

Budapest, 1920

UNGARISCHE WEIN ZEITUNG

Deutsches amtliches Organ des Landesvereines der Ungarischen Weinändler, 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
Österr. Postsparkassenkonto Nr. 79.704
Anzeigenaufnahme durch alle Anzeigenbureaus im In- und AuslandeVolkswirtschaftliche Wochenschrift
für Weinhandel, Weinbau, Kellerwirtschaft
und verwandte Branchen
Erscheint zumindest einmal wöchentlichBezugspreise 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.—
Einzelnnummer: Kronen 4.—Bevorstehende Verlängerung
der freien Weinausfuhr

Eine Regierungsverordnung vom 31. August l. J. hat bekanntlich verfügt, dass vom 5. September bis einschliesslich 30. November Wein aus welchem Jahrgange immer, inbegriffen heuriger Most (süß, gärender, ausgegorener), sowie Champagner und flüssige Weinhefe ins Ausland, sowie in die gegenwärtig unter fremder staatlicher Verwaltung stehenden Gebiete des Landes ohne Bewilligung der Landes-Weinausfuhr-Fachkommission ausgeführt werden kann.

Die drei Monate könnten wegen der zeitweiligen Bahnsperre nicht entsprechend ausgenutzt werden, so dass beträchtliche Quantitäten, die ausfuhrfrei verkauft wurden, noch immer nicht zum Abtransport gelangen konnten. Doch nicht allein aus diesem Gesichtspunkte, sondern auch aus dem allgemeinen Interesse des Weinexportes wäre es dringend geboten, dass diese Frist verlängert und dies je eher publiziert werde. Wie wir mit Genugtuung verzeichnen können, besteht im Ackerbauministerium die Geneigtheit, dem Wunsche des Weinhandels zu willfahren.

Eine Entscheidung ist bis

Schluss unseres Blattes noch nicht getroffen worden, doch dürfte die Verlängerung der freien Ausfuhr demnächst erfolgen.

Der Landesverband der Ungarischen Weinändler wird sich mit dieser Angelegenheit in seiner für Samstag, den 27. November einberufenen Sitzung befassen und eine dringende Eingabe an das Ackerbauministerium richten.

Mittlerweile ist dem Landesverband die folgende, vom 16. November l. J. datierte Zusage des Referenten der Landes-Weinausfuhr-Fachkommission, Oberinspektor Heinrich Mayer zugekommen:

Zahl 4392—1920.

Zwecks Zurkenntnisnahme und eventueller Mitteilung an die Interessenten habe ich die Ehre, Ihnen mitzuteilen, dass im Sinne der Verordnung M. E. 6710—1920 ab 1. Dezember l. J. Wein, flüssige Weinhefe und Champagner wieder nur mit einer Weinexport-Erlaubnis ins Ausland transportiert werden kann. Infolgedessen nimmt die durch Verordnung des Ministerpräsidiums Zahl 40—1920, beziehungsweise des Ackerbauministeriums Zahl 504000-

1920 gebildete Landes-Weinausfuhr-Wirksamkeit wieder auf.

Die Kommission hält wöchentlich Fachkommission am 25. d. M. ihre Sitzung. Exportgesuche können täglich von 9—2 Uhr in der Kanzlei der Kommission (Ackerbauministerium, Parterre No. 5) eingereicht werden, wo in derselben Zeit auch die Gesuchsblankette beschafft werden können.

Selbstverständlich wird, falls die freie Ausfuhr verlängert wird, diese Verfügung gegenstandslos.

Der ungarische Weinexport und die
Verhandlungen mit ÖsterreichEine Unterredung mit dem österreichischen
Handelsminister Heintl

Von unserem Wiener (B. v. S.)-Korrespondenten

In der jüngsten Zeit verlautete bereits mit grosser Bestimmtheit, dass die Verhandlungen zwischen Österreich und Ungarn zur Herstellung eines neuen Handelsübereinkommens schon aufgenommen seien, welches an Stelle des mit Ende Dezember ablaufenden Abkommens treten soll. Es verlautete weiter, dass in diesem Abkommen die Frage des Exportes des ungarischen Weines nach Österreich eine hervorragende Rolle spiele und man wollte bereits gewisse Details über die Frage der Kontingentierung und die Höhe des Kontingentes wissen. In den interessierten Kreisen Österreichs und Ungarns entspann sich über alle diese Fragen ein eifriges Für und Wider und fehlte es nicht an erregten Auseinandersetzungen.

Wir haben uns nun zur Klärstellung über den wirklichen Stand der Angelegenheit an den österreichischen Handelsminister Heintl, der, abgesehen von seiner hohen Stellung, allgemein als gewiegter Fachmann des Handelswesens gilt, mit der Bitte um Auskunft gewendet.

Handelsminister Heintl äusserte sich auf die ihm von unserem Korrespondenten unterbreiteten Fragen folgendermassen:

»Die Meldungen über Verhandlungen zwischen Österreich und Ungarn eilen den Tatsachen voraus und es wäre verfrüht, jetzt schon von den Details zu sprechen. Es haben zwischen uns und Ungarn wohl schon Besprechungen stattgefunden, allein dieselben galten der Vorbe-

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. Lamacci-ut 1-3.
Telefon: 11 és 1853.

Országos Borkiviteli Intézet

Sürgönycim: »OBKI BUDAPEST«

BUDAPEST
IV., GERLÓCZY-UTCA 11.

Landes Wein-Ausfuhrstelle

Telegramm-Adresse: »OBKI BUDAPEST«

BUDAPEST
IV., GERLÓCZY-UTCA 11.

„UNION“

Weingrosshandlung Wien, IV.

Telefon
55-5-87Telegramm-Adresse:
WEINUNION WIEN**Weinimport u. Export**

reitung der Verhandlungen, die in Budapest beginnen sollen. Die ungarische Regierung hat mich für den 25. November nach Budapest eingeladen, zu welchem Termine eben diese Verhandlungen beginnen sollen. Man kann heute über das, was bei den erst kommenden Verhandlungen vereinbart werden soll, natürlich nicht sprechen. Auch weiss ich nicht, ob es gerade meine Person sein wird, welche von der Einladung der ungarischen Regierung Gebrauch machen wird, denn Österreich steht vor der Wahl eines neuen Kabinettes. Was den Weinimport aus Ungarn anbelangt, gebe ich gerne zu, dass der ungarische Wein Österreich zustatten käme und ich glaube, dass in den österreichischen Regierungskreisen es lebhaft begrüsst werden würde, wenn es gelänge mit Ungarn wieder in halbwegs erträgliche und freundschaftliche Beziehungen zu gelangen.

Wein und Währung

Das stete Sinken unserer Währung spielt jedenfalls eine grosse Rolle bei der Nachfrage unserer Weine. Während in Friedenszeiten unsere Kommerzweine den Wettbewerb mit den italienischen, griechischen, französischen Rebenprodukten mit 12–13 Grad Alkohol nicht aufnehmen konnten, hat sich die Sachlage derzeit voll auf geändert. Damals kamen Midiweine, ja selbst abgewippte Weine und Weine aus Kalabrien, Sizilien mit 13–14 Franken, resp. Liren auf den Markt, demgegenüber unsere besseren Tischweine nicht unter 30–35 Kronen abgegeben werden konnten.

