

UNGARISCHE

## WEIN 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. Postsparkonto Nr. 12.591  
Osterr. Postsparkassenkonto Nr. 79.704  
Insertenaufnahme durch alle Annonzenbüros im In- und Auslande  
Wiener Vertretung:  
Wien, VII., Westbahnstrasse 60.

## Volkswirtschaftliche Wochenschrift

für Weinhandel, Weinbau, Kellerwirtschaft  
und verwandte Branchen

Erscheint zumindest einmal wöchentlich

Bezugsspreise gänzlichjährig:

Inland Kronen 250.  
Deutschösterreich ds. Kronen 300.  
S. H. S. Dina 50.  
Tschecho-Slowakei Sokol 100.  
Für Deutschland und für alle  
anderen Staaten des Weltpostvereines  
Mark 65.  
Einzelnummer Kronen 5.

## Ein Wort an die österreichischen Kollegen

Von Franz von Palugyay

Präsident des Landesverbandes der Ungarischen Weinhändler

In meiner Eigenschaft als Präsident des Landesverbandes der Ungarischen Weinhändler lege ich Gewicht darauf, festgestellt zu sehen, dass die im Zusammenhang mit dem provisorischen österreichisch-ungarischen Handelsübereinkommen in der österreichischen Fachpresse, sowie in dem österreichischen Weinhändlerverband laut gewordene Behauptung, als ob der ungarische Weinhandel von dem diesbezüglich getroffenen Übereinkommen vorzeitig Kenntnis erhalten, geschweige denn aus dieser Kenntnis irgend welchen Nutzen gezogen hätte, jedweder Grundlage entbehrt.

Der ungarische Weinhandel hat im Gegenteil erst, nachdem die in Rede stehende Verfügung in den österreichischen Weinhändlerkreisen bereits zur Diskussion stand, hievon Kenntnis erhalten. Die ungarischen Fachkreise waren von dieser Neuerung zumindest ebenso überrascht, wie deren österreichische Kollegen.

Man war sich in den hiesigen Weinhändlerkreisen von dem ersten Augenblicke an vollauf dessen bewusst, dass die Einflussnahme auf die Verteilung der österreichischen Einfuhrbewilligungen durch Ungarn zu Komplikationen führen wird, die schon wegen des bisher so guten Einvernehmens zwischen dem österreichischen und dem ungarischen Weinhandel zu beklagen ist. Aus diesem Grunde, sowie infolge der Schwierigkei-

ten, mit denen die praktische Durchführung dieser Verfügung verbunden ist, sah sich der Ungarische Weinhändlerverband veranlasst, in seinen diesbezüglichen Beratungen gegen das Handelsübereinkommen, das — wie es bei uns leider ebenso wie in Österreich Sitte ist — ohne Wissen und Befragen der interessierten Fachkreise zustande kam, den schwerwiegendsten Bedenken Ausdruck zu verleihen.

Die gegen den ungarischen Weinhandel von österreichischer Seite erhobenen Anschuldigungen sind auf ein ausgesprochenes Missverständnis zurückzuführen, über das wir, nach erfolgter Aufklärung des Tatbestandes, ohne Weiteres zur Tagesordnung übergehen könnten, wenn uns der ganze Fall nicht so augenscheinlich beweisen würde, zu welch unliebsamen Folgen jener Mangel an verständnisvollem Zusammenarbeiten der Fachkreise der in solch hohem Masse auf einander angewiesenen Nachbarländer führen kann. Ich möchte es demzufolge auch aus diesem Anlasse den Fachverbänden der beiden Länder nahelegen, eine gegenseitige Fühlungnahme anzustreben, um in den so schweren Zeiten, die der Weinhandel hüben wie drüben durchzumachen hat und in Hinblick in vielleicht noch verschärftem Masse durchzumachen haben wird, sich gegenseitig ratend und beratend, helfend, aufklärend und unterstützend zu ergänzen.

Von ungarischer Seite ist hierfür die grösste Bereitwilligkeit vorhanden, was schon aus hervorgeht, dass wir, als österreichischen Händler stets als unsere Kollegen betrachtet haben und den in den letzten Jahren so zahlreichen Niederlassungen österreichischer Firmen in Ungarn stets in gleicher Weise entgegenkamen, als wären es Etablierungen ungarischer Firmen. Dieses Verhältnis einmütiger Kollegialität durch Missverständnisse trüben zu wollen, hiesse beiden Teilen Schaden zuzufügen.

## Die Miseren des Exportkontingents

(E. D.) Ungarns Weinexporteure scheinen von dem Regen in die Traufe gelangt zu sein. Ich will ja nicht behaupten, dass dies durch die Bosheit der beiden Regierungen ausgedacht wurde, im Gegenteil ich bin überzeugt, dass sowohl die Unterhändler Deutsch-Österreichs, als die Ungarns von dem besten Willen durchdrungen waren, etwas zu schaffen, was den beiderseitigen Interessen am besten entsprechen könnte, doch die Nebenumstände zwangen sie in eine Sackgasse, aus der schwer ist herauszufinden. Von unserem Weinexporte kann man auch sagen: habent sua fata libelli...

Alles sehnt sich seit Jahren nach der Herstellung des freien Verkehrs. Die gewichtigsten unserer National-Ökonomen hoffen nur vom Freihandel die stufenweise Herstellung der normalen Zustände. Wein aber ist einer jener wenigen Artikel, die wir im Überflusse produzieren und den die Konsumenten der österreichischen Provinz seit Jahrhunderten ständig von uns beziehen und zu würdigen wis-

sen (Ungarn will und muss ein ausführen, Österreich braucht und wünscht den ungarischen Rebensaft. Die Exmittierten beider Staaten hatten daher das Bestreben, den gegenseitigen Wünschen und Bedürfnissen gerecht zu werden.

Zum Wundern ist es nur, dass über den Stand der Unterhandlungen, über die Bedingungen und über die Punkte, welche am schwersten zu überwinden waren, nichts in die Öffentlichkeit gelangt ist. Vielleicht ist es diesem Umstände zuzuschreiben, dass in interessierten Kreisen der Verdacht aufgetaucht war, dass zu den Verhandlungen keine Fachleute zugezogen worden sind...

