

August Walbohm jun.

Flensburger Str. 6

Schleswig

Telefon Nr. 3134



Weine · Import und Großhandel

Spirituosen · Fabrikation und Großhandel

Schleswiger Süßmostkellerei

Obstschaumwein- und Fruchtwein-Herstellung

Preisliste 1956

Erhältlich in fast allen Einzelhandelsgeschäften und Gaststättenbetrieben

Weine

Rote Bordeaux- und Burgunder-Weine zum Anwärmen nicht in heißes Wasser stellen, sondern langsam im Zimmer anwärmen! Man stellt die Flaschen aufrecht und entkorkt sie etwa eine Stunde vor dem Genuß. Wenn alte Weine in der Flasche Satz zeigen, gießt man sie vorsichtig in eine Karaffe um. Der Rotwein schmeckt am besten bei einer Zimmerwärme + 18 bis 20 Grad Celsius. Lagernde Rotweine stets liegend aufbewahren.

Welchen Wein trinkt man bei Tisch?

Zum Salat zu Essigspeisen und Orangen: Wein möglichst vermeiden, denn Essig tötet den Wein.

Zu Vorgerichten ohne Essig: Herben Weißwein (Mosel) oder leichten Rotwein.

Zum Fisch: Spritzigen Mosel. Wenn die Soße mit Sahne bereitet ist: Leicht süßen Wein.

Zu weißem Fleisch und Geflügel: Schweren Rheinwein oder roten Bordeaux.

Zu Wild und Braten: Roten Burgunder.

Zum Käse: Roten Burgunder.

Zu Nachspeisen: Süßwein.

Weißwe Qualitätswine nicht in den Sektkühler. Dies bedeutet Tod für den Wein, die Blume stirbt ab.

Weißwein bei einer Kellertemperatur von etwa + 10 bis 12 Grad Celsius servieren. Den Wein bitte stets liegend lagern.

Rotweine:

1/1 Fl.

Franz. Rotwein für Punsch und Grog	2.—
Santa Rita, Chile Rotwein	2.50
1953er Medoc (Bordeaux Wein)	2.75
1953er St. Emilion	3.15
1953er Chateau Montbrun	3.90
1953er Chateau Angludet	4.90
1953er Cotes du Rhone, Burgunder	3.15
1953er Macon, Burgunder	4.50
1953er Beaujolais, Burgunder	4.75
Montbrun und St. Emilion auch in 1/2 Flaschen lieferbar.	

Weißweine:

Apfelwein, besonders geeignet für Bowlen 1.—

Rheinweine:

1955er Maikammerer Spielfeld	1.65
1954er Bockenheimer, portug. Weißherbst	2.—
1955er Rudesheimer Rosengarten, Nahe	2.50
1955er Liebfraumilch	2.75
1955er Binger Rosengarten	2.75
1955er Oppenheimer Goldberg	3.—
1954er Rauenthaler Steinmächer	3.25
*1955er Mettenheimer Schloßberg	3.45
Natur, Wachstum	
1955er Ebernburger Schloßberg	3.55
Natur, Wachstum Müller-Reiß	
1954er Hallgartener Würzgarten	3.55
Riesling	
1955er Laubenheimer Affenberg	3.65
Natur, Wachstum Peil	
1955er Oppenheimer Krötenbrunnen	3.75
Natur	
*1955er Dienheimer Tafelstein	4.40
Natur, Wachstum	
1952er Niersteiner Hölle	4.75
Original Abfüllung Louis Guntrum, Nierstein, mit Weinsiegel	
1953er Bechthemer Pilgerpfad	4.95
Natur, Wachstum Konrad Friedrich Original Ausstattung H. Jung	
1953er Osthofener Liebenberg	5.25
Riesling und Sylvaner Spätlese Wachstum Keiper-Glaser	
1953er Dienheimer Falkenberg	5.25
Spätlese, Original Ausstattung, Weingut Rathof	
1953er Münsterer Langenberg	7.45
Auslese, Orig. Abfüllung u. Wachstum Klosheim	

* In den nächsten Tagen lieferbar.

