

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellermwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Nr.: Weinzeitung Oestrich.

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

Fernsprecher Nr. 6.

Erscheint Sonntags. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 66582) und der Expedition. Post-Bezugspreis M. 1.50 pro Quartal excl. Beilagen; 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: 6 gebaltene Zeilen 35 Pf. Zeilen 20 Pf. Beilagen-Gebühr: 3000 gegen 20 M. Anzeigen-Nachnahme: die Expedition in Oestrich sowie alle Annoncen-Expeditionen. — Beiträge werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. 10 Pf.

Nr. 45.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 29. Dezember 1918

16. Jahrg.

Abonnements- Einladung pro 1919.

Mit dieser Nummer schließt der sechszehnte Jahrgang der „Rheingauer Weinzeitung“; wir erlauben uns daher, zum Abonnement pro 1919 ergebenst einzuladen.

Der Abonnementspreis beträgt bei freier Postversendung:
für Deutschland:

1/1 Jahr	M. 6.00
1/2 „	3.00
1/4 „	1.50

fürs Ausland:

1/1 Jahr	M. 7.00
1/2 „	3.50
1/4 „	1.75

Speziell unsere geehrten Post-Abonnenten bitten wir, das Abonnement, sofern es noch nicht geschehen ist, gefl. doch sofort zu erneuern. Die Bezieher unserer Zeitung (Kreuzband), die noch mit ihrem Abonnementsbetrag pro 1918 im Rückstand sind, ersuchen wir höflichst um gefl. Einsendung des Betrags.

Oestrich im Rheingau, Dezember 1918.

Die Expedition der „Rheingauer Weinzeitung“.

Die Weine Griechenlands.

Weinbereitung, Weinsorten, Versandverhältnisse etc.

Aus der „Deutschen Weinzeitung“.

Die Weinbereitung in Griechenland, soweit es sich um die Einbringung der bäuerlichen Ernte handelt, geschieht zum größten Teil auch heute noch ganz wie zu homerischen Zeiten. Man muß sagen, etwas Idyllisches als die Weinlese auf dem Lande oder im Gebirge in Griechenland ist kaum auszudenken. Männlein und Weiblein beteiligen sich daran; erstere in ihren malerischen Hemdblusen, letztere mit den weißen Kopftüchern sammeln eifrig die saftigen Trauben ein und bringen sie zu der Patitira, einem mit Siebboden versehenen Kasten, worin ein Mann mit hochaufgeschürzten Hosen lustig auf der schwellenden Frucht herumtritt, bis sie genügend ausgepreßt ist und dann in die darunterstehende Bütte gelassen werden kann. Die so gewonnene Maische

wandelt gewöhnlich in Ziegenschläuchen auf den Rücken der Maultiere nach dem sogenannten Keller, natürlich meist der nur halb in der Erde steckt oder wo sich sonst eben die Kadi (Gärfufe) befindet. In manchen Orten, hauptsächlich in Messenien, findet man große zisternenartige Anlagen in den Weinbergen verteilt, wo die Frucht von einer Reihe von Besitzern zusammen gekeltert wird, um dann den Most unter sich zu verteilen. Nach vollendeter Hauptgärung werden die Rotweine von den Trebern weg (die weißen Moste schon von vornherein) in die Lagerfässer gelegt, welche gewöhnlich die Größe von Halbstück- bis Stückfässern und auch größer haben. Da bleiben nun die Weine ihrem Schicksal überlassen. Befüllen oder dergleichen kennt man nicht. Die Weine halten sich aber doch meist so gut, daß man eigentlich selten verdorbene Weine findet. Ein eigentümlicher Schutz gegen das Verderben ist das Regimieren, nämlich das Harzen derjenigen Weine, die zum Inlandkonsum dienen, und das am Peloponnes und auf dem griechischen Festlande allgemein üblich ist. Die noch nicht vergorenen Moste, noch warm von der Gärung, kommen bei ihrem Abzug in die Lagerfässer auf 1 bis 7 oder 8 Prozent Pinienharz (von der Strandiefer), das, wie es aus dem Baum träuft, in das Faß geworfen worden war. Durch die restliche Gärung lösen sich die Terpentinöle aus dem Harz, steigen auf die Oberfläche des Weines und bilden eine die Luft abschließende Schicht. Natürlich erhält durch diese Vornahme der Wein einen durchdringenden Terpentingeschmack, von dem man, mit frischem deutschen Gaumen nach Griechenland kommend, probiert haben muß, um zu wissen, was „schaudern“ ist; aber merkwürdig, nicht nur die Griechen lieben diesen geharzten Wein und ziehen ihn sogar dem ungeharzten vor, gleichzeitig behauptend, daß er der Gesundheit sehr zuträglich sei, sondern auch die Deutschen gewöhnen sich an dieses „klassische“ Getränk, daß ihre teutonischen Anlagen sich kräftig darin betätigen.

