

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Fachinteressenten.

Verl.-Nr.: **Weinzeitung Oestrich.**

Fernsprecher Nr. 6.

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

Erscheint Sonntags. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658a.) und der Expedition. Post-Bezugspreis **M. 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 M. **Anzeigen-Aannahme:** die Expedition zu Oestrich sowie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. **10 Pf.**

Nr. 49.

Oestrich im Rheingau, Sonntag, den 21. November 1915.

13. Jahrg.

Zur Lage.

* Aus dem Rheingau, 20. Nov. Die letzte Woche brachte wirkliches Novemberwetter. Mit dem Mondwechsel setzten die Stürme ein, die kalten Regenschauer gingen in Schnee über und so haben wir jetzt einen Vorwinter. Zum Glück ist die Weinlese im allgemeinen beendet und wenn einzelne Großbesitzer noch von den Schneestürmen überrascht wurden, so ist dies im Rheingau nichts Ungewöhnliches. Die Spätlese ist immer mit einem gewissen Risiko verbunden. Die guten Auslesen müssen die Verluste decken, welche ein solcher Wettersturz mit sich bringt. Der Regen war für die Felder nötig, der Boden war sehr ausgetrocknet und er soll sich nach alter Regel schon im Spätherbst mit Feuchtigkeit sättigen. Im Ganzen war aber die Herbstwitterung sehr günstig. Die Saaten konnten gut bestellt werden und sie sind begünstigt von der mildfeuchten Luft gut aufgegangen. Das Nebholz ist durchweg zur guten Reife gekommen, selbst das Holz der Dellerreicher ist von selten schöner, brauner Färbung. Die Winzer haben nun ungesäumt mit den Winterarbeiten in den Weinbergen begonnen. Das gute Jahr gibt wieder besseren Mut und erweckt weitere Hoffnungen. Vor allem aber erweckt das gute Jahr wieder die Liebe zur heimischen Scholle. Mögen auch manche Mißjahre das Vertrauen zum Weinbau ins Schwanken bringen, ein gutes Jahr läßt alles schnell vergessen und so bewährt sich die alte Regel immer aufs Neue: „Der Weinstock läßt den Winzer wohl sinken, aber nicht ertrinken.“ Immer wieder erfüllt sich das Wort des Propheten Joel, daß nach Jahren, in welchen die Würmer, Käfer und das Geschmeiß die Trauben verderben, wieder Jahre kommen, wo die Keltern Ueberfluß haben an Most! Nun wird wieder kräftig die Hand angelegt, um alles zu tun, was die Reben zum guten Gedeihen nötig haben, um vielleicht eine abermalige gute Ernte einbringen zu können. Vor allem gilt es jetzt zu Düngen. Leider kann es nur langsam damit vorwärts gehen; die Zufuhr der

fremden Dünger stockt wegen Wagenmangel an der Eisenbahn. Es ist eben Krieg und es ist Unrecht, über die Eisenbahn zu scheitern. Das Vaterland bedarf der Eisenbahn wohl dringender, wir können das Düngen noch immer nachholen, der Winter ist noch lang und es wird auch Pausen geben, in denen der Mist eingetragen werden kann. Der neue Wein gärt ruhig und still weiter. Gerade diese stille Nachgärung ist ein höchst wichtiger Vorgang im Werden des Weines. Da bilden sich jene wichtigen geheimnisvollen Extraktstoffe, welche den Wein voll und glatt machen und vor allem die unschätzbaren Stoffe, welche den edlen Duft verbreiten. Es bildet sich die eigentliche Blume; sie wird nicht vollkommen in der Zeit der ersten Gärung, sie entfaltet sich langsam und erlangt die Vollkommenheit erst mit der Flaschenreife, aber die Anfänge bilden sich jetzt schon. Im Verkaufsgeschäft ist jetzt etwas Stockung eingetreten; der Handel ist auf die höheren Forderungen noch nicht eingegangen. Es ist aber schon sehr viel verkauft worden und die zahlreichen Mostfuhrwerke, welche jetzt alltäglich die Orts- und Landstraßen beleben, sind das rechte Zeichen eines guten Jahres. Große Vorräte lagern in den Kellern der Winzervereine und Genossenschaften, auch sie werden ihre Liebhaber zu guten Preisen finden und wenn alles gut verkauft ist, wird das wirtschaftliche Leben im Rheingau neu erstarren und der Winzer wird wieder stolz auf seine Scholle und auf seinen Beruf sein.



Berichte.



Aus dem Rheingau.

+ Aus dem mittleren Rheingau, 20. Nov. Bei dem Moste aus den besseren und besten Lagen, in denen die Lese in der letzten Zeit noch im Gange war, haben die Mostgewichte sich ständig und wesentlich erhöht und Zahlen

erreicht, wie man sie kaum erwarten zu dürfen glaubte. Sie stiegen bis 183 Grad und höher (Heinrich Heß'sches Weingut Destrück). Was den Mengeertrag anbelangt, so war dieser im mittleren Rheingau höher als im unteren und oberen Gebiete, hat doch der Sauerwurm ziemlich viel Schaden angerichtet. Immerhin ist man mit dem Ertrage, der denn doch frühere Jahre übersteigt, zufrieden. Das freihändige Mostverkaufsgeschäft gestaltete sich nicht überall gleich lebhaft, wenn auch ziemlich viel Most umgesetzt wurde. In der letzten Zeit hat der Verkauf sich etwas langsamer angelassen. Für das Stück 1915er wurden 1300—1400 Mk. Erlöst.

+ Niedrich, 20. Nov. Der Herbst ist beendet; auch die größeren Besitzer sind mit dem Einbringen der Ernte zu Ende. Der Ertrag hiesiger Gemarkung dürfte einem Dreiviertelherbst gleichkommen. Der „Winzer-Verein“ lagerte ca. 80 Stück Wein, die im Frühjahr zur Versteigerung gebracht werden sollen. Die Höchstgewichte, die im Winzer-Verein erreicht wurden, bewegen sich zwischen 110 bis 115 Grad nach Dehsele. — Das Ries'sche Weingut — etwa 12 Morgen im Honigberg gelegen — ging mit der Ernte zu unbekanntem Preise in den Besitz des Herrn Rentmeisters K o e g l e r-Eltville über.

Vom Rhein.

± Braubach, 20. Nov. Die Weinernte ergab hier etwa 105 Fuder Wein. Das Mostgewicht stellt sich im Mittel auf 75 Grad bei 9,7 pro Mille Säure.

