

150858

I. Jahrgang
Nummer 23

WEIN ZEITUNG

Budapest, 1920

7. August

UNGARISCHE

ZEITUNG

Deutsches amtliches Organ des Landesvereines der Ungarischen Weinhändler, des Landesvereines der Ungarischen Weinkommissionäre und Weinagenten, des Landesverbandes der Ungarischen Fassbinder und Fasshändler

Schriftleitung und Verlag:
Budapest, VI., Podmaniczky-utca 49
TELEFON: 8-39
Kön. ung. Postspark.-Konto Nr. * 12.591
Osterr. Postsparkassenkonto Nr. 79.704
Insertenaufnahme durch alle Annoncen-
büros im In- und Auslande
Wiener Vertretung:
XXI., Hauptstrasse 29

Volkswirtschaftliche Wochenschrift

für Weinhandel, Weinbau, Kellerwirtschaft
und verwandte Branchen

Erscheint zumindest einmal wöchentlich

Bezugspreise ganzjährig:

Innland Kronen 150.—
Deutschösterreich, in d. Kronen 200.—
S. H. S. Dinar 45.—
Tschecho-Slowakei Sokol 100.—

Für Deutschland und für alle
anderen Staaten des Weltpostvereines
Mark 60.—

Einzelnummer: Kronen 4.—

Der Weltweinmarkt

Eigenbericht
der Ungarischen Weinzeitung

Nur noch wenige Wochen trennen uns von der Weinlese 1920, die in allen Ländern des alten Kontinents übereinstimmend als eine frühzeitige vorhergesagt wird. Ebenso günstig lauten von überall her die Berichte über die zu erwartende Menge der nächsten Ernte. Frankreich, Spanien, Italien, Tirol, Deutschland stehen vor einem reichen Herbst! Kein Wunder, dass sich dementsprechend seit Wochen eine starke Zurückhaltung des Handels bemerkbar macht, der seinen Ausdruck in einer stark akzentuierten Baisse findet.

In Spanien ist sie am schärfsten eingetreten. Abschlüsse auf die neue Ernte, deren Beginn Ende August fällt, werden schon mit 30 Pesetas pro Hektoliter 11—12 Grad Wein gemeldet, also für die Konsumware, für die sich Schweiz und Deutschland interessieren. Da die Schweiz ein Disagio von 10% auf die spanische Währung hat, entspricht dieser Kurs einem Literpreis von 27 centimes pro Liter, in Mark zirka 1.80, jeweils ohne Fass franko spanischem Hafen. Wenn diese Preise mit den ungarischen in Einklang zu bringen wären, so müsste der Hektoliterpreis zehngrädiger Kommerzware auf 7 Kronen eintreten; unter diesem Kurs bewegt sich der Weinmarkt Frankreichs, wo Ausgebote auf neue Ernte mit 45—50

Franken, Oktoberlieferung, ab Besetzung an die grossen deutschen Abnehmer gemacht werden.

Angesichts einer grossen Ernte machen die Hauptweinerzeugungs-Länder grosse Anstrengungen, den deutschen Kunden fest in die Hand zu bekommen. Frankreich ist bei diesem Konkurrenzkampf insbesondere begünstigt infolge einer Bestimmung des Friedensaktes, welche die deutsche Regierung zwingt, alljährlich eine von Frankreich festzusetzende Menge sogenannter elsass-lothringischer Weine zollfrei nach Deutschland hereinzulassen. Für 1920 betrug diese Menge 260.000 Hektoliter. Der Zoll auf einen Waggon Wein beträgt derzeit in Deutschland 18.000 Mark. Bei sonst ähnlichen Preisen geniessen also derartig eingeführte Weine umsomehr den Vorzug beim deutschen Einkauf, als die Einfuhr dieser Weine von keinerlei besonderer Erlaubnis oder Kontingierung abhängig ist.

Nordafrika, Algier, Tunis, erwarten einen Vollherbst. Diese Länder, mit einem Ertrag von mehr, als dem doppelten Ungarns, werden denklich 10 Millionen Hektoliter nach Frankreich abzusetzen in der Lage sein.

Interessant ist auch, dass Australien und Südafrika neuerdings Anstrengungen machen, den englischen Konsum zu beliefern, sodass Frankreich alle Hebel in Bewegung setzen muss, einen immerhin bedeutenden Abnehmer nicht zu verlieren.

Überall also die gleiche Lage, charakteristisch für den Eintritt in die Herbstkampagne 1920: rückläufige Preise infolge guten Rebstandes, Beginn der Handelskonkurrenz um den Absatz.

Der Handel Ungarns wird diesem Umschwung aus einer

lethargischen Zeit Rechnung tragen; er wird nicht der letzte sein im freien Wettbewerb auf dem Weltmarkt.

Möge ihn darin eine vernünftige Preispolitik der Weinerzeuger unterstützen.

Béla Bernáth über den Tokajer Weinbau

Von unserem (H.)-Berichterstatter

Der Abgeordnete des Tokajer Bezirkes Béla Bernáth, der auch mit vollem Rechte im Rufe eines ausgezeichneten Fachmannes auf dem Gebiete der Weinkultur steht, hatte die Liebenswürdigkeit, sich unserem Berichterstatter gegenüber über die aktuellen Fragen des Tokajer Weinbaues in folgendem zu äussern:

„In der Tokajer Weingegend ist eine zufriedenstellende Lese zu erwarten. Die Weingärten in Tarcal, Tállya, Mád und Tokaj sind sehr gut bestellt. Das muss besonders hervorgehoben werden, da die Bewirtschaftung der Weingärten den Besitzern grosse Opfer auferlegt hat. Die Arbeitslöhne waren schon im Vorjahre genug hoch, in diesem Jahre haben aber die Arbeiter neue Forderungen gestellt, die eben bewilligt werden mussten. Die kleineren Weingärtenbesitzer müssen grosse Opfer bringen, um die von den Arbeitern geforderten Industrieartikel — Kleidungsstücke, Schuhe, auch Hausgeräte — beschaffen zu können. Ich übertreibe garnicht, wenn ich von schweren Opfern spreche, denn viele der kleineren Weingärtenbesitzer waren gezwungen, Schulden zu machen, um ihre Weingärten bewirtschaften zu können.

Das klingt etwas überraschend, doch diese überraschende Tatsache hat seine natürliche Erklärung.

Die Besitzer der kleineren Weingärten verfügen über kein Bargeld, da die vorjährige Fehlsung, in vielen Fällen auch die aus dem Jahre 1918, noch im Keller liegt. In der Tokajer Weingegend ruht jetzt der Weinhandel. Die Weingärtenbesitzer warten auf bessere Zeiten, da sie ihre guten Weine — der 1918er Jahrgang wird noch einer der besten werden — nicht unter dem Preise verschleudern wollen.

Dieser Sommer war für die Entwicklung der Reben sehr günstig und wir können einen Wein erwarten, der mit dem 1918er gewiss wetteifern wird. Zum Glück hat die Tokajer Weingegend weder durch Hagel, noch durch Rebenkrankheiten Schaden erlitten.

Trotz der durch den Krieg und die Revolutionen verursachten Störungen ist in der Entwicklung der Weinkultur der Tokajer Gegend kein Stillstand zu bemerken. Ich möchte nur noch eines betonen: die Tokajer Weine sind berühmt und gewiss mit Recht, eben deshalb sollte sich unser Handel bemühen, dem Tokajer Wein neue Absatzgebiete zu eröffnen. Die Zeiten werden sich ändern und hoffentlich wird auch der Weinhandel in Tokaj nicht lange ruhen“.

PALUGYAY J. ÉS FIAI

WIEN

Iroda és pince
XIX., Heiligenstädterstrasse 33.
Telefon: 94273.

Transito pince

XII./1. Südbahnhof »Matzleindorf«
Telefon: 10647.

BUDAPEST

Iroda
V. Dorottya-utca 3.
Telefon: 1283 és 9219.

Pince

BUDAFOK

Telefon: 85.

POZSONY

V. Lamaci-ut 1-3.
Telefon: 11 és 1853.

„UNION“ Weingrosshandlung Wien, X. Weinimport u. Export

Telefon
55.304

Telegramm-Adresse:
WEINUNION WIEN

Nullum Vinum nisi Hungaricum!