So viel steht aber fest, dass über das Stadium der Verhandlungen betreffend unsere Weinausfuhr weder unsere Produktions- noch unsere Handelskreise orientiert waren, und auch die kompetenten Ministerien gewissermaßen plötzlich vor vollendete Tatsachen gestellt wurden.

Umso drolliger klingt die Verdächtigung, die in der Wiener Handelswelt Platz gegriffen hat und sich in der „Neuen Wein-Zeitung Luft macht, dass die ungarischen Experten nicht nur den Verhandlungen in Wien beigezogen wurden, sondern auch, dass sie ihre Wünsche durchgesetzt haben...

Nun in Ungarn ist auch Niemand über die getroffenen Vereinbarungen entzückt und man tröstet sich damit, dass vorderhand nur von einem einmonatigen Provisorium die Rede ist und dass sich die Einwendungen binnen kurzem eliminieren lassen werden.

Die Höhe des Kontingents findet ungarischerseits eine allgemeine Billigung. 50.000 Hektoliter Wein pro Monat bedeuten für unseren Weinmarkt eine sehr ansehnliche Erleichterung, besonders, wenn der Ausfall ei-

## PALUGYAY J. ÉS FIAI

## WIEN

Iroda és pince  
XIX., Heiligenstädterstrasse 33.  
Telefon: 94273.Transito pince  
XII./1. Südbahnhof »Matzleinsdorf«  
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.

## Zollerhöhung in Polen

Von unserem (P.)-Mitarbeiter in Krakau

**Das Zollagio wurde auf 14.900 Prozent erhöht, so dass nunmehr der Zoll auf Wein 22.500 polnischer Mark per Hektoliter beträgt.**

nes Monats in dem folgenden eingeholt werden kann. Weniger gefällt es uns, dass hievon 25.000 Hektoliter für ältere Einfuhrscheine reserviert sind und somit für das neue Kontingent gleichfalls bloß 250 Waggon pro Monat zur Verfügung stehen werden. Ob aber auf Konto der alten Einfuhrlicenzen die fraglichen 250 Waggons tatsächlich getilgt werden, entzieht sich der Kontrolle Ungarns und ebenso haben wir keinen Einblick, wie hoch sich die Ziffer der noch gültigen alten Einfuhrscheine beläuft und wann respektive ob sie je amortisiert sein wird? Es ist eine billige Forderung ungarischerseits, dass wir monatlich zu wissen wünschen, wie viele alte Einfuhrerlaubnisse noch im Umlauf sind, d. h. wie hoch sich deren Quantität beläuft, und dass von dieser Menge von Monat zu Monat 25.000 Hektoliter gestrichen werden, unabhängig davon, ob sie eingeführt wurden oder nicht, damit die uns zugesprochenen 50.000 Hektoliter Wein pro Monat in absehbarer Zeit faktisch exportiert werden können. Noch besser aber wäre es, wenn das Manko des einen Monats aus dem alten Register den neuen Einfuhrlisten zu gut geschrieben werden würde. Nur so wäre zu hoffen, dass die uns zuerkannten 50.000 Hektoliter auch tatsächlich in den nächsten Monaten die Grenzen passieren werden.

Dass die Abwicklung des monatlichen Kontingents nicht ganz der Willkür oder dem Zufalle preisgegeben werden darf, wird wohl jedem einleuchten, der mit der Praxis des Handelsverkehrs vertraut ist. Die Frage aber, ob hiebei das importierende oder das exportierende Land, respektive deren Interessenten die Verteilung oder die Kontrolle vorzunehmen haben, ist jedenfalls diskutabel. In Deutschland existiert schon seit Jahren ein Organ, welches den Weinimport unter den alten deutschen Weinfirmen in nicht appellabler Weise verteilt und daher nur ein solcher Wein Eintritt sich verschaffen kann, welcher der Zentralstelle, respektive der Deutschen Weinhandelsgesellschaft zu Gesichte steht. Wir Ungarn aber haben keine sehr günstigen Erfahrungen mit der W. H. G. gesammelt, so dass es nicht zu verwundern ist, wenn unsere Unterhändler sich gegen die österreichische Auflage dieser W. H. G. von allem Anbeginn gespreizt haben.

Das bedeutet aber nicht so viel, dass wir unter allen Umständen unseren Willen den österreichischen Weinhändlern aufdringen wollen. Für uns ist es das allerwichtigste, das uns zuerkannte Quantum Wein unter allen Umständen abzusetzen. Dies ist aber selbstverständlich nur im guten Einvernehmen mit den österreichischen Weinhandlungshäusern möglich.

Wenn also die Art und Weise der geplanten Verteilung des Kontingents drüben Grund zur

Aufregung gegeben hat, so soll diese je früher revidiert werden. Darüber aber können die österreichischen Firmen vollkommen beruhigt sein, dass es Niemand in Rumpfungarn einfallen wird, die Ansprüche der österreichischen Händler kürzen oder zwischen den einzelnen Anspruchsberechtigten unbefugter Weise einen Unterschied machen zu wollen. Uns ist jeder willkommen, der unseren Wein kaufen will. Auch das ist nicht zu befürchten, dass die kompetente Kommission in Budapest den einheimischen Firmen den ausländischen gegenüber einen Vorzug erteilen wird.

Eben deshalb wäre es erwünscht, wenn die Zentralstelle oder das Handelsgremium Österreichs sich in der Exportkommission vertreten liesse, um vollkommene Beruhigung zu finden, dass die österreichischen Ansprüche weitestgehend berücksichtigt werden. Und sollte auch dies nicht zur Beruhigung der Gemüter führen, so möge dann die

*Verteilung des Kontingents abwechselnd hüben und drüben stattfinden.*

Ob aber bei alledem so zentnerschwere Grobheiten, die das Wiener Fachorgan der Weinhandler im Munde führt (Indolenz, Übermuth, Unfähigkeit, Korruption!), gerade jetzt am Platze sind, wo endlich eine Verständigung zwischen den am schwersten mitgenommenen Rumpfländern angebahnt wird, wollen wir dahingestellt sein lassen. Für den legalen Weinhandel in Wien ist es gewiss viel zweckdienlicher auch fernerhin den ungarischen Wein zu kolportieren, als sich in Abenteuer mit spanischen oder italienischen Kreszenzen einzulassen, die — wenn auch alkoholreicher — an Geschmack und Aroma keinesfalls unseren prächtigen Ungarweinen die Stange halten können.