Aus Rheinhessen.

○ Aus Rheinhessen, 19. Nov. Die Lese der Trauben hat wohl ziemlich überall in den rheinhessischen Gemarkungen, mit Ausnahme vielleicht von ganz vereinzelter Lagen, ihr Ende erreicht. Der neue Wein befindet sich im Keller und macht seine Gärung durch, die einen ganz normalen Verlauf nimmt. In den Weinbergen ist das Rebholz vorzüglich ausgereift und erweckt so die besten Hoffnungen für das kommende Jahr. Die Winzer richten sich auf die Winterarbeiten und auf die Winterbekämpfung des Traubenwicklers. Das Weingeschäft erstreckt sich vor allem auf Rotweine, die sehr gesucht sind. Aber auch Weißweine werden gesucht und umgesetzt. In der letzten Zeit erbrachte das Stück 1915er Weißwein in der mittleren Provinz, so in der Alzeier Gegend 500—550 Mk., in der Gegend von Spremlingen, Frei-Laubersheim, Siefersheim, und Hilbersheim 530 bis 550 Mk., während 1915er Rotwein sich in dieser Gegend auf 575—600 Mk., in Bechtheim, Heßloch und Dittelsheim auf 650—760 Mk. stellte. Für das Stück 1913er wurden in Nieder-Hilbersheim 540 Mk., in Siefersheim 570 Mk., für das Stück 1914er in Mettenheim 720 Mk., in Oppenheim 850 Mk., in Alsheim 750 Mk. bezahlt.

Von der Nahe.

○ Von der Nahe, 19. Nov. Der Weinertrag war im ganzen Nahegebiet recht zufriedenstellend und die Weinbergbesitzer sind mit dem Ertrage allenthalben zufrieden. Auch hinsichtlich der Güte des Weines hört man keine Klagen und was die Entwicklung anbelangt, so macht der Wein eine normale Gärung durch bzw. hat sie soweit hinter sich. Das Geschäft war in der letzten Zeit nicht so lebhaft. Bei den Verkäufen wurden für das Stück 1915er 520—1100 Mk., 1913er 600—650 Mk., 1914er 725—860 Mk. angelegt.

Von der Ahr.

+ Von der Ahr, 19. Nov. Der Ertrag an Rotwein an der Ahr war allenthalben zufriedenstellend, wenn auch

vereinzelt der Sauerwurm Schaden angerichtet hat. Die Mostgewichte waren dabei sehr schön, denn sie stellten sich auf 60—102 Grad. Bei den Traubenverkäufen wurden 25—40 Mk. für den Zentner bezahlt. Die Nachfrage nach Rotwein ist stark. Es kommen ständig Abchlüsse zustande. Für das Fuder 1908er wurden bis 1100 Mk., 1912er 800 bis 1100 Mk., 1911er 870—1300 Mk. Erlöst.

Von der Mosel.

⊕ Von der Mosel, 19. Nov. Die Mostgewichte im Moselgebiet haben überall eine Höhe erreicht, die durchaus zur Zufriedenheit der Winzer ausfielen. Wurden doch Ziffern erreicht, die sich zwischen 65 und 100 Grad bemessen ließen und bei Auslesen diese Höchstzahl auch überstiegen. Die Säure war zum Teil normal, zum Teil ging sie bei den später gelesenen Trauben noch ansehnlich zurück. Bei den anfänglich geernteten Mosten hofft man auch auf den Säureverlust. Das Weingeschäft hielt sich anfänglich zurück, hat aber in der letzten Zeit mehr Anregung bekommen und zu ganz wesentlichen Abchlüssen geführt. Im allgemeinen wurde wegen mangelndem Absatz sehr viel Wein eingekellert, bezüglich dessen man auf ein besseres Geschäft hofft. Auf jeden Fall darf man die besten Hoffnungen auf den neuen Wein setzen. Bezahlt wurden für das Fuder Most in Mehrling 470 Mk., in Filzen 480 Mk., in Dusemond 630 Mk., in Lieser 430—480 Mk., für das Fuder 1914er in Djann 480—520 Mk., in Lieser 480—550 Mk., 1913er in Pollich 610 Mk., in Lieser 650—730 Mk. Im allgemeinen erbrachte das Fuder 1915er an der unteren Mosel 350—900 Mk., an der mittleren Mosel 500—1000 Mk.

Von der Saar.

+ Von der Saar, 19. Nov. Der neue Wein entwickelt sich im Keller gut und man darf ihn jetzt schon als ein vorzügliches Produkt bezeichnen. Das Mostgeschäft ist nicht lebhaft und bei den vereinzelter Verkäufen wurden für das Fuder 1915er 750—850 Mk. angelegt. Das Rebholz ist reif und steht gut. Die Arbeiten für den Winter sind in den Weinbergen schon im Gange.

Aus der Rheinpfalz.

± Aus der Rheinpfalz, 19. Nov. Mit dem neuen Wein ist man zufrieden, denn er entwickelt sich gut und kann teilweise bereits probiert werden, wobei er sich als vorzüglich ergibt. Im Weingeschäft herrscht ziemlich Ruhe. Rotweine sind immer gesucht und werden zu jeder Zeit abgenommen, während Weißweine weniger leicht gehen. Bezahlt wurden in der letzten Zeit für das Fuder 1915er Rotwein im unteren Gebirge 560—580 Mk., für 1914er Rotwein 700—720 Mk., für 1915er Rotwein im mittleren Gebirge 620—700 Mk., früherer Jahrgänge 750—850 Mk., 1915er Weißwein 720—1300 Mk., während 1915er im oberen Gebirge sich auf 485—625 Mk. stellte. Im unteren Gebirge kostete das Fuder 1915er Weißwein 550—625 Mk. Im Zeller- und Alsenzale wurden für das Fuder 1915er Weiß- und Rotweine 560—1000 Mk. Erlöst.

Aus Baden.

⊕ Aus Baden, 19. Nov. Das Weinverkaufsgeschäft hat nicht besonders nachgelassen und abgesehen von vorübergehenden Störungen ist es immer wieder in Gang gekommen. Höchstens ist man auf Rotweine nicht mehr übermäßig aus, da diese doch gar zu teuer geworden sind. Bezahlt wurden in der letzten Zeit für die 100 Liter 1915er Rotwein 50—100 Mk., Weißwein 32—80 Mk.

Aus Franken.

