Rheinganer Weindackeitung Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

herausgegeben unter Mitwirtung hervorragender fachintereffenten.

Tel.-Nor .: Weinzeitung Ceftrich .: Ceftrich im Raeingan, Martiftrafe 9 Boftichedfonto: Frantfurt (Main) Rr. 8924.

Gerufprecher Rr. 6

Ericheint Conntage. Bestellungen bei allen Boitanfia ten (Pofizeitungelifte Rr. 665es.) und ber Erpedition, noft-Bemgepreis Mt. 1.50 pro Quartal erel. Deellgeid; burd die Erpedition gegen borinfreie Enfendang ben M. 1.50 in Dentidland, Mt. 1.75 im Aust.

Berlag und Drud: Otto Etienne, Destrich im Rheingau. Infernte bi. 6 geineltene Belitzeile 35 Vfg. Pellemen 3.0 iffg. Beilagen Bebubr: 3000 Erempler: 20 Mf. Angeigen-Annahme: Die Erpebitien ju Oebr ch fowie alle Annance - Erpebitinnen. — Veiträge werben feber ieit ungensmmen u. eineriert. Einzelne Ar. 10 Vf

Mr. 43.

Deftrich im Rheingau, Sonntag, den 1. Dezember 1918

16. Jahrg.



Berichte.



Mheingan.

+ Aus dem Rheingau, 26. Nobr. Das Ergebnis der 1918er Weinernte war immerhin soweit befriedigend. Die Menge überstieg die des vergangenen Jahres sast allgemein. Freilich ließ die Güte zu wünschen übrig, doch hat sie durch das längere Hinausziehen der Lese, das wiederum auf Kosten der Menge erfolgte, sich verbessern tönnen. Geschäftlich herrschte kein bessonderer Verkehr. Der meiste Wein wurde einsgelegt. Zu 3000—3300 Mt. sind wohl Weine aus kleineren Lagen zu erwerben.

+ Deftrich, 28. Nov. Mit diefer Boche dürfte ber Berbft beendet werden. Rur noch größere Besitzer haben noch einige Tage zu lefen. Quantitativ ernteten wir einen halben Berbit; in Defterreicher und höher gelegenen Lagen wohl auch etwas mehr. Die Moftgewichte bewegten fich zwifchen 60 und 90 Grad nach Ochsie. Ber: faufe in Moft find faft feine gu Stande gefommen. Trauben wurden ziemlich vertauft und zwar 100 bis 115 Big. Biel Bein murde besonders von fleineren Befigern, die ftets den Trauben-Bertauf vorzogen, eingelegt. Wenn fich bas Beichaft nicht bald belebt, werden wir Straugwirtichaften in Menge befommen. Einzelne find dagu ichon übergegangen und verzapfen ben Schoppen gu Mart 2.20.

Meudorf, 27. Nov. Die Güte des 1918er ist besser als man erwartete, wurden doch Mostgewichte bis zu 93 Grad erreicht. Das niedrigste Mostgewicht, wohl aus ganz geringen und schlecht bebauten Lagen, betrug 60 Grad. Quantitativ ernteten von hier einen halben Herbst. Bertäuse sind nur ganz vereinzelt vorgekommen und diese erstreckten sich nur auf Traubenverkäuse. Bezahlt wurde bis zu Mt. 1.30 per Pfund.

* Rüdesheim, 26. Nobr. Der Mengensertrag dieses Herbstes war im allgemeinen im Rheingau etwas günstiger als im Jahre 1917. Wit der Güte ist es umgekehrt. Dort, wo man die Trauben, wenn auch auf Kosten der Menge,

länger hängen ließ, ist die Güte doch wesentlich gestiegen. Geschäftlich war keine besondere Rachsfrage. Bereinzelt wurden für das Stück 1918er 3000—3300 Mt. verlangt, aber Abschlüsse sind kaum zustande gekommen, weil die Käuser einen weiteren Preisrückgang erwarten.

Bheinbellen.

