



Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Nr.: Weinzeitung Oestrich.

Verunsprecher Nr. 6.

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

Ercheint Sonntags. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658a) und der Expedition. Post-Bezugspreis **Mk. 1.00** pro Quartal excl. Bestellgeld; durch die Expedition gegen portofreie Einsendung von **M. 1.50** in Deutschland, **M. 1.75** im Ausl.



Inserate die 4-gespaltene Petitzeile **25 Pfg.** Reklamen **50 Pfg.** Beilagen-Gebühr: 3000 Exemplare 20 Mk. **Anzeigen-Aannahme:** die Expedition zu Oestrich sowie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pf.**

Nr. 47.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 7. November 1915.

13. Jahrg.

Zur Lage.

* Aus dem Rheingau, 5. Nov. Wenn auch vereinzelt Vöfser erst während der letzten Tage mit der Lese begonnen haben, so geht dieselbe doch im allgemeinen ihrem baldigen Ende entgegen. Seit Beginn derselben war vorherrschend schönes trocknes Wetter und konnte jeder Tag ausgenutzt werden. Die Trauben waren gesund, es lag nur wenig auf der Erde und so ging die Arbeit trotz des manchmal überreichen Behanges schnell vorwärts. Die großen Güter, deren Stolz und Ehre es erfordert, in guten Jahren mit besonders edlen Auslesen zu glänzen, haben die Lese aufgeschoben. Das feuchte Wetter der letzten Tage begünstigte die Edelsäule und da jetzt das Wetter wieder zum Bessern neigt, können wohl auch die späteren Edelweine gut eingebracht werden. Sie können den Wert der Ernte recht bedeutend erhöhen. War der Herbst auch im allgemeinen gut, so war doch in einzelnen Fällen der Segen fast überreichlich. Mancher Kleinwinger hat mehr Fässer gefüllt, als ein mittelgroßes Gut. Die Oestreicher, obwohl im Sommer etwas unscheinbar im Behang, erwiesen sich in ihrer Fülle als wirkliche Erntebringer. Ist ihre Güte auch nicht so hoch als die der Riesling, so gehört die Oestreicher Traube doch nach zu den edleren Arten und wenn der Preis auch nicht so hoch ist, die Menge bringt es reichlich ein. Erfreulich ist es, daß sich die Marktsfrage günstiger gestaltet, als erwartet werden konnte. Die Nachfrage für Most ist lebhafter geworden. Wie es nun bei lebhafter Nachfrage geht? Die Neigung der Forderungen ist die Folge daran und an den Forderungen scheint der Handel etwas Abstand zu nehmen. Wie bei den Trauben, wird sich auch für den Most nun ein Marktpreis bilden, mit welchem schließlich Käufer und Verkäufer zufrieden sein können. Obwohl sehr viele Trauben aufgekauft wurden, ist doch viel Most gelagert und sind die Vorräte größer, als im Jahre 1914. Hoffentlich wird der Heurige zu gleichen Ehren kommen. Die Gärung des Neuen hat im allgemeinen

recht gut eingesetzt. Daß sich derselbe nicht allzu stürmisch geberdet, ist ein besonderes Zeichen der Güte. Der hohe Zuckergehalt bedingt eine langsame Gärung. Dieselbe hält dann um so länger an und ist gut Vorsorge zu treffen, um die Keller warm halten zu können, damit die Gärung nicht durch zu niedrige Temperatur abgebrochen wird. Es wurden in den letzten Tagen weitere Mostverkäufe abgeschlossen und wenn wir recht unterrichtet sind, wurden 1250—1300 Mk. für das Stück zu 1200 Liter bezahlt. Die hohe Güte und vor allem die gesunde Beschaffenheit der Moste, welche eine gute Weiterentwicklung erwarten läßt, reizt doch zur Spekulation und die Hoffnung auf einen glücklichen Frieden kann nur günstig auf die weitere Entwicklung des Weingeschäftes einwirken.

Der Ausfall der 1915er deutschen Weinernte.

Man schreibt der „Pfälz. Rundschau“:

Nach guter Ueberwinterung begann die Vegetation der Reben im Frühjahr sich zeitig zu entwickeln. Die Knappheit der geschulten männlichen Weinbergsarbeiter wurde durch die freudige Beteiligung der weiblichen Bevölkerung und stärkere Heranziehung von Kriegsgefangenen ausgeglichen. Vereinzelt Fröste vermochten nur geringen Schaden anzurichten. Das sonnige Juniwetter bewirkte einen raschen und gleichmäßigen Blüteverlauf. Krankheiten traten dank der Witterung weniger auf; die infolge Aufhörens der Auslands-einfuhr knapp gewordenen Kupferkalkbestände zur Bekämpfung der Blattfallkrankheit wurden vielfach durch Verwendung von Perozit mit Erfolg ersetzt. Nur der Wurm, dessen Winterbekämpfung immer noch nicht durchgreifend genug durchgeführt wird, setzte in einigen Gegenden und da wieder hauptsächlich in besseren Lagen den Trauben nicht unwesentlich zu und vernichtete manche schöne Hoffnung. Die Reife der in den Monaten Juli und August reichlich mit Niederschlägen be-

bachten Trauben trat früher als in sonstigen Jahren ein. Die warme Septembersonne förderte die Güte des Behanges noch außerordentlich. Es konnte Mitte September die Frühtrauben- und Portugieserlese in Angriff genommen werden, während die Einbringung der Weißernte in der Hauptsache schon Ende September ihren Anfang nahm. Mit Ausnahme der Mittelmose und Saar dürfte die Einheimung als abgeschlossen betrachtet werden; einige auf Edelweine (Auslesen) bedachte Weingüter, welche immer später herbsten, geben keinen Ausschlag mehr. Die Mostwägungen weisen durchweg einen hohen Zuckergehalt, daneben aber einen über das gewöhnliche Maß nicht selten hinausgehenden Säurebestand auf, sodaß ein frühes Brandigwerden des 1915er Wachstums ausgeschlossen ist. Das Verkaufsgeschäft in Frühtrauben, Portugiesern, letztere auch im Maische- und flüssigen Zustand, verlief rasch und schlank. Der große Bedarf der Heeresverwaltung in Rotweinen veranlaßte den Handel zu ungesäuertem Zugreifen bei hohen Preisen. Dabei kann die Portugieser-ernte als voller Herbst bezeichnet werden. Auch der Absatz von Weißtrauben-Mosten ging, von einigen Gegenden, wo die gegenüber Weißsachen infolge geringerer Nachfrage des Verbrauches eingetretene Sättigung mit den begehrten Rotmosten dem Handel Zurückhaltung auferlegte und infolgedessen nicht geringe Mengen Weißmoste seitens der Erzeuger eingelegt wurden, abgesehen, günstig von statten. Der Mengertrag hierin schwankte zwischen einem Drittel- und Vollherbst; als Durchschnitt kann mehr als eine halbe Weißweinernte angenommen werden. Das Einzelbild gestaltet sich nach den verschiedenen Weingegenden wie folgt:

In Rheinhessen warfen Frühburgunder und Portugieser einen reichhaltigen Ertrag ab. Burgunder erlösten die 50 Rg. 30—35 Mk., Portugieser 20—21 Mk., 1915er Portugiesermoste kosteten 700—750 Mk. die 1200 Liter. Weißtrauben bedangen 24—32 Mk. die Aiche (50 Liter), beste Lagen bis zu 50 Mk. Weißmoste wurden zu 480 bis 600 Mk. das Stück gehandelt, wobei nur geringe und mittlere Lagen in Frage kamen. Die Nahe erzielte eine halbe bis volle Ernte. Das Verkaufsgeschäft ging weniger flott als sonst. Weißtrebermoste erzielten 17—30 Mk. die Aiche. Frühburgunder hatten gut ausgegeben.

Am Mittelrhein heimste man eine befriedigende Ernte ein. Die 50 Liter Maische wurden mit 25—35 Mk. bezahlt.

Im Rheingau war der Behang infolge Wurmfraßes nicht überall gleich gut. Einzelne Qualitätsorten schnitten jedoch ausnehmend günstig ab. Die Traubenpreise stiegen von 25 bis zu 42 Mk. die 50 Rg.

Die Mosel, wo der obere und der untere Teil mit der Lese völlig zu Ende ist, verzeichnet einen halben bis vollen Herbst. Der Absatz vollzieht sich etwas langsam; es macht sich Fajmangel geltend. Der Zentner Weißtrauben kostete 14—32 Mk. Weißmoste wurden zu 250—650 Mk. die 960 Liter genommen. An der Ruwer stellten sich die Traubenpreise im Zentner auf 25—30 Mk. An der Saar, wo auch Fajknappheit herrscht, ist stellenweise ein voller Herbst anzutreffen. Im Fuder wurden 1915er flüssige Moste mit 500—850 Mk. bewertet.

In Luxemburg wird die Ernte auf über 2500 Fuder zu 1000 Litern geschätzt. Das Fuder wurde zu 280 bis 400 Mk. abgesetzt.

In der Rheinpfalz gab es abgesehen von der Oberhardt durchschnittlich einen vollen Portugieserherbst. Die Weißernte bewegt sich zwischen einem halben und Dreiviertel-Ertrag. Portugiesermost wurde zu 550—620 Mk. die 1000 Liter genommen, Weißmoste zu 500—1200 Mk., Trebermoste hierin zu 14—20 Mk. die 40 Liter. Der Absatz des Weißertragnisses verlief schleppend, so daß vieles eingelegt wurde.

In Franken stellt sich die eingebrachte Menge auf einen starken halben Herbst. Bei flotter Nachfrage fanden die Weißmoste zu 50—95 Mk. die 100 Liter Abnehmer.

In Baden bewegte sich das Ergebnis zwischen Drittel- und halbem Herbst. Das Ergebnis wurde zum größten Teil sofort zu 40—90 Mk. für Weißmoste und 60—120 Mk. für Rotmost, alles die 100 Ltr., losgeschlagen.

Im Elsaß wurde ein schwacher halber Herbst eingetan. Die 50 Ltr. Weißmoste stellten sich auf 20—40 Mk. In Lothringen, wo man im allgemeinen mit dem Mengergebnis zufrieden war, zahlte man für die 50 Rg. Trauben 21—26 Mk., für Rotmoste 60—70 Mk., Schillermoste bis zu 80 Mk. und für Klarrets bis zu 70 Mk. die 100 Liter.

Württemberg verzeichnete einen Dreiviertelherbst. Der Wert der Ernte wird auf etwa 25 Millionen Mk. veranschlagt. Der ganze Ertrag wurde vom Handel sofort zu 65—120 Mk. die 100 Liter angekauft.



Berichte.



Aus dem Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 4. Nov. Die Reb laus herde die im Jahre 1913 in den Gemarkungen Lorch, Destrach, und Winkel entdeckt wurden, sind einer wiederholten Untersuchung unterzogen worden. Der Oberpräsident hat die Verordnungen über die Absperrung und das Verbot des Betretens aufgehoben und hinsichtlich der Bodenbenutzung dahin abgeändert, daß der Anbau solcher Gewächse, welche oberirdisch abgeerntet werden, sowie von 1918 ab der Anbau auch aller Wurzel- und Knollengewächse gestattet wird.

× Aus dem Rheingau, 4. Nov. Auf dem „Keroberg“ ist die Ernte der Trauben fast beendet. Insgesamt sind 27 Halbstück außer der Beeren-Auslese in dieser Lage eingebracht worden. Die Mostgewichte bezifferten sich auf 95—98 Grad, während das Mostgewicht der Beeren-Auslese sich sogar auf 123 Grad, eine sicher hohe Ziffer, stellte.