Heute ist das Bild total verändert, und zwar zu unserem Vortheile. Unsere inländischen Konsumenten beklagen sich über den hohen, unerschwinglichen Preis der heimischen Weine und finden es unerhört, dass man Endetail keinen Liter, resp. keine Flasche Wein unter 40–45 Kronen kaufen kann. Im Grossen stehen sich die Weine natürlich billiger und gelingt es auch jetzt Sandweine (alte sowie neue) für 32–36 Kronen, bessere Gebirgsweine für 40–45 Kronen und schwere (eventuell Tokajer) Weine für 60–80 Kronen käuflich an sich zu bringen. Wenn wir das in Schweizer Franken umrechnen, so heisst das bei einem Kurse von

1:30 soviel, dass bei uns ein Liter Sandwein 0.42–0.47, ein guter Gebirgswein 0.52–0.59, ein schwerer Somlauer oder Szamorodner 0.78–1.04 Franken schweizerischen Geldes kostet, also kaum sich höher stellt als in der Friedenszeit, wo die schweizer Valuta unter dem Kronenwert rangierte.

Ich will damit nicht behauptet haben, dass die Schweizer um diesen Preis auch diesen Wein zuhause trinken können, da der Aus- und Einfuhrzoll, die Frachtspeisen und das Frachtrisiko den Wein bis Zürich oder Bern bedeutend verteuern. Doch hier bei uns an der Quelle, können die Schweizer den Wein um einen Spottpreis haben. Doch auch nach der Schweiz ausgeführt stellen sich diese Weine noch immer viel billiger als ihre eigenen Kreszenzen (von Wadt oder Wallis), die nicht unter 1½ Franken (das entspricht 115.5 unserer Währung) pro Liter zu produzieren und zu haben sind.

Wie teuer sind unsere Weine auf die Währung unserer Hauptkonkurrenten Italien und Frankreich umgerechnet? Die Lire stand im Laufe der Woche auf einem Kursniveau von 19 Kronen, während das französische Geld 32 Kronen notierte. Demzufolge kostet unser Sandwein loko Keller 1.8–1.9 Lire, der Gebirgswein 2.2–2.4 Lire und der Dessertwein 3.2–4.2 Lire; respektive die Sandweine Ungarns sind für 1–1.12 Franken, die Gebirgsweine für 1.25–1.40, die schweren Weine für 1.87–2.25 Franken erhältlich!

In Italien dagegen zeichnen Kommerzweine einen Preis von 11–12 Lire, in Frankreich 7–8 Francs. Auf unser Geld umgerechnet hiesse das 209–228 Kronen für die italienische und 224–256 Kronen für französische Kommerzware. Also nach unseren Begriffen eine ganz hohe Summe! Oder sollte es etwa mit der Bewertung unseres Geldes nicht ganz richtig sein? (D.)

Boroshordók

minden nagyságban és mennyiségben, újak és használtak állandóan raktáron

Borszivattyúk

békébeli minőségű tömlőkkel, borfejtőtömlők és hozzártatózó rézarmatúrákból nagy raktár

Klein és Duschinsky,

Budapest VI, Király-utca 26

Unsere Verbände**Landesverband der Ungarischen Weinhändler**

Die Direktion verhandelte am 13. und 20. d. M. unter dem Vorsitz des Vizepräsidenten Franz Graf die Frage der

Verladung der Weinfässer.

Das in dieser Angelegenheit von dem Verbands-Exporten Ignatz Sternmann eingelangte Fachgutachten lautet wie folgt:

Es sind zweierlei Verladungen usuell: 1. auf den Boden gestellt, 2. auf die Dauben gelegt und mit niedergenagelten Keilen unterteilt.

Laut der im Weinhandel herausgebildeten Praxis werden Fässer zu meist auf den Boden gestellt aufgegeben. Diese Verladungsmethode ist vollkommen entsprechend und eine Beschädigung der Fässer ist hierbei nur dann möglich, wenn der Boden schwach ist oder wenn die Fässer infolge unregelmässigen Verschiebens aneinanderschlagen.

Die ungarländischen Bahnen, speziell die Máv., halten diese Verladungsmethode nicht für richtig und so werden die Parteien mit Schadensansprüchen abgewiesen, wenn die Fässer auf den Boden gestellt verladen wurden. In mehreren Fällen wurde jedoch der Oberinspektor der Budafoker Weinkellerschule als Sachverständiger einvernommen, der der Ansicht Ausdruck verlieh, dass das Stellen auf den Boden eine vollständig entsprechende Verladungsmethode ist und dass bei ordnungsgemässer Handhabung des Wagens aus einer derartigen Verladung kein Schaden entstehen kann.

Auf Grundlage dieses Fachgutachtens anerkennen die Gerichtshöfe bereits das Stellen auf den Boden als genügend gewissenhafte Verladung und verpflichten auf dieser Grundlage die Eisenbahnen zum Schadenersatz. Wenn die g. Mitglieder daher solche Schäden haben, können sie diese geltend machen. Die obgenannte Firma, welche der Verband auf Grundlage einer separat getroffenen Vereinbarung der Aufmerksamkeit der g. Mitglieder empfiehlt, übernimmt die Eintreibung dieser Forderungen auf eigene Kosten gegen mässige Provision.

Hierauf verhandelte die Direktion die

hohen Geldbussen

die einzelnen Mitgliedern von dem Gebührenbemessungsamte auferlegt wurden. Es handelt sich um jene Schlussbriefe, welche die Weinhändler seinerzeit der Exportkommission zwecks Information vorge-

legt hatten, ohne dass sie hiezu verpflichtet gewesen wären. Über Referat des Sekretärs Dr. Leopold Gipsz beschloss die Direktion in der Erkenntnis, dass dieses Vorgehen jeder Grundlage entbehrt, dass, wenn ein Verbandsmitglied einen solchen Zahlungsauftrag erhält und gegen diesen bei der Finanzdirektion Berufung einlegt, in jedem einzelnen Falle das Sekretariat im Namen des Verbandes eine eigene selbständige Appellation einreiche, um so die Mitglieder des Verbandes bei ihrem Vorgehen auf Streichung der Geldbussen zu unterstützen.

Der Verband hat bekanntlich die Errichtung eines Disziplinarsenates

beschlossen, damit dieser als ständiges Organ über das moralische Niveau des Verbandes wache, indem es alle die kaufmännische Ehre verletzenden Handlungen ahndet. Nach Feststellung des Normativs wurden auf Grund des Antrages eines Kandidierungsausschusses in den Disziplinarsenat gewählt: Franz Palugyay, Arthur Belatjány, Franz Graf, Ferdinand Bruckner, Max Dietz, Julius Mendl, Michael Steiner und Oskar Zerkowitz als ordentliche, sowie Siegmund Balla und Adolf Schwarcz als Ersatzmitglieder.

Schliesslich wurde über Antrag des Generalsekretärs Dr. Eugen Schreyer beschlossen, eine Sammlung für

Weihnachtsliebesgaben für die Polizei

einzuleiten. Die Subskriptionen haben bereits ein schönes Resultat ergeben und werden die Mitglieder ersucht, sich je reger an der Sammlung zu beteiligen.

Landesverein der Ungarischen Weinkommissionäre und Weinagenten.