Moselweine:		$\frac{1}{4}$ Fl.
1954er Brauneberger Hasenläufer		2.75
1954er Uerziger Schwarzlay		3.—
1954er Klüsserather Bruderschaft		3.15
1954er Zeller schwarze Katz		3.25
mit Orig. Weinsiegel und Korkbrand		
1954er Kröver Nacktarsch		3.40
mit Orig. Weinsiegel und Korkbrand		
1954er Traben-Trarbacher Liebeskummer		3.55
1954er Zeller schwarze Katz		3.65
mit Orig. Weinsiegel und Korkbrand		
Fuder 1841 Jubiläumswein		
1953er Piesporter Michelsberg		4.50
Original Ausstattung Jos. Drathen		
1953er Klüsserather Bruderschaft		5.95
Natur, Wachstum Thul		
1952er Mülheimer Sonnenlay		6.65
Naturgewächs Reiz		
1953er Cröver Niederberg Tarif		6.90
Natur, Wachstum und Original Abfüllung		
Fritz Sartor, Traben-Trarbach		
Frankenweine (Steinweine)		
in Bocksbeutelflaschen:		
1954er Würzburger Roßberg		3.70
1954er Escherndorfer Fürstenberg		4.70
La Mancha, span. Weißwein, süß		2.20
Rialto, ital. Weißwein, süß		2.20
St. Marrio, süßer franz. Weißwein		2.45
Adamado, portug. Weißwein, süß		2.65
1953er Graves, Appellation Contrôlée		4.40
1953er Haut Sauternes		5.40



Sterile Abfüllung

Apfel-Perlwein und Goldpokal-Perlwein eignen sich sehr gut für Bowlenzwecke, da die obigen Weine genügend Alkohol und Süße enthalten. Ich würde empfehlen, bei Verwendung dieser Weine keinen Zucker und Weinbrand mehr zuzufügen.

Den Sekt bitte bei plus 6 bis 8 Grad Celsius trinken. Lagern den Sekt liegend aufbewahren, da der Korken stets feucht sein muß.

Apéritif ist in Frankreich seit vielen Jahren sehr bekannt. Dieser Wein wird besonders von Personen geschätzt, die unter Appetitlosigkeit leiden. Der Ablader unseres Apéritifs ist die bekannte Firma Cazalis & Prats, Sète. Zur Bereitung von Apéritif werden Naturweine edelster Art mit verwendet, denen durch Zusatz von würzigen Kräutern das köstliche Aroma verliehen wird. Apéritif kann man zu jeder Tageszeit und auf verschiedene Art genießen:

- pur im Südweinglas
- mit Wasser oder Mineralwasser verdünnt unter Beigabe von Zitronenschale im großen Glas.

Den Apéritif im Sommer wie im Winter kühl (3—5 Grad), jedoch ohne Eis servieren, um sein volles Aroma zur Entfaltung zu bringen.

Gleichzeitig ist dieser Wein beliebt für Cocktails.

Perlweine:

	1/1 Fl.
Apfel-Perlwein	1.40
Mehrfrucht-Perlwein, rot	2.25
Goldpokal-Perlwein	2.50
Rüdesheimer-Perlwein	2.75
Schlei-Perle, 200 ccm einschl. Flasche	— .65
<small>das sprudelnde Erfrischungsgetränk aus Rheinwein und Fruchtsaft</small>	

Sekt:

	1/1 Fl.	
Obstschaumwein, weiß	2.— + -.20	Steuer
Obstschaumwein, weiß 1/4 Fl.	-.90 + -.05	Steuer
Obstschaumwein, rot	2.25 + -.20	Steuer
Traubenschaumwein, weiß	3.50 + 1.—	Steuer
<small>mit Zusatz von Kohlensäure</small>		
Traubenschaumwein, weiß . 1/4 Fl.	1.60 + -.26	Steuer
<small>mit Zusatz von Kohlensäure</small>		
Traubenschaumwein, rot	3.50 + 1.—	Steuer
<small>mit Zusatz von Kohlensäure</small>		
Traubenschaumwein, „Goldsiegel“	4.— + 1.—	Steuer
<small>mit Zusatz von Kohlensäure</small>		
Hausmarke	6.— + 1.—	Steuer
Kupferberg Gold	8.— + 1.—	Steuer
Kupferberg Gold . 1/4 Flasche	2.15 + -.26	Steuer
Söhnlein Rheingold	8.— + 1.—	Steuer
Söhnlein Rheingold 1/2 Flasche	4.50 + -.50	Steuer
Söhnlein Rheingold 1/4 Flasche	2.15 + -.26	Steuer
Söhnlein Fürst von Metternich	11.— + 1.—	Steuer
M M Solitär (roter Sekt)	9.— + 1.—	Steuer

Süd- und Dessertweine:

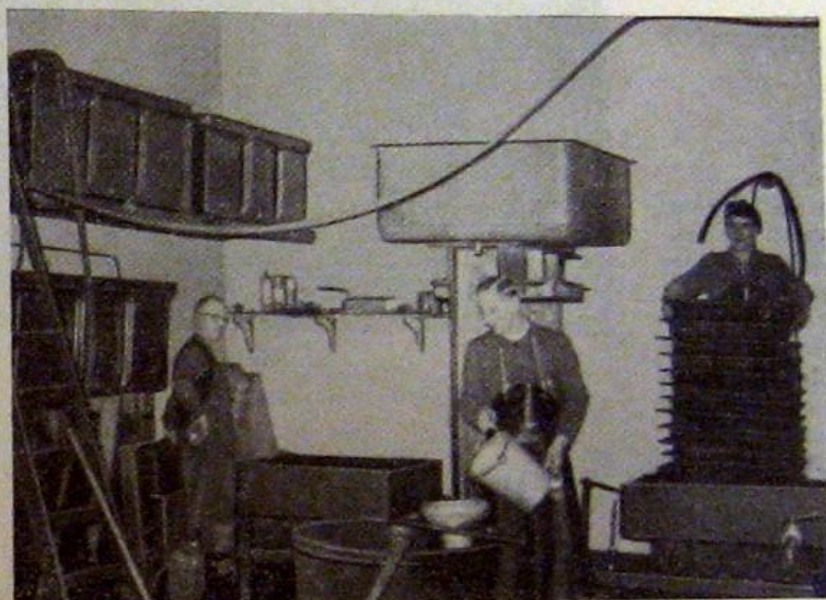
	1/1 Fl.
Deutscher Wermut, rot	1.65
<small>aus ausländischen Grundweinen hergestellt</small>	
Deutscher Wermut, weiß	1.90
<small>aus ausländischen Grundweinen hergestellt</small>	
Tarragona, extra fein, lohfarben	2.—
Goldpokal, der beliebte Frucht-dessertwein	2.30
Sonnenglut, roter Frucht-dessertwein	2.30
Original ital. Muskateller, gold	2.90
Mavrodaphne, griech. Dessertwein	2.90
Original Insel Samos	3.—
Fine old Malaga	3.—
Original ital. Marsala, Tipo Dolce	3.—
Original franz. Apéritif	3.50
Insel-Madeira	5.—
Insel-Madeira 1/2 Flasche	2.75
Ital. Vermouth, „Canoro“	2.90
Martinez, rot, ital. Vermouth	3.15
Martinez, weiß, ital. Vermouth	3.15
Martini, rot, dtsh. Wermut	4.50
Martini, weiß, ital. Vermouth	5.50
Cinzano, rot, ital. Vermouth	5.50
Cinzano, weiß, ital. Vermouth	5.50

Sämtliche Südweine wurden durch mich importiert. Nur dadurch ist es möglich, daß ich diese Qualitäten zu einem günstigen Preis anbieten kann. Den Südwein bitte mäßig kühl servieren, da er sonst sehr an Geschmack und Qualität verliert.

