herrschen ruhige Verhältnisse, da die Vorräte schwinden und die Preisforderungen überaus steigen. Angelegt wurden bei den letzten Umsätzen für das Stück (1200 Liter) 1917er 9000 bis 10 000—12 000 Mark und darüber.

○ Aus Rheinhessen, 24. Juli. In Rheinhessen wurden für 8 Stück 1917er in Westhofen 9000 Mt., 10 Stück in Monzernheim 10 000 Mt., 20 Stück in Alsheim 10 000 Mt., 5 Stück in Spiesheim 9800 Mt., 9 Stück in Bechtheim 9500 Mt., 8 Stück in Wallertheim 9500 Mt. für das Stück erzielt. Gesamtergebnis rund 520 000 Mark.

○ Gau-Algesheim, 24. Juli. In unserer Gemarkung schreitet die Entwicklung der Weiß

und Rottrauben bei günstigem Wetter gut voran. Rebkrankheiten und Rebschädlinge sind bis jetzt nur vereinzelt aufgetreten. Der Behang läßt quantitativ auf einen reicheren Traubenherbst wie im Vorjahre hoffen. Qualitativ dürfte jedoch der 1918er infolge des späteren Eintritts und langsamen Verlaufs der Blüte und Fruchtbildung hinter dem Jahr 1917 erheblich zurückgeblieben.

△ Schwabenheim, 24. Juli. Zum Preise von 10 000 Mk. per Stück (1200 Liter) wurden hier mehrere Stück Weißwein mittlerer Qualität verkauft.

Rein.

× Vom Mittelrhein, 24. Juli. Die Reben sind gesund und die Trauben stehen recht schön wenn auch nicht gleichmäßig, da durch die verschleppte Blüte ihnen vor allem die Gleichmäßigkeit genommen wurde. Immerhin darf man mit einem schönen Mengeertrag und auch mit einer entsprechenden Güte rechnen, d. h. dann muß die Witterung auch für die Folge gut sein. Gegen die Pilzkrankheiten wurde eifrig gearbeitet. Das geschäftliche Leben geht langsam. Die Preise sind sehr hoch. Es kostete das Fuder 1917er Weißwein 6500—7500—8500 Mark, Rotwein 6500 bis 7500 Mark.

○ Vom Mittelrhein, 24. Juli. In Enghöll gingen einige Posten 1917er zu 5750 bis 6000 Mk. das Fuder, in Dellhofen 6 Fuder 1917er zu je 5750 Mk., in Oberwesel 5 Fuder zu je 6200 Mk., 10 Fuder zu je 6800 Mk., 10 Fuder zu je 5800 Mk., 8 Stück zu je 7000 Mk., 25 Stück zu je 7000 Mk., mehrere Posten zu 5600 bis 6000 Mk. das Fuder in anderen Besitz über.

Nahe.

△ Von der Nahe, 24. Juli. Mit dem Wachstum der Trauben geht es schnell. Sie entwickeln sich gut und wenn alles geerntet werden kann, was jetzt vorhanden ist, dann giebt es einen vorzüglichen Ertrag. Die Güte wird ja wohl nicht so werden, aber auch sie kann durchaus zufriedenstellend ausfallen. Die Reben wie die Trauben sind gesund und Krankheiten haben keinen Raum gewonnen. Im freihändigen Weingeschäft ist es recht ruhig, zumal die Keller große Lücken aufweisen und die Forderungen sehr hoch sind. Erloßt wurden für das Stück 1917er 6600—7500 bis 8500—9000 Mark.

Mosel.

+ Von der Mosel, 24. Juli. Der Heu- wurm hat in den Weinbergen doch Schaden angerichtet und in manchen Lagen ist der Ausfall ganz bedeutend. Im übrigen stehen Reben und Trauben gut und es giebt genug Trauben. Freilich sind sie noch nicht als Wein im Keller. Vor allem ist hier die Witterung der kommenden Monate von Bedeutung. Glücklicherweise giebt es kaum Peronospora. Bei den Weinverkäufen stellte sich das Fuder 1917er an der oberen Mosel auf 5800 bis 6000 Mk., an der mittleren Mosel auf 6500 bis 7500—8500—9500 Mk., an der unteren Mosel auf 5500—6500—7500 Mark.