Plauderei eines Ausländers

Von der Etikette einer kleinen Flasche Tokajer habe ich vor dreissig Jahren, kaum in die lateinische Sprache eingeweiht, diese Sentenz in mich aufgenommen. Durch meinen Beruf den Sachen des Weinbaus und Weinhandels näher gerückt, habe ich immer und immer an diese hohe Lob ungarischer Weine gedacht, aber selten nur konnte ich meine Neugier befriedigen, diese angeblich unübertrefflichen Erzeugnisse des ungarländischen Weinlandes kennen zu lernen.

Gottlob, ich bin an Ort und Stelle! An der Quelle will ich kosten, trinken, schwelgen! An der Quelle! Denn auf fremden Tafeln, selbst in verbündeten Ländern, wo man jahrelang schon ein hohes Lied von ungarischer Treue und Tapferkeit sang, sind sie nicht anzutreffen. Ich will schwelgen im Anblicke der regglänzenden Hügeln, die unter dem Segen der Patrona Hungariae 1920 eine Fülle von weiterem kostbarem Schatz versprechen.

Doch, oh weh! Gilt der Prophet so wenig in seinem Vaterland? In all den Gaststätten, die ich aufsuche, berät mich kein sachkundiger Kellner, weiss mir niemand zu antworten auf die Fragen: Welches ist die Flasche prickelnden Sandweines, nach der mich dürstet, welches der duftende Plattenseewein, den ich kosten will, wo steht der feurige Schomlauer?

Unermüdlicher Weinbauer, reich erfahrener Weinhändler, lebenswürdiger Hotelbesitzer Ungarns, warum machst Du es mir so schwer, mich in Deinen Schätzen zurechtzufinden?

Reich erfahrener Weinhändler! Du kennst die Methoden des französischen Maitre-caviste, die Sachkenntnis eines deutschen Weinkellers, alles lebendige Pioniere des Ruhms ihrer heimischen Gewächse, wahre Berater jedes einzelnen Klienten!

Liebenswürdiger Hotelbesitzer! Du verwöhnst meinen Magen und Gaumen mit erlesenen Leckerbissen, doch zur Befriedigung meiner Zunge, als Berater für einen hohen Weingenuss hast Du Niemand — Niemand — Niemand!

Kleine unschuldige, bescheidene Kinder stammeln mir die Frage vor: Wein, Bier, gefällig? Schon erschrecken sie über das Verlangen: „Guten, feurigen Ungarwein!“ Wie, gnädiger Herr? Rotwein, Weisswein? Ich soll sagen, wie der schmeckt, oder dieser, oder jener? Gedankenloses Ahnen!

Lieber Leser! Du reist in ein fremdes Land, kannst Du wählen, was Du möchtest, mein, Du musst fragen. Du fragst: Ich will, ich frage, ich will sie trinken, sie kosten, Deine Weinsorten, ich möchte, doch ich kann es nicht.

Welches Gebiet erschliesst sich in dieser klaren, einfachen Tatsache für den Ruf, die Verbreitung, den Export ungarheimischer Gewächse: Weinkarten, abgefasst mit der Sentenz Deiner Marken und so ausgewählt: Nullum Vinum nisi Hungaricum! Weinkarten eingeteilt mit qualitativen Erläuterungen nach Beratung mit dem liefernden zuverlässigen Händler, kurze Gliederung der für Suppe, Fisch geeigneten Weiss-Sorten, Angabe der roten Bratenweine, der feurigen Tropfen zum Nachtisch und zu den Kuchenspeisen.

Alles ist da in Ungarn, aber es schläft. Niemand kann es Dir sa-

gen, wissens- und weindurstiger Liebhaber, Niemand, Niemand, Niemand! . . .

NOTIZEN

Der Herr Abgeordnete von Tokaj, Béla Bernáth äussert sich an anderer Stelle unseres Blattes über den Weinbau in der Tokaj und er schliesst seine Ausführungen mit einem Appell an den Weinhandel, dem Tokajer Weine neue Absatzgebiete zu eröffnen. An dem Handel liegt es gewiss nicht, er lebt ja davon, dass er für seine Ware neue Absatzgebiete erschliesst. Auch die ungarischen Weinhändler wären gewiss nicht zu faul, dem Tokajer neue Märkte zu eröffnen. Wir möchten aber den Nestor unserer Nationalversammlung ergebnislos fragen, wie dies heute möglich wäre. Dabei denken wir nicht allein an den Boykott. Auch wenn der Boykott eingestellt wird, sind noch viele andere Vorbedingungen zu schaffen, die es dem Handel ermöglichen würde, auf die Suche nach neuen Absatzgebieten zu gehen. Eine solche Arbeit erfordert ein grosses Risiko an Mühe und Geld, die unter den bestehenden Exporthindernissen nicht aufzubringen sind. Erst müssen diese Schranken fallen: nur der freie Handel kann auf Eroberungen ausgehen.

* * *

Wir haben an dieser Stelle bereits über die schädliche Rückwirkung der leichtsinnig verbreiteten Exportmärchen geschrieben und es freut uns, in der jüngsten

Nummer unserer Kollegin, der Borászati Lapok, ähnliches zu lesen. Die Warnungen der Fachblätter scheinen jedoch tauben Ohren zu predigen. Jüngsten Samstag ging wieder eine Notiz durch die Blätter, die von einem „lebhaften“ Export nach Tschechien und nach dem Zollaussland zu berichten wusste. Die Weinhändler wissen nichts von einem solchen Export, die verlangten Exportbewilligungen können nicht als Beweis herangezogen werden, denn von der Bewilligung bis zur Ausführung ist noch ein weiter Weg. Die Produzenten sind gewarnt . . .

Die Firmen

**D. Frischmann
Otto & Felix Klein
Brüder Zauber**

haben ihre Bürolokalitäten
in das Haus

BUDAPEST

Deák Ferenc-utca 17

I. STOCK

verlegt.

Die Palugyay'schen Keller in Budafok

(s.) Das grünumspinnene Haus an der Blumenauerstrasse in der altungarischen Krönungsstadt Pressburg, an dessen Stirnseite uns die Aufschrift J. Palugyay und Söhne grüsst, ist das Stammhaus dieser Firma. Es sind schon dreissig Jahre her, dass wir dort zu Gaste waren: unter der Führung des berühmten Kriminalisten Dr. Neuda Schlaraffen-Brüder aus Prag, Wien, Budapest und Pressburg. Unser Cicerone war der damalige Chef des Hauses, Hofrat Palugyay, der nicht nur ein tüchtiger Weinbauer und moderner Kaufmann, sondern auch der lebenswürdigste Gastgeber gewesen. Heute schläft der „alte Herr“ in der Familiengruft den Schlaf der Gerechten und von denen, die ihn damals mit ihren Lulus gefeiert, dürften auch nur wenige mehr am Leben sein. Und Pressburg, die Posenia der feucht-fröhlichen Fahrten unserer entschwindenen Jugend, ist tschechisches Gebiet geworden . . . An dem Tage, da die tschechischen Legionäre ihre Fahne auf der „Bettstatt Maria Theresiens“, auf den Türmen der Ruine des Schlossberges hissten, haben die Palugyays in

Budafok Kellereien für das Budapester Haus erworben. In unermüdlicher Arbeit wurde seither der Ausbau dieser Keller vorgenommen und nun hat der Chef des Hauses, Franz von Palugyay jun., heute der Präsident unseres Landesverbandes, eine kleine Gesellschaft am verflossenen Samstag zur Besichtigung der Keller geladen.

Man steigt die Sörház-utca ein wenig bergan und schon grüssen Trikoloren die Gäste. Sekretär Ludwig Gurgély bewillkommt uns an der Spitze der Beamten der Firma in dem von den Arbeitern geschmackvoll dekorierten Packraume und dann übernimmt der Betriebsleiter Bruno Saenger die Führung. Mit berechtigtem Stolz geleitet uns dieser hervorragende Fachmann durch die Röhren des Kellers: es ist sein Werk, was hier in der verhältnismässig kurzen Spanne Zeit geleistet wurde. Wir erinnern uns noch dieses Kellers aus früheren Zeiten. Ein alter Pester, der Hotelier Frohner, war der erste Eigentümer, der oft seine Gäste hierher hinausgeführt hatte. Was war das damals und was ist es heute . . . Kaum die nackten Steinwände sind geblieben. Alles ist blitzblank: Reinlichkeit ist das oberste Prinzip im Kellereibetriebe, damit leitet Herr

Anschaulichkeit gehaltenen Aufklärungen ein. Wir besichtigen vorerst die Champagnerabteilung: den Gährraum, die Röhren mit den Rüttelpultern und schliesslich die Dossage- und Verkorkungshalle. Die Firma fabriziert dieses Jahr den Champagner aus edlen Altweinen, selbstverständlich unter kolossal gesteigerten Eigenkosten. Ein Stoppel kostet acht Kronen, eine Flasche 12 tschechische Kronen. Dann gehts in die Weinkeller. Es sind 14 Röhren, heute für die Firma schon zu wenig. Dabei ist der Raum genial ausgenutzt. Betriebsleiter Saenger hat in die dicken Felsenmauern Nischen eingebaut für Flaschenlager. Gerade jetzt kommt der 1917er Wein auf Flaschen. Und Herr Saenger kann aus kompetentem Munde sein Lob ernten: an der Besichtigung nimmt ein hervorragender ausländischer Fachmann, Herr Dörner aus München teil, der voll Anerkennung ist für die vorzügliche Behandlung des Weines. In den Röhren sind die Fässer doppelt gesattelt. Gleich in der Vorhalle und dann an einzelnen geeigneten Stellen sind Zementfässer eingebaut. An dem Ende der Haupttröhre steht das grösste Holzfass des Kellers: 303 Hektoliter, von der Hausbindelei verfertigt, an der Spundseite mit dem Reliefbildnis Stefan Tiszas.