* Aus Franken, 19. Nov. Ueber die Weinernte des Rgl. Juliuspitals berichtet der „Würzb. G.-Anz.“: Seit Jahren ist ein an Qualität und Quantität günstigerer Herbst wie der heurige nicht mehr zu verzeichnen. Die Mostgewichte des Jahres 1911 wurden durchweg überholt. Diese betragen beispielsweise in den nachverzeichneten Lagen in den Jahren 1915 und 1911 wie folgt: Würzburger Abtsleite 1915 90 bis 105 Grad (1911: 85—92 Grad), Würzburger Pfaffenberg 95—105 (90), Würzburger Roßberg 88—100 (90—94), Würzburger Heinrichsleite 85—90 (86—88), Würzburger Neuberg 88—99 (85—91), Würzburger Leisten 96—110—127 (84,5—96), Würzburger Stein 92—105—130 (94—106), Rödelseer Neuberg 100 (92), Rödelseer Rärnersberg und Rückenmeister 97 (93), Rödelseer Schwanleite und Roth 98 bis 100 (99—100), Zphöfer Berg und Kronsberg 96—110 (91—104), Eschendorfer und Alheimer Berg 92—96 (90 bis 104) Grad. Der Säuregehalt mit 6—9 pro Mille ist niedrig. Nur einige Moste hatten 10—12 pro Mille Säure. Das Gesamtergebnis, welches durch die vorhandene Edelsäure zwar stark beeinträchtigt wurde, beläuft sich auf 980 Liter auf einen Morgen. Am ertragreichsten waren die juliuspitalschen Weinberge bei Würzburg und Randersacker. Das durchschnittliche Ergebnis für einen Morgen betrug hier 7 Hektoliter. Einzelne junge Weinberge lieferten sogar 1300—1800 Liter auf einen Morgen. Auch die juliuspitalschen Weinberge in der Gemarkung Zphofen waren sehr befriedigend. Dagegen weniger groß war der Ertrag in dem juliuspitalschen Weingut bei Rödelsee sowie bei Eschendorf und Alheim. Jedenfalls ragt das Weinjahr 1915 weit über diejenigen der Vorjahre hinaus und berechtigt infolge der hohen Mostgewichte zu einem großen, vorzüglichen Jahrgang.

Aus Elsaß-Lothringen.

× Aus dem Elsaß, 19. Nov. Das Weingewerbe war in der letzten Zeit nicht besonders belebt. Bei den verschiedenen Verkäufen wurden für die 50 Liter 1915er Rotweine 30—32 Mk., Weißweine 22—45 Mk. erzielt.

⊕ Aus Lothringen, 19. Nov. Hier erbrachten die 100 Liter 1915er Rotweine 60 Mk., Klaretweine 75 bis 80 Mk.

Ausland.**Oesterreich-Ungarn.**

* Die ungarische Weinlese. Die Weinlese Ungarns ist im allgemeinen beendet und ergibt folgende Resultate: Budapestter Bezirk: qualitativ und quantitativ schwach mittel. Preis des Neuweins 80—100 Kronen. Szegharter Bezirk: Durchschnitt 4 Hekto pro Katastraljoch, Preis des Neuweins 100—120 Kronen. Fünfkirchner Bezirk: schwach, mitunter ganz schlecht. Durchschnitt 6 Hekto pro Katastraljoch. Zapolczar Bezirk: Durchschnittsertrag 15 bis 20 Hekto, Preis des Neuweins 80—110 Kronen. Dedenburger Bezirk: Durchschnitt 20—35 Hekto, Preis 110 bis 120 Kronen. Preßburger Bezirk: Durchschnitt 20 Hekto, hier und da auch 35—40, Qualität aber schwächer. Preis 60—100 Kronen. Balassagyarmater Bezirk: Preis 60—100 Kronen. Erlauer Bezirk: schwach, stellenweise schlecht, Preis 60—80 Kronen. Miskolczar Bezirk: Ertrag 14—16 Hekto pro Katastraljoch. Tarczaler Bezirk: Preis 100—140 Kronen. Bereghäuser Bezirk: Ertrag 30 Hekto. Biharbóheger Bezirk: 60—90 Kronen. Ménéser Bezirk: ging Gärung rasch und gut von statten. Kecskeméter Bezirk: schwach und mittelmäßig. Dicsőfentmártoner Bezirk: Preis 70—100 Kronen.

Aus Luxemburg.

⊕ Aus Luxemburg, 19. Nov. Der Weinertrag an der oberen Mosel in Luxemburg war so groß wie seit vielen Jahren nicht mehr. So wurden in der Gemarkung Ehnen 900 Fuder Wein eingebracht. Das Fuder erbrachte durchschnittlich 375 Fr., während bessere Ausflüßweine sich auf 500—550 Fr. stellten.

Griechenland.

* Das Korinthengeschäft in Griechenland. Infolge der Mobilisierung Griechenlands und der damit zusammenhängenden Zwangsverkäufe schwächte der Korinthenmarkt etwas ab, erholte sich jedoch wieder schnell und liegt jetzt durchaus fest mit durchweg höheren Preisen und steigender Neigung, unterstützt von lebhafter Nachfrage vom Ausland. — Dazu stellen sich die Eis-Preise, infolge höherer Fracht, höher, da die griechischen Dampfer wegen der Mobilisierung beschlagnahmt worden sind. Die Fracht nach Rotterdam beträgt 60 sh nebst 10 v. S. Prämie für 1000 Kg. — Man verlangt heute für: Prima Provinzial, $\frac{1}{2}$ Sack, etwa 64—66 Mk., ger. und entst. Choice Amalies, Risten, etwa 75 Mk., ger. und entst. Choice Vostizza, Risten, etwa 98—100 Mk. für 100 Kg., cif. Rotterdam, einschließlich einwandfreier Kriegsversicherung.

Italien.

* Beschränkte Ausfuhrerlaubnis für Weinsäure in Italien. Nach einer Meldung vom 11. Oktober 1915 ist laut Rundschreiben des italienischen Handelsministeriums die Ausfuhr von Weinsäure nach den verbündeten Staaten sowie nach Uebersee frei, während die Ausfuhr nach anderen Staaten an eine Sonderbewilligung des Finanzministeriums gebunden ist.

Frankreich.