□ Von der Mosel, 24. Juli. Bezahlt wurden für das Fuder 1917er an der oberen Mosel 5800—6000 Mk., an der mittleren Mosel Dufemond 7500—9000 Mk., Graach 7000—9000 Mk., Neumagen 7000—8000 Mk., an der unteren Ruwer 6500—8000 Mk., an der unteren Mosel in Zell 6000—7400 Mk., Winningen 6000—7200 Mk., Moseltorn 5800—7000 Mk., Senheim 6000 bis 7200 Mark.

Rheinpfalz.

○ Aus der Rheinpfalz, 24. Juli. Die Reben stehen günstig und aussichtsvoll. Die Trauben wachsen flott. Der Heuwurmschaden ist stellenweise groß, sonst kann man mit dem Rebenstand nur zufrieden sein. Die Motten des Sauerwurms fliegen zahlreich. Das Weingeschäft ist belebt. Bezahlt wurden für die 1000 Liter 1917er im oberen Gebirge 6000—7000 Mk., im mittleren Gebirge 10 000—12 000—14 000—16 000 bis 20 000 Mk., im unteren Gebirge und in den Seitentälern 6500—7000 Mark.

* Aus der Rheinpfalz, 24. Juli. Für 1000 Liter 17r Weißwein wurden in Kallstadt, Königsbach, Wachenheim, Dürkheim 8000 bis 9000—10 000—11 000—15 000 Mk., 1915r 10 000 bis 14 000—18 000 Mk., 1917er in Forst und Deidesheim 15 000—20 000 Mk., 1915r 16 000 bis 24 000 Mk. bezahlt. In Edentoben, Alsterweiler, Rhodt und Landau kosteten die 1000 Liter 1917er 6000—6500 Mk., in Sausenheim, Großkarlbach, Kirchheim a. M. 6400—6900 Mk., 1917r Rotwein 6000—6300 Mk. An der Mittelhardt wurden die 1000 Liter 1917er Rotwein mit 6300 bis 6600 Mk. bewertet.

Baden.

△ Aus Baden, 24. Juli. Das freihändige Weingeschäft war auch in der letzten Zeit belebt. Für die 100 Liter 1917er wurden 450 bis 600 Mk. angelegt.



Verschiedenes.



* Winkel, 22. Juli. Der Winkeler Winzerverein schloß sein Geschäftsjahr am 31. Dezember 1917 wie folgt ab: Einnahmen 75 143 53 Mk. Ausgaben 75 101 31 Mk. Der Verein hat 19 Mitglieder.

* Bacharach, 24. Juli. Der Mittelrheinische Weinbauverein fordert seine Mitglieder auf bei der diesjährigen Bekämpfung des Sauerwurms Schmierseifenlösung ohne Nikotin zu verwenden, da das Nikotin voraussichtlich, trotz rechtzeitiger Bestellung, nicht rechtzeitig geliefert werden könne um noch in diesem Jahre bei der Bekämpfung verwendet werden zu können. Das zugesagte Rohnikotin werde wegen des Ausfuhrverbots der Schweiz noch nicht geliefert. In anderen Weinbaugebieten will man nun mit einer einprozentigen Schmierseifenlösung in einer einhalbprozentigen Kupferkalklösung gute Erfolge erzielt haben.