Das Fass wurde während der Kommune in gefülltem Zustande in den Keller an seinen jetzigen Platz gebracht, was eine Arbeit von vier Wochen in Anspruch genommen hatte.

Nach der Besichtigung des Kellers vereinigte ein Abendessen die Mitglieder der Exkursion am weissen Tische, wobei die lebenswürdige Gattin des Betriebsleiters Saenger die Honneurs der Hausfrau machte. Sekretär Ludwig Gurgély brachte im Namen der Firma einen Trinkspruch auf die Gäste aus, in erster Reihe auf die Vertreter der Máv, zu deren Ehren dieses Kellerfest veranstaltet wurde. Im Namen der Vertreter der Máv, in deren Reihen wir den Abteilungsleiter Faragó und den Oberinspektor Dr. Silberer, ferner den Oberinspektor Lindner von der MFTR, der Polizeioberinspektor Gersich mit mehreren höheren Polizeibeamten sahen, antwortete Betriebsleiter, königlicher Rat Gabriel Csorba mit einem gehaltvollen Toast auf das Haus Palugyay. Mehrere Trinksprüche gelten Frau und Herrn Saenger, sowie dem Sekretär Gurgély, der in der aufmerksamsten Weise die echt ungarische Gastfreundschaft des Hauses verkörperte.

Markt- und Situationsberichte unserer Korrespondenten

Wir ersuchen unsere Korrespondenten ihre Berichte spätestens Mittwoch früh telegraphisch (mit dringender Taxe) an unsere Adresse aufzugeben, da wir später einlangende Berichte nicht mehr berücksichtigen können

Ungarn

Eigenbericht

der Ungarischen Weinzeitung

Die Krise im Weinhandel und die Krise in bezug auf die heurige Lese dauern nicht nur an, sondern haben sich naturgemäss noch verschärft. Die Ursachen, worauf dies zurückzuführen ist, sind sattsam bekannt. Wenn nicht noch in der zwölften Stunde eine Änderung eintritt und wenn die günstigen Aussichten für die heurige Lese unverändert bestehen bleiben, so stehen wir, schon wegen des Fassmangels, vor einer Gefahr, deren Umfang sich vorläufig nicht absehen lässt.

Unserem wirtschaftlichen Organismus, der infolge des Krieges und infolge der krankhaften Erscheinungen der Nachkriegszeit ohnehin bis zum Weissbluten erschöpft ist, droht eine neue schwere Wunde, die abzuwehren eine unablässige Sorge unserer Regierung bilden müsste. Hilfe könnte uns nur gebracht werden, wenn es möglich wäre, dem Fassmangel irgendwie abzuwehren. Der erfolgreichste Weg, die Öffnung der Grenzen, ist uns derzeit verschlossen. Mit dieser Tatsache müssen wir rechnen — ob es nebenbei Mittel und Wege gibt, die diesem Übel abhelfen könnten, entzieht sich unserer Beurteilung, in diesem Punkte müsste jedoch die Hilfe der Regierung einsetzen, auf die wir im vorstehendem hingewiesen haben, welche Hilfe allein die schweren Folgen abwenden könnte, die unserem Wirtschaftsleben aus der gegenwärtigen Situation drohen.

Umso verwunderlicher ist es, dass unsere heimischen Produzenten bisher aus ihrer gewohnten Schaffheit nicht erwacht und nicht selbst mit Vorschlägen an die Regierung herangetreten sind, wie dies sowohl ihr eigenes Interesse, als auch das Interesse der Gesamtheit erfordert hätte.

Die Regierung, wird sich mit Recht darauf berufen können, dass die interessierten Kreise selbst nichts getan haben, was dem Übel irgendwie hätte abhelfen können, dass daher für sie selbst noch viel weniger Ursache vorliegt, nach Mitteln der Abhilfe zu suchen; dass jedoch begreiflicher Weise Vorschläge, die sozusagen im letzten Moment erstattet werden, keine praktische Bedeutung mehr zukomme. Es ist daher Zweck dieser Zeilen die Gewissen wachzu-

rütteln und sie zu schneller und energischer Tat anzueifern.

In der abgelaufenen Berichtsperiode scheint endlich ein Teil der Eigner, die noch über namhafte Vorräte verfügen, zur Einsicht gekommen zu sein, dass je mehr wir uns der Lesezeit nähern, umso unwahrscheinlicher es ist, dass die Preise der Altweine noch eine Besserung erfahren könnten, trotz aller Zeitungsnachrichten, denen sie es hauptsächlich verdanken, dass sie ihre Vorräte zu annehmbaren Preisen nicht abgestossen haben.

Das allgemeine Preisniveau hat in dieser Woche einen gewaltigen Rückgang erlitten. Eine grosse Herrschaftspartie 1919er wurde mit neun Kronen verkauft. Diese Partie soll für die Schweiz bestimmt sein. Das Ausgebot ist ein sehr reges und wäre der Fassmangel nicht vom Tag zu Tag fühlbarer, würde sich ein reges Geschäft entwickeln, doch können sich heute nur solche Exporteure zum Einkaufe stellen, die über Weinwaggons verfügen, da Fässer von den Eignern selbst leihweise nicht überlassen werden. Es wurden zwar in Wien, trotz der hohen Preise einige Tausend Hektoliter Fässer für Ungarn gekauft, doch harren diese noch der Abtransportierung.

In jüngster Zeit befassen sich die Provinzsparkassen sehr eingehend mit dem Weingeschäfte. Diese Institute verfügen jetzt, wo die Landbevölkerung nicht nur keine Kredite in Anspruch nimmt, sondern ihre Schulden tilgt, über grosse Bargeldvorräte, die sie im Weingeschäfte zu fruktifizieren trachten und zwar nicht nur in der Form, dass sie den Einkauf von Fässern besorgt und die Arbeitslöhne vorstrecken, sondern derart, dass sie sich eine Beteiligung sicher und die Verwertung der Lese übernehmen.

Versuche den Wein in Tschechien abzusetzen, scheiterten an der Nachfrage und an den bekannten verkehrspolitischen Umständen.

An den günstigen Aussichten für die kommende Lese hat sich seit unserem letzten Berichte kaum etwas geändert. Die Elementarschäden scheinen nicht so arg gewesen zu sein, als dies die ersten Berichte meldeten und es haben nicht so sehr die Weinkulturen, als die Obstbäume beschädigt.

Der Markt in Wien soll sich ein wenig gebessert haben, was auch erklärlich ist, da die ungarischen Zufuhren seit geraumer Zeit ausgeblieben sind. Man soll sich dort mit italienischem Wein ausgeholfen haben. Dasselbe gilt für Tschechien.

Die Berichte der Bezirksinspektoren für Rebenkultur und Weinbau vom 31. Juli

Budapester Bezirk: Die Ausbreitung der Rebenkrankheiten, Peronospora und Meltau, wurde durch das trocken-warme Wetter behindert. Stellenweise sind kleinere-grössere Hagelschläge niedergegangen. Bedeutende Weinvorräte harren noch des Verkaufes. Der Weinverkehr ist flau. Preis des Weines (gewöhnlicher Qualität) 14—13 Kronen pro Liter. Es ist eine mittlere Lese zu gewärtigen.