Doch, wie gesagt, dies alles sind Eigentümlichkeiten ganz interner Natur und haben nichts zu tun mit der großen Weinbereitung, die für den Export arbeitet. In den sehr modern und zweckmäßig eingerichteten Etablissements findet man die vollendeten Maschinen zur rationellsten Weinbereitung und in immer steigendem Maße vervollkommenet

sich die Ausnützung des großartigen Naturreichtums, das Griechenland durch seine Reben auszeichnet.

Es ist unter diesen Umständen und besonders bei den durch die Kriegslage geschaffenen Verhältnissen ganz begreiflich, daß die griechischen Weine eine immer größere Rolle auf dem deutschen Markte zu spielen berufen sind. Neben den hochedlen, wohlgepflegten Dessert- und Krankenweinen sind es in den letzten 10 oder 15 Jahren die Handelsweine verschiedener Art, welche im deutschen Geschäft bekannt und geschätzt wurden: dunkelfarbige Rotweine von außerordentlicher Festkraft und prächtigem Farbenton, süße Konsumweine und ausgezeichnete, mit Eigendestillat verstärkte Brennweine.

Die Aussichten für die Einführung aller dieser Weine in Deutschland werden für die Zukunft umso größer, wenn Griechenland die längst geplanten weingesehlichen Bestimmungen einführt, eine Absicht, die nur der Krieg zunächst durchquert hat.

Augenblicklich ist ja die Zufuhr aus Griechenland so gut wie unmöglich und man kann jetzt nicht wohl von einem Geschäft mit diesem Lande sprechen, aber wenn der Frieden wieder eingeleitet sein wird, dann wird auch für die griechischen Weine wieder ein neues, erhöhtes Leben auf dem deutschen Weinmarkte erblühen.

Es ist nicht anzunehmen, daß die neue Verbindung über Bulgarien jemals eine erhebliche Rolle für den Bezug griechischer Weine spielen kann, denn die Transportkosten sind zu groß; nach wie vor wird für den Bezug der griechischen Weine der Seeweg in Frage kommen, und zwar hauptsächlich über die nordischen Häfen Amsterdam, Rotterdam, Antwerpen, Bremen, Hamburg, Lübeck, Stettin und Königsberg. Außerdem über Triest, eventuell Venedig und Fiume. Die Binnenwasserstraßen Rhein, Elbe u. s. w. spielten ja schon vor dem Kriege eine große Rolle für die Weiterbeförderung der griechischen Weine aus den Seehäfen und die erhältlichen Durchfahrtsstraßen erleichtern diese Verkehrsart so erheblich, daß man sich eigentlich nichts Bequemereres denken kann. Auch die Frachtkosten waren vor dem

Kriege sehr billig. Wenn man bedenkt, daß man von Griechenland selbst bis nach den Rheinhäfen mit direktem Ladeschein mit zirka 20 bis 22 Mk. die Tonne und auch schon billiger verladen konnte, nach Hamburg ebenso, was für den Hektoliter netto berechnet zirka 2.50 Mark ausmacht, so leuchtet es ohneweiters ein, daß der Seeweg immer der bevorzugte sein wird. Für Süddeutschland mag der Weg über Triest manchmal Vorteile bieten. Die neue Wasserstraße, die man sich von der Nordsee nach dem Schwarzen Meere denkt, dürfte wohl hauptsächlich für türkische Erzeugnisse und solche der Donauländer in Frage kommen.