Dies Alles jedoch beweist, dass der Zeitpunkt des so sehnüchtig begehrten Freihandels noch nicht eingetroffen ist und wir daher trachten müssen, den uns zuerkannten Raum je besser auszunützen. Wenn unsere Produkte unter dem Protektorate der Kontingental-Begünstigung ordentlich Wurzel gefasst haben, werden sie später auch ohne Spezialschutz keinen Wettstreit mehr zu befürchten haben.

### Die Verteilung des Kontingents

Wir haben bereits in der verflossenen Woche gemeldet, dass am Donnerstag, den 16. d. M. das Ackerbauministerium eine Sitzung der Exportfachkommission einberufen hatte, um die Verteilung des Kontingentes

vorzunehmen. Hiemit ist die Exportfachkommission — übrigens einem auch in den Spalten unseres Blattes verlaublichen Wunsche der Interessenten entsprechend — wieder zu neuem Leben erwacht. Die Kommission wurde durch den Präsidenten unseres Landesverbandes Franz v. Palugyay und durch Vertreter des Ungarischen Warenverkehrsbüro ergänzt. Die Kommission wird von nun ab jeden Donnerstag ihre Sitzungen halten.

Am Donnerstag, den 16. d. M. hat die Kommission auf Grund der eingelangten Gesuche das Kontingent verteilt, wobei alle Anmeldungen vollauf berücksichtigt wurden. Die Gesuchsteller wurden verpflichtet, den Nachweis der tatsächlichen Ausfuhr zu erbringen, auf Grund welchen Nachweises dann die endgiltige Verrechnung des Kontingentes erfolgt.

Es sei gegenteiligen Gerüchten gegenüber festgestellt, dass vor Donnerstag, den 16. d. M. nicht ein Liter des Kontingentes vergeben worden ist. Wir möchten auch an dieser Stelle mit Nachdruck betonen, dass die Wiener Angriffe auf den ungarischen Weinhandel jeder sachlichen Begründung entbehren. Die Vertreter des ungarischen Weinhandels haben auch auf der Donnerstag-Sitzung der Exportfachkommission in der entschiedensten Form für die vollständige Parität der österreichischen Händler mit den ungarischen Firmen Stellung genommen, wobei sie auch von den Vertretern der Produzenten unterstützt wurden. Es ist wahrscheinlich, dass, wenn das Übereinkommen am 29. d. M. nicht gekündigt, also wieder auf einen Monat verlängert werden wird, eine den Österreichern genehme Änderung eintreten wird.

Vizepräsident Markl des österreichischen Verbandes hatte gewiss Gelegenheit, sich während seines Budapester Aufenthaltes von der Loyalität des ungarischen Handels zu überzeugen, während andererseits der Vizepräsident unseres Verbandes Graf, der bereits in Wien weilte, die Wiener Händler restlos über den guten Glauben und den Entschluss der Budapester Händler, die besten Beziehungen mit dem österreichischen Handel aufrechtzuhalten, aufklären wird. Ohne auf die Einzelheiten der gegen den ungarischen Handel gerichteten Angriffe, die stellenweise einen demagogischen Charakter annehmen, einzugehen, müssen wir jedoch dagegen Verwahrung einlegen, dass die Neue Weinzeitung die Angestellten und Arbeiter der Wiener Kellereibetriebe zu Hilfe ruft. Dessen be-

darf es nicht. Die Wiener Weinhandler werden gewiss auch ohne diese bolschewistische Hilfe ihre Sache allein austragen. Im Übrigen stellen wir mit Freude fest, dass auch unsere Wiener Kollegin in ihrer allerjüngsten Nummer sordinierte Töne anschlägt, was jedenfalls für die reiblose Bereinigung des aufgetauchten Zwischenfalles von grossem Vorteile ist.

## Der österreichische Fachausschuss der Weinhandler

gibt bekannt, dass zufolge einer Mitteilung des Handelsministeriums die bereits veröffentlichten Bestimmungen über die Einholung von Einfuhrbewilligungen für ungarischen Wein nunmehr in der Weise eine Abänderung erfahren, dass es der ansuchenden Partei unbenommen bleibt, zuerst die Einfuhrbewilligung in der Zentralstelle für Ein-, Aus- und Durchfuhrbewilligungen einzuholen und sich nachträglich die Anweisung des ungarischen Warenverkehrsbüros zu verschaffen. Die Gültigkeit der auf Grund solcher Ansuchen erteilten Einfuhrbewilligungen ist an die nachträgliche Beibringung einer Anweisung des ungarischen Warenverkehrsbüros geknüpft. Das Handelsministerium hat seine weitestgehende Unterstützung für den Fall von Verzögerungen zugesagt. Die bisher erteilten Einfuhrbewilligungen behalten ihre Gültigkeit. Es empfiehlt sich, im Sinne dieser Mitteilungen nunmehr zuerst in der bisher üblichen Weise die Einfuhrbewilligung bei der Zentralstelle für Ein-, Aus- und Durchfuhrbewilligungen (Wien, I., Johannesgasse 5) einzuziehen und nach erhaltener Bewilligung beim ungarischen Warenverkehrsbüro (Wien, II., Aspernbrückengasse 2) die Anweisung einzuholen.

## WEINPUMPEN

Hebelpumpen, Elektromorpumpen, Armaturen für Weinschläuche, Weinschläuche, Weinpressen

Altbewährte, fortlaufend verbesserte, erstklassige Ausführung

H. HEINRICH, WIEN  
XIX., 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, Offerstellung oder Namhaftmachung von durch uns belieferten Bezugsquellen bereit.