Miskolczer Bezirk: Die Entwicklung der Reben ist eine gute. Elementarkatastrophen sind nicht zu verzeichnen. Peronospora ist nur in geringer Masse zu beobachten. Quantitativ ist bloss eine schwache Lese zu gewärtigen. Man verlangt pro Liter 22—30 Kronen, doch stagniert die Nachfrage vollkommen.

Egrer Bezirk: Nach der langanhaltenden Trockenheit folgten einige regnerische Tage, welche die Ausbreitung der Peronospora und des Meltau förderten, wogegen jedoch fleissig angekämpft wird. Es ist Aussicht auf eine gute Mittellese. Die Preise schwanken zwischen 15 und 20 Kronen. Die Nachfrage stagniert vollständig.

Tarcaler Bezirk: Der Stand der Reben ist befriedigend. Bei mittlerer Quantität steht qualitativ ein hervorragend guter Wein zu erwarten. Krankheiten und Elementarkatastrophen sind nicht vorgefallen. Der Weinverkehr stockt.

Kecskeméter Bezirk: Der Hagel hat in einzelnen Gärten einen Schaden von 30—100 Prozent verübt. Gegen die Peronospora wird eifrigst angekämpft. Die frühen Sorten reifen bereits. Der Verkehr stagniert.

Tapolcaer Bezirk: Die Entwicklung der Reben ist vorgeschritten, die frühen Sorten reifen bereits. Peronospora hat sich nicht ausgebreitet. Elementarkatastrophen sind nicht zu verzeichnen. Der Meltau hat in den tiefer gelegenen Gärten beträchtlichen Schaden angerichtet. Es ist eine mittlere Ernte zu gewärtigen. Weinvorräte sind keine. Die Preise sind unverändert.

Tokaj

Von unserem Korrespondenten

Das Weingeschäft stagniert auch weiterhin vollständig. Verkäufe sind überhaupt nicht erfolgt. Die Leseaussichten sind unverändert günstige, grössere Krankheiten sind nicht an der Beere zu beobachten. Das Wetter ist günstig.

Tapolca

Von unserem Korrespondenten

Der 23. Juli war für unsere Gegend wieder ein „scharfer Tag“, denn der Hagel richtete auf Mariatelep, in den Abschnitten I., II., V. und VI. einen 60—90-prozentigen, in Gyenesdias, Bece, Szigliget, Badacsony-Lábdí und Badacsony einen 20—90-prozentigen und auf dem Kisörser Berge einen 10-prozentigen Schaden an.

In dieser Berichtswoche erschienen Wirte als Käufer auf unserem

Platze, doch nur für kleinere Posten von 10—20 Hekto. Die Eigner wollten jedoch mit Hinweis auf die Hagelschäden nicht unter 25—26 Kronen abgeben, so dass die Wirte ihren Bedarf bei den hiesigen Händlern zum Preise von 20—23 Kronen gedeckt haben.

Im übrigen ist die Lage unverändert. Die Trauben reifen sehr schön ein. Die Frühsorten, Csabagyöngye und Madeleine sind schon vollständig reif. Bekommen wir jetzt anhaltend warmes Wetter, so ist Aussicht auf Weine bester Qualität.

Szekszárd

Von unserem Korrespondenten

Die Stagnation im Weingeschäfte dauert unvermindert an; man schätzt das Ergebnis der heurigen Fechsung auf maximum 40.000 Hl. gegenüber 60.000 Hl. des Vorjahres, so dass hier von einem Fassmangel nicht gesprochen werden kann. Taglohn beträgt 40—60 Kronen.

Debrecen

Von unserem Korrespondenten

Die Stockung im Weingeschäfte ist eine anhaltende, die Weingärten lassen eine qualitative und quantitative gute Fechsung erwarten.

Esztergom

Von unserem Korrespondenten

Der derzeitige Stand der Weingärten lässt eine Mittelernte erwarten; die Altweinvorräte sind beträchtliche und werden einen sehr fühlbaren Fassmangel hervorrufen. Blattperonospora ist sporadisch aufgetreten, die Rebe ist jedoch gesund. An Taglohn zahlt man 60—70 Kronen.

Kismarton

Von unserem Korrespondenten

Man erwartet hier eine Mittelfechsung. Altwein ist mehr als genug vorhanden, trotzdem verlangt man noch in Margareten 28 Kronen, in Ruszt 36 Kronen pro Liter. Infolge der Grenzsperrung stockt das Geschäft; die Ausfuhr nach Österreich, wohin allein der Wein der hiesigen Gegend abgesetzt wurde, ist nicht möglich. Die Produzenten suchen daher sich ihres Weines im Buschenschank so gut als möglich zu entledigen.

Paks

Von unserem Korrespondenten

In Csampa stehen die Weingärten schön, Duna Szt. György erwartet eine Mittelfechsung, Györköny ist schlecht. Die Altweinvorräte sind noch sehr grosse, Käufer jedoch keine am Platze.

Jászberény

Von unserem Korrespondenten

Die Bauernweingärten haben durch die Peronospora einen Schaden erlitten, der mit 50—60% veranschlagt werden muss, während der der sorgfältig gepflegten Weinkulturen nur mit 15—20% angenommen werden kann. Die Fassfrage wird sich daher keineswegs kritisch gestalten, obwohl noch grössere Altweinvorräte lagern, Taglohn für Männer beträgt 65—70 Kronen, für Frauen 40—45 Kronen.

„TEHAG“ G. M. B. H.
WIEN, IX.,
ALSERSTRASSE 32
TELEFON 39.083

FILTER für Gross-, Mittel- und Kleinbetriebe

PUMPEN modernster Ausführung

CHAMPAGNER- U. SCHAUMWEIN-

SCHLÄUCHE, Gelatine, Schwefeleinschl. etc.

Kellerei-Maschinen

Das Umschlagen (Trübwerden) des Weines von Hofrat Prof. Dr. Omeis Würzburg (»Wein und Rebe«)

Unter „Umschlagen“ des Weines versteht man einen Sammelbegriff für verschiedene Trübungserscheinungen in vorher klaren Weinen, welche recht verschiedene Ursachen haben können. Je nach der Natur der die Trübungen hervorrufenden festen Stoffe, können dieselben teils Lebewesen, Mikroorganismen der verschiedensten Art, teils rein chemische Verbindungen verschiedenen Ursprunges sein. Welcher Art die in einem gegebenen Falle vorliegende Trübung ist, kann nur durch eine sachgemäße mikroskopische oder chemische Prüfung (je nach Lage des Falles) mit Sicherheit festgestellt werden, und je nach der Art der die Trübung verursachenden Stoffe ist alsdann die Behandlung des betreffenden Weines durchzuführen.

Im Nachstehenden seien die hauptsächlichsten Ursachen der im Weine vorkommenden Trübungserscheinungen kurz besprochen:

1. Trübungen, hervorgerufen durch mikroskopische Lebewesen.

a) Trübung durch nachträgliche alkoholische Gärung im Wein. Eine nachträgliche alkoholische Gärung kann z. B. eintreten bei Weinen, welche noch etwas Zucker enthalten und in der Gärung aus irgend einem Grunde unterbrochen worden sind (z. B. infolge zu kalter Temperatur im Gärkeller oder infolge starken Schwefelns usw.); sie kann aber auch u. a. eintreten in Verschnittweinen, von denen der eine noch etwas Zucker enthält, zugleich aber einen hohen gärungshemmenden Alkoholgehalt zeigt, während der andere Wein vollkommen vergoren aber weniger alkoholreich war, sodass der Verschnitt nun einen Alkoholgehalt besitzt, der ein weiteres Vergären möglich macht.

Solche durch neugebildete Hefe trübe Weine sind in der Weise zu behandeln, dass man dieselben sei es durch Lüften sei es durch Reinzuchthefer in einem richtig temperierten Keller zur vollständigen Vergärung bringt.

Es hätte keinen Zweck gehabt, einen derartigen Wein einfach zu filtrieren oder zu schönen, denn die Trübung wäre naturgemäss bald dieser Manipulation wieder erschienen.

b) Trübung durch zerfallene Hefe. Eine Trübung dieser Art kann unter Umständen bei Weinen vorkommen, welche lange auf der Hefe lagern. Betrachtet man einen derartigen Wein unter dem Mikroskope (bei etwa 700—1000-facher Vergrößerung), so findet man nicht nur hungernde Hefezellen vor, sondern auch zahlreiche kleine, hellbläulich glänzende Körnchen in lebhafter zitternder Bewegung. Diese Körnchen sind nach J. Wortmann äusserst feine, rundlich eckige Körperchen, welche Zerfallsprodukte infolge Selbstverdauung (Autolyse) der hungernden Hefe sind und im Weine eine feine schleierartige Trübung hervorrufen.