Was die Versicherungen anlangt, so sind vor dem Kriege die Sätze recht annehmbar gewesen und fielen kaum ins Gewicht, höchstens wenn man Versicherung gegen Lefage vornahm, aber es dürfte wohl im allgemeinen konstatiert worden sein, daß bei großen Sendungen diese Ausgabe vermieden werden kann, denn bei Berücksichtigung der freien 3 Prozent kam man dank des guten Fäßwerkes, das die griechischen Weinsendungen fast durchwegs auszeichnet, so gut wie nie auf seine Rechnung.

Was das Fäßmaterial im besonderen anbelangt, so wird ja ein ziemlicher Teil des Exportfäßwerkes in Griechenland selbst fabrikmäßig hergestellt; diese Fässer zeichnen sich mehr durch Stärke als Schönheit aus. Außerdem finden in erheblicher Anzahl aus dem Auslande angekaufte ausgezeichnete Spritzfässer Verwendung, endlich wird ein großer Teil der griechischen Weinfässer aus Italien und aus Oesterreich bezogen, für welche sogar teure Preise angelegt werden. Ihre Verwendung wird dadurch erleichtert, daß die griechische Regierung eine dreijährige Stundung im Transito erlaubt und so auf den sonst sehr erheblichen Einfuhrzoll gewissermaßen verzichtet. Sehr wesentlich ist für den Bezug der Weine aus Griechenland noch der Umstand, daß Leerfässer, welche auf der gleichen Dampferlinie wieder voll zurückgehen, von den betreffenden Gesellschaften mit halben Kosten seither befördert wurden.

Nach dem Kriege werden wohl auch die Fracht- und Versicherungssätze nach Griechenland für geraume Zeit ganz erheblich höher sein wie vorher. Da aber diese Erscheinung überall zutage treten wird, so werden die griechischen Weine nicht weniger konkurrenzfähig sein als sie es früher waren, und es ist daher wohl anzunehmen, daß ihre Einfuhr eine starke Zunahme aufweisen wird.



Rheingau.

♂ Rüdesheim, 21. Dez. Die Weinlese wurde mehrfach recht spät vorgenommen und auf diese Weise oft eine ganz bedeutende Steigerung der Mostgewichte erzielt. Sie stiegen bis zu 100 Grad und höher. Während der Lese wurden für den Zentner Trauben verschiedentlich

100—150 Mk. bezahlt, also Preise, die sich auf das Stück Most gerechnet, auf 3200—4800 Mk. stellen. Der neue Wein ist schon zu 3200 Mk. das Stück zu kaufen, stellenweise auch billiger. Abschlässe zu diesen Preisen kommen aber kaum zustande. Die 1917er Weine sind nur noch in geringen Mengen vorhanden, aber auch gegenwärtig nicht gesucht.

Rheinhessen.

△ Aus Rheinhessen, 21. Dez. In den Weinbergen wurde bis jetzt ziemlich gearbeitet. Doch dürfte die Arbeit durch das eingetretene Regenwetter jetzt eine Einschränkung bezw. Verzögerung erfahren. Das Rebholz steht recht günstig. Der Verkauf von 1918er geht seinen langjamten Gang weiter. Erlöst wurden in Gau-Bickelheim für 10 Stück 1918er je 3600 Mk., Haßloch für 4 Stück je 2500 Mk., mehrere Posten in Bartenheim, Jugenheim, Wolfheim 2200 bis 2500 Mk., Mettenheim 5 Stück je 3500 Mark. Der Verkauf in den Wirtschaften erfolgt bereits zu billigeren Preisen. Das halbe Liter kostet 1,50—1,60 Mark.