	1/1 Fl.
Cinzano, Dry, ital. Vermouth	5.50
Original Douro Portwein, rot	5.40
Original Douro Portwein, weiß	6.—
Fino Amontillado Sherry (Pale)	5.95
Fine old Sherry, Amontillado	6.25

Süßmoste:

Apfelsüßmost, 200-ccm-Karaffe ohne Glas	— .30
Apfelsüßmost, 1/4 Flasche	— .30
Apfelsüßmost, 0,7-Literflasche	— .90
Apfelsüßmost, 1-Literflasche	1.25
Johannisbeer-Süßmost, schwarz	1.90
Franz. Traubensaft, rot und weiß	1.95



Kelterhaus

Für Grog und zum Teel

Der Grog, Genußmittel und Medizin, ist über 200 Jahre bekannt. Er ist eine Erfindung des englischen Admirals „Old Groggram“, der — um der Trunksucht zu steuern — seinen Matrosen den Genuß reinen Branntweins verbot, ihnen aber dafür empfahl, Rum mit heißem Zuckerwasser zu verdünnen. Im Laufe der Jahrhunderte eroberte sich der Grog viele Herzen und wurde ein Volksgetränk. Besonders beliebt ist der Norddeutsche Rum-Verschnitt. Durch eigenen, direkten Import habe ich für viele Jahre einen gleichbleibenden, abgelagerten Rum zur Verfügung. Mein Rum ist daher keine Massenware, sondern eine Spezialität.

Spirituosen:

	1/1 Fl.	1/2 Fl.
Kümmel 32 %	4.80	2.60
Aquavit 32 %	5.50	2.85
Aquavit 35 %	6.60	3.50
„Schleigold“ ff. Tafel-Aquavit 38 %	7.20	3.75
„Schleigold“ ff. Tafel-Aquavit 40 %	7.50	3.95
„Alter Schleswiger“ ff. Tafel-Aquavit 42 %	9.20	—
Steinhäger 40 % aus eigener Destillation	9.—	—
Urquell Steinhäger 40 %	10.—	5.25
Bommerlunder 42 %	10.—	5.30
Doornkaat 38 %	10.50	5.50
Gin 42 %	9.65	5.—
Eis-Kümmel 60 %	11.90	—
Jamaika-Rum-Verschnitt 38 %	7.25	3.80
Jamaika-Rum-Verschnitt 40 %	7.75	4.05
Jamaika-Rum-Verschnitt 45 %	8.75	4.55
„Junior“ Jamaika-Rum-Verschnitt 42 %	10.50	5.45
Batavia-Arrac-Verschnitt 40 %	9.—	4.70

Mein Weinbrand - Verschnitt (Dreistern) 38 % in der bekannt milden Art wird aus nur besten Destillaten hergestellt. Aufgrund der Bekömmlichkeit und Reinheit ist dieser Dreistern auf breiter Basis eingeführt. Auch Sie sollten sich einmal von der Qualität überzeugen.

	1/4 Fl.	1/2 Fl.
Weinbrand-Verschnitt 38 % „Dreistern“	7.50	3.95
Weinbrand-Verschnitt 38 % (3 Kronen)	10.40	—
Chantrè CC	9.75	5.15
Reiner Weinbrand	12.50	6.45
Dujardin Imperial	14.50	7.50
Scharlachberg Meisterbrand	14.50	7.50
Boonekamp 46 %	11.50	5.95

Vergessen Sie nicht vor dem Trinken Aquavit, Doornkaat usw. kaltzustellen. Klare Schnäpse schmecken eisgekühlt am besten. Weinbrand und Likör bei Zimmerwärme + 16 bis 18 Grad Celsius anbieten. Soll es eine Tasse guten Mokkas sein, dann stelle einen Weinbrand oder einen Likör mit bei.