Ein solcher Hefezerfall kann nicht nur in Fassweinen, sondern nach genanntem Forscher auch in Flaschenweinen vorkommen, sofern letztere beim Füllen noch nicht ganz flaschenreif waren, sodass sich in der Flasche infolge des Vorhandenseins

einer geringen Menge von Stoffen, welche der beim Abfüllen mit übergegangen Hefe noch als spärliche Nahrung dienen konnten, hungernde Hefe bildete, welche allmählich dem Zerfall entgegengeht.

Die Behandlung derartig trüber Weine ist zumeist eine sehr schwierige, da sich diese Art Trübung infolge der Kleinheit der Körnchen in der Regel nicht durch Schönungsmittel oder durch Filtrieren beseitigen lässt; meist muss ein derartig trüb geworden Wein einer nochmaligen Gärung (mit Most unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen) unterworfen werden, um ihn vollkommen klar zu erhalten.

c) Trübung durch Bakterien usw. Dazu gehören alle diejenigen Trübungen, welche durch die Essigbakterien sowie aber auch durch den Kahmpilz usw. hervorgerufen werden.

Ausser durch diese Mikroorganismen können im Weine schwer zu beseitigende Trübungen aber auch noch durch Bakterien anderer Art hervorgerufen werden, so durch den *Micrococcus vini* (Wortmann), welcher eine kugelige Gestalt besitzt und vielfach zu zweien gepaart (als sog. Diplokokken) erscheint. Weine, welche durch diese Bakterien getrübt sind, können in der Regel nur dadurch vollkommen klar gemacht werden, dass man sie eine nochmalige Gärung durchmachen lässt, nachdem vorher die Bakterien durch starkes Schwefeln oder durch Pasteurisieren auf 62 Grad C. (= 49 bis 50° R) in einem geschlossenen Pasteurisier-Apparat abgetötet worden sind.

Ausser den genannten Kugelbakterien können auch Fäulnisbakterien (*Bacterium termo*) Ursache zur Trübung von Wein geben. Diese sind meist stäbchenförmige Gebilde, welche eine Eigenbewegung besitzen und sich also im Wein fortbewegen können. Die Fäulnisbakterien kommen unter Umständen in säure- und alkoholarmen Weinen vor, welche zu lange auf der Hefe oder auf der Schöne lagerten, die beide auch ein gutes Nährmedium für diese Bakterien sind. Ein durch Fäulnisbakterien getrübt Wein wird auch zumeist Geruch und Geschmack nach faulender Hefe zeigen.

Die schleierartigen Trübungen, welche durch die Fäulnisbakterien hervorgerufen werden, lassen sich in der Regel nur schwer entfernen,

weshalb auch bei diesen Trübungen zumeist erst eine nochmalige Gärung zum Ziele führt.

2. Trübungen, hervorgerufen durch rein chemische Stoffe.

Ausser den vorstehend beschriebenen, durch Mikroorganismen (Hefe, Weinbakterien) hervorgerufenen Trübungen können im Weine aber auch Nachtrübungen rein chemischer Natur entstehen.

So können infolge kalten Lagerns im Weine nachträglich Trübungen von Weinstein oder bei Rotweinen auch Ausscheidungen von Farbstoffen vorkommen. Eine Weinkrankheit liegt in solchen Fällen natürlich nicht vor. Durch eine Schönung oder Filtration können derartige trübe Weine leicht geklärt werden, wenn die Klärung nicht von selbst vor sich gehen sollte.

Eine nachträgliche Trübung und zwar eine Schwefelabscheidung kann ferner entstehen, wenn ein böcksender Wein, also ein Wein, in welchem sich Schwefelwasserstoff gebildet hat, eingebrannt worden ist. Auch bei einer Trübung dieser Art führt gegebenenfalls eine Schönung oder Filtration zum Ziel.

Es sei ferner auch der Trübungen gedacht, welche infolge des Auftretens des schwarzen Bruches (Bildung von dunkel gefärbten gerbsaurem Eisen) entstehen.

Wie Baragiola, Weil, Muth, Kromer und Verfasser beobachteten, können Trübungen im Weine unter Umständen auch dadurch entstehen, dass sich im Wein phosphorsaures Eisen ausscheidet.

Diese Trübung hat die interessante Eigenschaft, im Lichte zu verschwinden und im Dunkeln wieder aufzutreten, welche Eigenschaft sich nach H. Weil mit zunehmendem Alter der Ausscheidung teilweise oder ganz verlieren kann.

Eisenphosphat-Trübungen können dadurch beseitigt werden, dass man den trüben Wein durch ein Reissrohr zieht, um ihn zu lüften, so dass das vorhandene im Weine gelöste Eisenoxydulphosphat durch Aufnahme von Sauerstoff in unlösliches Eisenoxydphosphat verwandelt wird und als solches zur Ausscheidung kommt, wobei eine Schönung mit Hausenblase meist förderlich wirkt. Bei Weinen, welche das Lüften nicht vertragen (wegen Gefahr der Hochfarbigkeit oder des Essigstiches) empfiehlt sich bei derartig trüben Weinen eine Behandlung mit Tannin und darauffolgender Schönung

mit Gelatine. Eine solche Behandlung aber mit vorausgehender starker Schwefelung vor und nach der Schönung ist auch angezeigt bei Weinen, bei denen die Trübung nicht nur durch Eisenphosphat, sondern auch durch Bakterien hervorgerufen worden ist. Nach F. Muth verfährt man in einem solchen Falle folgendermassen: „Die Weine werden zunächst kräftig geschwefelt, um die Bakterien möglichst zu vernichten; 3—4 Tage später gibt man auf das Stück (12 hl.) 120 gr. bestes Tannin, um die den Bakterien als Nährmaterial dienenden Stickstoffverbindungen so weit es geht auszufüllen. Nach 4 bis 6 Wochen wird blank filtriert und in einem normal eingebraunten Fasse eine Schönung von 400—500 gr. Kasein oder 60 gr. bester Gelatine auf 1 Stück gegeben. In den ersten 3 Tagen nach Zusatz der Gelatine wird der Schönungstrüb täglich einmal aufgerührt. Sobald sich letzterer dann gut abgesetzt hat und der Wein blank geworden ist, wird wieder in ein kräftig eingebrauntes Fass abgestochen.“ Zu empfehlen ist bei derartig trüben Weinen ferner das Ausspülen der Flaschen mit 1—2 prozentiger wässriger schwefeliger Säure direkt vor dem Abfüllen und stopfenvolle Abfüllung.

Von Nah und Fern

Die Fasspreise. Die Landes-Zentral-Preisüberprüfungs-Kommission richtete an den Landesverband der Fasshändler und Fassfabrikindustriellen ein Schreiben, in welchem die Kommission erklärt, dass sie die behördliche Feststellung von Richtpreisen für Fässer nicht für wünschenswert erachtet, jedoch die von den Interessenten aufgestellten Richtpreise zur Kenntnis nimmt. Abänderungen können nur nach vorheriger Zustimmung der Kommission ins Leben treten. Für gebrauchte Fässer sind die in der endgültigen Fassung festgestellten Preise massgebend: der Zweidrittelpreis kann daher nur den Preisen vor dem 1. Juli 1920 angepasst werden, für andere gebrauchte Fässer besteht freie Vereinbarung, bei voller Verantwortlichkeit des Verkäufers und nachträglichem Überprüfungsrecht der Kommission. Die Kommission fordert den Verband auf, im eigenen Wirkungskreise gegen jeden illegalen Handel vorzugehen.