Rhein.

⊙ Kreuznach, 21. Dez. Man hat in der letzten Zeit in den Weinbergen die Arbeit aufgenommen und auch schon manches erledigt. Neuerdings behindert aber der Regen die Tätigkeit in den Weinbergen. Der Weinhandel stößt vollständig. Die Preise sind dabei fortgesetzt zurückgegangen. In den Seitentälern werden Preise unter 3000 Mk. für das Stück verlangt. Nach 1917er Weinen herrscht keine Nachfrage, auch sind die Bestände in diesem Jahrgang gering.

Mosel.

+ Berncastel, 21. Dez. Wenn der 1918er auch bezüglich seiner Güte sehr zu wünschen übrig läßt, dann hat er doch nur geringe Mostgewichte aufzuweisen gehabt. Abgesehen dort, wo die Lese recht lange hinausgeschoben wurde, so kann man doch damit rechnen, daß er als Verbrauchsw Wein ganz gut sein wird. Die Preise für ihn sind zudem schon ziemlich heruntergegangen. Große Abschlässe kamen nicht zustande. Hier und in der Umgebung wurden aber 1917er zu 7000 Mk. das Fuder gegen 8500—9000 Mk. vor kurzem bezahlt.

Rheinspfalz.

* Deidesheim, 21. Dez. Das freihändige Weingeschäft der Rheinspfalz war bis jetzt durchweg langsam und von geringer Bedeutung. Vereinzelt wurden wohl Abschlässe vollzogen, doch handelte es sich in der Regel um bedeutende Umsätze. Im Bezirk der oberen Haardt brachte das Fuder 1918er Weißwein in Edenloben, Landau, Flemlingen und weiterhin 1600—2750 Mk., in Gleiszellen 2600—2800 Mk., Bergzabern und Pleisweiler 2000—2200 Mk., 1918er roter Malvasier in Gleiszellen 3000 Mk., 1917er 6000 bis 6500 Mk. Im Bezirk der mittleren Haardt

das Fuder 1918er Weißwein in Wachenheim, Dürkheim, Gönheim, Herxheim, Friedelsheim, Freinsheim 3750—6400 Mk., Ruppertsberg, Deidesheim 6400—8600 Mk. Im Bezirk der unteren Haardt der 1918er in Grünstadt und Kirchheim a. G. 3150—3600 Mk.

Franken.

= Aus Franken, 21. Dez. In den Weinbergen wird mit allem Nachdruck gearbeitet, vor allem aber gedüngt. Der neue Wein geht in seiner Entwicklung ganz gut voran; er dürfte der Verbrauchsw Wein werden, der überaus nötig ist. Es gibt in den Kellern noch bedeutende Vorräte. Die Umsätze sind gering und Verkäufe kommen selten zustande. Bei kleineren Verkäufen wurden für die 100 Liter 1918er 250—320 Mk. bezahlt. Der Handel hält sehr zurück. Nach 1917er Weinen herrscht etwas mehr Nachfrage; sie sind in den Preisen aber zurückgegangen.

Baden

○ Aus Baden, 21. Dez. Der Wein baut sich im Keller ganz günstig, wenn er auch ein hervorragender Jahrgang nicht werden wird. Die früh geernteten 1918er Weine geben sich als ganz helle Gewächse. Sie dürften sich zu einem Mittelwein entwickeln. Geschäftlich ist es sehr ruhig. In erster Linie kaufen die Wirte, während der Handel zurückhält. Die Preise sind gefallen. Erlöst wurden für die 100 Liter 1918er im Markgräflergebiet 270—320 Mk., am Kaiserstuhl für kleinere und mittlere Gewächse 225 bis 260 Mk., im Breisgau 180—210 Mk., am Kaiserstuhl für bessere Sachen 300—330 Mark.