* Von der Mosel, 22. Juli. Der Trierische Winzerverband hatte in Leiwene eine Versammlung, in der Weingutsbesitzer Milz-Neumagen einen Vortrag über Weinhöchstpreise hielt. Er sprach sich entschieden gegen solche Höchstpreise, die nicht möglich seien, aus, denn es sei eine Wertunterscheidung erforderlich, die undurchführbar sei. Die Notwendigkeit einer Aenderung des Weingesetzes wurde von Direktor Faust befürwortet. Der § 3 des Weingesetzes müsse geändert und die Grenze der Weinverbesserung erweitert werden. Die Verschnittbestimmungen seien zu ändern. Vor allem aber solle die Herstellung von Tresterwein gestattet werden. Bezüglich der neuen Steuer müßten den Winzern durch den Bundesrat Erleichterungen zugebilligt werden. Über die Einfuhr italienischer Weine berichtete Leutnant Piazconza. Etwa 300 000 Hektoliter seien im besetzten Gebiete gefunden worden. Den größten Teil hätten die Truppen verbraucht. Ein kleiner Teil, der nach Deutschland gekommen wäre, hätte kaum verwendet werden können wegen der geringen Haltbarkeit der Weine. Daß also viel italienischer Verbrauchswein eingeführt werde, dafür bestehe keine große Gefahr. Über die Drahterziehung der Reben, die Bekämpfung der Peronospora und die Düngung der Weinberge sprach Weinbauschuldirektor Müller-Trier.

* Deutsch-rumänischer Wirtschaftsverband. Der Verband zur Wahrung deutscher Interessen in Rumänien hielt vor kurzem in Berlin seine erste ordentliche Mitgliederversammlung ab. Der Ehrenvorsitzende, Exzellenz von Lindequist, so berichtet die Norddeutsche Allgemeine Zeitung, gab in großen Umrissen ein Bild über die im Interesse der deutschen Gläubiger bisher geleistete Arbeit, und der Vorsitzende, Handelsrichter Behrendt, erstattete den Jahresbericht, dem sich der Bericht über die Kassenverwaltung anschloß. Erhebliche Beträge sind bereits an die deutschen Gläubiger abgeführt worden. Laut dem rechtspolitischen Zusatzvertrag zum Friedensvertrag mit Rumänien ist die Bukarester Niederlassung auch fernerhin für ihre Tätigkeit des Gläubigerschutzes zugelassen. Damit aus dem Namen — besser als bisher — die Friedensziele des Verbandes zu erkennen sind, wurde auf Vorschlag des Arbeitsausschusses einstimmig beschlossen, nach der Ratifizierung des Deutsch-rumänischen Friedensvertrages den bisherigen Namen in „Deutsch-rumänischer Wirtschaftsverband“ abzuändern. Er wird neben der Fortsetzung des Gläubigerschutzes seinen Mitgliedern auf Verlangen mit Auskünften, sowie durch Rat und Hilfe bei der Ein-, Aus- und Durchfuhr zur Seite stehen, den Verkehr mit deutschen und rumänischen amtlichen Stellen vermitteln und bei Schaffung neuer Handelsverträge die Wünsche seiner Mitglieder zu Gehör bringen. Die Errichtung von Schiedsgerichten ist beabsichtigt, um Prozesse vor rumänischen Gerichten möglichst auszuschalten; auch wurde die Herausgabe eines eigenen Organs schon für die nächste Zeit ins Auge gefaßt. Die Bukarester Stelle soll den Mitgliedern da zur Verfügung stehen, wo eigene Vertreter nicht in Anspruch genommen werden sollen oder können. Der Jahresbericht, sowie ein Mitgliederverzeichnis werden allen Angehörigen in Kürze zugestellt werden.

* London, 20. Juli. (Aus Königs Georgs Weinkeller.) Die englischen Zeitungen beschäftigen sich sehr lebhaft mit einer Versteigerung von Weinen, die dieser Tage zugunsten des Roten Kreuzes in London veranstaltet wurde. Die Sensation war nämlich eine Reihe Flaschen, von denen jede ein Medaillon trug, das seine Herkunft aus den Weinkellern des Buckinghampalastes anzeigte. Man konnte in der Tat aus solchen Batterien auf einen gutgepflegten Weinkeller schließen. Die königlichen Champagner brachten im Durchschnitt 500 Mk. für die ersten Duzend Flaschen, und der Preis stieg auf 1000 Mk. für die letzten; für ein Duzend wurden sogar 106 Mk. für die Flasche gezahlt. Dann kam Portwein von 1820, der 300 Mk. für das Duzend Flaschen erzielte. Portwein von 1863 erbrachte 400 Mk. König Edwards Portwein erzielte jedoch 1075 Mk. Sehr gut waren die Preise für Schnäpse: Curacao brachte 1075 bis 2000 Mk. für ein Duzend Flaschen, alter Jamaikarum 1000 Mk., drei Flaschen Rum von 1776 500 Mark. Im ganzen brachten die Weine und Schnäpse des Königs 40 116 Mark.