= Aus dem mittleren Rheingau, 5. Nov. Der Rheingau vermochte endlich nach langen Mißjahren einmal wieder einen zufriedenstellenden Herbstsertrag hereinzubringen. Immerhin zeigte sich, daß der Sauerwurm gerade in besseren und besten Lagen sehr fest nistet und nur schwer vertrieben werden kann; denn selbst in diesem Jahre richtete dieser unangenehme Schädling überaus großen Schaden an. Gegenwärtig sind die Großbesitzer noch mit der Ernte beschäftigt, die sicherlich Moste mit sehr hohen Gewichten bringen wird, denn die Auslesen müssen in diesem Jahre hohe Gewichte erbringen. Im übrigen wurden bis 110 Grad gewogen, in verschiedenen Fällen auch mehr. Der Preis stellte sich für den Zentner Trauben auf 35—45 Mk. und hielt sich in der letzten Zeit der Ernte hoch. Das Stück Most stellte sich auf 1250—1300 Mk. Groß war das Geschäft im Rheingau nicht, wozu in erster Linie der Umstand, daß man in Vorliebe seinen Wein einkellert, beiträgt.

□ Geisenheim, 1. Nov. Vom 2. November ab ist die Weinbergsgemarkung Geisenheim bis auf die Lagen Morschberg, Kläuserweg, Kirchgrube, Rotenberg, Ginkelstein, Fuchsberg, Altbaum, Deder, Mäuerchen und Ragenloch, die noch geschlossen bleiben, geöffnet worden.

* Rüdesheim, 5. Nov. Nachdem die Weinlese im mittleren Rheingau soweit beendet und auch das Keltern der Trauben erledigt ist, läßt sich über den 1915er sagen, daß die Qualität desselben durchweg vorzüglich ausfällt, da durchschnittlich 110—118 Grad, in besseren Lagen z. B. im

Rüdesheimer Berg bis 124 Grad Mostgewichte bei 8 bis 11 pro Mille Säure festgestellt worden sind. — Im oberen Rheingau ist die Lese noch flott im Gange und übertreffen Ertragnis und Qualität alle Erwartungen; wird doch stellenweise mit einem „vollen Herbst“ gerechnet. Ganz besonders reich gesegnet sind Weinbergsdistrikte von Hallgarten, Hattenheim, Destrach u. a. Stellenweise mußte die Lese unterbrochen werden, da die Keltern nicht schnell genug die eingebrachte Menge bewältigen konnten. Einzelne glückliche Besitzer erzielten auf den Morgen Weinberg rund 2 Stück Most, also etwa das Doppelte eines normalen Ertrages. Mostgewichte von 130 bis 140 Grad sind auch dort in guten Lagen keine Seltenheit. Die P. H. von Mumm'sche Verwaltung in Johannisberg hat sogar bei einer sorgfältigen Auslese aus der Lage „Rahlenberg“ 174 Grad Decksle erzielt. — Ein großes Vermögen wird der Wert des 1915er Steinberger Domatinalweines darstellen, von dem nicht nur ein überaus reicher Ertrag, sondern auch ein kolossaler Preis bei künftiger Versteigerung jetzt schon vorauszu sehen ist.

* Kaub, 4. Nov. (Die Reblaus) ist auf einem Grundstücke in hiesiger Gemarkung festgestellt worden. In den Sicherheitsgürtel sind 6 angrenzende Grundstücke einbezogen.

Aus Rheinhessen.

○ Aus Rheinhessen, 5. Nov. Abgesehen von den Besitzern großer Weingüter haben die Weinbergbesitzer Rheinhessens ihre Weinernte beendet. Das Ergebnis des Herbstes ist gut, auch die Güte des Weines stellt zufrieden und so darf man mit einem äußerst brauchbaren Produkt rechnen, das des Winzers Mühe und Fleiß wirklich und in Wahrheit zu lohnen vermag. Was das Mostverkaufsgeschäft anbelangt, so gestalten sich die Verhältnisse beim Absatz des Frühburgunders und Portugiesers zweifellos besser, denn diese Moste gingen zu sehr hohen Preisen und in großer Menge rasch in anderen Besitz über, während der Weißmost und auch die weißen Trauben, abgesehen von verschiedenen Bezirken und Orten, wo das Geschäft sehr lebhaft war, behutsamer abgenommen wurde und sich obendrein bei den Kaufleuten offenkundige Zurückhaltung kundtat, ein Verfahren, das auf das Geschäft natürlich drücken mußte. Aber schließlich waren in den letzten Monaten auch umfangreiche Mengen der nach in allen Kellern lagernden Weinen älterer Jahrgänge abgenommen worden, dann auch setzte die Lese ziemlich allgemein und überall ein, so daß das Verkaufsgeschäft bezw. die Nachfrage kaum so rasch zu folgen vermocht, zumal eine ganze Anzahl Interessenten nicht zur Stelle ist. Vor allem wurden, wie schon oben betont, Rotweine begehrt und verkauft. Ältere Weine gibt es nicht mehr in großen Mengen und was noch lagert, wird nicht sehr stark verlangt. Bei den letzten Verkäufen von 1915er Weinen, die in ganz ansehnlicher Menge abgesetzt wurden, erbrachte das Stück im östlichen Teile Rheinhessens 490—530 Mk., in der mittleren Provinz bis 600 Mk. während Portugieser mit 550—600 Mk. bewertet wurde.

□ Aus dem Kreise Bingen, 3. Nov. Nachdem der fast überall gut ausgefallene Herbst wohl verwahrt im Keller liegt, beginnen jetzt bereits die Winzer mit den Weinbergsarbeiten, um so den Grundstock für einen guten Ertrag im nächsten Jahr zu legen, hat man doch im letzten Jahre die Beobachtung machen können, daß die besten Erträge sich in denjenigen Weinbergen erzielen ließen, die schon seit einer Reihe von Jahren gut gepflegt waren. Wo dagegen in früheren Jahren die Weinberge vernachlässigt worden sind und nur ausnahmsweise im letzten Jahre eine bessere Pflege erhielten, blieb doch der Ertrag hinter den Erwartungen zurück.

