

# Rheingauer Weinzeitung

zugleich Zeitschrift für den „Rheingauer Weinbau-Verein“

## Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Tel.-Adr.: Weinzeitung Oestrich.

Expedition: Oestrich im Rheingau, Marktstraße 9.

Fernsprecher Nr. 140.

Postfachkonto: Frankfurt (Main) Nr. 8924.

Nachdruck bei Quellenangabe gestattet.

Erscheint 14-tägig. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658) u. der Expedition. Post-Bezugspreis M. 7.50 pro Quartal inkl. Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einsendung von M. 7.50 in Deutschland, M. 9.00 im Ausl.

Verlag und Druck:  
Otto Etienne, Oestrich im Rheingau.

Inserate die 6-gespalte. Petitzeile M. 4.00. Reklamen M. 8.00. Beilage-Gebühr: 3000 Exemplare 200 M. Anzeigen-Aannahme: die Expedition zu Oestrich sowie alle Annoncen-Expeditionen. — Beiträge werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzel-Nr. 1 M.

Nr. 19.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 17. September 1922.

20. Jahrgang.

Die heutige Nummer umfaßt 6 Seiten.

### Erstes Blatt.

#### 30. Deutscher Weinbau-Kongreß zu Freiburg i. Br.

3' Freiberg in der Stadt  
Sufer isch's un glatt  
Riche Herre, Geld un Gut  
Jungfra wie Milch un Blut  
3' Freiberg in der Stadt.

\* Freiburg i. Br., 5. Septbr.

Heute begann hier der 30. Deutsche Weinbau-Kongreß mit den Sitzungen der Unterausschüsse und denen des Verbandsausschusses des Deutschen Weinbauverbandes. Aus allen Gauen unseres deutschen Vaterlandes sind die Winzer in außerordentlich großer Zahl hier zusammengelommen, um sowohl in der Weinbauausstellung als auch bei der Tagung zu sehen bzw. zu hören, welche große Entwicklung der Weinbau und alles, was damit zusammenhängt, in den letzten Jahren genommen hat. Die Stadt Freiburg bereitet ihren Gästen eine herzliche Aufnahme; zahlreiche Häuser tragen Flaggen und vor dem Bahnhof hat die Stadt zu Ehren der Kongreßteilnehmer eine prächtige Ehrenpforte errichtet. Freiburg als Mittelpunkt des oberbadischen Weinbaues bezeugt auf diese Weise sein reges Interesse für den Deutschen Weinbaukongreß. Einen verheißungsvollen Anfang nahm mit dem Begrüßungs-Abend am Dienstag Abend die Tagung. Der große Gartenjaal des Hotels „Kopf“ war bis auf den letzten Platz gefüllt. Nach einleitenden flotten Marschen begrüßte der zweite Bürgermeister Hölzl die Anwesenden und betonte in seiner Rede die Bedeutung Freiburgs als Weinstadt. Der Präsident des Deutschen Weinbauverbandes, Herr Dekonomierat Dr. Müller, dankte dem Bürgermeister für die freundliche Aufnahme, welche die Teilnehmer des Kongresses in Freiburg fanden und begrüßte besonders die zahlreich erschienenen Teilnehmer aus dem besetzten Gebiet, die durch ihre Teilnahme ihr Bekenntnis zum Deutschtum ablegen. Unter tosendem Beifall stimmte die Versammlung in die Begrüßung des Präsidenten ein, dessen Ansprache in einem freudig aufgenommenen Hoch auf die Stadt Freiburg endigte. Im Verlauf des Abends wechselten Gesang- und Musikvorträge ab. Alle Darbietungen fanden stürmischen Beifall. Begeisterte Aufnahme fand die Mitteilung des Vorstehenden, daß auf Einladung der Stadt Wiesbaden der nächstjährige (1923) Weinbaukongreß in Wiesbaden stattfinden wird.

\* 6. September.

In Gegenwart des badischen Staatspräsidenten Dr. Hummel und von Vertretern der preussischen, bayerischen und württembergischen Regierung, sowie in Anwesenheit zahlreicher Gelehrter, Mitglieder der Biologischen Reichsanstalt, der verschiedenen staatlichen Versuchs- und Lehranstalten und der staatlichen und privaten Mustergüter sowie von über tausend Winzern und Weinhändlern aus dem ganzen Reiche fand heute die erste Hauptversammlung des diesjährigen deutschen Weinbaukongresses im hiesigen katholischen Vereinshaus statt.

Der Präsident Dekonomierat Dr. Müller begrüßte die Erschienenen und übergab sodann das Wort Herrn Ober-Reg.-Rat Dr. Boerner-Naumburg (Thür.) von der Biolog. Reichsanstalt über „die Vernichtung der Reblaus durch Anbau von Pfropfreben.“ Der Redner begann: Die verheerende Wirkung der Reblaus in Amerika und Frankreich hat auch Deutschland nicht verschont. Daß die Reblaus im Lande ist, weiß jeder Winzer nur zu gut, auch daß sie die Pest bedeutet, an der unser ganzer Weinbau zu Grunde gehen kann. Redner schildert zunächst das Eindringen der Reblaus in die verschiedenen deutschen Weinbaugebiete und gab dann ein Bild des Abwehrkampfes der Regierung gegen die zunehmende Verlausung, der großzügig gedacht, aber einerseits wegen Mangel ausreichender Staatsmittel, andererseits wegen des unverständlichen Widerstandes vieler Winzer nicht bis zur völligen Vernichtung des größten Weinschädling durchgeführt werden konnte. Im Gegenteil: Wir hinken infolge mangelnder Kenntnis der letzten Geheimnisse der Fortpflanzung der Reblaus mit allen Maßnahmen nach und da die Staatsmittel sowohl zur Anstellung weiterer wissenschaftlicher Versuche als auch zur ausreichenden Entschädigung der Winzer nach dem Kriege noch spärlicher fließen als bisher und der sinnlose Widerstand gegen eine durchgreifende Schädlingsbekämpfung seitens der Winzer zunimmt, so bringt jeder heiße trockene Sommer eine weitere Vermehrung der Laus und damit weitere Dedländereien und Wüsteneien mitten in den deutschen Weinbaugebieten. Bereits 1905 erlebten wir schwere Revolten der Winzer im Mezer und mitteldeutschen Weinbauggebiet, die zur Folge hatten, daß ein mitteldeutsches Weinbauggebiet heute kaum noch existiert. Man ließ sich nicht belehren und man läßt sich neuerdings auch im mittelhheinischen Weinbauggebiet anscheinend nicht belehren, wie der dortige Winzertrawall des Vorjahres zeigt. Der Mittel- und Arbeitermangel des Weltkrieges hat nun dazu beigetragen, daß

sich die infizierten Gebiete nicht nur weiter ausdehnen, sondern daß auch ganz neue Reblausgebiete entstanden sind, so im mittelhheinischen Gebiet, in Württemberg, in Hessen und neuerdings leider auch in Baden. Nicht immer ist es nur mangelndes Verständnis des Winzers, vielfach bemängelte er die allzu niedrige Reblausbekämpfung. Mag dies auch zutreffen, so hat doch der deutsche Weinbaukongreß die Pflicht, als die berufene Stelle zum Ausdruck zu bringen, daß jeder Widerstand der Winzer gegen eine durchgreifende Reblausbekämpfung für den ganzen deutschen Weinbau katastrophal werden kann. Der Redner erörterte hierauf die verschiedenen Bekämpfungsarten des Schädling und bezeichnete als einen sehr aussichtsreichen Weg die Verwendung immuner Reben, zu deren Schaffung der Anbau von Pfropfreben nötig sei, wie ihn die Regierung mit großer Energie fördere. Gelingen es, auf diesem Wege die Laus zu beseitigen, so könnten Kinder und Enkel wieder deutsche Reben pflanzen.