Der Ausschuss dieses Vereines verhandelte auf seiner am 21. d. M. unter dem Vorsitz des Präsidenten Oskar Zerkowitz stattgehabten Monatsitzung eine Zusage der Budapester Handels- und Gewerbekammer über die bedauerliche Tatsache, dass Budapest vollständig von der Weltmarktsposition verdrängt worden ist, welche der legale Handel der Hauptstadt durch ihre auf lange Jahrzehnte zurückreichende Arbeit begründet hatte. Der Ausschuss erachtet es für notwendig, dass die Aussenhandelsverträge je eher abgeschlossen und die Tätigkeit der ungarischen Kaufleute auch auf die besetzten Gebiete ausgedehnt werde. Er wird im Interesse der Entwicklung des

LEOP. WOLF'S SÖHNE**KISMARTON****BUDAPEST**

V., BÁLVÁNY-UTCA 3

TELEFON: 32-97 und 82-01

TELEGRAMM-ADRESSE: WOLFS BUDAPEST

TELEFON 4. — TELEGRAMM-ADRESSE: WOLFS KISMARTON

EIGENE KELLEREIEN:

BUDAFOK

KOSSUTH LAJOS-UTCA 90

DEBRECEN

NAGYSZÓLÓTELEP

TELEFON: 222

TELEGR.-ADR.: WOLFS NAGYSZÓLÓTELEP

DEBRECEN

WEINGÜTER: RUSZT, KISMARTON, HEGYALJA-MÁD, DEBRECEN, UJLÉTA

Transitverkehrs dringliche Regierungsverordnungen und besonders aus dem Gesichtspunkte der Branche die Errichtung von Freilagern beantragen und urgieren. Über diese Fragen wird ein eingehendes Memorandum ausgearbeitet werden, zu welchem Behufe ein aus den Herren Max Dietz, Alexander Farkas, Dawid Frischmann und Alfred Schwarzenberg bestehender Ausschuss entsendet wurde.

Der Bericht der Hauswarte Alexander Bedő, Emanuel Dénes und Heinrich Kálmán, dass durch die in dem Hause Rákóczi-ut 36 eröffneten neuen, bequemen Klublokalitäten auf dem Gebiete der Förderung des Vereinslebens auch bisher wesentliche Resultate erzielt worden sind, wurde mit Befriedigung zur Kenntnis genommen.

Der geschäftsführende Direktor Dr. Leopold Gipsz erstattet Bericht über die durch die Ungarische Kaufmannshalle initiierte grosszügige Aktion einer Sammlung von Weihnachtsgeschenken für die Hauptstädtische Polizei, die bisher schon ein sehr ansehnliches Ergebnis aufzuweisen hat. Der Ausschuss

schliesst sich mit Begeisterung dieser Aktion an und betraute die Hauswarte, unter den Vereinsmitgliedern die Sammlung zu betreiben und hierüber dem Ausschuss auf seiner nächsten Sitzung Bericht zu erstatten.

Auf Grundlage der Berichte der Zensur-Kommission beschäftigte sich der Ausschuss sodann mit den zahlreichen Aufnahmsgesuchen. Während einerseits die Ausbreitung des Vereines mit lebhafter Genugtuung festgestellt wurde, ist andererseits bei der Aufnahme der neuen Mitglieder mit der grössten Rigorosität vorgegangen worden. 17 Gesuche wurden zurückgewiesen, 21 Bewerber wurden angewiesen, ihre Gewerbescheine vorzulegen, bei 20 wurde beschlossen, neue Informationen einzuholen. Die Zahl der neu aufgenommenen Mitglieder beträgt 100.

Nach der Ausschusssitzung hat der Disziplinarsenat drei Anzeigen verhandelt: in einem Falle wurde ein Ausgleich zustandegebracht, in dem zweiten Falle wurden die Parteien vor ein Schiedsgericht verwiesen, in dem dritten Falle wird das Verfahren fortgesetzt.

Markt- und Situationsberichte unserer Korrespondenten

Ungarn

Eigenbericht der Ungarischen Weinzeitung

Seit Wochen berichten wir bereits von der Lustlosigkeit, mit welcher sich die Produzenten zum Verkaufe ihrer Wein-vorräte stellen, so dass es heute nicht mehr überraschend wirken kann, dass vom Produzenten überhaupt keine Ware zu bekommen ist. Sporadisch finden ganz kleine Verkäufe statt, doch nur dort, wo der Eigner kleine Posten verkauft, um Geld für Neuanschaffungen hereinzubekommen. Die bei unverändert hohen Preisen und ausserordentlich fester Tendenz auf den Markt kommenden Partien stammen fast ausnahmslos nur von der zweiten Hand. Produzenten haben ihre Vorräte sowohl in Neuwein, als auch in alter Ware aus dem Handelsverkehr vollkommen ausgespannt und wollen abwarten, wie die Geldfrage des Landes sich gestalten wird. Die verschiedensten Versicherungen massgebender Faktoren, dass mit dem Umtausche des jetzigen Papiergeldes keine Entwertung eintreten wird, scheint nicht zu genügen und die Produzenten wollen lieber ihren Wein im Keller haben, als Banknoten in der Truhe. Die Abwicklung des Spekulations-Verkaufes gibt zu vielen Klagen Anlass. Abgesehen davon, dass diese Geschäfte zumeist in solchen Händen liegen, die eine glatte Abwicklung nicht gewohnt sind, kommt nun jetzt zum Ausdruck, dass zur

Betreibung des Weinhandels auch Sachkenntnis notwendig ist und dass demnach auch der beste Wein bei unrichtiger Behandlung zu einem schlechten Produkte werden kann.

In Wien ist das Geschäft etwas lebhafter geworden, doch ist dies hauptsächlich darauf zurückzuführen, dass der Platz zufolge der Transportschwierigkeiten konstant mit Neuwein nur schwach versorgt ist, trotzdem der Konsum, der hohen Preise wegen, neuerdings wieder abgenommen hat. Die Wiener Firmen rechnen nun auch bereits damit, dass das Lesegeschäft sich in der Zukunft viel kleiner gestalten wird, als es in der Vergangenheit war und suchen neue Gebiete für ihre Betätigung. Sowie wir in der Vorwoche an dieser Stelle von der erfreulichen Bewegung der ungarischen Exporttätigkeit auf dem Weinmarkte Mitteilung machen konnten, können wir heute berichten, dass auch Wiener Firmen mit ungarischer hochgradiger Ware in der Schweiz Versuche unternehmen und dass bereits einige Wagons solcher Ware Buchs passiert haben. Die heutigen valutatischen Verhältnisse und die vorzügliche Qualität des diesjährigen Jahrganges sind für diese Versuche sehr gut geeignet und bei richtiger, solider Geschäftsgebarung ist es mit Sicherheit anzunehmen, dass es diesmal nicht allein bei Versuchen bleiben, sondern, dass es dem ungarischen Weine gelingen wird, neuerdings den schwei-



Aktien-Gesellschaft für Mineralöl-Industrie vorm. David Fanto & Comp.