+ Rierstein, 3. Nov. (Einen Rekordwein) hat man hinsichtlich des erzielten Mostgewichts in hiesiger Gemarkung erzielt. Infolge der sehr günstigen Herbstwitterung ließen die großen Weingutsbesitzer ihre Trauben nach vorgenommener Auslese bis in die letzten Tage herein hängen und erzielten dadurch eine Edelreife, welche ganz erstaunlich hohe Mostgewichte zeitigte. Während man bisher 90 bis 100 Grad nach Decksle melden konnte, sind bis jetzt Mostgewichte bis 120 Grad und in einem Fall gar 124 Grad festgestellt worden. Weinkenner prophezeiten für die noch hängenden Trauben sogar Höchstmostgewichte bis zu 140 Grad. Damit ist der Rekord seit einem Menschenalter erreicht und der berühmte 1911er noch wesentlich überschritten.

* Bodenheim, 4. Nov. Der Weißtraubenherbst geht hier seinem Ende entgegen. Die Ernte war derart groß, daß mit der Lese mitunter tagelang ausgehakt werden mußte, damit die Winzervereine die abgelieferten Trauben abkeltern konnten. Bei steigendem Preise wurden die Desterreicher mit 20—24 Mk. für den Zentner bezahlt. Nach Portugieser Rotwein ist die Nachfrage sehr groß; es findet dieses vorzügliche 1915er Gewächs für 700 Mk. das Stück willig Abnehmer.

Vom Rhein.

△ Vom Mittelrhein, 5. Nov. Die Weinberge erbrachten einen zufriedenstellenden Ertrag, der bis zu einem halben Herbst und darüber ergeben hat. Der Most erweist sich als von zufriedenstellender Güte und da auch der Absatz sich günstig gestaltete, so darf man mit dem diesjährigen Herbst schon zufrieden sein. Bei den verschiedenen Verkäufen in der Gegend von Bacharach, Oberwesel, Boppard und anderwärts stellte sich die Mische auf 28—36 Mk., der Zentner Trauben auf 26—32 Mk., die 200 Liter Most auf 88 bis 92 Mk., während der Zentner rote Trauben 45 Mk. erbrachte. Die Aussichten für das Gedeihen des Rebbolzes sind günstig, denn das Holz steht gut und dürfte auch günstig ausreifen.

Von der Nahe.

+ Von der Nahe, 5. Nov. Wo die Weinberge gut unterhalten und gebaut, sowie in der Schädlingsbekämpfung günstig behandelt worden sind, haben sie auch einen schönen Ertrag geliefert, der sich bis zum einem vollen Herbst gesteigert hat. Die Mostgewichte sind bis 100 Grad und höher gemessen worden und wenn auch erst die nächste Entwicklung des Weines so recht zeigen wird, welcher Art der 1915er ist, so kann man doch mit Sicherheit sagen, daß die Güte des 1915er den Erwartungen entsprechen wird. Das Mostgeschäft war nicht gleichmäßig. Für das Viertel Trauben wurden 2,50—3 Mk., für die Mische Traubenmaishe 18 bis 30 Mk. Erlöst.

Von der Mosel.

○ Von der Mosel, 5. Nov. Die Weinernte ergab an der ganzen Mosel ein günstiges Ergebnis, das besonders an der oberen Mosel zu verzeichnen war und bei dem herrschenden Mangel an Fässern fast zu einer Kalamität auswuchs. Die obere Mosel hatte einen vollen Ertrag, die mittlere Mosel konnte bis zu einer Zweidrittelerte einbringen und die untere Mosel erntete einen halben bis Dreiviertel-Herbst. Ein großer Teil der Ernte ist eingelegt worden, zumal das Verkaufsgeschäft sich nicht so recht in den wünschenswerten Formen bewegen wollte, ziemlich kleine Mengen wurden auch verkauft und das zu recht niedrigen Preisen. Die Mostgewichte waren ansehnlich, denn sie betrugen an der oberen Mosel 65—75 Grad bei 9—13 pro Mille Säure, an der mittleren Mosel 70—90 Grad bei 8—12,8 pro Mille Säure und an der unteren Mosel 69—90 Grad bei

Assmannshäuser Rotweine,

verschiedene Jahrgänge,

===== jedes Quantum. =====

„Ausführung von Heereslieferungen.“

Fritz Wittmann, Weingutsbesitzer
Assmannshausen a. Rhein.

ähnlichen Säureziffern wie an der mittleren Mosel. Die Zahlen waren oft auch noch höher, besonders bei Gewächsen aus guten und ersten Lagen, wurden doch bei Brauneberger 102 Grad gewogen. Die Preise für den Most stellten sich auf 320—650 Mk. für das Fuder. — An der Saar ist der Weinertrag ganz gewaltig. Eine ganze Menge Wein wurde eingebracht und eingekellert. Die Winzergenossenschaften haben sehr viel Wein übernommen. Hinsichtlich der Güte des Mostes ist festzustellen, daß die Mostgewichte 80—90 Grad und mehr bei 9—11 pro Mille Säure betrugen. Sehr bedeutend war der Mangel an Fässern. Die ältesten Fässer kamen wieder zu Ehren und Preise wurden für Fässer bezahlt, wie sie lange nicht mehr erzielt worden sind. Bezahlt wurden bei verschiedenen Verkäufen für das Fuder Most 830—870 Mark.

Aus der Rheinpfalz.

⊙ Aus der Rheinpfalz, 5. Nov. Mit dem Verkauf des Mostes geht es doch nicht ganz so, wie dies wünschenswert ist. Der Absatz dürfte flotter und leichter von statten gehen, als dies tatsächlich der Fall ist und naturgemäß wirkt der langsame Abgang auch auf die Preisbildung ein. Vor allem sucht man Rotweine, die noch am leichtesten abgehen und am höchsten bewertet werden. Verkauft wurden in der letzten Zeit 1915er Moste im unteren Gebirge zu 500—620 Mark, Rotweine zu 550—570 Mk., im mittleren Gebirge Weißweine zu 600—1100 Mk., Rotweine zu 580—670 Mk., im oberen Gebirge Weißweine zu 430—550 Mk., Rotweine zu 500—520 Mk.

Aus Baden.