An den Vortrag schloß sich eine ausgiebige Aussprache, die viel Anregungen brachte. Wenn auch einige Redner die optimistische Auffassung des Referenten nicht teilten, so wurden doch die Ausführungen des Herrn Boerner im allgemeinen als richtig befunden. Einige Redner empfahlen die schnelle Anpflanzung der Pfropfrebe in reblausverseuchten Gegenden. Mit besonderem Interesse folgten die Anwesenden den Ausführungen des Herrn Prof. Dr. Schneider-Drelli aus Zürich, der lobende Worte für den deutschen Weinbau, die deutsche Wissenschaft und die energische Wiederaufbauarbeit fand und auf die außerordentliche Bedeutung der Boerner'schen Gesichtspunkte hinwies.

Gegen 1/2 12 Uhr wurden die Verhandlungen abgebrochen. Die Teilnehmer unternahmen dann einen Rundgang durch die Weinbauausstellung, von der alle hochbefriedigt waren. Nachmittags begab man sich nach dem nahen Rebort Kirchofen zu einer Rebgeländebesichtigung und einem Winzerfest.

\* 7. September.

In den heute fortgesetzten Verhandlungen sprach Landwirtschaftsrat Klingner-Neustadt a. S. über Neuerungen bei der Weinbehandlung. Er berichtete auf Grund eigener Erfahrungen und Beobachtungen in seinem Wirkungskreise über zwei nicht allgemein bekannte Verfahren, die für die Weinbehandlung von Bedeutung sind und weitgehende Beachtung verdienen. Es sind das: 1. Die Entkeimung des Weines auf kaltem

Wege mittels Filtration; 2. die Beseitigung der Hauptursache der Weintrübungen nach dem Dr. Möslinger'schen Verfahren. Nach einer eingehenden Schilderung des Verfahrens schloß der Redner mit dem Wunsche, daß in Zukunft die Wissenschaft der Weinbehandlung mehr Beachtung schenke und der Praxis Erleichterung schaffe.

An zweiter Stelle verbreitete sich Administrator Seufferheld-Grünhaus bei Trier über die Frage: Können unter gleichzeitiger Erhöhung der Durchschnittserträge die Produktionskosten im Weinbau wesentlich verringert werden? Der Redner verlangte eine Reform der Reberziehungsarten in den verschiedenen deutschen Weinbaugebieten und richtete nach einer eingehenden Empfehlung neuzeitlicher Bodenbearbeitung, größter Sorgfalt bei der Laubbehandlung und Ersetzung der Pfähle durch Draht vor allem ein Appell an die Großwinzer, alle irgendwie in Betracht kommenden Neuerungen zu übernehmen, damit die Klein-Winzer davon lernen können und ebenfalls zu ihrer Einführung bewogen werden. An den Vortrag schloß sich eine lebhafteste Aussprache.

Hierauf berichtete der Direktor des Freiburger Weininstituts, Dr. Müller, über: Neue Erfahrungen bei der Reberschädlingbekämpfung. Seine Ausführungen hatten mehr fachwissenschaftliches Interesse.

Als letzter Redner behandelte Generalsekretär Dr. Fahrnschön-Karlsruhe „die wirtschaftliche Lage des deutschen Weinbaues“. In seinem für die Allgemeinheit interessantesten und wichtigsten Vortrag der Tagung wies der Redner in längeren Ausführungen nach, daß die derzeitige Lage des deutschen Weinbaues nicht so glänzend sei, wie sie auf den ersten Blick erscheine. Der Redner wies darauf hin, daß vielfach bei der Beurteilung des Einkommens der Winzer übersehen wird, daß zahlreiche Winzerbetriebe Familienbetriebe sind, und daß das Einkommen nicht selten um ein Erkleckliches von dem Einkommen der Industriearbeiter übertroffen wird. Diese Tatsache hat eine starke Abwanderung zur Folge. Der Redner kam dann ausführlich auf die bestehenden und noch kommenden Steuern zu sprechen, die gründlich dafür sorgen, daß die Bäume im Weinbau nicht zum Himmel wachsen. Er begrüßte es, daß die Veranlagungsbehörden in Ausführung der Steuergeetze jetzt endlich nach vielen Kämpfen des deutschen Weinbauverbandes und der verschiedenen Landes-Weinbauverbände den besonderen Verhältnissen im Weinbau mehr als früher Rechnung trügen und verlangt dann die Beseitigung der noch vorhandenen Härten. Im zweiten Teile seines Vortrags zeigte Dr. Fahrnschön, daß auch durch die Aufwendung großer Mittel, die vom Weinbau zur Bekämpfung der Reblaus aufgewendet werden müssen, die wirtschaftliche Lage des Weinbaus nicht als sehr rosig bezeichnet werden kann und daß sie sogar zu ernststen Besorgnissen Anlaß gibt, wenn man die künftigen Absatzmöglichkeiten für Wein in Betracht zieht. Sehr scharf bekämpfte der Redner die Absicht, eine Ausfuhrabgabe auf Wein einzuführen, da dann der deutsche Weinhandel mit dem ausländischen überhaupt nicht mehr konkurrieren kann. Ferner wandte sich der Redner auch gegen den Erlaß von Weinausfuhrverboten. Er schloß mit der Aufforderung zu einem engen Zusammenarbeiten in einer einheitlichen Standesorganisation, da es nur so möglich sei, in den großen wirtschaftlichen und wirtschaftspolitischen Fragen etwas zu erreichen.

Nachmittags schloß sich die große Weinkostprobe des badischen Weinbauverbandes an die Verhandlungen an. Es kamen dabei die 21er Weißweine der unterbadischen Rebgebiete, vom Bodensee, aus dem Breisgau, dem Markgräflerland, vom Kaiserstuhl, aus der Ortenau und der Bühler- gegend und ferner die 21er badischen Rotweine zum Ausschank.

#### Weinbau-Ausstellung.

Die erste nach dem verhängnisvollen Weltkrieg (1913) veranstaltete Weinbau-Ausstellung kann als durchaus vollendet bezeichnet werden. Die Beteiligung der Privatfirmen und der Industrie, die mit ihren Leistungen direkt oder indirekt mit dem Weinbau, Schädlingsbekämpfung, Kellerwirtschaft usw. in Verbindung stehen, ist trotz der großen wirtschaftlichen Nöte und überaus schwierigen Verhältnisse, unter denen das deutsche Volk in seiner Allgemeinheit leidet, sehr stark. Es ist gelungen, ein fast lückenloses Bild der einschlägigen Industrie zu geben, ein Zeichen dafür, daß der deutsche Arbeitsgeist nimmer rastet und rostet und trotz aller Bedrückungen neue Fäden zu spinnen sucht, die nicht zuletzt dem Wohl des Volksganzen dienen. — Der Lauf der Rebe und ihrer Frucht kann in der Ausstellung vom kleinsten Würzelchen bis zum Weinglas verfolgt werden. Was die Technik an Apparaten, Maschinen, Hilfsmitteln erfunden hat, was die praktische Wissenschaft, der Forschungsleiß, Naturwissenschaft und Chemie auf diesem Gebiet geleistet haben, ist in mustergültigen Darbietungen auf der Ausstellung vereinigt zu sehen. Der amtliche Katalog zählt 71 Aussteller aus allen Teilen des Reiches auf, die zu erwähnen weit über den Rahmen des Berichtes hinausgehen würden. Besonders stark ist natürlich die Beteiligung der badischen Firmen. (Unserm Bericht über die Aussteller in voriger Nr. dieser Zeitung ist noch nachzutragen, daß auch unsere heimische Industrie, die Ingelheimer Maschinenfabrik A.-G., Nieder-Ingelheim, mit einer reichhaltigen Kollektion ihrer Kelterei-Erzeugnisse vertreten war.)