## Korken aller Art

verlangen Sie bemusterte Offerte kostenlos von E. POMERANZ, Korkspezialvertrieb  
WIEN, III., Weissgärberlande 12  
Transitlager in Hamburg und Wien  
Vertretung zu vergeben Teleph 48717.

NEUERZEUGUNG UND REPARATUR VON: KRAFT- U. HAND PUMPEN, PRESSEN, KELLEREIMASCHINEN UND ARTIKEL

IGNAZ NUSS

EISENSTADT (KISMARTON)  
GEGRÜNDET 1800.

**STANIOL** für Champagner-Ausstattung  
 liefern prompt  
**BRÜDER TEICH, WIEN, IX.,** BADGASSE NR. 21  
 Telefon 14.385

# Markt- und Situationsberichte

## WOCHENSCHAU

Eigenbericht der  
 Ungarischen Weinzeitung

Die bevorstehende Zollerhöhung in Österreich hat das Geschäft in den verflochtenen Tagen ein wenig in Schwung gebracht. Sowohl die hiesigen Exporteure, als auch die Wiener Händler haben sich beeilt, sich das ihren Absatzmöglichkeiten entsprechende Quantum zu verschaffen, wobei das Hauptaugenmerk darauf gerichtet war, ob die Ware rasch abzutransportieren ist. Partien, bei denen diese Voraussetzung zutrifft, fanden willige Käufer und zwar bei Preisen, die sich zeitweilig über dem Marktpreise bewegten. Das Gesamtquantum der derart umgesetzten und auf den Weg gebrachten Mengen wird auf etwa 50—60.000 Hektoliter geschätzt. Die ganze Ware ging nach Wien, wo momentan im Weingeschäft ein lebhafter Verkehr herrscht, der einerseits durch den Umstand ausgelöst wurde, dass die dortigen Lager so ziemlich geleert sind, andererseits dadurch, dass die Gastwirte und kleinen Händler sich noch vor der Zollerhöhung rasch mit etwas billigerer Ware versorgen wollten. Nach dem Inkrafttreten der Zollerhöhung am 1. Juli wird der Konsum in Wien (wie dies ja stets bei Zollerhöhungen der Fall ist), wenn auch nur vorübergehend abflauen und damit auch der Absatz des Grosshandels ins Stocken geraten.

Wie sich unsere Absatzverhältnisse in der nächsten Zeit gestalten werden, hängt ganz davon ab, welche Entwicklung die Devisenkurse nehmen werden. Verharrt die ungarische Krone in der aufsteigenden Linie, die sie in den letzten Tagen wieder zu verfolgen beginnt, bleibt die österreichische Krone gegenüber diesem Aufstieg auf ihrem bisherigen Niveau oder sinkt sie sogar unter dasselbe, so müssen wir mit einer neuerlichen Preissenkung auch für den Artikel Wein rechnen, die soweit gehen muss, dass sie den ausländischen Händlern gegenüber anderen Provenienzen Konvenienz zu bieten in der Lage ist. Je nachdem, ob sich diese Preisermässigung langsam oder rasch vollzieht, werden sich unsere Absatzmöglichkeiten in der nächsten Zeit gestalten.

Zur Stunde, da diese Wochenschau in Druck geht, notieren:

9prozentige Weine zwischen 16 und 18 Kronen, 10prozentige Weine zwischen 18 und 20 Kronen, 11prozentige Weine zwischen 20 und 22 Kronen, höhergradige und Sortenweine entsprechend höher, mitunter sogar Liebhaberpreise.

Was den Stand der Weingärten betrifft, so sind in einigen

Teilen des Landes Schäden durch Peronospora und Meltau zu verzeichnen. Im allgemeinen ist jedoch der Stand ein sehr befriedigender. Die Arbeiten in den Gärten schreiten rüstig vorwärts. Bei den Herrschaften hält man bereits beim dritten Spritzen.

Der Geschäftsgang in Tschechien ist schwach. Der Wein wird durch die guten Biersorten, die in Tschechien bereits erzeugt werden, stark konkurrenziiert. Nichtsdestoweniger halten sich die Weinpreise, dem erhöhten Zoll angepasst, so dass für 9—10prozentige Ware 10—12 cs K gezahlt werden.

Auf dem Weltweinmarkte ist in dieser Berichtswoche keine nennenswerte Änderung eingetreten. Von allen Produktionsplätzen werden noch immer grosse Angebote zu gedrückten Preisen gemeldet.

Das Ackerbaumministerium übermittelt uns die folgenden, vom 11. Juni datierten amtlichen Berichte:

### Budapester Bezirk

Die Blüte hat unter günstiger Witterung ihren Anfang genommen. Bisher haben wir von kleineren oder grösseren Mottenschäden Kenntnis. Peronospora ist noch an wenigen Stellen aufgetreten. Es ist eine gute Mittellese zu erwarten. Weinpreise zwischen 16 und 20 K Weinvorräte noch vorhanden. Nachfrage hat aufgehört.

### Kecskeméter Bezirk

Die Frühsorten haben abgeblüht, Traubenmotten vereinzelt, Peronospora jedoch ist in vielen Gärten auf den oberen Blättern zu finden, trotzdem von den meisten Weingartenbesitzern schon die zweite Bespritzung beendet wurde. Behauung, Bindung und dritte Spritzung sind im Zuge. Tagelöhnerverhältnisse erträglich. Weinverkehr ruht, vereinzelt werden 20—24 K geboten.

### Miskolcer Bezirk

Die Reben entwickeln sich gut, die Blüte ist im Zuge. In Miskolc hat der Hagel auf ungefähr 30 Joch 40% Schaden in den Trieben und dem zu erwartenden Ertragnis verursacht. Peronospora ist hie und da in kleinem Masse aufgetreten. Die zweite Bespritzung wurde beendet, bloss an einzelnen Stellen ist sie noch im Zuge. Quantitativ ist eine Lese unter Mittel zu erwarten. Preise für 1919er Wein 1600—1700 K, 1920er Wein 2000—2600 K, Altweine 3000—3200 K. Nachfrage ruht.