□ Aus Baden, 5. Nov. Das Mostgeschäft war in den verschiedenen deutschen Weinbaugebieten äußerst belebt und hat erst in der letzten Zeit etwas nachgelassen. In der Bodenseegegend erbrachten die 100 Liter 1915er Weißweine 35—50 Mk., Rotweine 55—80 Mk., im Markgräflerland Weißweine 53—65 Mk., im Breisgau Weißweine 40—105 Mark, in der Ortenau Weißweine 55—80 Mk., Rotweine 80—105 Mk., im Böhlerthal Weißweine 60—62 Mk., Rotweine 120 Mk., an der Bergstraße Weißweine 45—65 Mk., Rotweine 60—70 Mk., am Kaiserstuhl Weißweine 50—60 Mark, Rotweine 58—75 Mk.

Aus Franken.

⊙ Aus Franken, 5. Nov. Mit der allgemeinen Traubenernte ist man in Franken soweit fertig. Die in der Würzburger Gegend, in den bekannten und hervorragenden Lagen Leisten, Stein usw. ermittelten Mostgewichte stellten sich auf 90—100 Grad und darüber bis 110 Grad und auch in den anderen Gemarkungen des Frankenlandes wurden ansehnliche Mostgewichte, die 80, 85, 90 Grad und darüber bis 105 Grad betrugen, festgestellt. Das Mostgeschäft zeigte

Liebesgaben

für die Allgemeinheit der Feldtruppen

nimmt im Bereich des XVIII. Armeekorps entgegen die

„Abnahmestelle freiwilliger Gaben No. 2“

Frankfurt a. M. Süd — Hedderichstraße 59

(im Gebäude der Korps-Intendantur)

Postcheckkonto: Frankfurt a. M. No. 9744.

Rotwein für die Truppen der Ostfront zur Verhütung von Seuchengefahren wird dringend gebraucht und erscheint notwendiger als alles andere. Für die Westfront und die Lazarette in den Stappengebieten sind Bücher und Zeitschriften notwendig. Durch die langandauernden Stellungskämpfe hat sich ein großer Bedarf in gutem Lesestoff eingestellt.

Der Winter steht vor der Tür!

Spendet Wollsachen für die Kampftruppen!

Unterjacken, Kopfs-, Brust-, Kniwärmer, Leibbinden usw.

Wäschestücke wie: Hemden, Strümpfe, Hand- u. Taschentücher usw.

Genußmittel wie: Tabak, Cigarren usw., Schokolade, Tee, Kakao, Kaffee usw.

Nahrungsmittel: Fleisch-, Fisch-, Gemüsekonserven, Würste usw.

Gebrauchsgegenstände: Taschenmesser, Bestecke, Taschenlampen und Ersatzbatterien, Kerzen, Notizbücher, Bleistifte usw.

Helfe Jeder nach Kräften mit!

Jede Gabe wird mit Dank angenommen

von dem Ortsausschuß vom Roten Kreuz, Oestrich

und uns, zur Weiterbeförderung auf vorgeschriebenem Wege ins Feld, zugeführt.

Abnahmestelle freiwilliger Gaben No. 2 des XVIII. Armeekorps

Robert de Neuville, Kommerzienrat,

Delegierter des Kaiserl. Kommissars u. Militärinspektors der freiwilligen Krankenpflege im Kriege.

sich in der letzten Zeit nicht mehr so belebt, obwohl ein Preisrückgang im Gefolge nicht festzustellen war. Gerade bessere Sachen sind eher teurer geworden. Für die 100 Liter neuen Weines wurden im übrigen 55—95 Mk. angelegt.

Aus Elsaß-Lothringen.

* Vom Mezer Reblande. Im Weinhandel herrscht zur Zeit rege Nachfrage nach neuem Wein; nachträglich ist über den Herbst noch zu melden, daß derselbe in Saarigen und Bafonhofen ebenfalls wie sonstwo gut ausgefallen ist; die Trauben sind in Saarigen zu 45 Mk., in Bafonhofen sogar zu 48 Mk. der Doppelzentner verkauft worden. Die Schillerweine werden jetzt zu 70 Mk., die Klaretweine zu 75 Mk. pro Hektoliter verkauft; für letztere wurden sogar in Papolshheim 80 Mk. geboten, ohne daß der Cigner in

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 Weinausföhrung amtlich vorgeschriebenen

Weinlagerbücher

(Schema's: A, B, C, D, E, F, G.)

sind in unserem Verlage vorrätig.

Es haben Buch zu führen:

- Winzer**, die in der Hauptsache eigenes Gewächs in den Verkauf 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 Ausföhrung 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.
- Weinhändler, Winzergenossenschaften** od. andere Gesellschaften, auch wenn sie nur die Erzeugnisse ihre Mitglieder verwerten, endlich alle übrigen zur Buchführung Verpflichteten, soweit nicht die Vorschriften unter a bis d etwas anderes ergeben, nach **Muster B** und daneben nach **Muster C oder D**, jedenfalls jedoch nach **Muster C**, wenn sie Traubenmaische, Traubenmost oder Wein zuckern;
- Alle zur Buchführung Verpflichteten** über den Bezug und die Verwendung von Zucker oder anderen für die Kellerbehandlung des Weines oder zur Herstellung von Hausstrunk bestimmten Stoffen (§ 19 Abs. 1 Nr. 2 des Gesetzes) nach **Muster G**;

Preis der Bücher:

Im starken Band mit 50 Blatt **Mk. 2.00.**

Für kleinere Winzer und Mitglieder der Winzer-Vereine, welche letztere ebenfalls zur Buchführung verpflichtet sind, haben wir eine billige Ausgabe, per Stück zu **50 Pfg.** hergestellt und empfehlen wir diese den Herren Vorständen der Winzer-Vereine zum Partiebezug auf das angelegentlichste.

ferner sind zu haben:

Die gesetzlich vorgeschriebenen

Zuckerungsanzeigen

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

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

Anzeigen der Herstellung von Hausstrunk

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

Druckerei der Rheinischer Weinzeitung,

Oestrich im Rheingau.