Aus Aheinhessen, 26. Nobr. Die Arbeiten in den Weinbergen wurden in der letzten Zeit wieder ausgenommen und zum Teil auch von den zurückgefehrten Soldaten aus dem Felde übernommen. So hat man mit dem Wintergraben und dem Zuhacken begonnen. Das Weinsgeschäft zeigt Ruhe. Man will sehen, was aus dem 1918er Wein werden wird, und abwarten, wie er sich baut. Verkauft wurden verschiedentslich Weine zu 2400—3000—3200 Mt. das Stück. In 1917er Weinen ist kaum ein besonderer Gesschäftsgang. Es wurden einzelne Abschlüsse zwar vollzogen, doch wurden die Preise nicht bekannt.

* Aus Rheinhessen, 25. Nov. Das Weingeschäft weist noch immer Ruhe auf. Alle Teile warten ab, wie die Dinge sich gestalten. Der 1918er Wein wurde meistens naturrein eingelegt. Da er nicht sehr viel Altohol enthält, wird er ziemlich dünn und leicht aussallen. Bei vereinzelten Umsägen kosteten in Dahlheim sechs Stück 1918er je 3000 Mt., in Harxheim vier Stück je 3200 Mt., sonst in verschiedenen Orten das Stück 2500—3000 Mark.

Mfiein.

A Bom Mittelrhein, 26. Nobr. Nach und nach lassen die neuen Weine eine Probe zu. Man muß sich wohl damit absinden, daß sie ziemlich dünn und leicht werden. Da aber Mangel an leichten Sachen zweisellos vorhanden ist, werden sie zu angemessenen Preisen am Ende doch glatt verkäuslich sein. Im übrigen ist es geschäftlich sehr ruhig. Nach 1917er Weinen, die in erster Hand kaum noch vorhanden sind, herrscht immer Nachstrage, wenn auch nur in geringem Waße. Bei einzelnen Umsähen zu zurückgegangenen Preisen wurden sür das Fuder 1917er Weißewein immer nach bis zu 10000 Mk., Rotwein 12000 Mark erlöst.

* Braubach, 26. Nobr. In der Gemarks ung Braubach wurde ein halber Herbstertrag in den Weinbergen erzielt. Bom Winzerverein wurde der Berkausspreis für das Liter auf 3.50 Mk. sestgesetzt.

Mafie.

Dein liegt nun durchweg in den Kellern. Bertauft wurde kaum etwas. Man hat in den ersten Lagen die Lese tunlichst hinausgezogen um eine höhere Gütestuse zu erziesen, und damit auch gute Ersolge erzielt. Es gab verschiedentlich noch recht gute Mostgewichte, die dis 90 Grad erreichten. Geschäftlich war es allenthalben ruhig. Schließelich läßt die augenblickliche politische Lage auch feinen regen Geschäftsgang zu. Bezahlt wurden in den einzelnen Fällen für das Stück 1918er 2400—3200 Mt. Die Forderungen für den 1917er sind schon zurückgegangen, doch kamen Abschlüsse nicht zustande.

Mofel.

*Bon der Mosel, 26. Nobr. Das Ergebnis der Traubenernte war hinsichtlich der Menge zweisellos besser, als hinsichtlich der Güte. Es gab immerhin einen zusriedenstellenden Ertrag. Die Mostgewichte stellten sich auf 55—65—70 bis 81 Grad bei 10 bis 15 pro Mille Säure. Es handelt sich bei 1918er zweisellos um einen Berbrauchswein, der immerhin gangbar und trinkbar sein wird. Nach 1917er herrscht kaum Nachssrage, es ist ja auch kein besonderer Bestand mehr vorhanden. Im allgemeinen sind die Preise sür diesen Jahrgang zurückgegangen. An der unteren Mosel wurden in einzelnen Fällen sür das Fuder 1917er 6500—7500 Mt. erlöst.

× Kochem, 26. Nov. Die Weinernte im Gebiete der Mosel entspricht hinsichtlich der Menge etwa derzenigen des Jahres 1917, denn wie diese lieserte sie dis zu einem vollen Ertrag. Die Güte sift weniger zufriedenstellend, wie dies bei Mostzgewichten von 50 Grad ansteigend bis zu 70 Grad und wohl auch bei Mosten aus ersten Lagen bis 80 Grad und höher, ganz erklärlich ist. Berzfauft wurde wenig, desto mehr aber eingelegt. Der Zentner Trauben kostete hier 70—90 Mt., in Moseltern 60—75 Mt., Zell 55—80—125 Mark, Burgen 60—75 Mark.