Met.

Eine kulturgeschichtliche Plauderei aus den Sommermonaten.

Die Bienen gehen jetzt eifrig an die Arbeit, goldenen Honig zu sammeln. Der Mensch läßt sich ihren Eifer wohl gefallen, denn der gelbe Seim ist ein geschätztes Genuß- und Heilmittel.

Unsere Vorfahren bereiteten sich daraus ein prächtiges Getränk, den Honigmet — einst der Nationaltrank der alten Germanen. Daß man ihn in reichlichen Mengen genoß, war nicht weiter verwunderlich, denn in den riesigen Wäldern Deutschlands waren Massen gelben Bienenhonigs zu finden. Man verdünnte zunächst nur den Seim mit Wasser und hatte so ein wohlgeschmeckendes Getränk. Dann fand man heraus, daß es durch Gärung noch wesentlich an Geschmack gewann. So bekam man den Met, dessen Güte die trinkfrohen Germanen nicht genug zu rühmen wußten. In ihren Liedern und Sagen hatten sie selbst ihren Göttern in Walhalla nichts Besseres vorzusetzen.

Die Edda, die Sammlung altnordischer Götter- und Heldenlieder aus dem 10. bis 13. Jahrhundert, berichtet uns von manch kühnem Mettrunk und in einer Lebensregel jener Zeit heißt es:

„Man hält an den Met sich,
Hält aber Maß.
So schwächt man und schweigt,
Wie's nötig.
Und ziehst du zur Ruhe dich zeitig zurück,
Wird keiner das dir verdenken.
Nicht so gut ist den Menschen der Met.
Als man glaubt;
Und die böseste Wegkost wählte,
Wer sich betrinkt. Jedweder Trunk
Stiehlt ihm ein Stück Verstandes.“

Die Sage erzählt auch von einem von den Zwergen bereiteten Dichtermet, der zur Dichtkunst begeistern soll. Das Rezept ist glücklicherweise verloren gegangen! Im Nibelungenliede wird der Met

vielfach erwähnt, und die Bußbücher des Mittelalters warnen vor seinem übermäßigen Genuß.

Der schärfste Gegner des Mets wurde der Wein. Nachdem schon gegen das Jahr 300 n. Chr. die ersten Reben nach Deutschland gekommen waren, nahm der Weinbau unter Karl dem Großen einen raschen Aufschwung, und das neue Getränk begann bald den Met von der Tafel der Vornehmen zu verdrängen. Gegen das Ende des zwölften Jahrhunderts ist der Wettstreit endgültig zugunsten des Weines entschieden. Das Volk blieb aber dem alten Nationalgetränk noch lange treu.

Schon frühzeitig wurde Met fabrikmäßig hergestellt. In Mittel- und Süddeutschland, besonders in München und Ulm, gab es bereits im 12. Jahrhundert große Metfiedereien und in Meissen war bereits im elften Jahrhundert soviel Met vorhanden, daß man einmal eine Feuersbrunst davon löschen konnte, als es an Wasser fehlte. Rudolf von Habsburg und einige seiner Nachfolger gaben den Metfiedern auch Vorrechte, so daß im ganzen deutschen Gebiete Metfiedereien gegründet wurden, z. B. auch in Danzig und Riga.