Zum Herbst

stets frisch gezüchtete, gärkräftige, aus den feinsten Weinbergslagen der Mosel, Saar, des Rheingaus, Rheinhessens und der Rheinpfalz stammende

REINHEFEN

um die neuen Weine gründlich zur Vergärung zu bringen, dadurch haltbar zu machen und vor Krankheiten zu schützen,

empfiehlt

Erste Mainzer Metallkapselfabrik

Franz Zahn, Mainz

Lager sämtlicher Kellereiartikel

Telefon 704

den Verkauf eingewilligt hätte. Die Vorräte an Weißwein sind hier sehr zusammengeschmolzen; die Nachfrage nach denselben dauert an. Rotwein galt 60—65 Mk. per Hektoliter.

Ausland.

Oesterreich-Ungarn.

* Lavis (Südtirol), 30. Okt. Die Lese ist nun zu Ende und konnte die bescheidene Ernte unter ziemlich günstigen Witterungsverhältnissen eingebracht werden, sodaß die Qualitäten durchweg hervorragend sind; besonders was Zuckergehalt anlangt, können wir heuer sehr zufrieden sein und wird der „Kriegswein“ ein selten guter Tropfen werden. Das quantitative Ergebnis war hingegen noch weit geringer, als man zuerst annahm, und wird heuer ganz Tirol auf kaum 300.000 Hektoliter Wein zählen können, wo man doch in normalen Jahren zumindest eine Million Hektoliter rechnete. Es ist infolgedessen selbstverständlich, daß an einen Preisrückgang, trotz des Ausfuhrverbotes nicht zu denken sein wird, denn die vorhandenen Vorräte werden kaum genügen, um den inländischen sowie den Armeebedarf zu decken. Unserer Ansicht nach wird der Neuwine in gewöhnlicher Qualität zirka 90 Kronen per Hektoliter kosten, bessere Sorten werden natürlich entsprechend teurer sein.

Verschiedenes.

* Destrach, 5. Nov. „Auf den Spuren unserer Heere im Osten und Westen“ so lautet das Thema des zweiten dieswintertlichen Kriegsvortrages des Kaufmännischen Vereins Mittel-Rheingau, welcher am Montag, den 15. November, abends 8 Uhr im Hotel „Germania“ in Geisenheim stattfindet. Als Redner ist der im Rheingau sehr wohl bekannte Dozent an der „Freien Hochschule“ in Berlin, Herr Dr. Alfred Koeppen, gewonnen worden. Herr Dr. Koeppen, welcher die Schlachtfelder bereist hat, spricht auf Grund eigener Wahrnehmungen und hat mit dem genannten Vortrag, den er in deutschen Städten seither 70 mal gehalten hat, überall einen schönen Erfolg gehabt. Der Vortrag wird durch farbige künstlerische Lichtbilder erläutert.

* Rüdesheim, 5. Nov. Das zur Konkursmasse des Nachlasses des Weinhändlers Engelbert Ammelburger gehörende Kellereigebäude mit Bad- und Kontorräumen, Hofraum usw. steigerte heute Herr Weingutsbesitzer August Kneib, hier, zum Preise von 11.400 Mark.

* Mainz, 4. Nov. (Weinverteilungsstelle für Heereslieferungen in Rheinhessen.) Der „Verband Rheinhessischer Weinhändler“ hat sich entschlossen, der Errichtung einer Weinverteilungsstelle für Heereslieferungen näherzutreten und fordert die Mitglieder zur Beteiligung auf.

+ Aus der Rheinpfalz, 3. Nov. Die Ortsgruppe Neustadt a. S. des rheinpfälzischen Weinbauvereins beschloß sich dahin auszusprechen, daß das Abreiben der Rebstöcke als Bekämpfung des Flecken- und Sauerwurms im Winter, durch die Ortspolizei angeordnet und obligatorisch gemacht werden möchte. Die Nachbargemeinden haben gleiche Beschlüsse gefaßt, sodaß man in einem größeren Bezirk zu einem einheitlichen Vorgehen gegen den Traubenwickler, das bereits im Winter nachhaltig einsetzt, gelangen wird. Zu den Arbeiten sollen Kriegsgefangene herangezogen werden.

* Fachlehrer für Weinbau. An der Königl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim (Rheinbau) ist bis zum 1. April 1916 die Stelle des Leiters des weinbaulichen Betriebes neu zu besetzen. Der Inhaber ist zugleich Fachlehrer für Weinbau und Kellerwirtschaft. Das Anfangsgehalt beträgt Mk. 3000 und steigt bis Mk. 5400. Außerdem ist Dienstwohnung vorhanden. Bewerber wollen sich unter Einreichung ihres Lebenslaufes und ihrer Zeugnisse an die Direktion der Lehranstalt wenden.

* Beschlagnahme der Traubenkerne in Oesterreich. Durch eine Ministerialverordnung vom 14. Oktober 1915 ist die Beschlagnahme von Traubenkernen erfolgt, um dieses Material der Delgewinnung zuzuführen. Vorläufig erstreckt sich die Beschlagnahme der Traubenkerne nur auf Niederösterreich, Steiermark, Mähren und Böhmen. Die Traubenkerne sind aus den Treestern bis 15. November 1915 (bei solchen Treestern, die der Branntweinerzeugung zugeführt werden, bis 1. März 1916) von den Besitzern abzusondern, zu trocknen und aufzubewahren; die gewonnenen Mengen sind bis spätestens 30. November 1915 (bei Branntweintreestern bis 15. März 1916) bei der zuständigen Gemeindevorstellung anzumelden und von dieser der „Oesterreichischen Del- und Fettzentrale, A.-G. in Wien und der Futtermittelzentrale in Wien“ bekanntzugeben. Der Uebnahmepreis beträgt ab Uebnahmestelle K. 20 per 100 Kilogramm für gut getrocknete, schimmelfreie Ware mit nicht mehr als 5 Prozent Beimengungen (Hülsen, Kammern usw.); die Sack hat die Oesterreichische Del- und Fettzentrale zu stellen.

Gericthliches.