Mheinpfalz.

+ Aus der Rheinpfalz, 26. Nobr. Es wird in letter Zeit nicht viel Wein verkauft. In verschiedenen Bezirken haben die Preise geringen Rückgang erfahren, in anderen sich gehalten, oder sie sind gestiegen. An der oberen Haardt brachte das Fuder 1918er 2850—3500 Mk., an der mittleren Haardt 3700—6000—6500—7500 bis 9000 Mk., an der unteren Haardt 3200 bis 3700 Mk., in den Nebentälern 3200—3500 Mk.

Kranken.

* Aus Franten , 25. Novbr. Der Ertrag des 1918er Weinherbstes fteht in Franken gegen das Borjahr zurud, wenn er auch als ziemlich gut bezeichnet werden tann. Der Mengeertrag ber Defterreicher Trauben mar besonders gufriedenftellend, mahrend die Rieslingtrauben zu munichen übrig ließen, denn fie hatten unter der überaus ungunftigen Witterung mahrend der Rebenblute gelitten. Die überaus ftarte Fäulnis der Trauben beeinflußte die Menge übrigens fehr nachteilig In den fpat gelesenen Weinbergen ging mehr als die Salfte der Menge verloren. Der durchschnitts liche Serbstertrag ftellt fich in Franten auf etwa eine Zweidrittel-Menge, mahrend die Gute einem mittleren Jahrgang entspricht. Die Mostgewichte zeigten fich nicht mehr hoch aber auch der Gauregehalt war nicht fo bedeutend. Go wurden in den Landorten Mostgewichte von 67-75 Grad, in ben guten Lagen folche von 80-90 Grad er: mittelt, wöhrend fpatgelejene Rieslingmofte Be wichte von 95-105 Grad aufwiesen.

Baden.

△ Aus Baden, 25. Nobr. Geschäftlich ist es beim Berkauf von Wein ruhig. Berkäuser wie Kausliebhaber zeigen Zurückhaltung. Bezahlt wurden für die 100 Liter 1918er Weißewein am Kaiserstuhl 250—350 Mt., Rotwein 360—430 Mt., Weißwein im Breisgau 185 bis 280 Mt., Rotwein 300—350 Mt., Weißwein in der Bühler Gegend 300—350 Mt., Rotwein 400—480 Mt., Weißwein im Wartgrässerland 275—350 Mt., Rotwein 350—400 Mt., Weißewein am Bodensee 180—250 Mt., Rotwein 250 bis 300 Mark.

* Aus Württemberg, 27. Nobr. Bum 1918er Serbft in Burttemberg berichten die Mitteilungen bes Bürttembergischen Beinbau-Bereins: Die Soffnung, der September und Ottober tonnten die Traubenreife fo fordern, daß auch die späteren Rebforten noch einen Wein von befferer Beschaffenheit liefern, haben fich nicht erfüllt : wohl war um die Mitte Geptember ein Anlauf ju warmer Witterung ju verfpuren gewesen ; bie Barme hielt jedoch nicht lange ftand, und ber Ottober wardurchweg burch Armut an Sonnenichein ausgezeichnet; Rebel und einige Regen beichleunigten an den weichen Rebforten die Traubenfäule. Die vielfach vorhandene Abficht, die Beinlese möglichft lange hinauszuschieben, wurde badurch vereitelt. 3m Unterland begann man etwa am 10. Oftober mit der Lese des Frühgewächses, welcher fich am 14. Oftober die