WEINEPONIT

anerkannt beste Wein-Spezial-Entfärbungskohle und hervorragendes Heilmittel für Geruchs- und Geschmackverbesserung fehlerhafter Weine

Abt.: CHEMISCHE WERKE STÖCKERAU
 Brief-Adr.: CHEWESTO, WIEN, III., Schwarzenbergpl. 5a
 Tel.-Adr.: CHEWESTO WIEN, Telephon 52.165, 52.190, 50-1-94, 53-5-85

LAGER für UNGARN: bei der Chemikalien-Grosshandlung
DANIEL LINDNER, BUDAPEST, I., BERTALAN-UTCA 26
 Telegr.-Adresse: LINDACID BUDAPEST, Telephon: József 86-54.

zerischen Markt zu erobern und auch zu behaupten. Von grosser Bedeutung und für den guten Rufe unserer Weine von unumgänglicher Notwendigkeit wird es natürlich sein, dass nur solche Weine nach der Schweiz zur Ausfuhr gelangen, die den dortigen Ansprüchen entsprechen, um nicht abermals, durch momentane Erfolge verlockt, dieses Absatzgebiet wieder für das ungarische Produkt zu ver-schliessen.

Aus Tschechien ist die Nachfrage in letzterer Zeit geringer geworden, doch ist dies nur auf die dortigen politischen Verhältnisse zurückzuführen. Seit Vorwochenschluss kaufen tschechische Firmen nach mehrwöchiger Pause in der Hegyalja wieder, verfrachten die Ware per Achse nach Sátoraljauhegy, um diese dort nach tschechischen Stationen einzuwaggonieren. Grosse Quantitäten sind dort nicht aufzubringen, nachdem die Lese ein quantitativ schlechtes Ergebnis hatte und handelt es sich zumeist jetzt um die Übernahme der Verkäufe, deren Abwicklung eine sehr schwierige ist, nachdem die Produzenten kaum den vierten Teil des verkauften Quantum zur Ablieferung bringen können. Das noch unverkaufte Quantum, falls es überhaupt zu haben ist, wird sehr hoch gehalten. Man verlangt für Neuwein 50—60 Kronen, für Altwein, der aber fast gar nicht am Platze ist, 60—70 Kronen. Tschechien ist nun abermals darauf angewiesen, seinen Weinbedarf in Ungarn einzudecken, nachdem der Bezug aus Italien nicht nur aus valutatischen Gründen heute sich nicht lohnen kann, sondern die neuerdings in Italien aufgetretenen Geldverhältnisse dies unmöglich machen. Ebenso unmöglich sind nach wie vor die Bezüge aus Rumänien und Jugoslawien.

Das ungarische Exportgeschäft dürfte sich demnach in aller-nächster Zukunft besser entfalten, heute ist noch eine gewisse Zurückhaltung wahrnehmbar, nachdem doch mit Ende dieses Monats der Termin für die Ausfuhr ohne Ausfuhrbewilligung abläuft, doch nimmt man allgemein an, dass dieser Termin verlängert werden wird. Auch jene Befürchtungen, dass unsere Preise über Welterparität

stehen, sind heute nicht mehr stichhältig. Wenn wir in Betracht ziehen, dass Südtiroler 10%-ige Ware 22—24 Lire kostet, kann doch bei einem Lirekurs von 19 Kronen diese Provenienz nicht in Konkurrenz gezogen werden, ohne noch mit der neuesten Bewegung auf dem italienischen Weinmarkte zu rechnen, wo der Handel zu keiner Ware kommen kann, denn auch dort treten ähnliche Erscheinungen auf, wie wir sie hier durchgemacht haben, der Produzent hat kein Vertrauen zum Papiergelde, will sein Produkt nicht verkaufen, man kann sogar von einer formellen Lireflucht sprechen, was zu konstanten Preiserhöhungen führt, ohne aber greifbare Ware zu schaffen.

Bezüglich des österreichischen Lesegeschäftes wäre noch zu erwähnen, dass die dortigen interessierten Kreise mit Besorgnis der mit 1. Dezember zu erwartenden Zollerhöhung entgegensehen, die den doch bereits jetzt so merklichen Konsumrückgang noch weiter fördern dürfte.

Die Lage auf dem Weltweinmarkte ist so ziemlich unverändert: fast überall hält die feste Stimmung an, nirgend überwiegt das Ausgebot die Nachfrage.

In Deutschland lobt man im allgemeinen den Herbst-ertrag, doch bedarf es an vielen Stellen starker Nachzuckerung, die heute nur sehr schwer durchzuführen ist. Im Rheingau werden für Moste 25—30.000 Mark verlangt, doch ist der Handel zurückhaltend. In Rheinhessen wurden für 1919er 13.500—23.000 Mark bezahlt. In der Rheinpfalz schwanken die Preise zwischen 7000 und 18.000 Mark die 1000 Liter. An der Mosel erzielte das Fuder bis 18.000 Mark, 1919er Wein 10—16.000 Mark.

In Italien ist die Weinlese im allgemeinen beendet, ihr Ertrag wird amtlicherseits auf 64 Millionen Doppelzentner geschätzt, würde also 10 Millionen Doppelzentner mehr betragen als im Vorjahre, was einer Mehrerzeugung von 7 Millionen Hektoliter Wein entspräche. Die Preise sind gegenüber denen, die bei Beginn der Weinlese gezahlt wurden, erheblich gestiegen. Wie dem „Sole“ geschrieben wird, lässt die Güte des Mostes nichts zu wünschen üb-

STADTBUREAU: WIEN

III. LÖWENGASSE 45
TELEPHON 5345

CHAMPAGNERKELLEREI-MASCHINEN UND
SCHAUMWEINAPPARATE „RADIATOR“

FABRIK: WIEN

ROTKUSIEDL AN D. FAVORITENSTR.
TELEPHON 53122

rig. Er ist sehr zuckerhaltig, von voller Farbe und Gehalt und hat guten Geschmack. Die Weine werden im allgemeinen bei weitem besser ausgegoren sein, wie in den letzten 10 Jahren. An verschiedenen Orten verläuft indes die Gärung schwierig wegen der grösseren Dichtigkeit des sehr zuckerhaltigen Mostes und der hohen Temperaturen (bis zu 42 Grad), die in der ersten stürmischen Gärung, die fast sofort aufhört und noch acht und mehr Prozent Zucker ungelöst lässt, sich entwickeln. Hierdurch neigen viele Weine zu süßsaurem Geschmack und weisen einen leichten Stich auf. Wo indes der Most geschwefelt und gelüftet ist, sind gutgegozene und trockene Weine zu erwarten. Auf den verschiedenen Weinmärkten hält eine leichte Belebung der Geschäfte an. Es werden besonders von oberitalienischen Käufern die besseren Weinmoste mit einem Alkoholgehalt von 15 bis 16 Grad bei völliger Gärung, von voller Farbe mit rotem Schaum, vollem Gehalt und gutem Geschmack für den Verschnitt erworben. Die Preise sind fortwährend hoch. In Piemont notieren die Tischweine 270—300 Lire pro Hektoliter, in der Emilia 18—20, in der Toskana 13—15, in Apulien 24, in Sizilien 25 Lire pro Grad. Die Preise für alte Weine sind ziemlich die gleichen, wie für neuen Wein.