### Veszprémer Bezirk

Die Rebenentwicklung ist stürmisch, die Blüte bei mehreren Sorten beendet. Die Motte verursacht im allgemeinen sehr grossen Schaden, an mehreren Stellen richtet der Springwurmwickler grosse Verheerungen an. Die Tagelöhne sind stellenweise auf den fünften Teil zurückgegangen. Wo die Motte kei-

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

Abt.: **CHEMISCHE WERKE STÖCKERAU**

Brief-Adr.: CHEWESTO, WIEN, III., Schwarzenbergpl. 5a

Tel.-Adr.: CHEWESTO WIEN, Telefon 52.165, 52.190, 50-1-94, 53-5-85

# WEINEPONIT

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

LAGER für UNGARN: bei der Chemikalien-Grosshandlung

**DANIEL LINDNER, BUDAPEST, I., BERTALAN-UTCA 26**

Telegr.-Adresse: LINDACID BUDAPEST, Telefon: József 86—54.

nen Schaden machte, ist eine Mittellese zu erhoffen. Weinpreise gehen stufenweise zurück, schwanken zwischen 22—26 K, im Komitat ist jedoch Wein auch zu 15—16 K zu haben. Nachfrage sehr flau, Angebot steigend.

### Eger und Umgebung

In der Entwicklung der Reben ist eine günstige Wendung eingetreten. In manchen älteren Teilen der Reben haben sich die Triebe gut gekräftigt. Peronospora zeigt sich stellenweise. Zur Bekämpfung ist die zweite Bespritzung, an manchen Stellen auch schon die dritte im Gange. Im Egerer Hotter gab es zweimal Hagel, wodurch viele Triebe der bereits aufgebundenen Reben abgebrochen wurden. Der Tagelohn wurde für den laufenden Monat amtlich wie folgt maximiert: männlicher Tagelöhner 100—120, Frauen 50—70 K. Die Traubenblüte ist beendet. Zu erwarten ist eine Mittellese. Nachfrage in Wein ruht.

### Tarcaler Bezirk

Die Trauben haben rasch genug abgeblüht, die Vegetation ist tadellos. Die südlichen und nördlichen Teile unseres Weingebietes haben ausgiebigen Regen erhalten. Weinverkehr ruht vollständig.

\*\*\*

Nachstehend geben wir die Berichte unserer Korrespondenten von den einzelnen Produktionsorten:

### Püspöknádasd

Die Witterung war auch diese Woche für die Weingärten günstig, doch fehlt es an Arbeitskraft, da sämtliche Männer hier und aus der Umgebung in den neu errichteten Kohlengruben Arbeit finden. Wein könnte man noch einige Waggon zusammenbringen, doch wollen Eigner unter 30 K nicht verkaufen; dieser Preis ist jedoch schwer zu erreichen, daher steht das Geschäft still.

### Tapolca

Im Weingeschäfte ist in der letzten Zeit Lebhaftigkeit eingetreten, was teilweise durch die Aufhebung der Ausfuhrtaxe und des Ausfuhrbewilligungszwanges beeinflusst wurde, teilweise jedoch darin begründet ist, dass die bei den Händlern und Gastwirten vorhanden gewesenen minimalen Vorräte bereits erschöpft sind. Die Weinpreise sind je nach Qualität verschieden, es notieren 10%ige Weine 22 K, 11%ige 25 K, 12 bis 14%ige 30—40 K. Die Weingärten haben sich bei anhaltendem schönen Wetter gut entwickelt, die Blüte ist bereits beendet und durch Rebenkrankheiten verursachte nennenswerte Schäden sind nicht zu verzeichnen. Wenn wir auch weiter von Elementarschäden verschont bleiben, so können wir auf eine gute Mittellese rechnen.

### Szekszárd

Die Blüte ging im Gebirge schön von statten, in den Niederungen hingegen richtete der Regen viel Schaden an. Die Wirte der Umgebung zahlen für I-a Schiller (1920er) nur 22—24 K, kaufen jedoch nur den Bedarf von 2—3 Wochen. Provinzgrossisten decken sich in Verschnittware, dunkel, hochgradig zu 23—26 K ein. Dieser Tage wird hier mit dem Abtransport von 1000 Hl. Herrschaftswein nach Wien, der aus einem älteren Schlusse stammt, begonnen.

### Deutschland

In der Frage der Rheinzölle, von der, wie wir wiederholt berichteten, der deutsche Weinhandel, so ausserordentlich beeinträchtigt wurde, ist nun eine entscheidende Wendung eingetreten. Die Ausfuhr von Wein, Branntwein, Schaumwein aus dem besetzten nach dem unbesetzten Deutschland ist ohne Genehmigung nunmehr freigegeben. Dagegen gilt dies nicht von dem unbesetzten noch dem besetzten Deutschland. Das besetzte Gebiet macht insofern eine Ausnahme, als die Einfuhr vom Ausland dahin seitens der Entente freigegeben ist. Auf diese Weise eingeführte Weine verfallen bei Überführung ins unbesetzte Deutschland bestimmungsgemäss unnachlässiglich der Konfiskation. Der Gang der Weinversteigerungen lässt weiter nichts zu wünschen übrig. Es werden fortgesetzt hohe Preise für gutgebaute Gewächse erlost, für einzelne Edelsachen sogar recht hohe Sätze. Im freihändigen Weingeschäfte wurden in Rheinhessen 1920er zu 6300—19.000 M. das Stück gleich 1200 Liter gehandelt. Die Nahe gab solche zu 11.000—13.000 M. ab. 1919er Gewächse erlösten hier bis 20.000 M., alles die 1200 Liter. Im Rheingau bewegten sich die Erlöse für 1920er zwischen 16.000—20.000 M. An der Mosel wurden 1920er von 8500—25.000 M. das Fuder genommen. In der Rheinpfalz notierten 1920er 6500—34.000 M. die 1000 Liter. Baden erzielte hierfür bis 1350 M., Franken bis 1550 M. die 100 Liter. Die Aussichten der diesjährigen Ernte sind im grossen und ganzen befriedigend, nachdem die Folgen des Frostes so gut als beseitigt an-