allgemeine Beinlese anschloß ; in ber Stuttgarter Begend und in den Weinorten am Albtrauf begann die Lefe acht Tage fpater. Das Lefegeschäft war durch die ungleiche Beschaffenheit der Trauben, durch das viele Faulige, Schimmelige und Berdorrte ein recht mubfames. Die fruben Gorten drohten bei langerem Sangenlaffen durch Bunahme ber Fäulnis an Menge einzubugen; aber auch einige fpatere' Gorten, fo namentlich der Trollinger, nahmen infolge Sauerfäule in merklicher Beife ab. Beitaus am ichonften hatte fich der Limberger gehalten, der in jungeren Beftanden fich recht ausgiebig zeigte und auch binfichtlich des Reifegrades befriedigte. Größere Güter famen mit der Leje bis in den November hinein und erzielten aus den Spatlesen recht hubiche Beine. Rach den Mitteilungen des Borftandes ber Rgl. Weinbauversuchsanftalt in Weinsberg zeigte die Sauptmaffe der württembergifchen Land: weine Mostgewichte von 63-68 Grad Dechsle; das geringfte ermittelte Gewicht mar 49 Grad. Größere Guter tamen bei Spätlefen auf 70-80 Grad, in Ausnahmefällen bis zu 90 Grad. Die Sauregablen find verhaltnismäßig nieder; fie liegen bei ben meiften Weinen zwischen 10 und 12 Promille; es ift diese eigenartige Ericheinung auf den ziemlich hoben Prozentfat fauliger Trauben gurudzuführen, beren Gaft burch die Ginwirfung des Botrntispilges faurearmer murde. Inden vergorenen Weinen tritt die Gaure gefchmadlich ftarter hervo, weil fie arm an Rorper und Altohol find. Die Buderung ift bei fehr vielen Beis nen notwendig, doch fann fie fich angefichts des niederen Gäuregehalts in vielen Fällen auf Troden: guderung beschränten. Die 1918er werden fich gu etwas furgen, im übrigen aber brauchbaren Mittel= weinen entwickeln.

Nachdem von einer behördlichen Regelung der Beinpreise abgesehen worden war, tonnte man auf die Entwidlung der Preisbildung gespannt fein; war doch ichon vor dem Gerbit fast das meifte verftellt. Schon die erften Berfteigerungen brachten wilde Auswüchse; das Kriegswucheramt mußte einschreiten, und die weitere Folge der gu Tage getretenen Preistreibereien war die Aufhebung der Berfteigerungs=Erlaubnis. An manchen Orten dauerte es lange, bis ein Preis "gemacht" war; oft waren die Beine gefeltert, gefagt und begogen, ehe etwas von einem Breis verlautete. Die Nachrichten von einem Breisfturg in der Rhein= pfalz, die politische Lage und die erstmals prattisch werdende Weinsteuer erzeugten eine vorübergehende Unficherheit im Sandel. Im allgenieinen toftete das Settoliter Wein Mt. 250 - 400 ohne Steuer; Befellichaften und Berrichaftsguter brachten es gu höheren Breifen. Die gange Preisbildung war durch höchft ungefunde Berhaltniffe getennzeichnet, beren Wiederfehr hoffentlich in Butunft vorge. beugt wird.



Verschiedenes.



* Aus dem Rheingau, 26. Nobr. (Rellerwirtschaft.) Während der stürmischen Gärung des Wostes sorge man in den Gärspunden stets für eine genügende Menge frischen Wassers.

Beginnt der Faginhalt ruhig zu werden, fo fann die Sefe mit großem Borteil aufgeschlagen werden. Durch die Magnahme wird fie noch einmal mit Luft in Berührung gebracht und fo zu neuer Tätigkeit angeregt. Bor allem wird badurch ber Säuregehalt ber Weine beeinflußt, benn die Gaure nimmt in Weinen, deren Sefe einigemal aufge= schlagen wird, stärter und rascher ab, als bei nichtaufgeschlagenen Weinen. Gerade in Diesem Jahre, wo die Trauben vielerorts den gewünschten Reifegrad nicht erreicht haben, wird sich das Mufichlagen in diesem Ginne fehr vorteilhaft erweisen Bleichzeitig foll der Garraum durch Rach= füllen etwas verringert werden. Die Temperatur des Rellerraumes darf gegen Ende der Garung bezw. über die Beit des Aufrührens und noch 2-3 Wochen nachher auf teinen Fall unter 150 C. finten. Weine, die aus faulen und oidi= umfranten Trauben, oder aus Moften mit Rappenoder Frostgeschmad, überhaupt aus von vornherein nicht gang gesunden Moften herrühren, durfen nicht aufgeschlagen werden. Gobald bie Sauptgarung völlig vorüber ift, find die Faffer fpundvoll zu füllen.