Importkeller

Cherry Brandy 35 %, der bekannte Kirschlikör ist sehr beliebt und wird nur aus besten Grundstoffen mit besonderer Sorgfalt hergestellt.

Bitte, probieren auch Sie einmal diesen vorzüglichen Likör.

Eier-Likör findet besonders bei den Frauen Anklang. Aus nur frischen Eiern im eigenen Betrieb hergestellt, gibt er die Gewähr, daß es sich hier um eine Spitzenleistung handelt.

Liköre:

	1/4 Fl.	1/2 H.
Abtei 30 %	8.—	4.20
Pfefferminz 30 %	8.—	4.20
Orangen-Curacao 30 %	8.20	4.25
Curacao, weiß 30 %	8.20	4.25
Mokka-Likör 30 %	8.20	4.25
Kakao mit Nuß 30 %	8.20	4.25
Pomeranzen, grün 30 %	8.20	4.25
Mokka Sahne 25 %	8.20	4.25
Zitronen-Eislikör 30 %	8.40	4.40
Kirsch mit Rum 30 % (Fruchtsaftlikör)	8.40	4.40
Cherry Brandy 30 % (Fruchtsaftlikör)	8.40	4.40
Apricot Brandy 30 %	8.40	4.40

ff. Edelliköre:

Eier-Likör 20 %	9.20	4.75
Herzkirsch 35 % (Fruchtsaftlikör)	9.50	4.95
Kirsch mit Rum 35 % (Fruchtsaftlikör)	9.50	4.95
Cherry Brandy 35 % (Fruchtsaftlikör)	9.50	4.95
Apricot Brandy 35 %	9.50	4.95
Orig. Koerner Stonsdorfer 32 %	10.50	5.65

	1/1 FL	1/2 FL
Kurfürstlicher Magenbitter 38 ‰	10.90	5.65
Schwedenpunsch 30 ‰	10.90	5.65
Danziger Goldwasser 38 ‰	10.90	5.65
Halb und Halb 38 ‰	10.90	5.65
Bärenfang 40 ‰	10.90	5.65
Angler Perle 40 ‰ der beliebte Bitterlikör	10.90	5.65
Grüner Bitter 46 ‰	11.30	5.85
Mampe Halb und Halb 40 ‰ mit den Mönchen	14.—	7.30

Courant-Liköre:

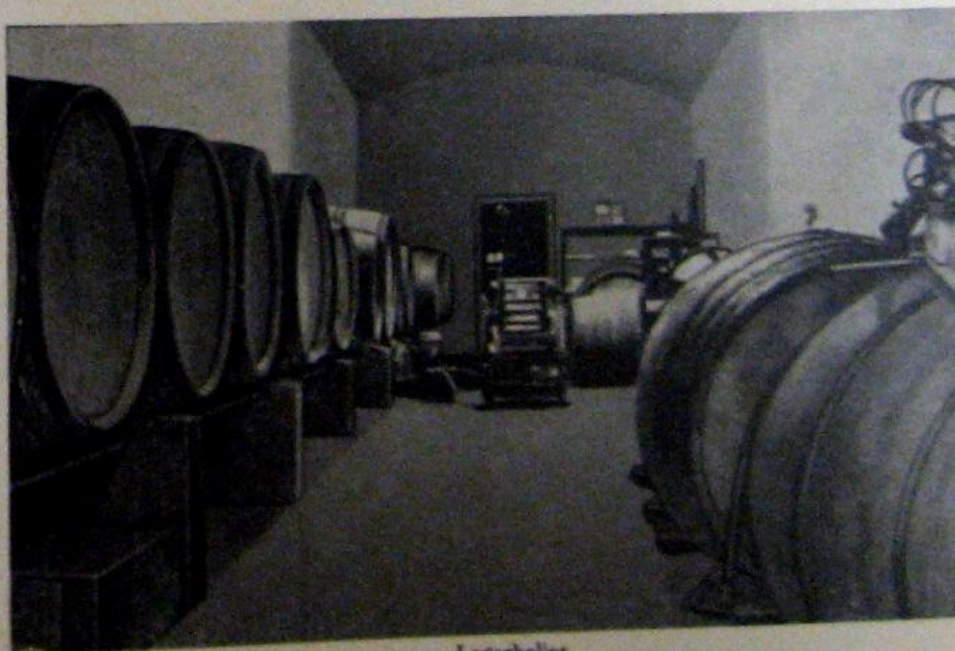
Crème de Cacao, Abricory und Curacao Triple Sec werden nach Orig. Rezepten der weltbekanntesten Firma „Georges Courant“ aus der Stadt Cognac in Frankreich hergestellt. Auf Grund eines Vertrages mit dieser Firma habe ich die Grundstoffe von dort direkt bezogen. Die Liköre werden nur mit deutschem Sprit, Wasser und Zucker hergestellt, um die hohen Zollabgaben zu sparen. — Eine Spitzenleistung zu einem günstigen Preis.