In Frankreich hat sich die Situation wenig geändert. Die Produzenten verhalten sich nach wie vor reserviert und geben nur ab, wenn sie der Fassmangel hierzu zwingt. Die Preise halten sich fast unverändert. Rotweine 8—10 Grad notieren 75—95, höhergradige bis zu 105 Francs ohne Fass ab Weingut. Weissweine variieren je nach Grad, Qualität und Bedingungen zwischen 85—105 Francs ohne Fass. Der Export aus Algier stockt. In Cognac zahlt man für Eaux de vie Grande de Champagne 1150 Francs die 100 Liter.

In Spanien haussieren die Preise. Die neuen Weine sind von guter Qualität und starkem Alkoholgehalt. Altwein wird sehr gefragt. Die Verschiffungen sind zurzeit nicht sehr umfangreich.

Spirituosen

In der Branche ist eine gewisse Beunruhigung wegen der jüngsten Regierungsverordnung zu beobachten, bezüglich welcher Verhandlungen im Zuge sind. Die Preise sind sehr fest.

Spiritus	200 Kronen
Weinbrand	270—280 Kronen
Sliwowitz	240—250 »
Treber	230—240 »
Lager	240 »
Marillen	300—350 »
Erdbeer	300—350 »
Kognak	250 »

Leo & Beno Mayer

SOPRON

WEINIMPORT und EXPORT

Von Nah und Fern

Neuaufgenommen in den Landesverband der Ungarischen Weinhandler wurden: Michael Obláth in Wien und Adolf Ivanovszky in Budapest.

Das tschechische Töchterinstitut der Internationalen Weinhandels A.-G. wurde unter der Firma „Internationale A.-G. für Weinhandel“ in Prag protokolliert.

Landes-Weinbaukonferenz. Der Landesverein der Ungarischen Weinproduzenten beruft für den 9. Dezember nachmittag 4 Uhr in den Sitzungssaal des OMGE (Budapest, IX., Köztelek-utca 8) eine Landes-Weinbaukonferenz ein. An dieser Konferenz können nicht nur die Mitglieder der genannten Vereinigung, sondern auch andere Weingartenbesitzer und Angestellte des Weinbaufaches teilnehmen. Als Ziel der Beratung wird in der Einladung zur Konferenz die Besprechung der durch den Krieg, die Revolutionen und die fremde Besetzung entstandenen neuen Lage des Weinbaues und die Erstattung von Vorschlägen im Interesse der Förderung der Interessen des Weinbaues bezeichnet. Am demselben Tage, vormittag 9 Uhr, findet ebenfalls in dem Sitzungssaal des OMGE eine Vollversammlung aller Angestellten des Weinbaufaches statt.

Weihnachtsliebesgaben für die Polizei. Auf der jüngsten Direktionsitzung unseres Verbandes ist der Beschluss gefasst worden, unter den Mitgliedern eine Sammlung einzuleiten, um die Budapester Polizei zu Weihnachten mit Liebesgaben zu beschenken. Die nach Schluss der Sitzung erfolgten Zeichnungen der Anwesenden ergab bereits einen stattlichen Betrag. Das Präsidium ersucht die Mitglieder ihre Spenden an den Kassier des Verbandes, Herrn Michael Steiner oder an die ebenfalls mit der Durchführung der Sammlung betrauten Herren Oskar Zerkowitz und Siegmund Balla zu übersenden. Der Verlag unseres Blattes spendet für diese Sammlung tausend Kronen.

Spiritus. Die Sonntagsnummer des amtlichen Blattes veröffentlicht eine Verordnung des Finanzministers, welche 60% des in den unter die Konsumsteuer fallenden Spiritusbrennereien seit dem 1. September l. J. produzierten und zu produzierenden Spiritus unter Sperre setzt und für die Zwecke des öffentlichen Bedarfes als beschlagnahmt deklariert. Die übrigen Teile der Verordnung regeln die Verkaufsmodalitäten und den Verkaufspreis.

Die Einfuhrerlaubnis. Im Zusammenhange mit einem konkreten Falle, in welchem es sich darum gehandelt hat, wem die Erwirkung der Einfuhrerlaubnis obliegt, wird auf ein Urteil des Deutschen Reichsgerichtes vom 24. September 1918 hingewiesen, welches besagt, dass stets die inländische Vertragspartei gegenüber der ausländischen die Verpflichtung hat, für die Beschaffung der Ein- oder Ausfuhrbewilligung zu sorgen. Sind beide Vertragsparteien Inländer und ist die Erwirkung einer Freigabe der Ware erforderlich, damit der Käufer das Eigentum an derselben erhält, so liegt es dem Verkäufer ob, diese Freigabe zu erwirken, wobei ihn

Zementfässerbau und -Reparaturen

KEMÉNY és VAMOS dipl. Ingenieure, Spezialisten für Keller- und Weinkulturbauten. Zentralbüro: Budapest, V., Váci-ut 32. Derzeit 10.000 Hl. im Bau.

der Käufer, soweit dies Treu und Glauben erfordern, zu unterstützen hat.

Die Ermässigung der Ausfuhrabgaben in Deutschland, die von uns bereits signalisiert wurde, ist nun am 15. November in Kraft getreten. Fass- und Flaschenweine zahlen zwei Prozent an Ausfuhrprämien. Liköre, Arrak und Kognak in Fässern und Flaschen sind völlig abgabefrei, ebenso Schaumwein, Obstwein, Kirsch- und Zwetschenwasser zahlen fünf Prozent. Die sonstigen Bestimmungen (Mindestpreise, Ausfuhrbewilligungen) bleiben unverändert.

Jugoslawische Verbrauchssteuern. Das jugoslawische Amtsblatt veröffentlicht eine Verordnung betr. Einführung von staatlichen Verbrauchssteuern auf gewisse Konsumartikel. Aus dem Inhalt interessiert uns folgendes:

Die Steuer ist in Golddinars zu entrichten und kann in Ermangelung solcher auch in Silber mit einem entsprechenden Agiozuschlag bezahlt werden. Ausgenommen von der Steuer sind: ausländische Erzeugnisse, die lediglich durchgeführt werden, Artikel, die aus den Zollmagazinen unverzollt in das Ausland zurück gesandt oder in einen anderen Staat ausgeführt werden, Artikel jugoslawischen Ursprungs, welche zur Ausfuhr bestimmt sind, und schliesslich denaturierte Konsumgegenstände, welche industriellen Zwecken dienen. Feine Weine je 300 Dinar je 100 Liter. Dazu zählen alle Dessertweine, Champagner, ohne Rücksicht auf den Alkoholgehalt, alle Sorten Weine, welche mehr als 16% Alkohol oder 5% Zuckerextrakt enthalten. Liköre und Kognak 400 Dinar, für Rum 300 Dinar je Liter: Schnaps (ausgenommen Serbien 5 Dinar je Hektoliter), aus dem Auslande eingeführter Schnaps 10 Dinar je Hektoliter.