### Berichte.



#### Rheingau.

⊙ Aus dem Rheingau, 13. Septbr. Wenn sich nicht das schon seit Wochen anhaltende regnerische Wetter ändert, dann geben wir bald die Hoffnung auf einen guten Jahrgang auf. Die zweite Hälfte des August brachte wohl einige Tage sonniges Wetter, aber auch nicht frei von tagelangen Regengüssen. So ist der August im Durchschnitt naß und kühl verlaufen und der September, auf den wir dann unsere Hoffnungen setzten, hat uns bis jetzt enttäuscht. Die Trauben sind in ihrer Entwicklung nicht zurück und könnte noch Manches gut werden, wollte es die Sonne mit den Reben etwas besser meinen. Einen Edelwein wird es nicht geben, da der August die Trauben nicht „kochte“. Es kommt für die Beschaffenheit des Weines auf das Wetter auch im September an. Die Oesterreicher Trauben und alle Rotsorten sind in den Zustand des Reifens übergegangen; die Rieslingtrauben beginnen gleichfalls zu lauern. Einigen Schaden hat die Peronospora stellenweise noch verursacht, auch zeigt sich jetzt Sauerwurmschaden. Für das Ganze kommt dieser Ausfall jedoch wenig in Betracht. Nach wie vor verspricht der reiche Behang fast einen vollen Treffer der Menge nach. —

## NOSPERAL

das beste und billigste Mittel

gegen Peronospora

Hersteller:

Fabrikwerke vorm. Meister Lucius & Brüning, Höchst a. M.  
Alt. f. Schädlings-Bekämpfungsmittel.

#### Main.

⊙ Hochheim, 13. Septbr. Das Wetter will sich nicht zum Besseren wenden. Wenn es mit dem Regen so weitergeht, ist Rohfäule und ein früher Herbst zu befürchten. Es ist das um so bedauerlicher, als die Weinberge in ihrem herrlichen Grün und vollen Behange vielversprechend dastehen. Auffallend schön stehen die Weinberge, die mit den neuen Mitteln „Nosperal“ und „Kurtakol“ gespritzt wurden. Von der Ferne aus fallen diese Weinberge durch ihr üppiges Laubwerk und saftiges Grün auf. Möchte doch endlich die Sonne das ihre tun, damit die Hoffnungen auf eine reiche und qualitativ gute Ernte in der letzten Stunde nicht noch getäuscht werden.

#### Wein.

\* Kestert, 13. Sept. Die Weinberge der hiesigen Gemarkung sind geschlossen. Der Behang der Weinstöcke ist überall gut und gesund. Es ist mit einer besonders aussichtsreichen Weinernte zu rechnen.

#### Rheinhessen.

\* Aus Rheinhessen, 13. Sept. Der Frühburgunderherbst hat im Laufe dieser Woche in zahlreichen Weinbaugebieten bereits seinen Anfang genommen. Der Ertrag ist meistens gut, in geschützten Lagen, die nicht durch die Nachtfröste im Frühjahr litten, sehr gut. Auch die Qualität der Trauben ist befriedigend, wenn auch nicht von dem hohen Zuckergehalt des Vorjahres. Das Kaufgeschäft setzt auch bereits ein. In Ober-Ingelheim wurden für das Pfund Trauben 35 Mark gezahlt, ein Preis, der als sehr hoch bezeichnet werden muß, denn das Stück Wein würde sich hier schon im Most auf über 100,000 Mk. stellen.

\* Ober-Ingelheim, 12. Sept. Der Frühburgunderherbst hat begonnen. Der Trauben-Preis ist 35 Mark für das Pfund.

\* Gau-Algesheim, 12. Sept. Die Lese der Frühburgunder wurde in hiesiger Gegend in den letzten Tagen vorgenommen. Die Trauben fingen an zu faulen und so holten die Winzer den Herbst herein, um sich vor Schaden zu bewahren. Im Kaufgeschäft ist es ruhig. Mostgewichte bis zu 80 Grad wurden festgestellt, in Frei-Weinheim 78 Grad.

\* Mainz-Kastel, 13. Sept. Die Weinberge in der Gemarkung Mainz-Kastel sind vom 13. ab geschlossen.

\* Von der Bergstraße, 13. Sept. Trotz des seitherigen, für die Weinberge ungünstigen Wetters sind die Portugieser-Trauben so weit vorgeschritten, daß seit einigen Tagen schon solche von den Händlern zusammengekauft werden, um in die Großstädte versandt zu werden. Sie lassen freilich an Süßigkeit zu wünschen übrig. Dessenungeachtet werden pro Pfund 18 Mk. bezahlt.

# Rheingauer Weinzeitung

zugleich Zeitschrift für den „Rheingauer Weinbau-Berein“

## Sachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Tel.-Adr.: Weinzeitung Destr. (H.)

Expedition: Destr. im Rheingau, Marktstraße 9.

Fernsprecher Nr. 140.

Postfachkonto: Frankfurt (Main) Nr. 8924.

Nachdruck bei Quellenangabe gestattet.

Erscheint 14-tägig. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658) u. der Expedition. Post-Bezugspreis M. 7.50 pro Quartal inkl. Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einsendung von M. 7.50 in Deutschland, M. 9.00 im Ausl.

Verlag und Druck:  
Otto Etienne, Destr. im Rheingau.

Inserate die 6-gespalt. Petitzeile M. 4.00. Reklamen M. 8.00. Beilage-Gebühr: 3000 Exemplare 200 M. Anzeigen-Aufnahme: die Expedition zu Destr. (H.) sowie alle Annoncen-Expeditionen. — Beiträge werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzel-Nr. 1 M.

Nr. 19.

Destr. im Rheingau, Sonntag, den 17. September 1922.

20. Jahrgang.

Die heutige Nummer umfaßt 6 Seiten.

### Zweites Blatt.

#### Ein Beitrag zur Frage: Wie entsteht die flüchtige Säure im Wein?

Von Val. Söngen, Röhla.

In Heft Nr. 3 der illustrierten Monatschrift „Wein und Rebe“ las ich eine Abhandlung über den Gehalt an flüchtiger Säure der rheinhessischen Weine des Jahres 1921, von Herrn Dr. Kramer in Oppenheim, die mich außerordentlich interessierte. Leider wurde dieser Frage bisher von wissenschaftlicher Seite nicht so umfangreich und ausführlich nahe getreten, daß die Bekämpfung der flüchtigen Säuren nicht schon längst eine der ersten Aufgaben in dem Arbeitsprogramm jedes Winzers oder Weinlagerers darstellt.