Weinbau in Chile. In einem Artikel über die stets wachsende Bedeutung des chilenischen Weinbaus kommt „Exportateur Francais“ zu der Annahme, dass er in absehbarer Zeit ein scharfer Konkurrent der französischen Weine werden würde. Im Jahre 1915 bepflanzte Chile insgesamt 71234 Hektar mit Wein, davon 15901 Hektar mit französischen Weinsorten und 55333 Hektar mit einheimischem Wein. Es wurden zusammen 3099964 Hektoliter erzeugt, und zwar Weine 2329896 Hektoliter, Ghaoli (leichte Weine) 346737 Hektoliter, Chicha (Most 404.039 Hektoliter, Branntwein 19.292 Hektoliter. Dazu kamen noch 25.767 Quintal frische Trauben und 10.251 Quintal getrocknete Trauben. Ausgeführt wurden im Jahre 1915: 432 Hektoliter Weissweine, 29.772 Hektoliter Rotweine, 472 Hektoliter Rotwein in Fässern und 4920 Kilogramm getrocknete Trauben. Die chilenische Regierung macht ausserordentliche Anstrengungen zur Förderung des Weinbaues. Im vergangenen Jahre wurde ein Gesetz erlassen, das

Verlässlicher und in der Weinpflege theoretisch und fachmännisch geschulter

KELLERMEISTER

findet bis spätestens 15. September 1920 Aufnahme bei der **Aktiengesellschaft der Vereinigten Weinproduzenten im Komitate Szabolcs und Sóstótelep in Nyiregyháza.**

Weinproduzenten Aktiengesellschaft sucht einen

SELBSTÄNDIGEN LEITER

mit langjähriger Praxis in der Weinbranche, Postenantritt spätestens am 15. September 1920. Offerte samt Angabe der Gehaltsansprüche sind zu senden an die Redaktion des Blattes unter »Sichere Zukunft«.

Alle zur **WEINPFLEGE** notwendigen Bedarfsartikel liefert in bewährter Güte „**PASTEURIT**“ Ges. m. b. H. für **oenotechnische Fabrikate WIEN, I., WIESINGERSTRASSE 3.** Telephon Nr. 13.631

FÄSSER in allen Grössen, neu und gebraucht, auch Fettbarrels **SIND ABZUGEBEN** Fassbinderei **CARL KRAUTWURST, WIEN, XIX.** Telephon 93.017 **HEILIGENSTÄDTERSTRASSE 85** Telephon 93.017

eine Ausfuhrprämie von 0.20 Pesos je ausgeführten Liter Wein gewährt. An besonderen von der Regierung geförderten Schulen unterrichten zum Teil französische Lehrer über den Weinbau.

Griechisches Alkoholeinfuhrverbot. Dem „Exportateur Français“ zufolge, ist die Einfuhr von alkoholischen Getränken, ausgenommen in Flaschen, sowie von Branntwein und von aus Wein hergestelltem Alkohol, mit Ausnahme von zum Zusatz zum Wein oder Most bestimmtem Alkohol, in Griechenland verboten.

Der Kampf ums Alkoholverbot in Schottland. Dieses Jahr tritt in Schottland das Gesetz über das Gemeindebestimmungsrecht in Kraft, das den Gemeinden das Recht gibt, den Alkoholverkauf auf ihrem Gebiete zu unterdrücken. Die ersten Abstimmungen finden im November statt, schon jetzt aber entfalten sowohl die Anhänger als die Gegner des Alkoholverbotes eine rege Tätigkeit.

Australien als Weinbauland. Sehr gute Weintrauben werden in den Auckland- und Hawkes-Bay-Provinzen erzeugt und die Möglichkeit, dass Neuseeland das Weinland wird, liegt nahe. In der Hawkes-Bay-Provinz soll sich Kalkboden befinden, der dem der Champagne in der Zusammensetzung ähnlich ist. An Wein erzeugte Australien im Jahre 1918 242 Millionen Hektoliter gegen 190 Millionen Hektoliter im Vorjahre. Nach „British Australasian“ wird der Weinbau in einigen Jahren die gleiche Bedeutung erlangen, wie der Weizenanbau und die Wollproduktion. In den ersten Monaten des Jahres 1919 waren Käufer aus dem Osten, besonders aus Java und anderen Inseln, in den australischen Staaten auf der Suche nach Weinvorräten. Wenn solche vorhanden gewesen wären, so wären voraussichtlich Abschlüsse im Betrage von mehr als 5 Millionen Pfund Sterling getätigt worden. Auch englische Käufer rechnen auf Australien. So sind beispielsweise schon über 5 Millionen Pfund Sterling von britischen Weinhändlern und anderen, die sich an dem dortigen Weinbau beteiligen wollen, gezeichnet worden. Dieses Kapital wird wahrscheinlich in den Tälern des Murray und Hunter angelegt werden. Eine Gesellschaft mit einem Kapital von 2 Millionen Pfund Sterling ist bereits in das Handelsregister eingetragen worden. (Weltmarkt, 1920.)

Über die Grünabfälle in den Weingärten. In jedem Weingarten sammelt sich im Laufe des Sommers durch Ausbrechen der Blätter, Zweige und Spitzentriebe eine beträchtliche Menge Grünzeug an, das in den meisten Fällen liegen gelassen wird und unverwertet zugrundegeht. Dabei ist dieses früher oder später faulende Grünzeug auch eine vorzügliche Schlupfstätte für die Reben-schädlinge, besonders für Schimmelpilze. Schon deshalb ist es nicht tunlich, den Verwesungsprozess ungestört vor sich gehen zu lassen, sondern das Grünzeug irgendwie zu verwerten, was auf zweierlei Weise geschehen kann: entweder als Grün-, beziehungsweise Kompostdünger, oder aber als Grünfütter. Zu Gründünger sind die Abfälle leicht zu verarbeiten, indem man diese einfach auf dem zu düngenden Felde einackert. Diesbezüglich ausgeführte Düngungsproben ergeben, dass die Weinrebenabfälle beinahe die gleiche Menge von Nährstoffen enthalten, wie Lupinen-Gründünger. Bietet sich keine Gelegenheit, die Abfälle als Grünfütter zu verwerten, so lege man sie in Haufen zusammen und lasse sie dort sich zu Kompostdünger umwandeln. Auch ist das Verbren-

nen der Abfälle zu empfehlen, da es noch immer zweckdienlicher ist, als wenn diese Gelegenheit zur Entstehung schädlicher Fermente darbieten. Diese Art der Verwertung gilt besonders für Grosskulturen. Als Grünfütter endlich sind diese Blätter, Zweige und Spitzentriebe eigentlich unbezahlbar, kommen an Nährwert dem Luzernen-Klee gleich und werden vom Vieh gerne gegessen. Bemerkt sei gleich hier, dass für das Vieh weder die kranken, noch die bespritzten Abfälle gefährlich sind.

A Magyar Borbizományosok és Borügynökök Országos Egyesületének hivatalos közleményei

A Magyar Borbizományosok és Borügynökök Országos Egyesülete választmányának 1920 július hó 25-i ülésén felvett új tagok névjegyzéke.

Alapító tagok: Böhm Kálmán, Hordógyár r.-t., Szabolcs-utca 19; Groszmann Miksa, Hordógyár r.-t., VII., Gizella-ut 35; Schiff Gyula, kereskedő, VI., Király-u. 72.

Rendes tagok: Bródy Bernát, ügynök, Royal-szálló; Blau Fülöp, borügynök, Kecskemét, Kölcsey-u. 3; Deutsch Gyula, ügynök, VII., Kertész-utca 38; Ehrenfeld Benő, borbizományos, Wien, Rosenbursenstrasse 8; Kohn Ignác, borbizományos, Kecel; Kohn Mihály, borbizományos és ügynök, Gyöngyös; Krausz Adolf, borbizományos, VI., Podmaniczky-utca 67; Krausz Béla, borbizományos, Fiume; Krakauer Vilmos, borügynök, Jánoshalma; Major Zsigmond, borügynök, Kiskőrös; Perlmutter József, borügynök, Füllöpszállás; Reichl Dezső, borbizományos, Szekszárd és Wien VII., Zieglergasse 39; Rotter Lajos, borbizományos, Dunaföldvár; Zajovits Lajos, borbizományos, Erzsébetkörút 8; Taussig Ignác, borbizományos, Szekszárd; Taussig Adolf, borbizományos, Szekszárd; Telkes Zakariás, borbizományos, Szekszárd; Ungár József, borbevásárló, Dembánszky-u. 33; Wiener István, borbizományos, Ujkécske; Weisz Salamon, tisztviselő, III., Lajos-u. 175; Weisz György, borbizományos és ügynök, Izsák.