**TEHAG, WIEN IX.**  
ALSERSTR. 32. TELEF. 34 0-83

---

**FILTER**  
für jede Leistung

**PUMPEN**  
modernster Konstrukt

**SCHLAUCHE**  
besten Qualität

gesehen werden können. Aus der Rheinpfalz wurde in der letzten Woche das Auftreten der *Peronospora* gemeldet. In den letzten Wochen wurde allenthalben fleissig gespritzt und geschwefelt. An der Nahe wird besonders über das Auftreten der verschiedenen Rebkrankheiten geklagt. Die Traubenblüte hat langsam begonnen. Das Geschäft verlief in den verflorenen zwei Wochen im grossen und ganzen ruhig. An verschiedenen Orten im rheinhessischen Weinbaugebiet machte sich starkes Auftreten des Rebstichlers bemerkbar.

**Kupfervitriol.** Bei bedeutender Nachfrage haben die Preise stark angezogen. Für *Hungaria* werden bei grösseren Posten 32—33 Kronen verlangt. *Liesing* haltet den gleichen Preis, hingegen ist *Aussig* kaum unter 34—35 Kronen pro Kilo zu bekommen.

**Raffia** ist stark gesucht. Heute notiert *Extra prima Mayunga* 35, *Prima Mayunga* 33, und *Prima Tamatave* 29 Kronen pro Kilo.

## Die Vermögensablösung des Weingartenbesitzes und der Warenlager

Finanzminister Dr. Roland v. Hagedüs hat am Dienstag der Nationalversammlung den Gesetzentwurf über die Vermögensablösung der Immobilien, des Fundus instructus, der Warenlager, der industriellen Betriebe und sonstigen Güter vorgelegt. Wir lassen die auf die Vermögensablösung des Weingartenbesitzes und der Warenlager bezüglichen Bestimmungen folgen:

### Der Weingartenbesitz

Alle mit Reben bepflanzten Gebiete Ungarns unterliegen der Vermögensablösung im Sinne der Bestimmungen dieses Abschnittes. Ablösungspflichtig sind jene Weingartengebiete, die im Jahre 1920 der Fechsung werten Most- oder Desserttrauben ergeben haben und die im Jahre 1920 als amerikanische Rebanlagen oder Pfropfschulen verwendet wurden. Der Vermögensablösung unterliegen nicht: 1. die Eigentum des Staates, der Munizipien, der Gemeinden bildenden Weingebiete; 2. die Eigentum der Instituten, Vereinen, Fonds und Stiftungen bildenden Weingebiete, insofern sie ausschliesslich Zwecken der öffentlichen Wohltätigkeit, des Unterrichts, der Kultur, des nationalen Schutzes oder der Ruheversorgungen dienen und ihre Befreiung von der Vermögensablösung der Landes-Finanzsenat feststellt; ferner die Eigentum des Landesverbandes der ungarischen Bodenkreditinstitute bildenden Weingebiete; 3. die im Extravillan der Gemeinde gelegenen sämtlichen Weingebiete, die kleiner sind als ein achtel Katastraljoch (200 Quadratmeter). Die Basis der Vermögensablösung bildet die Gesamtsumme der auf dem Wirkungsgebiete dieses Gesetzes, wenn auch nicht in der Gemarkung einer Gemeinde, gelegenen eigenen Weingebiete je einer natürlichen oder Rechtsperson.

Die Vermögensablösung der mindestens dreijährigen Gebiete ist die folgende: 1. Nach solchen Weingebieten, deren Fechsung in den letzten drei Jahren pro Joch und Jahr durchschnittlich weniger als zehn Hektoliter Most oder vierzehn Meterzentner Desserttrauben ergeben hat, je nach der Art der Kultur und der Gattung der Reben K 2500 bis 3500; bei solchen Weingebieten, die durchschnittlich mindestens zehn Hektoliter oder mehr, aber weniger als fünfzehn Hektoliter Most oder vierzehn Meterzentner oder mehr, aber weniger als 21 Meterzentner Desserttrauben ergeben haben, pro Katastraljoch K 3000 bis 4000; 3. bei jenen Weingebieten, die durch-

schnittlich fünfzehn oder mehr, aber weniger als zwanzig Hektoliter Most, beziehungsweise einundzwanzig oder mehr, aber weniger als achtundzwanzig Meterzentner Desserttrauben ergeben haben, K 4000 bis 5000; 4. bei jenen Weingebieten, die durchschnittlich mehr als zwanzig Hektoliter Most, beziehungsweise mehr als achtundzwanzig Meterzentner Desserttrauben ergeben haben, überdies ohne Rücksicht auf die Art der Kultur und die Rebgattung pro Katastraljoch nach jedem Hektoliter Most über zwanzig Hektoliter weitere 200 Kronen und nach jedem Meterzentner Desserttrauben über achtundzwanzig Meterzentner weitere 150 Kronen; 5. die Vermögensablösung solcher Weingebiete, die in den letzten drei Jahren pro Katastraljoch durchschnittlich nicht einmal sechs Hektoliter Most oder neun Meterzentner Desserttrauben ergeben haben, ist mit der Hälfte, nach jenen aber, die weniger, als vier Hektoliter Most oder sechs Meterzentner Desserttrauben ergeben haben, mit einem Drittel der in Punkt 1 angeführten Sätze zu veranlagern. Die Vermögensablösung neuer, noch nicht in voller Produktion befindlichen Weingärten ist nach einjährigen Weingärten mit einem Drittel, nach zweijährigen mit der Hälfte und nach dreijährigen mit zwei Dritteln der oben angeführten Sätze zu veranlagern. Nach amerikanischen Mutteranlagen sind an Vermögensablösung pro Katastraljoch 10.000 Kronen zu zahlen. Nach Propfreiser- oder Rebschulen beträgt die Vermögensablösung pro Katastraljoch 8000 Kronen. Die Vermögensablösung ist auf Grund der Fassion des Eigentümers mit Hilfe der Daten des Katasterbesitzbogens, der auf die Weinproduktionssteuer bezüglichen Daten und der der Finanzdirektion (dem Steuerinspektor) zur Verfügung stehenden sonstigen Daten festzustellen. Die verspätete Einreichung der Fassion wird mit einem zehn-, beziehungsweise fünfzehnprozentigen Zuschlag zur Vermögensablösung bestraft.