Hohe Mostgewichte meldet die hessische Weinbaudomäne. Sie stellte als höchstes Mostgewicht 251,7 Grad fest. Bei diesem Gewicht handelt es sich um Oppenheimer Goldberg Beeren-Auslese. Im übrigen wurden folgende Mostgewichte festgestellt: Nackenheimer Engelsberg 130, Nackenheimer Fenchelberg 144, Niersteiner Rehbach 132, Oppenheimer Krötenbrunnen 142, Büdesheimer Steinkautweg 168, Oppenheimer Reisekahr Beeren-Auslese 200,8, Büdesheimer Scharlachberg Riesling-Auslese 139, Büdesheimer Steinkautweg Beeren-Auslese 173,4, Büdesheimer Schnakenberg Beeren-Auslese 179,7 Grad. Den höchsten, jemals erlebten Rekord erzielte die preussische Domäne im Reingau mit 280 Grad Mostgewicht. Hiezu bemerkt der »Weinmarkt«, dies sei kein Wein mehr, sondern Schnaps: es sei nicht Aufgabe der preussischen Domänen Schnaps zu produzieren, dies solle anderen überlassen werden.

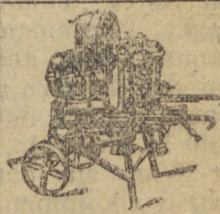
Tschechoslowakische Spiritus-Raffinerien. Eine Tagung der slowakischen Spiritusraffinerien mit den Vertretern des Verbandes tschechoslowakischer Spiritusraffinerien hatte das Ergebnis, dass

sämtliche slowakischen Spiritusraffinerien dem Verbands beitraten und dass eine slowakische Sektion gegründet wurde. Diese hat sich sofort konstituiert und es wurde ein Präsidium und ein Vollzugsausschuss der Sektion gewählt; und zwar wurden entsandt in das Präsidium: Direktor Leopold Gross (Zipser Spiritusraffinerie A.-G.); Herzog (Raffinerie Herzog & Cohn, Losonc), Sigmund Fischer (Raffinerie Josef Fischer & Sohn Pressburg); in den Vollzugsausschuss: Philipp Stark (Starks Spiritusraffinerie in Liptószentmiklós), Dr. Alexander Ardo (Vertreter der Spiritusraffinerie in Nagytapolcsány), Dr. Rosenberg (landw. Spiritusraffinerien in Eperjes), Dr. Julius Herzka.

Die Fassnot in Frankreich. Leere Fässer, die in gefülltem Zustande nach Frankreich eingeführt worden sind, können gegen Vorlegung einer von der französischen Zivilbehörde bei ihrer Einfuhr ausgestellten Bescheinigung ohne besondere Erlaubnis wieder ausgeführt werden.

Neue Zollerhöhungen in Frankreich. Im »Journal Officiel« vom 6. d. M. werden neue Zollerhöhungskoeffizienten veröffentlicht, und zwar aus Tarif, Nr. 84 für Weintrauben und Brantweine (marc), Traubenmost 2,; für 170ter Gespriteter Most (mistelle oder mit Alkohol stummgemachter (muté) Most aus frischen Trauben, auch mit Alkohol stummgemachter Wein genannt, wird der Zoll erhöht um 2,6; für 171. Wein, der ausschliesslich aus vergorenen frischen Trauben hergestellt worden ist, wird der Zoll von 12 Fr. oder 35 Fr. pro Hektoliter je nach Tarif erhöht um 2,6, für 173 bei Weinen aus getrockneten Trauben und alle anderen nicht genannten Getränke wird der Mindestsatz von 15 oder 30 Fr. pro Hektoliter laut Tarif erhöht um 2,6.

LR



Elektromotorpumpe

der ideale

Weinschlauch

in bester

Friedensqualität

**SPEZIALARTIKEL
IM WEINFACH**

„PASTEURIT“

GESELLSCHAFT F. ENOTECHNISCHE
FABRIKATE M. B. H.

WIEN, I., WIESINGERSTRASSE 3

TELEFON 43631

TELGR. PASTEURIT, WIEN

LAGER IN BUDAPEST

Das Kahmigwerden des Weines

Von Hofrat Prof. Dr. Omeis-Würzburg
(»Wein und Rebe«)

Die am häufigsten vorkommende Krankheit des Weines ist das Kahmigwerden desselben; sie tritt sowohl bei Jungweinen als auch bei älteren Weinen auf, wenn das Fass oder die Flasche, in welchem sich der Wein befindet, längere Zeit nicht ganz vollgefüllt ist, d. h. also, wenn Luft zum Weine gelangen kann. Alkoholarme Weine unterliegen dieser Krankheit leichter wie alkoholreichere; sehr alkoholreiche Weine, z. B. solche mit über 12 Vol. % Alkohol, zeigen das Kahmigwerden in der Regel nicht mehr, da eine so hohe Alkoholkonzentration im Weine eine Vermehrung bzw. Zellbildung der das Kahmigwerden verursachenden Mikroorganismen, der Kahmpilze, auch Kuhnien genannt, verhindert.

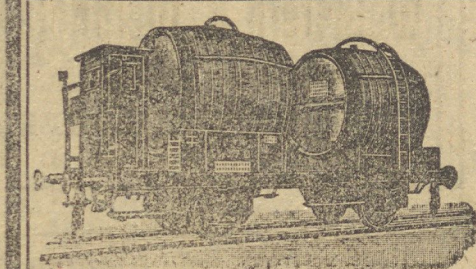
Die Kahmpilze stammen aus dem Weinberge, gleichwie auch die Weinhefe vom Weinbergsboden aus auf die Traubenbeeren und von da beim Keltern in den Traubensaft gelangt. Die Kuhnien kommen also nicht erst durch die Kellerluft in den Wein.

Die Kahmpilze bilden im Weine anfangs eine ganz dünne, zarte, farblose Haut (Kahmhaut); bei fortschreitender Zunahme treten in dieser Haut punktförmige Zell-Anhäufungen auf, die sich bei weiterem Wachstum des Pilzes schliesslich zu Äderungen und Faltungen der Haut entwickeln.

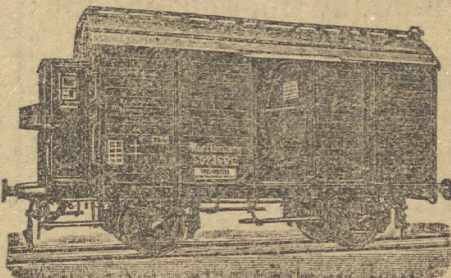
Beobachtet man ein kleines Stückchen der Kahmhaut unter dem Mikroskop, bei etwa 600facher Vergrößerung, so kann man die Form der die Kahmhaut bildenden Kahmpilze, welche den wissenschaftlichen Namen Mycoderma vini führen, genau erkennen. Die Pilzzellen sind länglich-ovale Gebilde, die der Hefe sehr ähnlich sind; doch kommen auch halbmondartige oder runde Formen vor. Es gibt verschiedene Rassen Kahmpilze, welche, da sie sich ähnlich der Hefe sprossend vermehren, auch Kahmhefen genannt werden.

Unter dem Mikroskope sieht man in der Regel teils einzelne Kahmpilzzellen, teils solche in mehr oder minder grossen Sprossverbänden.

Da eine Anzahl der Zellen der Kahmpilz-Sprossverbandes mit einem aus Kohlensäure bestehenden Luftschicht umgeben sind und sich luftförmige Kohlensäure in Bläschenform auch in den Ecken des Sprossverbandes ansammeln, so schwimmen diese, wenn sie eine bestimmte Grösse erreicht haben und damit auch eine entsprechende Menge spezifisch leichtere Luft mit einschliessen, auf der Oberfläche des Weines, hier die beschriebene Kahmdecke in ihren verschiedenen Entwicklungsstufen und Farbentönungen (weisslich, gelblich, olivengrün oder bläulich-violett) bildend.