Pártoló tagok: Arany István, borkereskedő, Csengeri-utca 56; Ausländer Béla, borkereskedő, Kistelek; Bondi Ernő, borkereskedő, Dombóvár; Fahn Fülöp, borkereskedő, II., Mangit-körút 3; Fleischmann Henrik, borterm., Domoszló; Fleischmann Béla, szőlőbirtokos, Gyöngyös; Hirsch Jenő, bortermelő, Nagykálló; Krausz Adolf, borkereskedő, X., Martinovits-tér 4-a; Kramer József, ügyvezető igazgató, Szekszárd; Király János, kádáripáros, VIII., József-u. 52; Klein Emánuel, borügynök, Nyiregyháza, Vay Adám-u. 26; Molnár Ödön, borkereskedő, Wien, Ungargasse 37; Marton László, bortermelő, Tapolca; Pinzler Hermann, borkereskedő, Kőbánya; Polnauer I. borkereskedő, Wien, XX. Hauptstrasse 1; Rosner Rudolf, szőlőbirtokos, Tompa-utca 12; Róbert Sándor, bortermelő és hordóbizományos, VII., Murányi-utca 34; Szerényi Adolf, borkereskedő, Kiskőrös; Strommer Jenő, borkereskedő, Izsák; Schön Samu, borkereskedő, Kiskunhalas; Schwartz Zsigmond, borügynök, Gyöngyös, Vahott Sándor-utca 225; Teichner Lajos, borkereskedő, Kiskőrös; Vadnai Zsigmond, borkereskedő, VI., Csengeri-utca 56; Wertheim József, borkereskedő, Sásd (Baranya).

Zementfässerbau und -Reparaturen

KEMÉNY és VAMOS dipl. Weinkulturbauten. 40.000 Hl. Fässer im Gebrauch

besorgen fachgemäss Ingenieure, Spezialisten für Keller- und Zentralbüro: Budapest, V., Váci-ut 32 44 Derzeit 10.000 Hl. im Bau.

A Magyar Kádáripárosok és Hordókereskedők Országos Egyesületének hivatalos Közleményei

Országos Központi Arvizsgáló bizottság 10.383/1920. sz.

A Hordókereskedők és Gyáripárosok Országos Szövetsége Budapest.

F. évi június hó 28-án kelt beadványára 17 db. mellékletet visszaküldve értesitem, hogy a boroshordóki tájékoztató árának hatósági megállapítását ez idő szerint nem tartom kívánatosnak, mivel a nyersanyagok ára szabad forgalom tárgyát képezvén, gyakori változásnak és ingadozásnak van kitéve.

Tekintettel arra, hogy az érdekeltek a saját hatáskörükben az itt bemutatott és elfogadott kalkulációk alapján időközben tájékoztató árakat állapítottak meg, amelyeknek betartását a gyárosok, kereskedők és kisiparosokra nézve, kötelezővé tették, ezen tájékoztató árakat tudomásul veszem, kikötöm azonban, hogy esetleges változtatások hatályba léptük előtt ide bejelentendők és ezek csak előzetes hozzájárulás esetében léphetnek érvénybe.

Megjegyzem, hogy a használt hordókra nézve nem az eredetileg megjelent szövegben említett, hanem a végleges megállapodás szerinti árak lesznek mérvadók és pedig: a $\frac{2}{3}$ -ad ár csak az 1920 július 1. előtti árakhoz viszonyítható és egyéb használt hordókra a szabad egyezkedés, valamint az eladó felelőssége és az ártételeknek az OKAB-nál való utólagos felülvizsgáltathatása is kimondandó.

Felkérem t. Címét, hogy a jogosulatlan hordókereskedők, ügynökök és hasonló u. n. illegális hordókereskedelmi egyének ellen saját hatáskörében is védekezni és esetleges panaszaikat az OKAB-nak mindenkor bejelenteni sziveskedjék.

Budapest, 1920 július 12.

Az Országos Arvizsgáló Bizottság

Elnök helyett:

Bud s. k. alelnök.

A f. héten megtartott igazoló bizottsági ülés a következő tagoknak állított ki fényképes igazolványt: Menczel Mór, Schwarcz Márton, Kéval Ignác, Kende Béla, Krausz Sámuel, Grünwald Ernő, Kálnoki Gyula, Kálnoki Imre, Kemény Mór, Weisz Ignác, Neubrunn Lipót, Kálmán István, Győri Gábor (Gyöngyös), Strasser Ferenc, Gara Izidor, Schwarcz Márton II., Krausz Zsigmond, Weisz Lipót, Rubin Márton, Füredi Simonné, Spitz József, Tótz Sándor.

Figyelmeztetés.

A Magyar Borbizományosok és Borügynökök Egyesületével kötött megállapodás értelmében egyesületünk hivatalos tanácskozó terme továbbra is a Royal kávéház külön termében marad. Az ugynevezett körhelyiségben pedig egyesületünk arcképes igazolvánnyal ellátott tagjai vendégjogot élveznek és a körhelyi-

séget a házi rendnek szigorú betartásával használhatják. Ennélfogva felhívjuk azon tagjainkat, akik az arcképes igazolványukat még nem váltották ki, hogy a titkári hivatalnál ez ügyben sürgősen jelentkezzenek, mert esetleg, ha kellőképpen nem tudják igazolni magukat, a körhelyiséget nem látogathatják, e célból a titkári hivatal d. u. 2-3 óra között a tagok rendelkezésére áll.

Vidéki tagok figyelmébe.

Felhívjuk vidéki tagjainkat, hogy fényképes igazolványok kiállítása céljából 1 db fényképet aláírással ellátva a titkári hivatalhoz (Szabolcs-u. 19) postafordultával küldjenek be. Kiállítási illetékekért és az igazolványért 100 K fizetendő, mely összeget az igazolványok visszaküldésekor utánvétellel fogunk beszélni. Ugyancsak közölni tartozik minden vidéki tag iparigazolványának számát és a kiállító hatóság címét.

Firmennachrichten

Jakob Krausz Kaposvár, Wein- und Spirituosenhändler.

Empfehlenswerte Firmen Weinkommissionäre

Schick Adolf, Exportkellereien ung. Weinproduzenten, Bpest, Dorottya-utca 3. Wien, XIX., Döbl. Hauptstrasse 3.

Leitner Sándor, Weinagent - Borügynök.

Ajánl uri borokat, Kecskemét, Nyil-u. 7.

Eugen Pirnitzer, Szekszárd. Eigene Kellerei.

Weineinkauf, Einlagerung u. Expedition.

Fasshändler

Gärtner Simon és Fia, Budapest, VII., Dohány-utca 71. Telefon: József 38-18.

Fassbinder

Fischer & Krausz, Budapest, VIII., Madách-utca 34.

M. H. Deutsch, Budapest, Werkstätten Vig-utca 22, Depot Bérkocsi-utca 26.

Mancz & Kulisty, Bpest, X., Kápolna-tér 1.

Asbest

»Pasteurit« G. m. b. H., Wien, I.

Entfärbungskohle

»Pasteurit« G. m. b. H., Wien, I.

Kellereiartikel

Maschinenfabrik H. Heinrich, Wien, XIX., Heiligenstädterstrasse 44-48.

»Pasteurit« G. m. b. H., Wien, I.

Pumpen

Maschinenfabrik H. Heinrich, Wien, XIX., Heiligenstädterstrasse 44-48.

Elektromotorpumpen

Maschinenfabrik H. Heinrich, Wien, XIX., Heiligenstädterstrasse 44-48.

Verkokungsmaschinen

Maschinenfabrik H. Heinrich, Wien, XIX., Heiligenstädterstrasse 44-48.

Gas- und Wasserleitungsinstallateur

Gustav Gruber, VI., Nagymező-utca 70.

Spezialist für automatische Pumpen.

Weinfässer

Aufträge 25 bis 800 Liter Inhalt, neue und gebrauchte **Qualitätsware**, für prompt und später Lieferung übernimmt Mechanische Fassfabrik Joh. Drexler & Sohn, Wien-Atzgersdorf.

BRILLIÄNSOKAT

gyöngyöket, ékszereket mindenkinél drágábban vesz

Székely Emil ékszerüzlete, Budapest, Király-utca 51. Teréz-templom szemben. Tel. József 105-35.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Arthur Singer

Für den Verlag verantw.: Gustav Wilczek

Druck von Aladár Róvó, Budapest

Unser Fragekasten

Auf mehrfache Anfragen:
Behandeln von Gummischläuchen.
Gummischläuche sind, wie bekannt, nach einer gewissen Zeit dem Sprödewerden ausgesetzt. Die Länge dieser Zeit hängt jedoch immerdar von der zweckmässigen Behandlung der Gummischläuche ab und zwar wieder in erster Reihe von der Räumlichkeit, in der sie aufbewahrt werden. Am zweckmässigsten eignen sich hierzu gute Kellerräume von gleichmässig kühler Temperatur. Dort lege man die Schläuche auf ein Lattengerüst, das auf einer Seite tiefer steht, damit aus den Schläuchen die etwa darin gebliebene Flüssigkeit abtrocknen kann. Bei einer derartigen Behandlung lässt sich der Zeitpunkt des Sprödewerdens, der übrigens auch von der Qualität des Gummischlauches abhängt, auf lange Zeit hinausschieben. Beim Springen oder Brechen der Gummischläuche wird der Riss oder Bruch mit Guttapercha verklebt, was folgendermassen geschieht: Man trocknet und reinigt erst die zu reparierende Stelle des Schlauches, erwärmt dann das Guttapercha, schneidet von demselben ein angemessenes, drei Millimeter dickes Stück ab, bestreicht endlich den Schlauch mit erhitztem Terpentin, legt den fertig gelegten Guttapercha-Streifen auf und drückt ihn mit einer Messerklinge fest. An der Berührungsstelle des aufgerollten Guttaperchalappens wird dieser mit einem mässig erhitzten Eisenstabe zusammengeschnitten.