Frankreich

* Frankreich, Anfang Dezember. Das Geschäft ist noch ruhig auf fast allen Märkten; es kann sich nicht beleben, bis die Transportverhältnisse besser geworden sind; wann aber dies eintritt, kann jetzt noch niemand voraussagen. Im Midi macht sich ein leichtes Weichen der Preise bemerkbar. Die Produzenten von Roussillon halten die Preise bei sehr mäßigem Geschäftsgang. Im Languedoc sind die Preise fest, man begnügt sich mit dem Lokalverkehr; der Handel kauft nur, was er momentan bedarf. Nach einem ziemlich regen Geschäftsgang ist in der Gironde wieder Ruhe auf den Märkten eingetreten, aber die Preise sind gehalten mit Fr. 1000—1200 per Tonne für die ordinären Rotweine und Fr. 1000 bis 1050 für die Weißweine, bessere Qualitäten gelten Fr. 1300—1500 und mehr. In den Charentes gilt die Tonne Fr. 900—1000. Die Produzenten des Centre verkaufen ihre Weine zu Fr. 100 bis 120 per Hektoliter fürante Qualität, die Supérieurs gelten Fr. 140 und 150, oder Fr. 300, 320 und 340 per Piece. In Burgund sind die Preise hoch, man bezahlt für feine Rotweine Fr. 600 bis 800 und 1000 die Piece, und für Weißweine Fr. 1000. In Basse-Bourgogne kauft man ordinäre Weine zu Fr. 200—225 die Feuillette, die Chablis gelten Fr. 300—400, je nach Wahl.

Schweiz.

* Kanton St. Gallen, Ende November. Vom Wallensee und dem St. Galler Oberland wird geschrieben: Die diesjährige Weinernte schloß mit besseren Erträgen ab, als man erwarten durfte. Und da auch die Preislage eine außerordentlich hohe war, stand der Winzer vor bisher noch nie erlebtem Nutzen des Weinbaues. Die Preise für hellen Abzug bewegten sich zwischen Fr. 2.25 bis Fr. 2.50 per Liter. Die Nachfrage war eine äußerst rege; heute hat sie nachgelassen, und der darauf sich stützenden Erwartung eines allgemeinen Preisturzes. Wenn sich diese Hoffnung auch nicht so schnell erfüllen wird, ergibt sich aus den bisherigen Verkaufsabschlüssen doch die eine Tatsache, daß einmal diejenigen, welche schon vor der Ernte einkauften, meistens zu hohe Preise eingingen, und zum andern, daß ein weiteres Sinken der heutigen Preise für die noch unverkauften Weine nicht eintreten wird. Die Weinlager der Wirtsgeschäfte sind erschöpft und bedürfen einer Nachfüllung.

Italien

* Italien, Ende November. Die Situation des Weingeschäftes ist mehr als je von den schwierigen Transportverhältnissen beeinflusst; wir sind wieder in jene Zeit zurückversetzt, wo der Mangel an Verkehrsmitteln jede Region für sich abschloß und eine Konkurrenz unmöglich war. Man sieht in der Tat, wie in Toscana 10grädige Weine zu Lire 80 per Hektoliter verkauft werden, die in gleicher Dualität in den Provinzen Padua, Verona und Vicenza Lire 170—180 gelten. Piemont ist die einzige Region, wo der Alkoholgrad des Weines der gleiche ist wie im letzten Jahre, bisweilen sogar höher; in allen anderen Regionen ist ein Defizit von 1—2 Grad zu verzeichnen. In Piemont gelten in der Proprieta die Weine Lire 140—160 per Hektoliter, in Toscana Lire 70 bis 100, in Apulien sind die kurrenten Weine schwach und zurzeit wenig gefragt, sie gelten Lire 80, die Kupierweine Lire 140—160 per Hektoliter.



Verschiedenes.