* Von der französischen Grenze, 15. Nov. Wiederholt ist schon auf die Krise hingewiesen worden, die in diesem Jahre dem französischen Weinbau drohte. Nach der Schätzung der Weinernte die für die einzelnen weinbaureichenden Gebiete Frankreichs, ist das tatsächliche Ergebnis noch schlimmer ausgefallen, als man befürchtete. Gegenüber einem Gesamtertrag von 60 Millionen Hektoliter im Vorjahre beträgt nämlich der Gesamtertrag der Weinernte in diesem Jahr nur den fünften Teil, 21 bis 23 Millionen Hektoliter. Nur zwei Gebiete, die im vorigen Jahre unter einer schlechten Ernte gelitten haben, haben das Glück, in diesem Jahre einen erheblichen Mehrertrag zu verzeichnen, nämlich das Gebiet der Marne mit 450000 gegen 184000 Hektoliter im vorigen Jahre und die Côte d'or, also das Gebiet der Burgunderweine, mit 360000 gegen 230000 Hektoliter im vorigen Jahre. Dagegen hat das Gebiet der Gironde mit dem für den Weinhandel Frankreichs in erster Linie bedeutsamen Bordeaux-Weine nur einen Ertrag von 900000 gegen 5345000 Hektoliter im vorigen Jahre aufzuweisen. Ähnlich, bei den einen etwas weniger, bei den anderen noch größer, ist das Mißverhältnis für die anderen Weingebiete. Der Grund für diese Mißernte ist mittelbar der Krieg, der den Winzern die nötigen Arbeitskräfte entzog, unmittelbar die infolge der mangelnden Bearbeitung der Weinberge und reichen Regengüsse im Juni und Juli zu verheerender Wirkung gelangten Schädlinge und kryptogamischen Krankheiten der Reben.



Verschiedenes.

* Bingen, 19. Nov. Die Verteilungsstelle für Heereslieferungen in Wein, die hier besteht, hatte eine Versammlung, in welcher der Vorsitzende Herr Stadtverordneter Eduard Hassmer einen Bericht über das, was die Stelle bis jetzt geleistet, erstattete, worauf eine Besprechung erfolgte. Der zweite Vorsitzende Landtagsabgeordneter Soherr brachte die Sakungen in Vorschlag, die gründlich beraten und schließlich einstimmig angenommen wurden. Es wurde im übrigen festgestellt, daß die Maßnahmen der Binger Verteilungsstelle sich als zweckmäßig erwiesen hatten. Man stellte die Hilfe der Handelskammer, die Unterstützung des Landtagsabgeordneten Soherr, des Vorsitzenden Hassmer und die des Reichstagsabgeordneten Dr. Becker fest, ebenso wie das Wohlwollen der hessischen Regierung und des hessischen Gesandten in Berlin mit Freude vermerkt wurde. Die Verteilungsstelle habe Erfolg und Berücksichtigung verzeichnen dürfen. Man wünscht nur, daß sich noch recht weite Kreise in Bingen den Bestrebungen anschließen.

* Bingen, 19. Nov. Die Stadtverordneten haben beschlossen, jedem Krieger aus Bingen 2 Flaschen Binger Wein städtischen Wachstums als Weihnachtsgabe zu stiften.

* Keine Angebote ins Feld! Wie der Reichsanzeiger meldet, häufen sich zurzeit bei den im Felde stehenden Kommando- und Truppen die Angebote einzelner Firmen über ihre Erzeugnisse; dadurch wird die Feldpost erheblich und unnötig belastet. Die Heeresverwaltung hatte bereits im Januar die Firmen vor der Entsendung ihrer Angebote ins Feld gewarnt und empfohlen, derartige Schreiben an die Ersatztruppenteile und stellvertretenden Kommando- und Intendanturen im Inlande zu richten, denn diese sind für den Nachschub aller Bedürfnisse zuständig. Allen in Frage kommenden Firmen wird die Beachtung dieses Hinweises erneut dringend empfohlen. Auf ihre Eingaben ins Feld haben sie keine Antwort zu erwarten.

* Kauft deutschen Sekt und deutschen Wein! Wir brauchen den französischen Sekt nicht in Deutschland zu dulden, denn unsere einheimische Sektindustrie befindet sich auf einer Höhe der Vervollkommenheit, daß wir bessere Qualitäten zu bieten in der Lage sind wie die Franzosen, und dabei können wir noch zu billigeren Preisen verkaufen. Es ist zu hoffen, daß durch diesen Krieg, der uns Gelegenheit gibt, die niederträchtige Gehässigkeit unserer Feinde und nicht gerade die der kulturstolzen Franzosen, von Tag zu Tag mehr zu erkennen, unser nationales Bewußtsein in der Weise stärken wird, daß wir endlich von der üblichen Gewohnheit abkommen, die fremdländischen Erzeugnisse besser zu finden wie unsere einheimischen. Wir haben in Deutschland so viel Weißweine, in Betracht kommen bessere Qualitäten, wie die Franzosen, und wir haben auch die Weine, die einen Qualitätswert liefern, wie ihn die Franzosen nicht liefern können. Der Nimbus der französischen Tradition, daß die Champagne nur den besten Schaumwein zu liefern vermöchte, ist durchaus unberechtigt und er hat überhaupt schon stark gelitten, als durch die Vinzerunruhen in der Champagne seinerzeit bekannt wurde, daß eigentlich im Verhältnis die deutschen Sektfirmen mehr Champagner-Rotwein kaufen wie die französischen Häuser. Der Nimbus des französischen Champagners ist nur Schein, aber die teuren Preise, welche die Franzosen für ihre Fabrikate nehmen, die sind kein Schein und die Herren Mercier und Konforten haben das deutsche Geld sehr gern angenommen. In Deutschland sollte fortan nur noch deutscher Sekt und deutscher Wein getrunken werden.



Terminkalender für Weinversteigerungen

pro Frühjahr 1916.

Termin:	Ort:	Versteigerer:
2. Mai	Kiedrich	Winzer-Verein E. G.
3. "	Hallgarten	Winzer-Verein E. G.
4. "	"	Winzer-Genossenschaft E. G.
5. "	Kiedrich	Vereinigung Kiedricher Weingutsbesitzer
4. Juni	Hallgarten	Winzer-Genossenschaft E. G.
5. "	"	Winzer-Verein E. G.
6. "	"	Winzer-Genossenschaft E. G.
7. "	Kiedrich	Winzer-Verein E. G.
15. "	Hallgarten	Winzer-Verein E. G.