* Biesbaden, 28. Nobr. (Errichtung eines vorläufigen Brufungsamtes für Weinbewertung bei der Sandelsfammer.) Bon der Sandelstammer ift im Einvernehmen mit der Landwirtschaftstammer zu Wiesbaden ein vorläufiges Brufungsamt für Weinbewertung errichtet. Bum Borfigenden diefes Brufungsamtes ift in einer am 1. Rovember in ber Sandelstammer abgehaltenen Besprechung von Weinhandlern und Beinbauern das Mitglied ber Sandelstammer Serr Beinhandler Sugo Wagemann, Wiesbaden, und als deffen Stellvertreter Berr Landes= ökonomierat Ott, Rüdesheim a. Rh., Mitglied der Landwirtschaftstammer, gewählt. Bum Schrift= führer ift Berr Beinhandler Bernhard Saas. Wiesbaden, und als deffen Stellvertreter Berr Beintommiffionar Jatob Henmann, Wiesbaden, bestimmt. Des weiteren find eine Angahl Befiter aus Weinhandels: und Weinbaufreisen aufgestellt. Das Brufungsamt foll nach Bedarf jeweils mit bem Borfigenden, dem Schriftführer und möglichft je zwei Beifigern des Weinhandels und des Beinbaus in der Sandelstammer gusammentreten.

* (Arbeiternachweis für Küfer und Rellermeister.) Der "Bund Westdeutscher Weinhändlervereine" hat in seinem Büro Köln, Berlenpfuhl 10, für die heimkehrenden Krieger einen Arbeitsnachweis für Küser und Kellermeister eingerichtet. Der Bund umfaßt die Regierungsbezirke Köln, Aachen, Düsseldorf Arnsberg und sind die Arbeitsgesuche für die dortigen Gegenden an diese Stelle zu richten. Eine gleiche Einrichtung wäre bei den anderen großen Berbänden ebenfalls sehr zu begrüßen.

* (Jur Lage auf dem Weinmarkt.) Betreffs der Aeußerungen des Bundes Westdeutsscher Weinhändler-Bereine zum "Preissturze" von Wein bemerkt die Wochenschrift des Internationalen Hotelbesitzer-Vereins "Das Hotel" sie könne die Zuversicht des Weinhandels, daß ein Sinken der Preise für die 1917er nicht zu erwarten sei, nicht teilen. Es dränge sich vielmehr die Ueberzeugung

auf, daß im Augenblick des Deffnens der Grenzen, oder wenn sonst Aussicht bestehe, ausländische Weine einzuführen, nicht nur die unnatürlich hohen Preise des letzen Jahrgangs, sondern auch der früheren Jahrgänge, möge ihr Bestand noch so gering sein, erheblich sinken würden. Es werde daher gut sein, wenn der Weinhandel und auch das Hotels und Gastwirtegewerbe sich auf die noch im Dunkel der nächsten Zukunft liegenden Dinge einrichteten.

- * (Zu derversorgung.) Ukrainischen Zuder erhalten die Winzer des Landkreises Trier als Weinzuder. Der Doppelzentner kostet ab Trier 300 Mk. Die hiesigen Winzer werden rasch beliesert, da noch alte Bestände vorhanden sind und geringe Zudermengen benötigt wird. Zur Berbesserung der 1918er Weine werden dem Kreise Kreuznach 9000 Zentner zur Bersügung gestellt.
- * (Berkauf der kaiserlichen Weinkeller in Desterreich.) Rach einer Meldung der "Nar. Listy" sind die kaiserlichen Weinkeller um 12 Millionen Kronen verkauft worden.
- Da ain z, 27. Nobr. (Weinausfuhr.) Nach Mitteilung des Berbandes Rheinhessischer Weinhändler hat der Reichskommissar für Ausund Einsuhrbewilligung im Einvernehmen mit der Reichsbant sich damit einverstanden erklärt, daß tünftig von der Berpflichtung, die Zahlung in ausländischer Währung zu vereinbaren, obsgesehen werden kann. Da jedoch auch in Zukunst mit einem sehr starken Bedarf an ausländischen Zahlungsmitteln gedeckt werden muß, wird es sich doch empsehlen, insbesondere bei Zuge um Zuggeschäften, daß die Firmen sich nach Möglichsteit Zahlung in ausländischer Währung leisten lassen.
- * Aus Luxemburg, 24. Nobr. Das vorübergehende Ausfuhrverbot für den Bein war einem ichnellen Bertauf des 1917er fehr im Bege. Bas die Ernte anbelangt, so gab es bei fruhzeitiger Lefe durchweg faure, unreife Trauben und bementsprechende Beine. Un eine genügende Berbefferung ift, da es an Buder mangelt, nicht ju benten. Die Rachfrage ift gering. Bezahlt wurden für das Fuder 6000-7000 Franten, boch wurden genug Winger auch für den halben Betrag abgeben, wenn nur Berfaufsmöglichteit porhanden mare. Die 1917er find, da fie nicht ichnell genug abgesett werden fonnten, noch in giemlichen Mengen, etwa 700-800 Fuder, im Lande. Much für diefen Jahrgang find die Breife nicht mehr jo hoch.