Da ich seit 28 Jahren viele Beobachtungen und Analysen in dieser Richtung ausgeführt und gesammelt habe und da mir nur zu gut bekannt ist, zu welcher großen Verlusten die Nachlässigkeit in der Ausführung der nötigen Arbeiten führen kann, so mögen auch meine folgenden Zeilen allen Winzern und Weinhändlern usw. meiner Heimatsegegend eine weitere Anregung geben, die Bekämpfung der flüchtigen Säurebildung peinlichst durchzuführen.

Erst durch meinen Uebertritt aus der Traubenwein- in die Obstweinbranche wurde auch ich veranlaßt, der Entstehung der flüchtigen Säurebildung erhöhte Aufmerksamkeit zu widmen und ich lernte bald erkennen, daß damals bei Obstweinen im Allgemeinen noch ebenso wenig der Bildung der flüchtigen Säuren nachgegangen wurde, wie bis vor nicht zu langer Zeit, bei den Traubenweinen.

Lebighlich zur Verhütung großer Verluste, welche in Traubenweinen durch die Bildung erheblicher Mengen flüchtiger Säuren entstehen können, verfaßte ich vor ca. 10 Jahren eine Broschüre: „Die Grundbedingungen zur Herstellung fehlerfreier Traubenweine für Winzer, Käufer usw.“ Ich erwähnte darin, daß der Bildung von flüchtigen Säuren (insbesondere Essigsäure) in Traubenweinen besonders in warmen Herbst eine viel größere Aufmerksamkeit zugewendet werden muß, während in mittleren und kühlen Jahren die Gefahr essigstichige Weine zu bekommen überhaupt nicht groß ist.

Zwei bestimmte Faktoren verhindern, daß bei der bis heute noch üblichen allgemeinen Arbeitsweise während der Lese der Trauben und der Vergärung der Moste, nicht viel mehr essigstichige Weine vorkommen. Dieses ist die zumeist während der Traubenernte herrschende kühlere Temperatur und die in den Trauben und Mosten an Kalk gebundene und freie Weinsäure.

Die Zahlen bis 1,8 ‰ flüchtiger Säuren, wie von Herrn Dr. Kramer festgestellt, sind als reine Essigsäure berechnet schon so, (auch wenn angenommen wird, daß andere Fettsäuren als Essigsäuren darin enthalten sind) daß, wenn nicht gerade auch ein sehr hoher Alkoholgehalt bestände, eine Gefahr für viele Weine vorläge, allmählich während des Lagerns essigstichig zu werden.

Wenn in den 20er Weinen verhältnismäßig mehr zum Essigstich geneigte Weine vorkommen, so kam die Schuld nur daran liegen, daß diese Weine infolge des fehlen-

den Zuckers der Moste keinen so hohen Alkoholgehalt erreichten und den Essigbakterien, die sich während der warmen Lesezeit stark vermehrten, während der Gärung eine längere Vegetationsmöglichkeit geboten war. Meiner Ansicht nach handelt es sich bei der festgestellten flüchtigen Säure fast nur um Essigsäure, wenn auch bei solchen Gehalten noch nicht direkt von einem Essigstich gesprochen werden mag.

Geringe Mengen flüchtiger Säuren, die in jedem Gärprodukt sich vorfinden, können von Hefen erzeugt werden, dagegen konnte ich bis jetzt in allen Mosten und Jungweinen mit flüchtigen Säuregehalten von 0,8 ‰ und mehr bei scharfer Vergrößerung stets Essigbakterien feststellen.

Alle flüchtigen Säuren, die in Mosten schon angetroffen werden, sind fast nur aus Bakterien gebildet und darauf stützt sich auch das Vorhandensein der flüchtigen Säure in den 21er Weinen.

Es wird vielfach noch angenommen, daß sich in Weinen vorfindender Essigstich allmählich während des Lagerns gebildet hätte. Allerdings kann dies vorkommen. Sobald der Wein aber bis zum ersten Abstich gesund ist, so muß, wenn nachher ein Stich festgestellt wird, eine unsachgemäße, unachtsame Behandlung stattgefunden haben.

Die in Weinen nachgewiesene Essigsäure ist stets zur Hauptsache schon während der Gärung erzeugt worden und ich habe häufig die Wahrnehmung gemacht, daß sogar durch den Zusatz größerer Mengen rein gezüchteter Hefen die Bildung der flüchtigen Säure nicht unterdrückt, sondern sogar gefördert wurde.

Dies erklärt sich durch die bei Zusatz von größeren Mengen Reihhefen entstehende höhere Temperatur im Moste, die den schon in größerer Anzahl sich im Moste befindlicher Essigbakterien die geeignete Vegetationstemperatur verleiht. Daß ein zunehmender Zuckergehalt der Moste einen günstigen Einfluß auf die Bildung der flüchtigen Säure ausübt, ist möglich, jedoch habe ich dies bisher in der Praxis noch nicht feststellen können. Dagegen habe ich festgestellt und zwar bei Mengen von vielen Millionen Litern verschiedener Beerenweinsorten, daß, wenn die Rohsäure-Essigbakterien frei waren oder nur ganz geringe Mengen aufwiesen, dann alle Weine selbst bei 30 ‰ Zuckergehalt glatt und rein vergoren sind und kaum einmal mehr als 1 ‰ flüchtiger Säure enthielten. Erklären könnte ich mir die Bildung der flüchtigen Säuren in süßeren Weinen nur folgendermaßen: Genau so wie die Hefen schon auf den Traubenbeeren auf die Gelegenheit warten, den aus den Beeren tretenden Zucker zu vergären, so sitzen auch schon die Essigbakterien dort und beginnen sofort ihre Tätigkeit den gebildeten Alkohol in Essigsäure umzuwandeln, wodurch diese Bakterien eine starke Vermehrung erfahren.

Zu den zuckerreichsten Beeren gehören in erster Linie die gebildeten Rosinen, welche durch ihre mehr oder weniger großen Beschädigungen durch Mägen und Aufreißen der Beeren größere Flächen bieten, welche eine größere Anzahl Bakterien beherbergen und arbeiten lassen können. Bei hohen Temperaturen geht die Vermehrung der Bakterien sehr rasch von statten und es kommen dann schon größere Mengen dieser schädlichen Organismen mit in den Most.

Einen Rückgang der flüchtigen Säuren konnte ich bisher nicht feststellen, obwohl sich meine Untersuchungen

nicht nur auf Weine im Anfangsstadium und während der Gärung, sondern auch auf das kürzere und längere Lagern derselben erstreckten. Ich will damit keineswegs bestreiten, daß es bei Traubenweinen mit ganz anderer Zusammensetzung möglich ist.