Wegen weiterer Anmeldung oder Auskunft wende man sich an die Expedition d. „Rheingauer Weinzeitung“

(fachmännische Auskunftstelle für Weinversteigerungen — Telephon Nr. 6),

woselbst auch alle auf eine Versteigerung bezüglichen Arbeiten, wie Festsetzung des Termins,

Druck der Weinlisten, Steig-Arn. und

Steigscheine,

Lieferung von Kommissionär- u. Weinhändler-Adressen,

Verfandt der Weinlisten an die Wein-

händler und Kommissionäre,

Beforgung der Weinversteigerungs-Anzeigen in die nur bestgeeignetsten

Blätter — unter Gewährung hohen Rabatts — u. f. w. zur prompten und billigsten Erledigung übernommen werden.

Gerichtliches.

* Leipzig, 18. Nov. (Ein Firmenstreit um den Namen Kempinski.) Nach § 16 des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb kann bestraft werden, wer im geschäftlichen Verkehr einen Namen oder eine Firma in einer Weise benutzt, welche geeignet ist, Verwechslungen mit dem Namen oder der Firma hervorzurufen, deren sich ein anderer befugterweise bedient. Auf diese gesetzliche Bestimmung gründete sich das Verbot einer Firmenbezeichnung, das das Reichsgericht am 5. November zugunsten des Berliner Weinhauses M. Kempinski u. Co. ausgesprochen hat. Der Kaufmann Moritz A. betrieb in Berlin unter seinem Namen eine Flaschenwein- und Spirituosenhandlung. Im Jahre 1907 schloß er mit dem Reisenden Edmund Kempinski einen Gesellschaftsvertrag, wonach das Geschäft unter der Firma Edm. Kempinski u. Co. fortgeführt werden sollte; Kempinski sollte 3 Prozent vom Gesamtumsatz und außerdem 20 Prozent Provision von seinem eigenen Umsatz erhalten, während der übrige Gewinn dem A. zufallen sollte, der auch einen etwaigen Verlust allein zu tragen hatte; nach drei Jahren sollte Kempinski ohne weitere Entschädigung ausscheiden und A. sollte das Geschäft unter derselben Firma unverändert weiterführen dürfen. Kempinski ist dann tatsächlich auch später aus der Firma ausgeschieden. Die bekannte Berliner Weinfirma M. Kempinski u. Co. hat nun gegen den jetzigen Inhaber der Firma Edm. Kempinski u. Co. Klage auf Unterjagung des Gebrauches der Firma Edm. Kempinski u. Co. erhoben. Die Klägerin macht zur Begründung ihres Verlangens geltend: durch die Führung der Firma Edm. Kempinski u. Co. würden im Geschäftsverkehr Verwechslungen mit ihrer, der Klägerin, Firma hervorgerufen; der Vorgänger des Beklagten habe die Firmenbezeichnung mit dem Namen Kempinski absichtlich zum Zwecke der Täuschung gewählt und sei nur, um dies zu ermöglichen, den Gesellschaftsvertrag mit Edmund Kempinski eingegangen, was aus den ganzen Umständen der Gründung dieser Firma hervorgehe. Während das Landgericht Berlin eine Verwechslungsgefahr verneinte und deshalb die Klage abwies, hat das Kammer-

Düngung der Weinberge!

An unsere Weingutsbesitzer, Winzer und Landwirte!

Der Herbst ist zu Ende und brachte einen reichen Ertrag. Damit wurden dem Boden sehr viel Nährstoffe entzogen, und es ist jetzt Fürsorge zu treffen, daß demselben diese Stoffe durch kräftige Düngung wieder ersetzt werden, umsomehr, da in Folge des Krieges und der geringen Ernte im vorigen Jahre die Düngung vielfach nur ungenügend war, ja an manchen Stellen ganz unterblieb. —

Die Beschaffung von künstlichem Dünger ist durch den Krieg sehr schwierig geworden. Wirtschaftlich ist sie jedoch ebenso notwendig wie nutzbringend. —

Der aufgeschlossene Lützeler Dünger, der sogenannte

==== Lützel-Guano ====

ist von erprobter und bewährter vorzüglicher Wirkung und ich empfehle denselben hiermit unseren Landwirten zur allgemeinen Verwendung.

Er wird zur Zeit noch preiswert verkauft und kann bei zeitiger Vorausbestellung bis auf Weiteres noch geliefert werden!

Es ist jedoch Tatsache, daß die Lützeler Fabrik die große Nachfrage nach ihrem Dünger in diesem Jahre nicht vollständig beliefern kann, da der Anfall durch Mangel an Rohmaterial und die Beschlagnahme der Hilfsstoffe beschränkt, und die Anlieferung durch die langsame Gestellung von Eisenbahnwagen erschwert ist.

Eine baldige Vorausbestellung des Bedarfses ist daher anzuraten und wegen Arbeiter- und Sackmangel der Bezug in loser Verladung zu empfehlen.

Näheres durch die bekannten Verkaufsstellen und Vertreter, auf Wunsch auch direkt durch den Unterzeichneten.

Mainz, Diether von Hsenburgstraße 7
den 1. November 1915

Jakob Machemer I.
Hauptvertreter der Fabrik.

Garantierter Gehalt: 3 % Stickstoff, 2 % Phosphorsäure. Nebengehalt: ca. 35 % humusbildende organische Substanz, ca. 40 % Kalk.

Preis im Waggonbezug Mk. 3.— per Zentner ohne Sack frachtfrei geliefert.