Berichtliches.

* Dresden, 25. November. Ein interesssanter Streit um die Höhe der Weinpreise in Weinstuben wurde jetzt vor dem Dresdener Schöfsfengericht, das damit eine wichtige und prinzipielle Frage entschied, ausgesochten. Es sei vorab besmerkt, daß in diesem Prozeß das sächsiche Kriegswucheramt eine entschiedene Niederlage erlitt. Das Kriegswucheramt in Dresden hatte den Weinsstudeninhaber Karl Hermann Bogt in Dresden mit einer Strafe in Höhe von 1000 Mt. oder

100 Tagen Gefängnis belegt, weil er in seinem Lotale für Weine unangemeffen hohe Preife gefordert und dadurch gegen die Bundesratsverordnung vom 23. Juli 1916, den Bertauf von Gegenftanden des täglichen Bedarfes betreffend, verftogen haben follte. Gleichzeitig mit dem Strafbefehl murde Bogt mitgeteilt, daß der in Frage fommende Wein im Werte von 4260 Mf. gu beichlagnahmen fei. Mit dem Strafbefehl waren ferner nicht weniger als 110 Mt. Roften verbunden. jo daß Bogt insgesamt ein Schaden von 5370 Mf. entstanden war. Gegen diese Magregelung legte Bogt Berufung ein. Er hatte mit feinem Untrag auf gerichtliche Entscheidung einen vollen Erfolg! Das Dresdener Schöffengericht tam dabet zu einem gang anderen Ergebnis als das Sadfiche Rriegswucheramt. Zwei Gadwerftanbige aus dem Gaftwirtsgewerbe und dem Weinhandel, fowie ein Bücherrevifor gingen gur Rlauftellung des Gachverhalts dem Gericht gur Sand. Es wurde auf Grund ber Bucher Bogts und einer dem Bericht vorgelegten alteren Weintarte aus dem Jahre 1910 festgestellt, daß Bogt in den lette: Jahren, besonders aber mahrend des Krieges, teine höheren Aufschläge als früher auf feine Weine genommen hatte. Die beiden Sachverftändigen befundeten, daß bei den sogenannten "fleinen" oder Schantweinen ichon im Frieden ein Aufschlag von 100 bis 150 Prozent genommen wurde. Bei den "großen" Weinen richtete man fich nach dem Einfauf, meift nahm manhier wenig er wie 100 Prozent, es fei denn, man habe einen besonders wohlfeilen Einfauf bewirft. Dieje Beine werden aber nur von Liebhabern oder Rennern getrunten und gehören nach der Unficht der Cachverftandigen gu ben Gegenftänden des täglichen Bedarfs, die die oben angezogene Bundesratsverordnung treffen wolle. Die eingehende Beweisaufnahme veranlafte den Staatsanwalt zu der Erflärung, bag er teinen Antrag auf Bestrafung stelle. Sierauf erfolgte foft en lofe Freifprechung des Un= geflagten und Aufhebung der Beichlagnahme des Meines.

Mleine Chronifi.