Offene und bedeckte
WEIN-
Transport-Wagen
Liefert sofort für Ungarn



Sächsische Waggonfabrik Werdau A.-G., Werdau i. Sachsen.

Im Laufe der Zeit verlieren die Kahmpilze die ihnen anhängende Luft und sinken infolgedessen allmählich zu Boden, dortselbst einen Trub hervorrufoend.

Der Kahmpilz kann sich nur bei Gegenwart von Sauerstoff bzw. von atmosphärischer Luft entwickeln, bei Abwesenheit derselben nicht. Das ist wichtig zu wissen und gibt uns auch die Mittel an die Hand, dem Kahmigwerden des Weines vorzubeugen.

Im gärenden Moste kann sich der Kahmpilz nicht entwickeln, da letzterer, wie soeben gesagt, zu seiner Vermehrung Sauerstoff bedarf; dieser ist aber im gärenden Moste nicht oder doch nur in sehr geringer Menge vorhanden, da die sich bei der Gärung entwickelnde und den Most überdeckende Kohlensäure den Zutritt der Luft — die atmosphärische Luft besteht im wesentlichen zu $\frac{4}{5}$ aus Stickstoff und zu $\frac{1}{5}$ aus Sauerstoff — und damit auch den Zutritt des Sauerstoffes verhindert. Erst, wenn — wie dies beim Nichtspundvollhalten des Gärfasses nach vollendeter Gärung eintritt — die Kohlensäure aus dem Fasse entwichen ist und sich im Weine keine hinreichende Menge schützende Kohlensäure durch Gärung mehr bildet, hat die atmosphärische Luft Zutritt zum Wein und es kann sich nun der Kahmpilz, wenn die übrigen Bedingungen für ihn nicht ungünstig sind (wie z. B. hoher Alkoholgehalt) ungehindert entwickeln.

Der Zutritt der Luft bzw. des Luftsauerstoffes zum Weine ist auch die Ursache, wenn schon fertige Weine in nicht spundvollen Fässern oder in nicht vollen Flaschen kahmig werden, selbst wenn die Fässer bzw. Flaschen verschlossen sind — die Keime des Kahmpilzes befinden sich ja schon von Natur aus im Weine.

Durch den Kahmpilz kann der Wein, wenn ersterem nicht Einhalt getan wird, vollständig zu Grunde gehen. Zunächst greift der Pilz den Alkohol des Weines an, so dass also kahmiger Wein stetig ärmer an Alkohol wird. Wird die Kahmdecke immer dicker und fängt sie bereits an, sich zu Boden zu setzen, so greift der Kahmpilz auch die Säuren des Weines (Wein, Apfel-, Bernstein-, Milch- und Essigsäure), sowie auch das durch die Gärung im Weine entstandene Glycerin an und die Bukettstoffe gehen verloren; der Wein wird geschmack-

los, fade, gehaltlos. Bei fortschreitender Zerstörung der Säure, welche ja ein natürliches Schutzmittel für den Wein ist, geht dieser rasch in Fäulnis über und kann der Wein schliesslich zu einer Flüssigkeit werden, welche mehr einer Jauche, als einem Weine ähnelt.

Kahmig gewordene Weine zeigen mitunter den Fehler des Schwarzwerdens (»schwarzer Bruch«); auch diese Erscheinung hat ihre Ursache in der Zerstörung der Säure, welche in der im gesunden Weine vorhandenen Menge das Auftreten des Schwarzwerdens verhindert (Verhinderung des Auftretens der dunklen Eisen-Gerbstoff-Verbindung im Wein durch die Säure).

FÄSSER

Weintransportfässer,
Lagerfässer etc. liefert laufend

Fass- und Holzindustrie
STOCKERAU bei Wien

Wein-Handels-
gesellschaft m. b. H.
WIEN, I., Wiesingerstrasse 3
Fernsprecher Nr. 15-5-59

Kellereien: Nordbahnhof
I. Kellerhof, Magazin 4.

Brüder Grossmann
Weinkommissionäre
WIEN, VIII.
Josefstädterstrasse 81

übernehmen Wein in Kommission
in ihrem Lager
Wien, Ostbahnhof, Magazin VI.
Referenzen zur Verfügung.

Weinfässer

KAUFT

Murai Sándor
FASSHANDLER
BUDAPEST, VI., Ó-utca 28
Telefon 43-81.

Empfehlenswerte Firmen

Weingrosshändler

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

Eponit

(Weineponit) A. G. f. Mineralöl-Industrie vorm. David Fanto & Co., Wien, III., Schwarzenbergpl. 5a. Lager für Ungarn Daniel Lindner, Budapest, I., Bertalan-utca 26, Telefon József 86-54.

Weinkommissionäre

Leitner Sándor, Weinagent — Borügynök. Ajánl uri borokat, Kecskemét, Nyil-u. 7. Eugen Pirnitzer, Szekszárd. Eigene Kellerei. Weineinkauf, Einlagerung u. Expedition. Klein Iván, Tapolca. E. Schmidt u. Co., Pozsony (Bratislava).

Fasshändler

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

Fassbinder

M. H. Deutsch, Budapest, Werkstätten Vig-utca 22, Depot Bérkocsi-utca 26. »Pasteurit« G. m. b. H., Wien, I.

Entfärbungskohle

»Pasteurit« G. m. b. H., Wien, I. (Weineponit) A. G. f. Mineralöl-Industrie vorm. David Fanto & Co., Wien, III., Schwarzenbergpl. 5a. Lager für Ungarn Daniel Lindner, Budapest, I., Bertalan-utca 26, Telefon József 86-54.

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. Frank & Berger, Budapest, Fabrik: X., Liget-utca 22. Comptoir: VIII., Bezeredy-utca 3, Telefon József 74-05.

Verkorkungsmaschinen

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

Gas- und Wasserleitungsinstallateur

Gustav Gruber, VI., Nagymező-utca 70. Spezialist für automatische Pumpen.

Elektrotechnik

Frank & Berger, Budapest, Fabrik: X., Liget-utca 22. Comptoir: VIII., Bezeredy-utca 3, Telefon József 74-05.

Weineponit

(Weineponit) A. G. f. Mineralöl-Industrie vorm. David Fanto & Co., Wien, III., Schwarzenbergpl. 5a. Lager für Ungarn Daniel Lindner, Budapest, I., Bertalan-utca 26, Telefon József 86-54.

Filterreparatur

Frank & Berger, Budapest, Fabrik: X., Liget-utca 22. Comptoir: VIII., Bezeredy-utca 3, Telefon József 74-05.

Weinstein, Weinhefe

Daniel Lindner, Budapest, I., Bertalan-utca 26. Telefon József 86-54. Anton Lindner, Wien, III/2, Rudolf von Altplatz 3. Telefon 26-83/VIII.

Wein-Heilmittel

(Weineponit) A. G. f. Mineralöl-Industrie vorm. David Fanto & Co., Wien, III., Schwarzenbergpl. 5a. Lager für Ungarn Daniel Lindner, Budapest, I., Bertalan-utca 26, Telefon József 86-54.