gericht den Beklagten verurteilt, den Gebrauch der Firma Edm. Kempinski u. Co. zu unterlassen und dem Registergericht entsprechende Anzeige zu machen. In seinen Entscheidungsgründen führt das Kammergericht aus: Der Unterschied zwischen den Firmenbezeichnungen der Parteien besteht nur darin, daß in der Firma der Klägerin der Anfangsbuchstabe M., in der Firma des Beklagten die auf den Vornamen hinweisenden Buchstaben Edm. genannt sind. Dieser Unterschied ist so gering, daß schon hieraus die Gefahr der Verwechslung zu schließen ist. Hinzu kommt aber noch, daß die Firma der Klägerin beim Publikum einen schlagwortähnlichen Charakter hat. Die Verwechslungsgefahr ist um so größer, als beide Parteien einen Weingroßhandel betreiben. Gewiß ist es richtig, daß die Klägerin hauptsächlich als Inhaberin eines Restaurationsbetriebs allgemein bekannt ist, aber auch in Weinhandelskreisen ist das Geschäft der Klägerin allgemein als Weingroßhandlung bekannt. Die Klägerin hat auch nicht erst, wie der Beklagte behauptet, seit 1907, sondern gerichtsnotorisch schon lange vorher Weingroßhandel betrieben. Wenn aber selbst die Klägerin erst nach Gründung der Firma des Beklagten begonnen hätte, den Weingroßhandel zu betreiben, so wäre dennoch die Klage begründet. Denn die beiden Geschäftszweige der Klägerin, das Restaurationsgeschäft (Weinausschank) und der Weingroßhandel sind miteinander so verwandt, daß auch deshalb eine Verwechslungsgefahr gegeben ist. Rein objektiv betrachtet liegt hiernach schon die Verwechslungsmöglichkeit vor. Nach den ganzen Umständen bei Gründung der Firma des Beklagten muß aber auch angenommen werden, daß die Verwechslungsmöglichkeit von dem Rechtsvorgänger des Beklagten gewollt war. Er wollte den Namen Kempinski in der Firma verwenden und hat nur aus diesem Grunde den Edmund Kempinski als Gesellschafter aufgenommen und ihn dann bald wieder aus der Firma entfernt. Denn die Firma des A. bestand schon; es ist deshalb auffallend, daß sein Name in der neuen Firma weggelassen wurde, trotzdem er die Hauptperson des Geschäfts war. Nach alledem ist der Klageanspruch aus § 16 des Wettbewerbsgesetzes begründet. — Gegen dieses Urteil wandte sich der Beklagte mit der Revision an das Reichsgericht, indem er darauf hinwies, daß er unter der Firma Edm. Kempinski u. Co. nicht nur einen Weinhandel, sondern auch ein Hypothekengeschäft betriebe. Mindestens in Bezug auf letzteres sei die Entscheidung des Kammergerichts unrichtig. Die höchste Instanz bestätigte jedoch die angefochtene Entscheidung und wies das Rechtsmittel als unbegründet zurück.

Die Erzeugung von Alkohol ohne Gärung. Eine Warnung!

Das „Bureau Central“ (Wiesbaden, Karlstr. 2) versendet ein vervielfältigtes Schreiben nachstehenden Inhalts: „Genanntes Verfahren, mit dessen Verkauf für Deutschland ich soeben beauftragt wurde, dürfte in den interessierten Kreisen wohl das größte Aufsehen erregen, handelt es sich doch um die Erzeugung von Alkohol ohne Gärung, der absolut chemisch rein, frei von Fäulöl, Säuren und fremden, riechenden Substanzen ist und dessen Herstellungspreis sich auf za. 16 Pfg. per Liter im Großbetrieb, za. 18 Pfg. per Liter im Kleinbetrieb stellt, ein Alkohol, der allen Anforderungen, die man an eine erstklassige Ware stellt, entspricht und daher sowohl für Genußmittel — als auch technische Zwecke zu verwenden ist, wie auch die erforderlichen Rohstoffe überall in genügender Menge zu erhalten sind.“

So absurd dies nun auch klingen mag, so haben doch die bereits wiederholt getätigten Versuche das Gesagte voll und ganz bestätigt.

Firma *Georg Schmitt, Nierstein u. Oppenheim*

Büro 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 a. Rh.

Lieferant erster Güter.

Um Ihnen jedoch, falls Sie Reflektant sind, vor einem festen Kauf Gelegenheit zu geben, sich selbst, ohne große Kosten, von der Tatsache des Gesagten zu überzeugen, habe ich aus dem eigentlichen, bis in die kleinsten Details vom Erfinder erdachten Verfahren mit Plänen und Zeichnungen usw., nach welchem eine betriebsfertige Anlage, sowohl für den Groß- als auch Kleinbetrieb hergestellt werden kann, einen Auszug ausgearbeitet, der es Ihnen — als Fachmann — ermöglicht, meine Behauptungen auf ihre Richtigkeit zu prüfen.

Besagter Auszug, nebst den Bedingungen für das eigentliche Verfahren, steht Ihnen gegen Einsendung von 10 Mark zur Verfügung.

Falls Sie reflektieren, bitte ich sowohl in Ihrem, als auch im Interesse meines Auftraggebers um Ihren baldmöglichsten Bescheid.“

Die „Wein- und Spirituosen-Zeitung“ schreibt hierzu: Der „Verband Deutscher Spiritus- und Spirituosen-Interessenten“ hat Erkundigungen über das „Bureau Central“ eingegeben und dabei folgendes festgestellt: Der „Inhaber des Bureau“ ist ein Kaufmann Albert Kund, der in dem Hause Karlstr. 2 lediglich möbliert wohnt und in einem Zementwerk in Biebrich angestellt sein soll. Der Betrieb ist also in dasselbe Dunkel gehüllt, wie die Angaben des Inhabers über sein „Verfahren“.

Redaktion, Druck und Verlag von Otto Etienne, Destr. a. Rh.

Eingefandt.

() Aus dem Rheingau, 19. Nov. In der „Rheing. Weingtg.“ vom 14. November findet sich ein Abdruck aus der „Frlstr. Ztg.“ über den Erfolg der Kgl. Domäne mit der Nikotinbekämpfung des Sauerwurms in 100 Morgen der Eltviller und Rauenthaler Gemartung, in der von einem 10-fachen Erfolg die Rede ist. Ich bezweifle zwar nicht die Größe der Ernte, kann mir aber bei der bekannten starken Zuwanderung der Motte nicht gut denken, daß die Domänenweinberge so ganz vom Sauerwurm verschont geblieben sind. Sodann spielt hier die Lage eine große Rolle. Sind die Lagen der Kgl. Domäne in Eltvile und Rauenthal auch wirklich so ausgesprochene Wurmlagen, wie z. B. der Marcobrunn? Wie groß war der Unterschied im Ertrag zwischen den Domänenweinbergen und denen der Nebeläger? Hat die Kgl. Domäne viel junge Weinberge in ihrem Gute, oder sind es mehr alte, oder etwa halb und halb? Diese Fragen müssen vor allen Dingen zur Beurteilung der Nikotinbespritzung des Sauerwurms beantwortet bezw. in Erwägung gezogen werden, um ein abschließendes Urteil in der Sache zu ermöglichen. Sauerwurm scheint die Kgl. Domäne dort nicht gehabt zu haben, sonst wäre ihr, — hätte sie nur den Sauerwurm bekämpft — nicht mehr viel Kampf übrig geblieben. Es wäre interessant, wollte

sich einmal ein Nebenläger der kgl. Domäne über diese Fragen äußern. Bekannt ist ja, daß die mittleren und namentlich höheren Lagen im Rheingau Vollerträge lieferten, während die Wurmlagen verlagten. Nicht nur im unteren Rheingau war das so, sondern auch im oberen, konnte man doch im Marcobrunn, Rußbrunn usw. Scharen von Sauerwurmsammler im September dort suchen sehen. — Daß das Nikotin dieses Jahr die Entwicklung nicht sonderlich aufgehalten hat, ist nicht wunderlich. Bei solcher Hitze und beständig warmer Witterung kam der nachteilige Einfluß nicht so zur Geltung, und bei der Domäne umsomehr nicht, als sie ja immer sehr spät lieft. — Also mit dieser Probe ist auch noch nichts bewiesen, dazu gehören noch mehr Versuche, zumal anderwärts andere Erfahrungen gemacht wurden.