Wenn in einer Anzahl 1921er Weinen hohe flüchtige Säuregehalte festgestellt sind, ohne daß ein Stich geschmacklich hervortrat, so reichte eben die Essigsäure bei der noch süßen Beschaffenheit der Weine dazu nicht aus. Bei einem Gehalte von 3 ‰ flüchtiger Säure wird indessen wohl jedem nur etwas geübten Probierer der Stich sehr leicht merkbar. Diejenigen Fettsäuren, die außer der Essigsäure in den flüchtigen Säuren mitbestimmt werden und nach Angabe einiger Forscher aus verschiedenen anderen Organismen gebildet werden und während der Lagerung des Weines wieder verschwinden können, sind nicht schädlich. Auch haben wir gegen diese Bildung zur Zeit noch keinerlei Waffen. Wohl aber haben wir es in der Hand, die Entstehung größerer Mengen Essigsäure zu verhindern oder doch wenigstens nicht über das für gesunde Weine anerkannte Maß hinaus gehen zu lassen. In Traubenweinen gelingt dies immer leichter als in Obstweinen, denn die Ernte und Verarbeitung des Obstes fällt immer in die wärmere Jahreszeit und dann enthält der Obstmost keine Weinsäure, die ganz ohne Frage ein gewisses Antiseptikum gegen viele niedere Organismen darstellt.

Zu der Frage, ob die Hefen in den 1921er Weinen während der Gärung Lebensbedingungen vorfinden, die sie zu einer erhöhten Bildung von flüchtigen Säuren zwingen, bin ich der Ansicht, daß nicht die Hefen, sondern fast nur die Essigbakterien die Schuld daran tragen. Es fragt sich nur, wie ist dem Wachstum dieser Pilze entgegen zu arbeiten? Essig bildet sich überall dort, wo Essigpilze bei höheren Temperaturen mit verdünnten alkoholischen Lösungen zusammentreffen. Schon die durch geplagte, angestochene oder zerdrückte Traubenbeeren freigewordenen Säfte, die über andere Beeren hinweglaufen und dadurch große Angriffsflächen bieten, werden von den Hefen sofort in Gärung gebracht und stellen somit auch gleich dünne alkoholische Lösungen dar, die gern und begierig von den Essigpilzen angegriffen werden.

Haben wir nun, wie in allen guten Weinjahren, auch während der Lesezeit nur einige wirklich warme Tage, so ist die Gefahr, viel Essigpilze in den Most zu bekommen, schon da und bei nicht sachgemäßer Arbeit während der Lese genügen auch einige warme Tage vollständig, um später im Wein derartige Mängel feststellen zu müssen. Bedenkt man z. B. daß man in Winterreifen im allgemeinen nicht gewohnt ist, während der Lesezeit an warmen Tagen etwas peinlicher zu arbeiten als an kühlen Tagen, so wird die Entstehung derartiger Weinkrankheiten klar. Die Trauben werden während der Lese an warmen Tagen genau so wie an kühlen Tagen in kleinen Lesebütten gesammelt und dann nach der Sammelbütte gebracht, um dann entweder sofort im Weinberg gemahlen oder am Abend zur Verarbeitung in noch ganzem Zustande nach Hause befördert zu werden. Im Weinberge werden die Sammelgefäße den ganzen Tag benützt, selbst während der Mittagspausen bleiben dieselben im Weinberge stehen und manchmal großer Wärme ausgefegt. Sie bieten also auch der Vegetation aller Pilze und ganz besonders der Essigpilze durch Darbietung großer Flächen geeignetste Gelegenheit.

Genau so liegt es mit den Sammelbütten, die auch tagelang offen den Sonnenstrahlen ausgefetzt bleiben. Selbst die Mühlen und Ladefässer werden oft tagelang ohne Reinigung benutzt und doch sind gerade diese Unterlassungen die ersten Anfänge der meisten später im Weine vorkommenden Krankheiten. Ich will auch nicht vergessen, daran zu erinnern, daß es auch in den Kelterhäusern sehr oft warm wird und daß man alsdann rascher Kellern muß und die Pressen nicht zu lange mit den Pressluchsen beladen lassen darf.

An warmen Herbsttagen muß viel öfter gereinigt werden und zwar hat die Reinigung schon einzusehen bei den Lesebütten. Sind nicht gerade Feldbrunnen in der Nähe, so muß Wasser zu diesem Zwecke mitgeführt werden. Alle Bütten, Fässer, sowie alle Lesegerätschaften müssen jeden Tag gründlich gereinigt werden. Dasselbe gilt von den Mühlen, Kellern und nicht zuletzt von dem Boden der Kelterhäuser.

Weine Zeilen werden auch heute noch manchem Winzer übertrieben erscheinen. Wer aber in jahrzehnte langen Versuchen hat beobachtet, welche peinliche Arbeitsweise gegen die Bildung solcher gefährlicher Krankheitserreger angewendet werden muß, dem wird die Ausführung dieser Arbeiten bald leicht und selbstverständlich. Dann besteht die Sicherheit, daß auch die flüchtigen Säuren nicht über die Normalgehalte hinausgehen und eine Gefahr, eßigstichige Weine zu bekommen, nicht eintritt.

Schriftleitung: Otto Etienne, Oestrich am Rhein.

**Vom Guten das Beste!**

**KLEBSTOFFE**

für  
Hand- und Maschinen - Etikettierung,  
enorm klebkräftig und ergiebig.

**PFEIFFER & SCHWANDNER, LUDWIGSHAFEN**

Vertreter: **Ulrich Berlin, Wiesbaden**,  
Fernspr. 6241 Kais. Friedr. Rg. 76.

Weinlagerfässer  
Stückfässer  
Fuderfässer  
Halbstücke  
Viertelstücke  
Transportfässer

rund und oval

in allen Grössen, liefert prompt und preiswert

**Wagner & Karolus A.-G., Mainz**  
Fassfabriken u. Grosshandlung,  
Walpodenstr. 20,  
Telefon 4347 — Tel.-Adr. Fasskarolus.

**Gebrüder Spangenthal**  
Spangenberg, Bez. Cassel.  
Korkenfabriken — Grossfabrikation in  
**Korken.**

**Kellerei-Maschinen u. Geräte,**

Wein- und Wasser-Schläuche, Korken, Kapseln, sowie alle sonstig.

**Kellerei-Artikel**

empfehlen in bester Qualität zu billigsten Preisen

**Nau & Bollenbach**  
Bingen a. Rh.  
Hauptstr. 16 Fernspr. 506

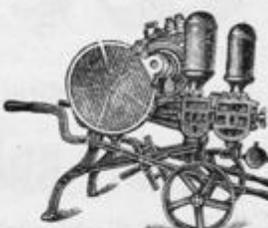


Inserate finden in der „Rheingauer Weinzeitung“ die weiteste Verbreitung.

**Philipp Hilge, Mainz** gegr. 1862.

Spezialfabrik aller prakt. Weinpumpen  
liefert nach wie vor

**Elektromotorpumpen**  
**Handpumpen**  
**la. Weinschläuche**  
in la. Friedensaussführung.




**Montaner & Co.**  
**Mainz**  
(Palamos — Epernay — Buenos-Aires)  
**Katalonische**  
**Champagner- und Wein-Korken**  
(nur eigener Fabrikation).

20. Preussisch-Süddeutsche **Klassen-Lotterie** Beginn fünfter Klasse 10. Oktober.

A. h. l.	Viertel-	Halb-	Ganze-	Doppel-Lose
Preis in jed. Klasse Mk. 17.50	Mk. 35.—	Mk. 70.—	Mk. 140.—	Mk. 280.—
Für alle Klassen Mk. 87.50	Mk. 175.—	Mk. 350.—	Mk. 700.—	Mk. 1400.—

**Karl Anger, Staatlicher Lotterie-Einnahmer Mainz**

Telefon 1254. Postscheck-Konto 1148 Frankfurt a. M.