Bom Rhein, 27. Dobr. (Spottnamen für den Bein. Die Weinpreife find jo hahnebuchen geftiegen. ban man, wenn die Gute eines Weines nach dem bemeif n wurde, was er toftet, überhaupt nur nod; eble und belfte Tropfen trinfen wurde. Und bann murben die Schimpie und Spottnamen, die ber Deutich: für ichledite Getrante bat, außer Murs tommen. Donn ber Deutsche hat ein perfontiches intimes Berhaltuis gu teinem Trunt und por allem gum Wein. 3ft er gut, is findet er fur ibn bie iconften Rojenamen, ift er aber ich echt, bann fpart er Cpott und Sobn fur ibn nicht. Und ba ein jaurer Wein nicht beifer Saburch wird, dan er mehr toftet, jonbern noch abidenlicher erideint wie ein Bojewicht, ber Brunt treibt und eine Rolle mielen will, fo feien von ben Spottnamen bes Weines bier etliche verzeichnet. Billige Beine, bie ja barum noch nicht gecabe ichlecht gu fein brauchen, aber na. urlich nie ein Sochge pachs find, nennt man "Groid nburger", "Bagemvein" und wenn fie gang leicht find, jo führen ne in manden Wegenden ben Ramen "Flohpeter". Gemeine Beine, Die einer geinen Bunge nicht behagen, beigen belanntlich "Auticher", fend fie matterig, so tauft man die "getauften" "Kaltenbrunner" oder "Arautwaffer". Schlimmer noch als ber "Ruticher", ben man gur Rot noch trinfen tann, ift ber "Blumbel", wie man ihn im Elfag nennt.

ber "Ordinarineberger", mit einem Worte ber "Aratjer". Er geichnet fich gewöhnlich burch Caure aus und bas oibt gu Spezialbenennungen Anlag, wie "Rachenpuper", "Eifig", Begeichnungen, Die fich telbft er-Haren. Ausgelegt muffen bagegen Worte werben, wie "Errempprein", "Reifbeifer" und "Wendewein". Das erne briagt, bag ber Wein burch feine Gaure Boder gutammengieht, alfo gut jum Strampfeflopfen gu verwenden ift, bas zweite, bag er bie Reifen gerfeitt, welche bie Gagbaulen gu ammenhalten, und 28:nb. wein im Magen gwingt ben Trinter ant feiner Lagerftatt jich elittunblich umgabreigen, weil er jonft ein boch in en Magen bobrt. Auch fonft bat folder 2Bern fible Bolgen, er wird barum nicht umjonft "Darms teiper", "Dienreifer" obe: "Babenbrecher" gefcholten. Banmach neunt ibn einmal fchlachtveg "Magengin". Tavor Latet fich nun jedermann und tommt fo einer auf ben Tijd, von ben man in Defterreich jagt: "Benn einer feinft, muffen nenn gabnen" (b. b. ber Minne wird ihnen jo auseinandergezogen, dag bie Babne fichtbar werben, bann wird er ein "Dreimannerwen". Buei Manner muffen ben Erinter balten und ber britte gießt ibm ben 28ein in den gewaltiam geöffneten Mond. Für den ungludlichen Mann aber wird bieter Trunt jum "Reattel bi Wand unfi". Dehr fann er fürder nicht leiden.

Schriftleitung: Otto Etienne, Deftrich am Rhein

Korken!

3/4 lange, gerade und

H. Modelos

liefert preiswert

000

Franz C. Hilsdorf, Bingen a. Rh.

Lagerfässer

in verschiedenen Größen, mehrere Reller voll, geben ab

Peter Wagner u. Komp., Flörsheim a. Main.

-000

OTTO ETIENNE

Druckerei und Verlag OESTRICH i. Rheingau

empfichlt sich zur Herstellung von 🚛

Drucksachen

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

als:

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

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

************** Zum Herbst

noch vorrätig:

Steingutgärtrichter, Mostwagen.

Weinpumpen, Weinschläuche und Verbindungen.

Reinhefe

Hauptvertretung des Instituts von Hofrat Dr. Schmitt, Wiesbaden.

Carl Jacobs,

Mainz.
Fabrik und Lager aller in's Weinfach einschlagenden Artikel.
Telefon Nr. 164. *********************

Kaufmännische = Drucksachen

Adress-Karten — Fakturen — Tratten-Avise Reise-Avise — Rechnungen — Briefbogen Mittellungen

sowie alle übrigen Pormulare, die für Handel und Gewerbe gebraucht werden, liefert in feinster Ausführung schnellsten

Otto Etienne

Druckerei und Verlag der "Rheingauer Weinzeitung

Telefon 6 Oestrich i. Rhg.

Franz Jos. Schmi

Weinkommissions-Geschäft BINGEN AM RHEIN

Budesheimerstraße Nr. 19

= Einkauf =

von Trauben, Weinstein und gepreßter Weinhefe.