Aus Winzer-Vereinen.

* Wörrstadt, 19. Nov. Die „Winzergenossenschaft Wörrstadt“ hatte beim Abschluß ihres Geschäftsjahres einen Reingewinn von 2466,67 Mark zu verzeichnen. Die Aktiva setzte sich u. a. aus dem Geschäftsguthaben bei Genossenschaften mit 2500 Mk., Immobilien 9784 Mk., Maschinen, Geräte, Utensilien, Mobiliar, Einrichtung 2436,53 Mk., Warenbestand (Wein) 36 000 Mk., Ausständen 3220,17 Mk., die Passiva aus dem Reservefonds von 2497 Mk., Geschäftsguthaben der Genossen von 5005 Mk., Schulden bei Banken 36 936 Mk., Anlehen von Privaten 7000 Mk. Noch nicht verteilter Gewinn aus 1913/14 210,57 Mk. Summe der Aktiva 54 117 Mk., der Passiva 51 650 Mk. Der Verein hat 94 Mitglieder.

Der „15er“ im Gedicht.

Es kommt die Zeit heran, den Wein zu lesen
An Rhein und Mosel jetzt, an Ahr und Saar.
Sei es ein Wein, wie selten er gewesen,
So wohlgerieft, so duftig, voll und klar!
Von vielen guten mög' er sein der beste,
Ein Wein, der schon als Most sich trinken läßt,
Der rechte Trank für Deutschlands Siegesfeste
Und für das große deutsche Friedensfest!

„Kladderadatsch.“

Literarisches.

* „Finanzwirtschaftliche Zeitfragen“, von Professor Dr. Hermann Rehm, „Weinhandel und Schaumweinsteuer“. Ein Beitrag zur Lehre von der Preis- und Vertreterorganisation. 80. 1915, geheftet Mk. 1.40. Verlag von Ferdinand Enke, Stuttgart.

Die Studie ist für alle im geschäftlichen Leben Stehenden von außerordentlicher Wichtigkeit. Sie berührt die Interessen der Fabrikanten, Großhändler, Wiederverkäufer, der Agenten, General- und sonstigen Geschäftsvertreter, der Zoll- und Steuerbehörden. Vor allem ist sie wichtig für die Mitglieder des Verbandes der Fabrikanten von Markenartikeln, also des sog. Markenschutzverbandes und insbesondere für Weinhersteller, Weinhändler, Weinagenten, Weinwirte und alle, die Wein wiederverkaufen (Gasthöfe, Apotheken, Delikatessengeschäfte usw.). Um der Anschaulichkeit willen geht die Abhandlung von einem Einzelfalle, von der Frage der gesetzmäßigen Berechnung der Schaumweinsteuer aus. Diese Steuer ist nach dem Schaumweinsteuergesetz zu entrichten von dem Preise, zu dem der Selbstfabrikant die Flasche abgibt. Darüber, welches dieser Preis ist, besteht große Unklarheit. Ist es ein fester Preis? oder ist es bald der Großhandels-, bald der Wiederverkäufer-, bald der Konsumentenpreis? ist es der Preis bei Einzelverkauf oder der bei Bezug ganzer Lieferung, also bei Rabatt? welchen Einfluß hat es, ob der Verkauf direkt oder durch Vertreter erfolgt? usw. So gibt die Frage Anlaß, die Preis- und Vertreterorganisation, die Begriffe Großhandels-, Kleinhandels-, Verbraucher-, Listen-, Originalpreis, Verkauf gegen Provision und Rabatt usw. systematisch zu

behandeln. Diese Fragen und Einrichtungen lehren bei allen Branchen und Artikeln wieder und so bildet die Abhandlung einen Beitrag zur Privatwirtschaftslehre schlechthin. Deshalb ist sie von Belang auch für alle, die sich mit dieser Lehre praktisch und theoretisch beschäftigen, d. h. für Handelskammern, Unternehmerverbände, Handelsanstalten, Hochschulen, Juristen, Volkswirte. Erwähnt sei noch, daß zum Schlusse die Frage der Schaumweinsteuer-Reform behandelt wird.

Beilagen-Hinweis.

Unserer heutigen Nr. ist ein Rundschreiben der Firma Jakob Machemer I. Mainz, Diether von Zienburgstraße 7, beigelegt: „Ueber Weinbergsdüngung mit Lügeler Dünger“ auf das wir hiermit besonders hinweisen. — Ueber diesen Dünger schreibt die landw. Versuchstation Speyer in ihrem Jahresbericht: „Lügeler Dünger“. „Ein beliebter Weinbergsdünger ist ferner der Lügeler Dünger, der sogenannte Lügeler Dünger, aus Haut-, Fleisch-, Horn- und Knochenabfällen, nach Behandlung mit Kalk und Aufschließen mit Schwefelsäure, hergestellt, enthält 30% Stickstoff und 30% Phosphorsäure, welche Gehalte bei freier Analyse für den Käufer garantiert werden und außerdem zirka 40% Gips und zirka 36% organische humusbildende Substanzen. Diese Zusammensetzung haben wir auf Grund unserer Analyse auch bestätigen können. Untergehalte, die selten vorkommen, werden nach Maßgabe des Einkaufspreises entschädigt. Gegen diesen Dünger, besonders wenn er auf kalkarmen Boden gebracht wird, haben wir nichts einzuwenden. Eine vollständige Analyse des Lügeler Düngers haben wir zum letzten Mal im Jahre 1909 ausgeführt, wonach der dritte Teil des Stickstoffes in Form von Ammoniak und der Rest in sehr oder weniger rasch bodenlöslicher organischer Form vorhanden war.“ — Nach diesem Bericht ist ersichtlich, daß der Lügeler Dünger ein gut wirkender Weinbergsdünger ist, was auch die Praxis bestätigt, weil die Zusammensetzung seiner Nährstoffe sowohl eine bald eintretende, wie auch nachhaltige Wirkung verbürgt. Sodann ist zu beachten, daß durch den Nebengehalt der Boden physikalisch nach und nach wesentlich verbessert wird.