* Auflösung der Korkverteilungsstellen. Der Bund südwestdeutscher Weinhandlervereine hat von dem Kriegsministerium (Kriegsrohstoffabteilung) die Mitteilung erhalten, daß mit Rücksicht auf die durch die Beendigung des Krieges und den bevorstehenden Friedensschluß geschaffene Sachlage, welche eine Kontingentierung von Kork in dem bisherigen Maße nicht mehr erforderlich macht, zur Vereinfachung des Geschäftsbetriebs die geschaffenen Verteilungsstellen für Kork aufgelöst werden. Es sind deshalb alle Freigabeanträge von jetzt ab unmittelbar bei der Kriegswirtschafts-Mitiengeellschaft, Geschäftsstelle der Kriegsrohstoffabteilung für Korkabrechnung und -Freigabe, Berlin W. 50, Nürnbergerplatz, 1, unter Benutzung der von der Kriegswirtschafts-Mitiengeellschaft anzufordernden Antragsformu-

lare zu stellen. Eine Mitteilung gleichen Inhalts ist uns auch vom Verbands Deutscher Sektellereien zugegangen.

* Keine Schädigung deutscher Firmen in Ober-Ost. Durch die Auflösung der Ober-Oststellen ist in die Lieferantentreise Unruhe getragen worden, da verschiedentlich Unklarheit darüber entstanden ist, wer die Zahlungsverpflichtungen der aufgehobenen Armee-Oberkommandostellen einzulösen hat. Hierzu teilt die Deutsche Allgemeine Zeitung mit, daß zur Beunruhigung wohl kaum Veranlassung besteht, da das Kriegsministerium, wie der Vereinigung der Exportfirmen (Berlin) mitgeteilt wird, für die infolge politischer Unruhen oder aus sonstigen Gründen aufgehobenen A.-O.-K.-Stellen eine eigene Abrechnungsstelle unter Hinzuziehung der Generalintendantur einrichten wird. Firmen, die Ansprüche an die A.-O.-K.-Stellen besitzen, werden sich dann zwecks Einziehung ihrer Forderungen an diese Abrechnungsstelle zu wenden haben.

* (Weinausschankverbot in Berlin in den Abendstunden.) Die Berliner Weinrestaurants boten am ersten Tage des Ausschankverbots für Wein ein ungewohntes Bild. Die Säle waren leer, statt der Weinkarten lagen Preislisten für Mineralwasser und Limonaden aus. Voller waren die Bierlokale, da die Gäste das dünne Bier doch für ein geeigneteres Getränk hielten als das noch dünnere Wasser. Die Inhaber der Weinrestaurants wollten beim Polizeipräsidium vorstellig werden, daß der Weinausschank etwa von 12 Uhr mittags bis nachmittags 4 bis 5 Uhr erlaubt, an Vormittagen und Abenden aber verboten bleiben soll.

* (Weinaufnahme.) Um die allensfallige Requisition von Wein durch die französischen Besatzungstruppen in gerechter Weise durchzuführen, wurde in der Pfalz eine Bestandsaufnahme aller Kellereien vorgenommen.

Korken!

$\frac{3}{4}$ lange, gerade und

I. Modelos

liefert preiswert

Franz E. Hilsdorf,
Bingen a. Rh.

Lagerfässer

in verschiedenen Größen, mehrere Keller voll, geben ab

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

Weinteuflchen.

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, G F.)

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 Kellern zulaufen, 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 kellern, 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.
- Weinbändler, Winzergenossenschaften** od. andere Gesellschaften, auch wenn sie nur die Erzeugnisse ihrer 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 Hanstrunk bestimmten Stoffen (§ 19 Abs. 1 Nr. 2 des Gesetzes) nach **Muster G**;

Preis der Bücher:

Im starken Band mit 50 Blatt Mk. 4.50.