Zur Sommerzeit wurde der beliebte, nicht sehr süß genossene Trank oft trübe und sauer und hielt sich nur wenige Monate. Mitunter setzte er auch Schaum an, den die Sieder gern mit einem Tuch abschöpften. In München wurde daher 1347 eine Verordnung dagegen erlassen: „Es soll niemand schain met durch am sack lassen oder dem Richter ein pfund pfennig.“ Das Filtrieren war also bei einer Strafe von einem Pfund Pfennig verboten, da nur säuerlich gewordener Met Schaum zeigte, die Käufer also durch das Abschöpfen des Schaumes getäuscht wurden.

Und die Herstellung? Ein Rezept aus dem vierzehnten Jahrhundert ist noch in der Münchener Universitätsbibliothek vorhanden. Es führt den Titel: „Wilt Du guten Met machen.“ Danach müssen zwei Krüge lauwarmen Wassers mit einem Krug Honig gemischt werden. Die Mischung filtriert man, siedet sie, fügt ein Viertelmaß Hopfen und eine Hand voll Salbei dazu siedet die Flüssigkeit wieder, die man dann drei Tage gären läßt. Acht Tage muß sie in Ruhe liegen, worauf sie in ein ausgepichtes Faß gefüllt werden kann. In sechs bis acht Wochen ist sie dann trinkbar.

Ueber die Metfabrikation des fünfzehnten Jahrhunderts berichten die Kammerrechnungen des Städtchen Pegau bei Leipzig, die im Dresdner Archiv aufbewahrt werden. Der erste Ankauf von Met wird 1399 erwähnt, 1443 werden drei Urnen Leipziger Met gekauft, 1446 schon 23 Urnen von zwei Leipziger Siedern; 1442 bezog man auch zwei Eimer aus Zwickau. In Eger gab es im Jahre 1400 dreizehn Metfieder, die zusammen 384 Eimer lieferten. Der Preis war je nach dem Honigertrag großen Schwankungen unterworfen. In Zeitz rechnete man damals auf einen Eimer 57 Rannen, und im Jahre 1502 kostete eine Kanne Met so viel wie eine Kanne Rheinwein, nämlich einen Groschen. Im Jahre 1505 kostete sie bereits 14 damalige Pfennig, 1518 schon 16 Pfennige. Im Jahre 1560 bezahlte man in Zeitz für eine Kanne schon 20 bis 24 Pfennige

und schließlich 1594 3 1/2 Groschen. Der Gewinn der Sieder war trotzdem nicht groß.

Schöpfte ein Sieder oder ein Wirt seinen Met an, so hing er das „Metzeichen“ heraus, einen Strohwiß, durch den noch jetzt in Schwaben der neue Wein angekündigt wird. Der Dreißigjährige Krieg brach aus und vernichtete die deutsche Bienenzucht. Es gab keinen Honig mehr, darum mußten auch alle Metfiedereien eingehen. In Eger gab es im Jahre 1684 nur noch einen einzigen Metfieder. Schließlich kam man völlig vom Mettrinken ab. Erst im 19. Jahrhundert, als die Bienenzucht sich wieder hob, wurden Versuche gemacht, freilich ohne rechten Erfolg.

Schriftleitung: Otto Etienne, Destrach am Rhein.

Obst- und Traubenweinkese

kauft jedes Quantum gegen Cassa

Jul. Ostermann,

Andernach, Fernsprecher 305.

Weinteuflchen.

Lustige Weingeschichten in Versen
von Julius Usinger,
mit einem Geleitwort v. Johannes Trojan.

Preis 50 Pfennig. — In Partien billiger.

Selbstverlag des Verfassers.

Für Reklame sehr geeignet.

Wichtig für die Küfer- und Kellereibrandhe.

Durch die Geschäftsstelle der „Rheingauer Weinzeitung“ ist nachfolgende Fachliteratur zu beziehen:

„Die Apfelweinbereitung“ von Dr. Fr. Glüh Mt. 1.70
„Die Kellerbehandlung der Traubenweine“ Kurzgefaßte Anleitung zur Erzielung gesunder klarer Weine von Professor R. Meißner, Vorsteher der Wirt. Weinbau-Versuchsanstalt Weinsberg. Mt. 2.80.