Carl Jacobs in Mainz

Königl. Bayer. u. Grossh. Hess. Hoflieferant
liefert nach wie vor

Flaschen-Kapseln erstklassiges Fabrikat
und bleibt

beste und billigste Bezugsquelle
aller in das Weinfach einschlagenden Artikel von
der Rebe bis zum Konsum.

Ganze Kellereieinrichtungen, Weinpumpen, Blasebälge, Gummischläuche, Schlauchgeschirr, alle Arten Filtrierapparate (die neuesten **Seitz-, Clarit-, Fromme- und Iffland's Flaschenfilter**), Spül-, Kork- u. Kapselmaschinen, sämtliche Klär- und Schönungsmittel und alle Versandutensilien, wie **Korken, Flaschensiegellack, Flaschenpapier** etc.

Hauptvertrieb der Reinhefe
von Hofrat Dr. Schmitt's Laboratorium in Wiesbaden.
Niederlage der Flaschenfabrik
Oldenburger Glashütte A.-G. (früher Heppert in Friedriesthal).
Telefon Nr. 164.

Kreuznacher Spezialhaus für
Kellereiartikel, Kellereimaschinen u. -Utensilien.

Emil Stern, Kreuznach (Rheinland).
Vertreter überall gesucht.

Günstige Gelegenheit!

Wegen bevorstehender Einberufung werden billigst abgegeben:

1	Waggon la. kyanisierte Stükel	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 Quantums unter Nr. 3365 an die Exp. ds. Bl. erbeten.

Erste Mainzer Metallkapsel-Fabrik

Franz Zahn

Mainz a. Rhein

Einzigste Fabrik am Platze.

Telefon 704.

Abteilung I

Fabrikation von
Flaschenkapseln
doppelt verzinkt, in den
feinsten Ausführungen.

Abteilung II

Fabrik und Lager sämtlicher
Kellereimaschinen, Geräte,
Utensilien und Materialien,
bester Ausführungen und Qua-
litäten, garantiert durch nach
bald 50jährigen, praktisch ge-
machten Erfahrungen, zu reel-
len und billigsten Preisen.
Flaschensiegelack in allen feu-
rigen Farben, Flaschenlack,
kaltflüssig, zum Abdichten der
Korken gegen Kellerschimmel,
Gold- und Silber-Staniol,
Flaschen-Verkork- und Ver-
kapselungs-Maschinen,

nur neueste Systeme, unübertroffene Bauart, Entkork-Masch.,
Flaschen-Spül-Masch. u. Nachspül-Spritzventilen. Weinpumpen,
Weinschläuche, Abfüllhähne in Holz u. Messing, Weinstützen
u. Trichter aus Holz und Aluminium, Filtriermasch., Filtermasse,
Asbest, Flaschenpapier, Flaschenkork, Schwefelspan, gewöhnl.
u. arsenikfreien, Hausenblase, Gelatine, Eiweiss, Wein- u. Cham-
pagner-Tannin, Kellerleuchter, Kellerkerzen, Fasspunden, Quer-
scheiben, Spundlappen, Fassbleche, Fasskitt, Fassstalg, Flaschen-
körbe, Fasswinden, Fass- und Flaschenbürsten, Signierschab-
lonen, Kistenschoner, Lagerschildchen etc.



Georg Reichardt junior, Nierstein a. Rhein

Holz-Handlung

empfiehlt

Weinbergspfähle u. Stükel

Kyanisierungsanstalt

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

Ausserordentlich haltbar.

Lieferant staatlicher Weinbaudomänen und
hervorragender Privatgüter.

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.

Allgemeine

Böttcher-Zeitung

(Fastagen-Zeitung)

Berlin-Schöneberg, Mühlenstraße 8

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



Joh. Bapt. Sturm

Weingutsbesitzer

Rüdesheim a. Rhein.

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

Spezialität:

Eigene Gewächse.

Für Wiederverkäufer billigste
Engrospreise.

Assmannshäuser Rotweine,

verschiedene Jahrgänge,

jedes Quantum.

„Ausführung von Heereslieferungen.“

Fritz Wittmann, Weingutsbesitzer
Assmannshausen a. Rhein.

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.



Otto Etienne

Druckerei und

Verlag der Rheingauer Weinzeitung

Oestrich a. Rh.

liefert Drucksachen aller Art

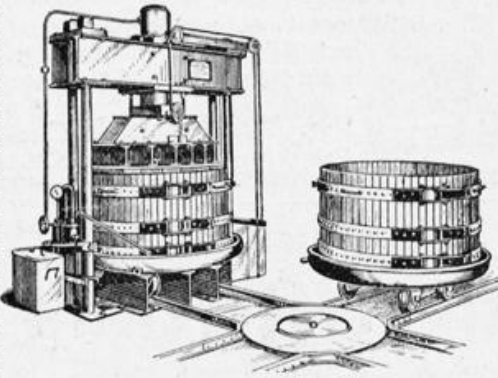
— schnell gut und billig. —

Massenaufgaben in kürzester Zeit.

Für den Frachtbrief-Druck
bahnamtlich konzessioniert.

Man verlange Offerte.





Heidesheimer Maschinenfabrik

Meinke, Krebs & Wegener
HEIDESHEIM 18 bei Mainz

bauen als Spezialität:
Hydraulische Pressen (Ober- und Unterdrucksystem für grössere und mittlere 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. Hoff. :: 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
Deßtrich i. Rhg. — Tel. Nr. 70.

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

Ungarisch-slawonische Faß- u- Büttenhölzer,

fertige

Halbstückfässer

und kleine — Versandfässer — empfiehlt

Gg. Jos. Friedrich

Landstraße 12 Deßtrich 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.

Ein

Lagerfaß

von 70 Hektoltr., zur Erinnerung an das 125jähr.

Geschäftsjubiläum, mit eingravierter Inschrift angefertigt in tadelloser

Ausführung,

ist zu verkaufen durch die Böttcherei von Jul. Immisch, Roda S. A.

Wir sind Käufer von

Traubenkernen

(lufttrocken)

in grösseren Mengen und erbitten Angebot.

Niederrheinische Oelwerke A.-G.
Goch.

30 Halbstück- und 10 Stückfässer

zu verkaufen.

Angebote unter X. X. 3366
an die Expedition.

oooooooooooo



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

E. Henn, Ofenfabrik
Kaiserslautern.

oooooooooooo