Für kleinere Winzer und Mitglieder der Winzervereine, welche letztere ebenfalls zur Buchführung verpflichtet sind, haben wir eine billige Ausgabe, per Stück zu 100 Pfg. hergestellt und empfehlen wir diese den Herren Vorständen der Winzervereine zum Partiebezug auf das angelegentlichste.

Ferner sind zu haben:

Die gesetzlich vorgeschriebenen

Zuckerungsanzeigen

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

Preis pro Stück 5 Pfg., 50 Stück Mk. 2.00

Anzeigen der Herstellung von Hanstrunk

Preis pro Stück 5 Pfg., 50 Stück Mk. 2.00.

Druckerei der Rheingauer Weinzeitung,
Oestrich im Rheingau.

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
Mitteilungen

sowie alle übrigen Formulare, die für Handel und Gewerbe
gebraucht werden, liefert in feinsten Ausführung schnellsten

Otto Etienne

Druckerei und Verlag der „Rheingauer Weinzeitung“

Telefon 6 Oestrich i. Rhg. Telefon 6

Franz Jos. Schmitt

Weinkommissions-Geschäft

BINGEN AM RHEIN

Büdesheimerstraße Nr. 19

Einkauf

von Trauben, Weinstein und
gepreßter Weinhefe.

Firma Georg Schmitt,

Nierstein u. Oppenheim

Bäro 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
am Rhein.

Lieferant erster Güter.

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

Die nächste Nummer dieser Zeitung
erscheint am 5. Januar 1919.

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

200 Pf.

das Stück

reissen nicht, geben also den
Motten keine Unterkunft wie
Holz

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

Cellulose- Reben-Binde-Garn

mit 1/2 mm starkem

**verzinkten
Spiraldrabt**

gegen eidestattliche Erklärung,
dass das Garn als Rebenbindegarn Verwen-
dung finden soll, in grossen Mengen
lieferbar. Bestellungen für die Binde-
zeit 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.

Hugo Brogsitter, Weinvermittlung Wiesbaden.

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, Leakage und Verlust**

unter allen Umständen dringend geboten.

Bei begründeten Schadenersatzansprüchen haften
die Schifffahrtsgesellschaften z. B. nur bis zum Höchst-
betrage 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.

Kaufe

größere Posten in Fä-
ßern eingestampfte und
ungewässerte

Weinfresser.

Jos. Eberle,
Brennerei

Ballendar a. Rh.

Wein-

Etifetten

Liefert die Druckerei

der

„Rheingauer

Weinzeitung“.

Reinzuchthefer

des Hofrat Dr. Schmitt'schen Laboratoriums
in Wiesbaden aus sämtlichen Weinbaug-
bieten Deutschlands, um einen gesunden,
haltbaren Wein zu erzielen. Ferner Most-
wagen, Säuremesser, Natronlauge, Lackmus-
tinktur, Tinktur für den Dr. Jourdan'schen
Weinsäuremesser, echten Keltern-Glasur-
lack, weiss u. naturell, Fasstürdichte, Fass-
schwefelspahn, Transport-Gährspunde, Gähr-
trichter aus Steingut, Gährrohren aus Glas,
sowie alle weiteren Kellerei-Artikel em-
pfehlen:

Erste

Mainzer Metallkapsel-Fabrik
Franz Zahn

Spezial-Abteilung II Kellerei-Artikel
Mainz.

Obst- und Traubenweinhefe

kauft jedes Quantum gegen Kassa

Jul. Ostermann,

Andernach, Fernsprecher 305.

Tüchtige Küfer und Kellerarbeiter

gegen guten Lohn gesucht von

A. Wilhelmy G. m. b. H.,

Hattenheim i. Rhg.

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.

Erstklassige

Vertretung

für Ruhrrevier sucht

Agenta m. b. H.

Essen,

Handelshof 3. 42.

Stichige

u. defekte Weine

zur Essigfabrikation,
kaufen und erbitten An-
gebot

E. Wolff & Co.,

Weinessigfabrik

Kreuznach.

Rüdesheimerstr 15.