In Verbindung mit der Veranlagung dieser Vermögensablösung ist am Sitze jeder Finanzdirektion (Steuerinspektorats) eine Kommission zur Feststellung des Ertrages des Weingartenbesitzes zu bilden, die auf Ersuchen der Finanzdirektion die Richtigkeit der Fassionsdaten prüft und auf Ersuchen der Finanzdirektion Gutachten abgibt. In solchen Gegenden, wo der grösste Teil der Bevölkerung sich mit Weinbau beschäftigt, sind in den Ver-

waltungsbezirken Kommissionen zu bilden, die den Parteien auf ihr Ersuchen auch bei der Abfassung der Fassion behilflich sein müssen. Gegen die Veranlagung der Vermögensablösung betreffenden Bescheid der Finanzdirektion kann innerhalb 15 Tagen nach der Zustellung des Bescheides extra dominium eine Beschwerde an das Verwaltungsgericht eingereicht werden. Auch diese Vermögensablösung besitzt im Falle des gerichtlichen Verkaufes der Liegenschaft bei der gerichtlichen Aufteilung des Kaufpreises die Priorität. Die veranlagte Vermögensablösung ist am fünfzehnten Tage nach der Zustellung des die Veranlagung betreffenden Bescheides fällig.

Die Vermögensablösung nach Weingärten und Waldungen kann a) ganz oder teilweise in barem, durch Pfandbriefe, durch grundbücherliche Sicherstellung, b) bis zur Hälfte des Betrages der Vermögensablösung durch Erlag der nostrifizierten ungarischen Kriegsanleihtitres abgetragen werden. Die Art der gewählten Leistung hat der zur Ablösung Verpflichtete innerhalb acht Tage nach Erhalt des Bescheides der ersten Instanz über die Bemessung der Ablösung der Finanzdirektion (dem Steuerinspektorat) anzumelden. Die Ablösung nach Weingärten in barem ist innerhalb 30 Tage nach der Fälligkeit, die nach Waldungen innerhalb sechs Monate nach dem Verfall in monatlichen, in vorhinein zu erlegenden, gleichen Raten zu entrichten. Wird die Ablösung sowohl nach Weingärten als nach Waldungen durch Pfandbriefe erstattet, so hat dies innerhalb 30 Tage nach dem Fälligkeitstermin zu erfolgen, ebenso auch in dem Falle, wenn die Ablösung durch Erlag von Kriegsanleihtitres erstattet wird. Zahlungen jeder Art sind stets bei der zuständigen Staatskasse (in Budapest bei jener im IX. Bezirk) zu entrichten. Im Falle einer grundbücherlichen Sicherstellung kann die Vermögensablösung in vierteljährigen Raten bezahlt werden. Nach dem jeweiligen Rückstand sind 6½ Prozent Zinsen zu entrichten. Das jeweilige intabulierte Vermögensablosungskapital kann am 1. Juli für den 31. Dezember gekündigt werden.

Der V. Abschnitt des Gesetzentwurfes verfügt bezüglich der Vermögensablösung des Fundus instructus in der Weinwirtschaft: 1. Nach den zur Verarbeitung und Verlagerung der Trauben und des Mostes dienenden Einrichtungen, Maschinen und Gefässen insgesamt pro Katastraljoch 200 Kronen; 2. nach jedem eingebauten Zementbehälter pro Hektoliter des Raumgehaltes 3 Kronen; 3. nach jeder mit Handkraft betriebener (motorischen oder hydraulischen) Traubenpresse pro Korb bis zum Raumgehalt von 10 Hektoliter 500 Kronen; nach jedem angeschnittenen weiteren Raumgehalt von 10 Hektoliter 300 Kronen; 4. nach automatischer Traubenpresse pro Stück 1000 Kronen; 5. nach motorisch betriebenen Traubenpressen 500 Kronen; 6. nach motorisch betriebenen Weinpumpen, Weinfiltern, Pasteurisierungsmaschinen und jedem Fassausdünstungskessel 500 Kronen. Mit Kellerbetrieben verbundene, ihre Bestände en detail absetzende Weinwirtschaften entrichten nach den Zementbehältern

pro Hektolier 6 Kronen und nach jedem Holzfass über 50 Liter pro Hektoliter 3 Kronen.

Die Vermögensablösung ist auf Grund des Bekenntnisses des Besitzers oder Pächters, nach den Daten der Vermögensablösungsfassion und nach anderen der Finanzdirektion (dem Steuerinspektor) zur Verfügung stehenden Daten festzustellen. Zum Bekenntnis ist nur derjenige verpflichtet, wer dazu aufgefordert wird. Aufzufordern sind diejenigen, die im April 1921 keinen Fassionsbogen zu Zwecken der Vermögensablösung ausgestellt, oder dies in mangelhafter oder bedenklicher Weise getan haben. Die Fassion ist innerhalb 15 Tage einzureichen. Wer der Aufforderung nicht nachkommt, wird mit einem Zuschlag belastet, der 25 Prozent seiner Vermögensablösung beträgt. Das Bekenntnis kann auch ein Bevollmächtigter abgeben. In Ermangelung eines Bekenntnisses wird die Konkription des Fundus instructus angeordnet und die Ablösung auf Grund der offiziellen Daten veranlagt. Die Finanzbehörde hat das Recht, im Wege ihrer Kontrollorgane in alle Bücher und Korrespondenzen, wie auch in die wirtschaftliche Gebahrung der Parteien Einblick zu nehmen. Die am Fundus instructus verübten Schäden der rumänischen Truppen sind auf Wunsch des Besitzers in den Betrag der Vermögensablösung einzurechnen, wenn der Besitzer nachweist, dass er seinen verstümmelten Fundus auf den früheren Stand ergänzt hat.