Fassmaschinen

Ernst Kirchner & Co., Budapest, V., Kohány-utca 4. Tel.: 26-85. Spezialität Säge- und Holzbearbeitungsmaschinen, und Maschinen für Fassfabrikation.

Cementglasfässer und Betonbehälter

Josef Kraszner Cementwarenfabriks-A.-G., Budapest, X., Kerepesi-ut 67. Bau und Reparatur von Cementglasfässern und Betonbottichen.



Hallo!

Erste Budapester behördl. konz. Schwefeleinschlagfabrik IX., Gróf Haller-utca 52.

Offerierte für sofortige Lieferung, sehr preiswert in Friedens-Qualität einen Waggon prima **Sizilianer Schwefeleinschlag** auf Zellulosejute, auf Hanfjute oder auf Asbest, solange der Vorrat reicht.

Ferdinand Sturmühner
Telefon József 8-44.

A Magyar Borkereskedők Országos Egyesületének hivatalos közleményei

MEGHÍVÓ

a Magyar Borkereskedők Országos
Egyesületének

1920 november hó 27-én (szombat) délután ½ 4 órakor az egyesület helyiségében (V., Szabadság-tér 12. II. emeleti ülésterem) tartandó ülésre.

Az elnökség.

Napirend:

1. A folyó évi november hó 20-án megtartott üléstről felvett jegyzőkönyv bemutatása és hitelesítése.
2. A titkári hivatal jelentései.
3. A földmivelésügyi minisztérium 4392/1920. számú leiratának tárgyalása és intézkedés az engedély nélküli kivitel határidejének meghosszabbítása tárgyában.
4. Tagok esetleges indítványai.

WEINIMPORT UND EXPORT EN GROS



CHAMRATH & LUZATTO

Spezialität:
Süssweine

WIEN XIX.2.

Telegrammadresse: CHATTO WIEN

KLEIN OTTO & FELIX
BUDAPEST, IV., Deák Ferenc-utca 17, I.

Wein-Import und -Export

KLEIN & BRANDL, WIEN
XIII., PFADENHAUERGASSE 56

Hirschfeld Dániel és Fia
Budapest, V., Erzsébet-tér 16

Weinimport und Export

WIEN, IX., Porzellangasse 19.

MAGYAR BORTERMELŐK
KIVITELI PINCÉSZETE

SCHICK ADOLF

EXPORTKELLEREIEN UNGARISCHER WEINPRODUZENTEN

BUDAPEST

BUDAFOK

V., Dorottya-utca 3

Kellereien

WIEN, XIX., Döblinger Hauptstrasse 3

MANZ & KULISITY BINDERMEISTER

BUDAPEST, X., Bánya-utca 1

Liefern prompt vom Lager, aus prima
slavonischer Eiche erzeugte Fässer von
30–200 Liter.

FIGYELEM!

Értesítjük tisztelt vevőinket, hogy Szerdahelyi vezérigazgatónk spanyolországi üzleti útjáról visszatérve, az általános helyzetre való tekintettel árjegyzéki árainkból a hegyes dugóknál 20%, egyenes dugóknál 10% engedményt nyújtunk.

»SZERDERIT« első magyar mű- és parafadugógyár Szerderit r.-t., Budapest, VIII., Rákóczi-tér 11. Telefon: József 65–90.

Ungarische Lebensmittel-Transport-A.-G. WEINABTEILUNG BUDAPEST, V., FÜRDŐ-UTCA 2

Kénlapot saját gyármányt (Einschlag) megbízható minőségben, továbbá vörös para bortömlőket szerelvényeket és pincészeti cikkeket szállít

SCHILDBERGER RICHARD, BUDAPEST
Telefon 48–89 VI., Ó-UTCA 16 Telefon 48–89

WEINPUMPEN

Hebelpumpen, Elektromotorpumpen, Armaturen
für Weinschläuche, Weinschläuche, Weinpressen

Altbewährte, fortlaufend verbesserte, erstklassige Ausführung

H. HEINRICH, WIEN

XIX/1., HEILIGENSTÄDTERSTRASSE 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.



Weinstein u. Weinhefe KAUFT zu besten Tagespreisen

LEOPOLD TACHAUER

WIEN, II/3, Obere Donaustrasse 63

Rote Weinschläuche in jeder Dimension PUMPEN & SPRITZEN, ferner Kellerei- Artikel in bester Qualität prompt erhältlich

J. Schmidt & Co. St. Schwarz & Co.
BUDAPEST GYÖNGYÖS
IV., Váci-utca 51 Petőfi Sándor-utca
(Solymos-u.) 1339

Wir kaufen

flüssiges Weinlager und verdorbene
Weine, übernehmen auch Verarbeitung
in Lohn oder auch gegen Anteil

CENTRAL-BRENNEREI
Bernát Steiner, Szob

Komitat Hont

Tauber Testvérek Budapest
IV., DEÁK FERENC-UTCA 17, I.

Wein-Import und -Export

Brüder Tauber
Prag: Vysocan

57

Fürst Gyula
Budapest, VI., Teréz-körút 21
Telefon 85–50

Wein-Engros

Wien, I., Maria Theresienstrasse 24

BRILLIANSOKAT

gyöngyöket, ékszereket
mindenkinél drágábban vesz

Székely Emil ékszerüzlete,
Budapest, Király-utca 51. Teréz-templom-
szemben. Tel. József 103–35.

Für die Schriftleitung verantwortlich:

Arthur Singer.

Für den Verlag verantwortlich:

Gustav Wilczek.

Druck von Aladár Róvó, Budapest.



Erzeugung
von Fässern
aus Prima
Eichenholz

KOLOMAN BÖHM

FASSFABRIK A. G.

BUDAPEST, VI., SZABOLCS-U. 19

TELEFON 148–12

Vertretungen: Für Italien, Orient, England

GIULIO MINZI

TRIESTE, VIA CHIOZZA 33

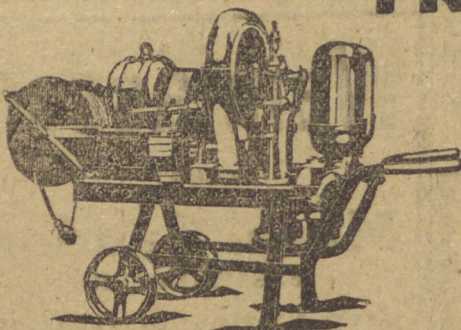
Telefon 40–84

Vertretung: Für Spanien, Schweiz, Frankreich

EMERICO DE ZILAHY

TRIESTE, VIA MILANO 11

Fahrbare Elektroweinpumpe



sofort lieferbar

FRANK & BERGER BUDAPEST

ELEKTROTECHNISCHE FABRIK X., LIGET-UTCA 22 TEL.: J. 60–69.
BÜRO VIII., BEZERÉDY-UTCA 3 TELEPHON: JÓZSEF 74–05

ELEKTRISCHE WEINPUMPEN,
TRANSMISSIONEN, ROHRLEITUNGEN
ELEKTRISCHE BELEUCHTUNGSMONTAGEN
REPARATUREN

ELEKTRISCHER- UND HANDPUMPEN JEDWEDEN FABRIKATES.
FILTERREPARATUREN. 0000 ERSTKLASSIGE REFERENZEN.