**J. ROVIRA & Co.,**  
Korkstopfenfabrik  
San Feliu de Guixols (Catalonien),  
**MAINZ, Kaiser Friedrich-Strasse 3.**  
Fernruf 319. Tel.-Adr.: Roviracomp.

Beste catalon. Sekt- und Weinkorken eigener Herstellung.

**Erste Mainzer Metallkapsel-Fabrik, Franz Zahn,**  
Mainz am Rhein, Wallaustrasse 59  
Fabrik und Lager sämtlicher Kellereimaschinen und Kellereiartikel.  
Grösstes Geschäft dieser Art. Telefon 704. Tel.-Adr.: Kapsel-fabrik.

Empfehlts als Spezialitäten durch über 55jähr. praktisch gemacht. Erfahrungen: Flaschenlegollack in allen feurigen Farben und kaltflüssigen Flaschenlack zum Abdichten der Korken gegen Kellerschimmel und Korkwurm, neueste Weinpumpen u. prima Weinschlauch, Flaschenverkork u. Entkorkmaschinen, Kapselmaschinen, Flaschen-Spülmaschinen, Filtrierapparate aller Art, la Asbest für Sack-Cylinder-Riesen- u. Komettfilter, la Filtriersäcke u. Hefenpresssäcke, Filtrierkohle u. Entfärbungskohle, Casein, echte Sallansky Hausenblase, Gelatine „Osteocolle“, Gelatine „Laine“ weisse Blätter-Gelatine, Wein- u. Champagner-Tannin Marke „Merk“, Etikettenleim, la Stearinkellerlichter, arsenikfreien Schwefelspahn, la Flaschenpapier, la Strohulsen, Fassbleche, Spundlappen, Querscheiben Fasskitt etc. etc.



Inserieren Sie in der **Rheingauer Weinzeitung**

Empfehle:  
**la. Viertel- und Halbstück-Fassdauben**  
sowie Bütten- und kleinere Hölzer.  
Ferner la. neue **Fässer**  
von 20—650 Liter.  
**Georg Jos. Friedrich**  
Oestrich im Rheingau  
70 Telefon 70.

**Stichweine**  
kauft zu höchsten Preisen.  
**Alfred Krieger, Mainz,**  
Emmerich Josefstrasse 3.  
Telefon 1339.

**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.

**Ein wichtiger Punkt**  
ist es, daß unsere Mitglieder und Leser bei ihren Anfragen, Käufen, Bestellungen usw. in erster Linie unsere Inserenten berücksichtigen und stets auf die Rheingauer Weinzeitung sich berufen.

Besten **Natur-Stall-Dünger**  
liefert billigst waggonweise  
**Jakob Krenrich,**  
Mainz, Rheinpfalz.

**Strohulsen**  
mit und ohne Kopfbund, in allen Grössen, liefern prompt und billig  
**Schöland & Tölke**  
Strohulsen- u. Maschinen-Fabrik  
Bohne i. Oldbg.

**Heirat!**  
Damen u. Herren, auch ohne Vermög., die sich gut verheirat. woll., gibt kostenlos Auskunft Frau **DECKERT, BERLIN,**  
Perlebergerstr. 21.

**Rheinpfalz.**

\* Aus der Rheinpfalz, 13. Sept. Der Stand der Weinberge ist ein guter. Der Traubenbehang berechtigt zu den besten Hoffnungen. Man rechnet mit einem reichlichen Mittelherbst. Ueberall, selbst die spät reifenden Traubensorten beginnen sich zu hellen, bezw. zu färben. Der Wurmschaden ist bis jetzt kaum merklich. Hier und da tritt die Traubensäule stärker auf, was eine Folge der häufigen Niederschläge ist. Im Weinhandel herrscht starke Nachfrage nach mittleren und feinen Flaschenweinen des 1921er Jahrganges.

**Mosel.**

3 Von der Obermosel, 13. Sept. Die Reblaus ist in Mittel entdeckt worden. Der Winzer hat sich infolgedessen eine große Aufregung bemächtigt. In Saarburg fand dieserhalb eine starkbesuchte Versammlung statt, in welcher die sofortige reichsgesetzliche Bekämpfung gefordert wird. Ein fünfgliederiger Ausschuss wurde gewählt, der alles weitere beraten und bearbeiten soll.

**Wein-Versteigerungen.**

\* Mainz, 6. Septbr. Die hier stattgefundenene Naturweinversteigerung der „Vereinigten Westhofener Wein-Versteigerer“ zu Westhofen brachte 1 Halbstück 1917er, 2 Halbstück 1920er, 16 Halbstück und 16 Stück 1921er Weine aus den besten Lagen von Westhofen, darunter schöne, raffige Riesling- und edelsüße Gewächse. Es kosteten 1 Halbstück 1917er 81000 Mk., 2 Halbstück 1920er 70000 und 73000 Mk., das Stück 1921er 142000—340000 Mk. Durchschnittlich wurden für das Halbstück 99150 Mk. angelegt.

\* Mainz, 6. Sept. Hier fand die Naturwein-Versteigerung der Vereinigten Weinbergbesitzer zu Bodenheim statt, die zahlreich besucht war. Zum Ausgebot gelangten 50 Halbstück 1921er Weißweine aus guten und besten Lagen der Gemarkung Bodenheim, darunter feinste Edelbeergewächse, die sämtlich glatt in anderen Besitz übergingen. Es wurden erlöst für das Halbstück 103000—302000 Mk., durchschnittlich 160320 Mk.

\* Nierstein, 8. Sept. Gestern fand hier bei reger Beteiligung die Weinversteigerung der Vereinigung Niersteiner Weingutsbesitzer statt. Zum Ausgebot kamen 46 Halbstück und 16 Viertelstück 1921er Niersteiner Weine und wurden mit Ausnahme von 4 Viertelstück alle Fässer bei hoher Taxüberschreitung zugeschlagen. Erlöst wurden pro Halbstück 106000—232000 und pro Viertelstück 67000—210000, im Durchschnitt pro Stück 359120 Mk. Gesamterlös für 46 Halbstück und 12 Viertelstück 9158000 Mk.

\* Mainz, 9. Sept. Die gestern hier abgehaltene Weinversteigerung der Winzergenossenschaft von Alsheim erfreute sich eines guten Besuches. Alle Fässer konnten bei großen Taxüberschreitungen zugeschlagen werden. Zum Ausgebot kamen nur 1921er Weine und wurden pro Stück 251000—671000, im Durchschnitt pro Stück Mk. 416100.— erlöst. Gesamterlös für 41 Stück und 12 Halbstück Mk. 19557000.—

\* Bensheim, 14. Septbr. Bei der am 28. August stattgehabten erstmaligen Versteigerung städtischer Weine, bei der die 1920er Ernte zum Ausgebot kam, wurden folgende Preise erzielt: Pro Hektoliter Hohberg Spätlese (Riesling) 7600 bis 9000 Mark; pro Hektoliter Hohberg Vorlese 5300—5600 Mark; pro Hektoliter Pfaffenstein, Spätlese (Riesling) 9900—11400 Mark; pro Hektoliter Kirchberg, Vorlese (gemischt) 7000 Mk.

**KURTAKOL**

ges. gesch.  
Höchstwirksames Kupferpräparat. Seit 8 Jahren geprüft und auf's beste bewährt zur Bekämpfung der

**PERONOSPORA**

und anderer Pilzkrankheiten im Wein-, Obst- und Gartenbau. Einfacher und billiger als Kupferkalkbrühe.