Crème de Cacao 25 ‰	10.90	5.65
Abricory 35 ‰	11.90	6.15
Curacao, Triple Sec 40 ‰	12.80	6.50

Taschenflaschen:

	20 ccm	50 ccm	100 ccm	200 ccm
Angler Perle 40 ‰			1.90	3.15
Weinbrand-Verschnitt 38 ‰	— .85		1.65	2.75
Jamaika-Rum-Verschnitt 40 ‰	— .85		1.65	2.75
Schleigold-Aquavit 38 ‰			1.50	2.65
Liköre 30 ‰				
Mokka, Curacao, Cherry Brandy			1.50	2.65
Boonekamp 46 ‰	— .60	1.—		
Underberg 49 ‰	— .65			
Bommerlunder 42 ‰			1.70	

Die Preise verstehen sich per Flasche einschl. Glas.



Lagerkeller

Bowlen-Rezepte

Pfirsich-Bowle:

Ca. 10 reife Pfirsiche werden abgezogen und zerschnitten, mit Zucker überstreuen und 6 Stunden zugedeckt stehenlassen. Dann je 2 Flaschen Rhein- und Moselwein darübergießen. Zuletzt mit einer Flasche Sekt anrichten. Diese Bowle reicht für 4—5 Personen aus.

Erdbeer-Bowle:

500 g frische Erdbeeren (für Feinschmecker Wald-Erdbeeren) werden mit einer heißen Zuckerköcherlösung übergossen. (8 Eßlöffel auf $\frac{1}{4}$ Liter Wasser). Nach 2 Stunden mit 2 Flaschen Rheinwein auffüllen und abermals 2 Stunden stehenlassen. Danach 2 Flaschen Moselwein zugießen, kalt stellen und vor dem Anrichten mit einer Flasche Sekt auffüllen.

Ananas-Bowle:

Eine geschälte und zerschnittene Ananas wird mit etwa 300 g Zucker überstreut und mit 2 Flaschen Rhein- und 2 Flaschen Moselwein übergossen, 3 Stunden auf Eis gestellt. Vor dem Anrichten gießt man eine Flasche Sekt zu. Bei der Verwendung von konservierter Ananas fällt der Zucker fort.

Waldmeister-Bowle:

Noch nicht aufgeblühten Waldmeister ohne Stiele mit einer Flasche Moselwein übergießen und die Kräuter darin 20 Minuten ziehen lassen. Sodann mit 2 Flaschen Moselwein bzw. Rheinwein auffüllen und nach Geschmack zuckern. Dann die Kräuter herausnehmen und vor dem Anrichten mit einer Flasche Sekt auffüllen.



Expedition