„Die Bereitung, Pflege und Untersuchung des Weines“ mit interessanten Illustrationen. Mt. 11.—
„Neuer Vottich u. Jahrberechner“ von Otto Voigt. Mt. 1.70.

„Die Untersuchung von Most und Wein für Praktiker“ von Dr. R. Windisch Mit 141 Abbildungen.
„Der Vottcher“ Ausführliches Handbuch, umfassend sämtliche die handwerks- und fabrikmäßige Herstellung der Fässer, Bütteln zc. betreffende Arbeiten, nebst Jahrberechnungstabellen und eine Abhandlung über die Vorrichtungen des Küfers im Keller mit 328 Abbildungen. brosch. Mt. 6.—, geb. Mt. 7.50.

„Klärung und Filtration alkoholhaltiger Flüssigkeiten“ Populäres Handbuch für Weinproduzenten, Bierbrauer, Likörfabrikanten, Wirte, Kellermeister und Weinhändler. Von Prof. Dr. Vottcher. Mit 25 Abbildungen.

„Praktische Gefährdner“ von G. G. G. G., mit amtlich geprüften Tabellen. Mt. 3.30.

„Gegenbarths Bowlen, Punsch- und Kaffeehand-Getränke-Buch.“ Eine Sammlung zeitgemäßer Vorschriften zur Herstellung von kalten, warmen und sonstigen Mischgetränken mit dem neuen Anhang: Alkoholarme und alkoholfreie Getränke. Elegant geb. Mt. 1.60.

„Die Alkoholfrage“ vom physiologischen, sozialen und wirtschaftlichen Standpunkte. Von Dr. Adolf Glüh. Mt. 3.—.

Insereate finden in der „Rheingauer Weinzeitung“ die weiteste Verbreitung.

Sehr Wichtig!

Bei den hohen Weinpreisen ist bei Versendungen durch die Schifffahrt sowohl als auch durch die Bahn und sonstigen Beförderungsmittel (Fuhre) die

Versicherung gegen Diebstahl, Bruch, Leckage und Verlust

unter allen Umständen dringend geboten.

Bei begründeten Schadenersatzansprüchen haften die Schifffahrtsgesellschaften z. B. nur bis zum Höchstbetrage von Mk. 1.— pro Kilo.

Billigste Prämien und zeitgemässe Bedingungen durch

Jacob Burg, Eltville a. Rh.

Fernsprecher Nr. 12.

Vertreter für Transport-, Reise-, Unfall-, Haftpflicht-, Glas- und dergl. Versicherungen.

Auskünfte bereitwilligst.

„Prä-“Schwefel

— der Feinste — der Billigste —
gegen Mehltau von Hopfen, Reben u. Rosen. Post-
kollt Mk. 3.50, 50-Kilo-Sack Mk. 25.00.

Wo nicht erhältlich, zu beziehen durch

Gustav Fr. Unsel, Stuttgart.

Rebenbindegarn mit Drahteinlage,

Kupferkalkschwefel,

Ia. Marmorkalk

Ph. J. Bischoff, Eltville,
Tel. 82.

Firma Georg Schmitt,

Nierstein u. Oppenheim

Büro in Nierstein, Wilhelmstr. 3 :: Fernruf 19

Hofhandlung — 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
am Rhein.

Lieferant erster Güter.

Weingroßhandlung

Süddeutschlands sucht für sofort oder später zur Vertretung des Chefs erste kaufmännische Kraft, vollständig perfekt in doppelter amerik. Buchführung, bilanzlicher, selbständiger Korrespondent und Disponent, befähigt einem größeren Personal vorzustehen. Vollständig militärfreie Herren, welche ähnlich Stellungen schon begleitet haben, wollen sich unter genauer Angabe ihrer bisherigen Tätigkeit, Vorlage ihrer Fotografie, Aufgabe ihrer Gehaltsansprüche melden an die Geschäftsstelle dieses Blattes.