**Kein Kalkzusatz!**

Prospekte und Gutachten frei.

**Chemische Fabriken Dr. Kurt Albert**

Pflanzenschutzabteilung :: Biebrich am Rhein.

**Als Wein-Kommissionäre**

empfehlen sich:

**a) Rheingau:**

- Jacob Bien, Weinkommission, Wiesbaden.
- Jacob Ign. Crass, Erbach im Rheingau. Weinkommissionär. Fernspr. Amt Eltville 276.
- Gustav Dries, Weinkommissions-Geschäft, Winkel i. Rhg. Telefon Amt Destr. Nr. 145.
- Wilh. Emrich, Wiesbaden, Herderstr. 8. Fernsprecher 1247.
- Otto Etienne, Destr. im Rheingau. Weinvermittlung verbunden m. d. Herausgabe der Rheing. Weinzeitung. Telefon 140.
- Kaspar Heil, Weinkommission Destr. i. Rhg. Telefon Nr. 137.
- Daniel Kirdorf, Weinkommissions-Geschäft, Raub a. Rh., Tel. Nr. 36.
- Frz. Jos. Meisenheimer, Destr. i. Rhg. Weinvermittlung. Telefon 81.
- Theodor Nies, Lorchhausen a. Rhein, Fernspr. Amt Lorch 42.
- Anton Söngen, Weinkommission, Hallgarten Rheingau.
- Gustav Stahl, Weinkommissions-Geschäft, Winkel im Rheingau.
- Josef Seib, Wein-Einkaufs-Geschäft, Kiedrich im Rheingau, Fernspr. 47 Amt Eltville.
- Jakob Söngen III., Weinkommissionsgeschäft, Hallgarten im Rheingau.
- Hubert Wallenstein Nachf., Weinkommission, Radesheim — Eibingen. Fernspr. 319.

**b) Rheinhessen:**

- Georg Kündinger, Mainz, Hindenburgstr. 22. F. 3369
- Alfred Löwenstein, Weinkommission, Wörstadt. Fernsprecher 12.
- Gebrüder Mohr, Laubenheim b. Mainz, gegr. 1834. Th. R. Spreizer, F. Mainz 4451 u. Jüngelheim 364.
- Richard Strauss, Erbes-Büdesheim (Rheinhessen) Fernspr. 61, Amt Alzey.
- Michael Hinkel, Weinkommission, Oppenheim.
- Adolf Mayer, Worms am Rhein. Fernspr. 334.
- Jacob Seligmann, gegr. 1865, Oppenheim. Vermittlung von Weinen aller Preislagen. Vertretung auf rheinhess. und Rheingauer Wein-Versteigerungen.
- Ludw. Kleisinger, Gau-Algesheim.
- Jakob Weber, Essenheim b. Mainz, gegr. 1862. Fsp. Nr. 4. Amt Nieder-Olm.
- Karl Günther, Mettenheim (Rheinh.), Käferei u. Weinf. Fernspr. Amt Osthofen 270.

**c) Mittelrhein u. Nahe:**

- Wilh. Clossheim, Münster bei Bingen am Rhein. Fernsprecher Nr. 494.
- Peter Maurer, Weinkommission, Kreuznach. Gegr. 1876. Fernspr. 1576.
- Peter Götz, Weinkomm., Radesheim b. Kreuznach.
- Heinr. Hess, Bacharach-Steeg. Fernspr. 41, Amt Bacharach.
- J. Linden, Weinkommissions-Geschäft, St. Goar.

**d) Rheinpfalz:**

- J. B. Eckel, gegr. 1847, Fernspr. 536, Neustadt a. d. Hdt. Kaufvermittl. Spez. Qual.-Weine.
- Philipp Wenz, Neustadt a. Hdt., Weinkommission, Fernsprecher 1153.

**e) Ahr:**

- Jacob H. Mies, Uhrweiler, Oberstr. 49, Fernspr. Amt Neuenahr 448.
- Jakob Sebastian, Rech a. d. Ahr, Fernspr. Amt Altenahr Nr. 25.

**f) Baden:**

- Albert Noth, Rüfer, Oberrotweil am Kaiserstuhl.
- C. Fr. Cöbele, Langenargen a. B. Fernspr. 18, für Bodenseeweine.

**g) Franken:**

- Alfons Stern, Weinkommiss. Würzburg, Haugering 20. Tel.-Nr.: Frankenstern. Fernspr. 3116.
- Carl Ringelmann, Eschenendorf-Röhler, Fernspr. Amt Volkach Nr. 94.

**Wein-Etiketten**

liefert die Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung.“

**Hausenblase Weinschöne**

● Dextrin ●  
tief, billigst. Man verl. Off  
Julius Strauven,  
Mainz  
Quintinsstr. 10. Telef. 1361.

**Fässer**

weingrüne Stück,  
Halbstück u. kleinere  
zu verkaufen.  
Walter, Mainz,  
Rheinallee,  
Verbindungsweg 16.

Tel. 72 590 Tel.

Leere

**Flaschen**

aller Art  
kauft stets  
zu höchsten  
Preisen  
Franz Egle, München,  
Flaschengrosshandlung, Meindlstrasse 53—54.

**Regelmässig. Sammeldienst**

für  
Weinbeförderung nach allen Richtungen.

**George Hirsch, Mainz.**

**Speditions-Geschäft.**

Telefon 2 und 838. — Eigenes Fuhrwerk.  
Lagerung — Versicherungen.

**Weintransporte**

nach dem  
**Ober-, Mittel- und Niederrhein**

bei Schiffsverladungen gegen die  
Bahn bedeutend billiger,

**mehr als 50% Frachtersparnis**  
durch Vermittlung der Firma

**Jacob BURG**

**ELTVILLE am Rhein.**

Fernsprecher Nr. 12.

**Flaschenpapier** weiss, bunt u. farb.gestreift

liefert vorteilhaft

**Karl Wilh. Trefz, Wiesbaden,**  
Sedanstrasse 1. Telefon 776.

**Wein-Versteigerungen.**

Sept. 19. Destr. i. Rhg., Berwalter A. Claudy, J. B. Molsberger, Geschw. Nögler, Anton Nögler, Ludwig Heinr. Spreizer: 1 Halbstück 1919er; 30 Halbstück und 1 Viertelstück 1921er.

Sept. 20. Nierstein a. Rh. Georg Abrecht Schneider: 1921er Weine.

Schriftleitung: Otto Etienne, Destr. am Rhein.

# Seitz-Werke G. m. b. H. Kreuznach

Kreuznacher Maschinenfabrik, Filter- u. Asbest-Werke



## Pasteurisir-Apparat

**Velox** D. R. G. M.

Dauer u. Grad der Erwärmung einstellbar. Alle Teile zwecks Reinigung zugänglich.

**Filter — Pumpen**  
**Schaumwein-Apparate.**

## Naturwein-Versteigerung

zu Oestrich im Rheingau.

Dienstag, den 19. September 1922, nachmittags 2 Uhr im „Hotel Schwan“ lassen

Verwalter A. Claudy, J. B. Molsberger, Geschw. Nägler, Ant. Nägler und L. H. Spreitzer,

Weingutsbesitzer zu Oestrich im Rheingau  
1/2 Stück 1919er u. 30/2 Stück u. 1/4 Stück 1921er

Oestricher, Mittelheimer und Hattenheimer Naturweine versteigern.