Firma Georg Schmitt, Nierstein u. Oppenheim Baro in Nierstein, Wilhelmstr. 3 :: Fernruf 19 Holshandlung - Kyanisieranstalt

empfiehlt Ia. kyanisierte Reb-, Baum-

und Rosenpfähle

in allen Längen und Stärken.

Die Anstalt untersteht der Kontrolle des chem. Laboratoriums der Gr. Weinund Obsibauschule in Oppenheim am Rhein.

Lieferant erster Gater.

haben in ber == ferate "Rheingauer Weinzeitung"

den beften Erfolg!

Die nächfte Dummer Diefer Beitung ericeint am 15. Degbr.



ist die billigste, sie kostet in 35 Jahren nur 391 Mark, Holzpfähle kosten in derselben Zeit 1700 Mark der Morgen.

kosten nur

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. NEUW ED.

Vertreter in allen Orten gesucht.

verzîn kten Spiraldrand t

gegen eidestattliche Erklärung, dass das Garn als Rebenbindegarn Verwendung finden soll, in grossen Mengen Heferbar. Bestellungen für die Bindezeit 1919 sind

schon jetzt

zu erteilen.

J. D. Cordts Wwe. Segeberg (Holstein).

Vertreter werden für einige Plätze noch angenommen.

N. B. Dieses Rebenbindegarn wurde von dem leitenden Sachverständigen eines süddeutschen Weinbau-Gebietes als geeignet für das Rebenanbinden befunden.

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

Versicherung gegen Diebstahl, Bruch, Lekage und Verlust

unter allen Umständen dringend geboten.

Bei begründeten Schadenersatzansprüchen haften die Schiffahrtsgesellschaften z.B. nur bis zum Höchst-betrage von Mk. 1.— pro Kilo.

Billigste Prämien und zeitgemässe Bedingungen

Jacob Burg, Eltville a. Rh.

Fernsprecher Nr. 12. Vertreter für Transport-, Reise-, Unfall-, Haftpflicht-Glas- und dergl. Versicherungen. Auskünfte bereitwilligst.

Raufe

größere Boften in Taf= fern eingeftampfte und ungewässerte

Weintrester. Joj. Eberle, Brennerei

Ballendar a. Rh.

Wein= Ctifetten

liefert die Druckerei "Rheingauer

Weinzeitung".

Verlag der Rheingausr Weinzeitung

Oestrich a. Rh.

liefert Drucksachen aller Art schnell gut und billig.

Massenauflagen in kürzester Zeit.

Für den Frachtbriefdruck bahnamtlich konzess. Man verlange Offerte.

tichige Weine und Weinstein

kaufe stats!

Ferdinand Kern NEUSTADT A. HAARDT, Maximilianstraße Nr. 21.

Erstflassige

Dertretung

für Ruhrrevier fu cht Algenta m. b. S. Gffen,

Handelshof 3. 42.

Stichige u. defekte Weine

zur Essigfabrikation, kaufen und erbitten Angebot

E. Wolff & Co.,

Weinessigfabrik Kreuznach.

Rüdesheimerstr 15.

Reinzuchthete

des Hofrat Dr. Schmitt'schen Laboratoriums in Wiesbaden aus sämtlichen Weinbaugebieten Deutschlands, um einen gesunden, haltbaren Wein zu erzielen. Ferner Mostwaagen, Säuremesser, Natronlauge, Lackmustinktur, Tinktur für den Dr. Jourdan'schen Weinsäuremesser, echten Keltern - Glasurlack, weiss u. naturell, Fasstürdichte, Fassschwefelspahn, Transport - Gährspunde, Gährtrichter aus Steingut, Gährröhren aus Glas, sowie alle weiteren Kellerei - Artikel empfiehlt:

Mainzer Metallkapsel-Fabrik Franz Zahn

Spezial-Abteilung II Kellerei-Artikel Mainz.

Obst= und Traubenweinhete

fauft jedes Quantum gegen Raffa Jul. Oftermann, Andernach, Fernsprecher 305.

Tüchtige Süfer und Kellerarbeiter

gegen guten Lohn gesucht von A. Wilhelmy G. m. b. S., Sattenheim i. Rhg.