* Wiesbaden, 30. Okt. Eine Hochstapleraffäre beschäftigte die hiesige Strafkammer des Landgerichts. Die Hauptrolle spielte dabei der 54 Jahre alte Kaufmann Emil Julius Münzel von Wiesbaden, der sich monatelang als Kellermeister einer großen Weinfirma in Rüdesheim ausgab und hier, sowie in Mainz, Bingen, Koblenz und Köln große Bestellungen in Bürstenwaren, Emaille u. a. machte, worauf er sich namhafte Provisionen geben ließ. Der Angeklagte war schon wiederholt wegen Betrugs im strafverschärfenden Rückfall in neun Fällen und versuchten Betrugs in fünf Fällen vorbestraft. Es wurden ein Jahr und sechs Monate beantragt. Die Wiesbadener Strafkammer erkannte als Zusatzstrafe zu einer noch zu verbüßenden Strafe von neun Monaten auf ein Jahr Gefängnis.

Aus Winzer-Vereinen.

+ Hochheim a. M., 5. Nov. Der Geschäftsabluß der hiesigen „Winzergenossenschaft“ weist in Vermögen und Verbindlichkeiten die Summe von 22 217,88 Mk. auf. Der Verein, der 46 Mitglieder zählt, hatte 6,30 Mk.

Reingewinn. Die Vorräte und Geräte sind mit 20 709,40 Mk., die Schulden mit 16 463,50 Mk., die Geschäftsanteile der Genossen mit 4685,42 Mk. eingesetzt. Der Reservefonds beträgt 597,08 Mk., die Betriebsrücklage 465,55 Mk.

Firmen- und Personalsnachrichten.

* Geisenheim, 31. Okt. (25jähriges Dienstjubiläum.) Zum 25. Male konnte in diesem Jahre Herr Verwalter Mehmer den Herbst in die Gräfl. Ingelheim'schen Kellereien bringen. Ein glücklicher Zufall wollte es, daß Graf Ingelheim, der anlässlich der Kriegstagung des Bayerischen Landtages vom östlichen Kriegsschauplatz beurlaubt wurde, persönlich zum Ehrentag seines langjährigen Beamten anwesend sein konnte. Dem Ernst der Zeit angepaßt, wurde heute im Gräfl. Schloß eine kleine Familienfeier veranstaltet, zu der außer dem Jubilar und seinen Angehörigen der Gräfl. Oberamtmann, Justizrat Stadelmayer und der Gräfl. Amtmann Griesbeck geladen waren. Bei der Tafel gedachte Graf Ingelheim in warmen anerkennenden Worten der treuen und erfolgreichen Dienste, die Herr Mehmer durch ein Vierteljahrhundert seinem Hause geleistet. Stehe der Jubiläumstag auch unter dem Eindruck des Ernstes der Zeit, so werde der Jubiläumswein doch ein herrlicher Willkommtrunk für unsre in Bälde siegreich heimkehrenden Krieger sein. Sein Hoch und seine Wünsche ad multos annos bis zum goldenen Jubiläum galten seinem Verwalter, der in bewegten Worten dankte. Demselben wurde als Ehrengabe ein silbergetriebener altdeutscher Pokal in Gestalt einer Weintraube überreicht, der das gräfl. Wappen und die Zahl 25 in einem Lorbeerfranz trägt. Erlesene Tropfen aus dem Gräfl. Weingut, die in sich die schönste Anerkennung für die erfolgreiche Tätigkeit des Jubilars boten, hielten die kleine Festgesellschaft noch bis in späte Stunden des Abends zusammen.

* Lorch i. Rhg. Als Beigeordneter der Stadtverwaltung wurde in der letzten Stadtverordnetenitzung Herr Weingutsbesitzer Ferdinand Fendel gewählt.



Liebesgaben für das Vaterland.

* Eltville, 4. Nov. Für den Türkischen „Roten Halbmond“ spendete die Sektkellerei Mathews Müller wiederum 500 halbe Flaschen Schaumwein „Müller Extra“.

Günstige Gelegenheit!

Wegen bevorstehender Einberufung werden billigst abgegeben:

1	Waggon	1a.	hyanißierte	Stüdel	1,25 m lang
1	"	"	"	"	1,50 m "
1/2	"	"	"	"	1,75 u. 2,— m lang
1	"	"	"	"	2,50 m lang
1	"	"	"	"	3,— m "
1	"	"	"	Pfähle	1,50 u. 1,75 m lang

alles in tadelloser, sauberer Ware.

Anfragen unter Angabe des gewünschten Quantum unter Nr. 3365 an die Exp. ds. Bl. erbeten.

Flaschengestelle

und Flaschenschränke
mit genauer Einteilung und
Lagerübersicht,

liefert als Spezialität:

B. Strieth,

Eisenkonstruktionswerkstätte

Winkel (Rheingau).

Fernruf Nr. 27, Amt Oestrich

Zeichnung und Kostenanschlag
auf Wunsch.

Prima Referenzen.



Joh. Bapt. Sturm

Weingutsbesitzer

Rüdesheim a. Rhein.

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

Spezialität:

Eigene Gewächse.

Für Wiederverkäufer billigste

Engrospreise.

Otto Etienne

Druckerei und

Verlag der Rheingauer Weinzeitung

Oestrich a. Rh.

liefert Drucksachen aller Art

— schnell gut und billig. —

Massenaufgaben in kürzester Zeit.

Für den Frachtbrief-Druck

bahnamtlich konzessioniert.

Man verlange Offerte.

Allgemeine Böttcher-Zeitung

(Fastagen-Zeitung)

Berlin-Schöneberg, Mühlenstraße 8

Verlangen Sie Probenummer gratis, unter Bezug-
nahme auf dieses Inserat.

Georg Reichardt junior, Nierstein a. Rhein

Holz-Handlung

empfiehlt

Kyanisierungsanstalt

Weinbergspfähle u. Stückel

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

— Ausserordentlich haltbar. —

Lieferant staatlicher Weinbaudomänen und
hervorragender Privatgüter.

Wein- und Likör-Etiketten

liefert die

Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung“.



So was gutes

wie die Kuckuck-Glocke gibt es so leicht
nicht. Wir haben sie. Unversäumt sollten
Sie sich daher nach Sturm-vogel erkun-
digen. Neueste Fahrradmodelle mit Ring-
lager u. Dauerschmierung, Nähmaschinen
aller Systeme, haltbare Pneumatics, gute Laternen, Pedale,
derbe Ketten und viele Neuheiten. Fordern Sie den Katalog.
Unsere Vertretung ist lohnend.