Probetag im „Hotel Schwan“ für die Herren Kommissionäre am Mittwoch den 6. September, allgemeine Probetage am Dienstag den 12. September, sowie am Tage der Versteigerung vormittags. Zum Besuche der Versteigerung und der Proben sind Einlasskarten erforderlich.

## Naturwein-Versteigerung

von

# Gg. Albrecht Schneider

Weingutsbesitzer in Nierstein a. Rh.  
Am Mittwoch, den 20. September 1922, nachmittags 1 1/2 Uhr im Saale des Gasthauses „Zur Krone“ in Nierstein.

## 1921er

besserer und bester Lagen, darunter hochfeine Edelgewächse.

Probetage: In meiner Kellerei Oberdorfstr. 11 für die Herren Kommissionäre am 31. Aug. Allg. Probe am 11. Sept. sowie vor der Versteigerung von 9-12 Uhr und während der Versteigerung im Versteigerunglokal.

Proben nach Auswärts werden nicht abgegeben.

Zum Besuche der Versteigerung sind Einlasskarten erforderlich.

Telefon Nr. 55.

Telefon Nr. 55.

# Claritwerk G. m. b. H.

Kreuznach, Rheinland.



**Filter, Pumpen, Asbest.**

Erstklassig.

Fassfabrikation & Fassgrosshandlung  
**Jos. Nachbauer & Co.**  
Mainz-Kastel  
Fasstagen u. Bottiche aller Art rund u. oval.  
Ständiges Lager aller gangbaren Weinlager- u. Transportfässer.  
**SPEZIALITÄT: Rheinische Halbstücke.**  
Uebernahme kompl. Kellereieinrichtg.  
Telegr.: Nachbauer, Mainz-Kastel.  
Fernruf 4134.

## Pianos

Ia. Fabrikate

neue und gespielte in großer Auswahl zu mäßigen Preisen

## Piano-Magazin H. Schütten

Niederlage:

C. Bechstein, Wiesbaden, Wilhelmstr. 16.

# Rheingauer Bank

e. G. m. b. H.

Geisenheim

(gegründet 1862 als Vorschuss- & Creditverein)

Sparkasse

Reichsbank-Giro-Konto Rudesheim, Postscheckkonten Nr. 42 Frankfurt a. M. u. Nr. 49854 Cöln. Fernsprecher Nr. 72 Amt Rudesheim.

Geschäftsstellen:

Hallgarten: **Val. Hölzer**, Vordergasse,  
Oestrich: **Hanns Bibo**, Beinerstrasse 4.

Rudesheim: **Carl Ehrhard**, Grabenstr. 4.

Winkel: **Hans Stumpf**, Hauptstrasse 62.  
Geschäftsanteil Mk. 300.—, Dividende bei Vollzahlung vom Beginn des nächsten Monats ab. Beitrittsgeld Mk. 3.—.

Kredite in laufender Rechnung und provisionsfreie Vorschüsse gegen Sicherstellung. — Diskontierung und Einzug von **Wechseln** und **Schecks**. — An- und Verkauf, sowie Aufbewahrung und Verwaltung von **Wertpapieren**. — Umwechslung von **Coupons** und **Sorten**. — Vermietung von **Schrankfächern**.

Provisionsfreie laufende Rechnung ohne Kredit (Scheckkonten). Annahme von **Sparanlagen** von jedermann; tägliche Verzinsung bei günstigen Sätzen.

# Ingelheimer Maschinenfabrik

Akt.-Ges.

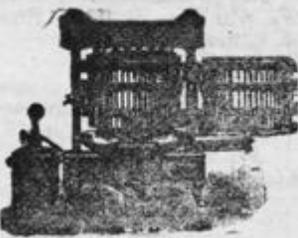
Nieder-Ingelheim a. Rh.

liefert als langjährige Spezialität:

## Hydraul. Pressen

(Ober- und Unterdrucksystem)

zur Bereitung von Trauben- u. Obstwein



**Handkeltern,**

**Mühlen,**

**Fassdampf-**

**Apparate**

in nur bestbewährter Konstruktion.

# Hugo Brogsitter, Weinvermittlung

Wiesbaden.

# Rheinische Volksbank Geisenheim.

Ausführung sämtlicher Bankgeschäfte

Annahme v. Spareinlagen v. Jedermann

(Günstigste Verzinsung.)

Eröffnung laufender Rechnungen und

Scheck-Konten.

Auskünfte jederzeit bereitwilligst.

Filiale in Rudesheim.

Geschäftsstellen in Oestrich u. Hallgarten.

## In russ. Hausenblase

liefert

Spezialhaus

Joh. Georg Beckmann Frankfurt a. M.

Echte russische naturelle

## Saliansky-Hausenblase

in schön schillernden Blättern kauft man nur bei einem Fachmann, sowie echte franz. Gelatine **Latné** und feinstes Weintannin Marke „**Merd**“ ist auch wieder eingetroffen.

Erste Mainzer Metallkapsel-Fabrik

**Franz Zahn**

Wkt. 2 Kellerei-Artikel.

Sofort lieferbar:

**Doppelstück,**

oval und rund,

**Stückfässer,**

rund,

**Halbstück.**

oval und rund,

**Viertelstück,**

oval und rund.

**Versandfässer,**

von 20 bis 400 Liter.

**Wenzel & Köhler,**

Küferei und

Fass-Grosshandlung

Mainz-Kastel

In der Witz 13

Fernsprecher 294.

Landwirt und Winzer-  
john, kath. 21. J. mit prakt.  
u. 4. Sem. Fachschulbild. an  
strg. Tätigk. gew., als

## Verwalter

in Westf. auf gr. Gut tätig  
gew., sucht geführt auf 1 a  
Zeugnisse, entspr. Stelle, in  
Weingut oder Landwirtschaft.  
Genauere Angb. an  
den Verlag d. Bl. unt. No. 2.

**Bahn- und**

**Postsekretäre,**

**Assistenten**

städt. Beamte, Kaufleute,  
reiche Gutsbesitzer u. Land-  
wirte wünsch. bald. Heirat  
d. die Ehevermtg. **Jak.**  
**Edelmann, Frankfurt**  
a. M. Moltkeallee 60.  
(Rückporto).

## Wein- u. Sekt-Kisten

in allen Größen.

**Strohhusen,**

**Flaschenpapier,**

**Wein-Korke,**

**Wellpappe**

**und Filzpappe.**

**Jul. Hinkel Söhne**

Kellerei-Artikel-

Grosshandlung,

**Bad Dürkheim**

(Pfalz.)

Telefon Nr. 38 u. 68.

## Wein

zur

**Essigfabrikation**

in Käufers Fässern

kauft jede Menge

**Rich. Hengstenberg,**

**Esslingen a. N.**

## Fässer

neue und gebrauchte, für  
Wein, Obstwein usw. in  
allen Größen ständig am  
Lager.

Fachhandlung

**M. Grünfeld,**

**Wiesbaden,**

Schornhorststraße 26.

## Gummi - Stempel

in jeder Ausführung und  
zu den billigsten Preisen  
liefert

**Otto Etienne,**

„Rheingauer Weinzeitung“,  
Oestrich.