JOSEF CIFKA

BUDAPEST,
V., Vilmos császár-ut 48
Fachgeschäft für Kellereibedarfsartikel,
Korke, Flaschen, Armaturen etc. 3

Korke, Kronenkorke, Holzspunde (Schrötl- und Fichten-spunde), Flaschenkapsel, Fassbleche, Holzpipen liefert am allerbilligsten

Gebrüder Guth

BUDAPEST,
VI., Gróf Zichy Jenő-utca 36
Telephon 163-23. 19

WEINEXPORTEURE!

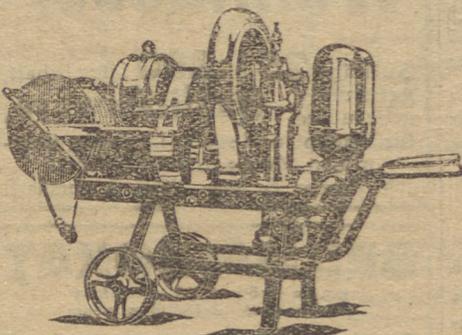
„DONAU“

Speditions- u. Kommissions-Unternehmung Galla, Lázár & Mautner.

Übernimmt Weintransporte in ganzen Schiff- und Waggonladungen. Eigene Filialen für Grenzmanipulation

BUDAPEST, V.,
Bálvány-utca 18, Mezzanin.
Telegramme: NAUTSPED. 28

Fahrbare Elektroweinpumpe



sofort lieferbar

Boroshordók kaphatók

WINTER és FIA hordókereskedők,
Budapest, Dob-u. 3. Tel. József. 121-37

Boroshordók

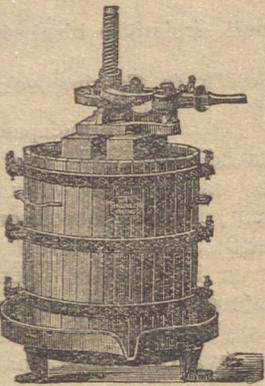
hasított tölgyfából, ujak és használtak, kaphatók: KRAUSZ ZSIGMONDNÁL, Király-utca 32, udvarban.

BOROSHORDÓK BORSZIVATTYUK

minden nagyságban és mennyiségben, ujak és használtak állandóan raktáron

békebeli minőségű tömlőkkel, borfejtőtömlők és hozzátartozó rézarmaturákból nagy raktár

Klein és Duschinsky, Budapest VI, Király-utca 26



WEINPRESSEN

Hebel-, Elektromotorpumpen, Armaturen
Altbewährte, fortlaufend verbesserte, erstklassige Ausführung – JEDE MENGE PROMPT vom LAGER lieferbar MASCHINENFABRIK

H. HEINRICH, WIEN

XIX/1, HEILIGENSTÄDTERSTR. 44-48.

Warnung: Wir machen im Interesse unserer Kunden aufmerksam, dass minderwertige, nur äusserlich ähnliche Erzeugnisse anderer Herkunft als unsere Fabrikate, ja sogar unter dem Titel »ORIGINAL HEINRICH« angeboten und verkauft werden. Um unsere Kunden vor Schaden zu bewahren, sind wir in jedem Falle gerne zur Auskunft, Offertstellung oder Namhaftmachung von durch uns belieferten Bezugsquellen bereit.

EICHENHOLZZLAGERFÄSSER

wie neu, 20-100 hl. sowie

WEINTRANSPORTFÄSSER

100, 200, 300, 600 Liter, neu und gebraucht, grosse Posten sofort abzugeben

GEBR. MANSS, Cassel-B. (Deutschland)
Fassfabrik und Fassgrosshandlung

BOROSHORDÓK

Ujak és használtak minden nagyságban és mennyiségben kaphatók a legolcsóbb napi árban

GÄRTNER SIMON ÉS FIA

BUDAPEST, VII., DOHÁNY-UTCA 71. SZ.
TELEFON: JÓZSEF 38-18.

Die Erzeugung von

Cement - Weinfässer

mit Glasverkleidung in allen Grössen, sowie Reparaturen solcher gebrauchter Fässer übernimmt unter Garantie

Josef Walla jun. Cementwarenfabrik

Budapest, X., Asztalos Sándor-ut 12. Telefon: József 10-93.

FRANK & BERGER BUDAPEST

ELEKTROTECHNISCHE FABRIK X., LIGET-UTCA 22
STADTBÜRO VII., BEZERÉDY-UTCA 3 TELEFON: JÓZSEF 21-44

ELEKTROMOTORPUMPEN,
TRANSMISSIONEN,
ELEKTRISCHE BELEUCHTUNGSMONTAGEN

REPARATUREN

ELEKTRISCHER- UND HANDPUMPEN JEDWEDEN FABRIKATES.
FILTERREPARATUREN. ○○○○ ERSTKLASSIGE REFERENZEN.

„Szerderit“ Erste ungar. Kunstkork- & Korkfabrik

DESIDER SZERDAHELYI
BUDAPEST, VIII., RÁKÓCZI-TÉR 11.

Telefon: József 65-90 20

Liefert zu billigsten Fabrikspreisen Korke in allen Grössen u. Quantitäten.

Weinstein u. Weinhefe

KAUFT zu besten Tagespreisen

LEOPOLD TACHAUER
WIEN, II/3, Obere Donaustrasse 63

Alle Artikel aus Metall für Kellerei und Weingärtnerei liefert vom Lager

FRANZ HIRMANN METALLWARENFABRIK

Budapest, VII., Csányi- u. 7-9. — Tel. J. 106-27.

Fass- u. Holzindustrie Stockerau BRÜDER OSTREICHER

Stockerau, Pragerstrasse 48

Leistungsfähigste Fabrik für Weinfässer (Transport- und Lagerfässer) in jeder Grösse und Stärke. Vorzügliche Qualität. Spezialanfertigungen von Bottichen, Essigständern etc.

TELEPHON 44

Prima WEINSCHLÄUCHE mit LEINEN-EINLAGEN, WEINPUMPEN sowie sämtliche KELLEREIARTIKEL liefert billigst PERSICANER & COMP. NACHF.

CARL LICHTWITZ

Budapest, VI., Eötvös-utca 16
Muster und Offerte auf Verlangen gratis.

Lagerfässer

in gebrauchtem, füllfähigen, gutem Zustande, mehrere hundert Hektoliter, in der Grösse von 10-30 Hektoliter preiswert abzugeben. Zuschriften unter „gute Lagerfässer“ an die Administration.

LOUIS BOCHMANN KELLEREIMASCHINEN & APPARATEBAUANSTALT

WIEN, XIX/1. BARAWITZKAGASSE 21.

Asbest-Rahmen-Schnellfilter, sowie alle anderen Filter-Systeme, Weinpumpen für Hand- und Motorantrieb, Weinaraturen, Weinschläuche, Weinpasteuriserapparate, Ausdampfkessel, Brennapparate, Destillierapparate, Marmelade-Kochkessel, Vakuum-Eindampfapparate-Ausführungen in Eisen, Metall, Kupfer und Aluminium, den jeweiligen Zwecken bestens entsprechend.

MAGYAR BORTERMELŐK KIVITELI PINCÉSZETE

SCHICK ADOLF

EXPORTKELLEREIEN UNGARISCHER WEINPRODUZENTEN

BUDAPEST BUDAFOK
V., Dorottya-utca 3 Kellereien
WIEN, XIX., Döblinger Hauptstrasse 3

HASZNÁLT ÉS UJ

ZSÁKOK, PONYVÁK, ZSINEGEK kölcsön és eladás Fleiner Jenő és Tsa

zsáknagykereskedők, BUDAPEST, V., Perczel Mór-u. 4. TELEFON 119-76.