Draht-Anlage mit Bimsbetonpfosten

ist die billigste, sie kostet in 35 Jahren nur 391 Mark, Holzpfähle kosten in derselben 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 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.

Nestpartien

von

Flaschen-Weinen

zu kaufen gesucht. Offerten unter R. R. an die Geschäftsstelle dieser Zeitung.

Einige Waggon

Stall-Dung

liefert

Jakob Krennrich, Alsenz,
Rheinpfalz.

Erste Mainzer Metallkapsel-Fabrik

Franz Zahn Mainz a. Rhein

Einzigste Fabrik am Platze.

Telefon 704.

Abteilung I

Fabrikation von
Flaschenkapseln
in den feinsten
Ausführungen.

Abteilung II

Fabrik und Lager
sämtlicher Kellerei-



maschinen, Geräte, Utensilien und Materialien, bester Ausführungen und Qualitäten garantiert durch 50jährige, praktisch gemachten Erfahrungen, zu reellen und billigsten Preisen. Flaschensiegelack in allen feurigen Farben. Flaschenlack, kaltflüssig, zum Abdichten der Korken gegen Kellerschimmel, Gold- und Silber-Staniol, Flaschen-Verkork- und Verkapselungs-Maschinen, nur neueste Systeme, unübertroffene Bauart, Entkork-Maschine, Flaschen-Spül-Maschine und Nachspül-Spritzventilen. Weinpumpen, Weinschläuche, Abfüllhähne in Holz u. Messing, Weinstützen u. Trichter aus Holz und Aluminium, Filtermasse, Filtermasse, Asbest, Flaschenpapier, Flaschenkork, Schwefelspan, gewöhnl. u. arsenikfreien, Hausenblase, Gelatine, Eiweiss, Wein- u. Champagner-Tannin, Kellerleuchter, Kellerkerzen, Fasspunden, Querscheiben, Spundlappen, Fassbleche, Fasskitt, Fassstalg, Flaschenkörbe, Fasswinden, Fass- und Flaschenbürsten, Signierschablonen, Kistenschoner, Lagerschildchen und alle Grö-May's Postversandkisten etc.

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

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 Frachtbriefdruck
bahnamtlich konzess.
Man verlange Offerte.

Stichige Weine
und **Weinstein**
kaufe stets!

Ferdinand Kern

NEUSTADT A. HAARDT,
Maximilianstraße Nr. 21.

Hugo Brogsitter, Weinvermittlung
Wiesbaden.

Franz Jos. Schmitt

Weinkommissions-Geschäft

BINGER AM RHEIN

Büdesheimerstraße Nr. 19

Einkauf

von Trauben, Weinstein und
gepreßter Weinhefe.

OTTO ETIENNE

Druckerei und Verlag

OESTRICH i. Rheingau

empfehlte sich zur Herstellung von

Drucksachen

für den geschäftlichen und privaten
Verkehr, für Handel, Gewerbe und Vereine
als:

Empfehlungskarten
Avisbriefe
Postkarten
Briefbogen, Kuverts
Mitteilungen
Konto-Auszüge
Fakturen, Notas
Rechnungen
Quittungen
Wechselformulare
Lohnlisten
Zirkulare
Prospekte
Einladungen
Visitkarten
Verlobungskarten
Hochzeitszeitungen
Trauerbriefe
Trauerkarten

Dankkarten
Weinlisten
Flaschennummern
Steigscheine
Etiketten
Preislisten
Weinkarten
Spelsekarten
Kataloge
Broschüren
Zeitschriften
Mitgliedskarten
Statuten
Lieder, Programme
Theaterzettel
Geschäftsberichte
Diplome
Plakate
etc. etc.

**Wein-
Etiketten**

liefert die Druckerei
der
„Rheingauer
Weinzeitung“.

Erstklassige
Vertretung
für Ruhrrevier sucht
Agenten m. b. H.
Essen,
Handelshof 3. 42.