Katalog mit vielen Neuheiten gratis.

Deutsche Fahrradwerke Sturm-vogel, Gebr. Grüttner
Berlin-Halensee 234.



Hugo Brogsitter, Weinvermittlung, Wiesbaden.

Hydraulische Pressen

mit Oberdruck, mit 2 ausfahrbaren Preßbüten
zur Wein- u. Obstweinbereitung,
Spindelpressen, Mühlen
in allen Größen.



Ph. Mayfarth & Co.
Frankfurt a. M., Berlin N. 4.

Eiserne Flaschenlager



in anerkannt **solidester** Konstruktion zum sicheren und leicht überschaubaren Lagern aller im
Kellereifach vorkommenden Flaschensorten. Ausführungen in bestbewährtem, dauerhaften
Anstrich und Verzinkung, mit diebessicheren Abspernungen aus Drahtgeflechte, Eisenstäben,
gelochtem Blech und Streckmetall.

Beste Ausnutzung hochgebauter Keller und bequemste Bedienung hochgelegener Fächer
durch praktische Anordnung von Gallerien, Schiebebühnen und Podiumleitern etc. unter be-
sonderer Berücksichtigung geschmackvoller Ausführung.

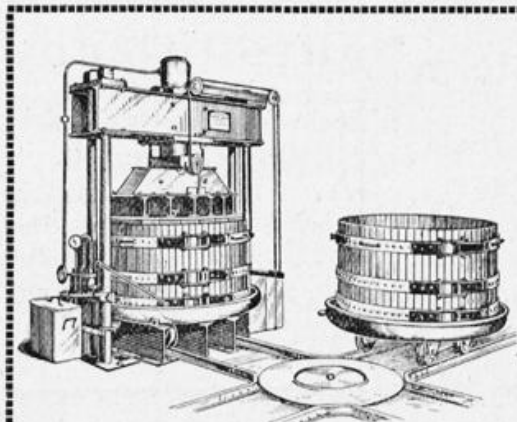
Illustrierter Katalog mit zahlreichen Referenzen aus ersten Häusern gratis und franko.

U. a.: Ausrüstung des Bremer Ratskellers, 300 000 Flaschen.

Zu grösseren Anlagen auf Wunsch kostenfreier Besuch zur Erteilung fachmännischer Rat-
schläge sowie Spezialzeichnungen und Kostenvoranschläge gratis.

Stets grössere Anlagen in Arbeit. Preisgekrönt auf allen Fachausstellungen.

Val. Waas, Inh.: Gebr. Waas, Hoflieferanten, Geisenheim i. Rhg.
Maschinenfabrik und Eisenkonstruktionen.



Heidesheimer Maschinenfabrik

Meinke, Krebs & Wegener
HEIDESHEIM 18 bei Mainz

bauen als Spezialität:
Hydraulische Pressen (Ober- und Unterdrucksystem für grössere und kleinere Betriebe)

Spindelkeltern (für mittlere und kleinere Betriebe). Trauben- und Krümmelmühlen, Abbeermaschinen in nur erstklassiger Ausführung.

Umbau von Spindel-Keltern in hydraul. Pressen nach unserm gesetz. gesch. System, von einzig dastehender Einfachheit und Zuverlässigkeit.

Beste Referenzen. Katalog gratis u. franko.

Stichige u. defekte Weine

zur Essigfabrikation, kaufen zu hohen Preisen gegen Kasse

E. Wolff & Co.,
Weinessigfabrik Kreuznach.

Wir kaufen jeden Posten

Weintraubenkerne und Weintreber.

Angebote an die **Chem. Fabrik Lützel**, G. m. b. H.
Coblenz.

Gut erhaltene

Lagerfässer

von mindestens 20000 Ltr.
Inhalt und guterhaltene,
holzgediebelte

Weintransportfässer

von 50—250 Liter Inhalt
kauft fortwährend
Rich. Hengstenberg,
Kgl. Holl. :: Esslingen a. N.

Wir kaufen: Hell- und blau-
grüne Mosel- und braune
Rheinweinflaschen, Fuder- und
kleinere Fässer gegen Kasse.
Gebr. Steinbauer, Cochem
a. Mosel.

Eine Partie
gebrauchte gute Stückfässer
abzugeben.

Gg. Jos. Friedrich
Deßlich i. Rhg. — Tel. Nr. 70.

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

Ungarisch-flawonische Faß- u- Büttenhölzer,

fertige

Halbstückfässer

und kleine — Versandfässer — empfiehlt

Gg. Jos. Friedrich

Landstraße 12 Deßlich i. Rhg. Telefon 70

Johannes A. Petersen & Co.

Importeure :: HAMBURG

offerieren auch während des Krieges
zu normalen Preisen

ihre noch vorhandenen Qualitäten in

Original Douro-Port

Original Insel-Madeira

Spanisch-Malaga

Bordeaux-Burgunder

Wermuth-Weine

Tarragona

Sherry

**Gratis-
Proben**

franko

**Blutrote und goldgelbe Dessertweine
mit Medicinal-Analyse.**

Einzelne Sorten sind bereits ausverkauft!

Spezialität: Douro-Portweine.
Original-Jamaica-Rum, Arrac u. Cognac.

**30 Halbstück- und
10 Stückfässer**

zu verkaufen.

Angebote unter X. X. 3366
an die Expedition.

Fässer

zum Versandt von Wein
u. Spirituosen, besonders
für Heereslieferungen,
liefert prompt und billig

Fassfabrik Friedr. Bünger,
Benrath.

Fässer-Verkauf

Größere Posten

gute Halbstück

auch kleinere.

Herm. Löb-Stern u. Co.,
Brennerei, Mannheim.

oooooooooooooooo



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

E. Henn, Ofenfabrik
Kaiserslautern.

oooooooooooooooo

Flaschenpapier,

38/50 cm in 10 Farben sortiert.
4800 Bogen zu M. 8.50

offert **Ignaz Berger,**
Frankfurt a. M.