Die Vermögensablösung des Fundus instructus ist gemeindeweise, zugleich mit der Vermögensablösung der Güter selbst, jedoch von dieser abge sondert zu veranlagern. Bei Pachtgütern ist sie dem Pächter zu veranlagern. Bei gemeinschaftlicher Verwaltung haften sämtliche Beteiligten solidarisch für den ganzen Betrag. Die Veranlagung besorgt in erster Instanz die Finanzdirektion (der Steuerinspektor), ihre Modalitäten wird der Finanzminister im Verordnungswege regeln. Gegen die Veranlagung kann innerhalb fünfzehn Tagen, von deren Zustellung gerechnet, extra dominium, an die zur Veranlagung in zweiter Instanz zuständige Reklamationskommission für die Einkommensteuer rekurriert werden. Gegen zwei gleichlautende Entscheidungen gibt es kein weiteres Rechtsmittel. Ansonsten kann innerhalb fünfzehn Tagen, extra dominium, eine Beschwerde an den kön. ungarischen Verwaltungsgerichtshof geleitet werden. Die veranlagte Vermögensablösung ist in fünfzehn Tagen nach der Zustellung des Bescheides fällig und spätestens innerhalb drei Monaten in drei gleichen Monatsraten zu entrichten. Zahlungsstelle ist die zuständige kön. ungarische Staatskasse (in Budapest die kön. ungarische Staatskasse im IX. Bezirk). Rückstände sind mit 6½ Prozent zu verzinsen; in begründeten Fällen kann der Finanzdirektor (Steuerinspektor) einen einmaligen Zahlungsaufschub von drei Monaten gewähren. Die Hälfte des Betrages kann innerhalb dreissig Tagen von der Fälligkeit gerechnet in selbstgezeichneten, nostrifizierten Kriegsanleihtitres (Obligationen oder Kassenscheinen) entrichtet werden. Wenn die Zahlung in Produkten

gefordert wird, hat diese innerhalb dreissig Tagen von der Fälligkeit gerechnet auf einmal zu erfolgen. Für diese Ablösung, bis zu deren Höhe dem Staatsärar die Priorität vor jedem anderen Pfandrechte zukommt, haftet der Belastete auch persönlich. Wird ein Gut samt dem Fundus instructus übertragen, so haftet der Käufer für die rückständige Vermögensablösung, doch bleibt auch die persönliche Haftung des früheren Besitzers bestehen. Aus Konkursmassen ist vor allem anderen diese Schuld zu begleichen.

### Das Warenlager

Das in Ungarn befindliche Warenlager (der Warenvorrat) eines jeden Kaufmannes, auch des Kommissionärs, unterliegt samt den Einrichtungs- und mobilen Ausrüstungsgegenständen seiner Unternehmung der Vermögensabgabe. Aus dem Gesichtspunkte der Bestimmungen dieses Gesetzes ist unter Warenlager die Gesamtheit der beweglichen Sachen zu verstehen, die Gegenstand des Kaufes und Verkaufes im Handelsleben bilden. Diesen Bestimmungen unterliegen daher nicht solche bewegliche Sachen, denen die mit ihnen verbundene Berechtigung Wert verleiht, wie Wertpapiere, Geld, Wechsel und dergleichen. Ablösungspflichtig sind auch jene Warenlager und Vorräte, die in dem Zeitpunkt vom 1. bis 30. April 1921 in einem öffentlichen Lagerhaus, gewöhnlichen Lagerhausunternehmen, Lagerhausverein, bei einer staatlichen oder Privatbahn, bei einem Speditions- oder Fuhrwerksunternehmen lagern. Diese Pflicht ist unabhängig davon, ob die Firma des Kaufmannes protokolliert ist, sie hängt auch davon nicht ab, ob die Handelsunternehmung eine in- oder ausländische, eine individuelle oder Gesellschafts-firma, eine Handelsgesellschaft oder eine Gelegenheitsvereinigung ist. Der Vermögensablösung unterliegen nicht: 1. die Warenlager der ausschliesslich durch den Staat, die Munizipien, die Gemeinden (Städte) selbst betriebenen Handelsunternehmungen (Gemeindebetriebe); 2. die Warenlager der bis 1. März 1921 protokollierten und laut des I. Gesetzes über die Vermögensablösung ablösungspflichtigen inländischen Handelsaktiengesellschaften und Genossenschaften, und 3. die Warenlager, deren Wert am 1. April 1921 weniger als 30.000 Kronen betragen hat. Die Kommissionswarenlager von inländischen Aktiengesellschaften und Genossenschaften, ebenso wie die bei ihnen oder bei ihren Unternehmungen lagernden oder hinterlegten Waren sind vermögensablösungspflichtig.

Die Basis der Vermögensablösung bildet der Stand und der Wert des kaufmännischen Warenlagers am 1. April 1921. Dieser Wert und Stand ist folgendermassen festzustellen: 1. Wenn das Warenlager am 31. Dezember 1920 samt den unbeweglichen Einrichtungsgegenständen in seiner Gänze versichert war, ist als Grösse des Warenlegers dieser versicherte Stand, als Wert aber die versicherte Summe anzunehmen. 2. Wenn das Lager am 31. Dezember 1920 nicht oder nur teilweise versichert war, aber ein Inventar über das Geschäftsjahr 1920 vorhanden ist, so ist als Grösse und Wert des Warenlagers der Stand und der Gesamtwert der anlässlich der Anfer-

tigung der Bilanz vom Jahre 1920 im Inventar figurierenden Waren anzunehmen. Wenn in einer Branche (wie zum Beispiel in der Eisen-, Ziegelei-, Weinbranche) die vollwertige Versicherung gegen Teuerschaden infolge der eigenartigen Natur der Waren nicht üblich ist, so muss der Stand und Wert des Lagers laut der Angaben des Inventars festgestellt werden. 3. Wo weder eine Versicherung am 31. Dezember 1920, noch ein Inventar vom Jahre 1920 vorliegt, muss Stand und Wert des Warenlegers, wie diese sich am 1. April 1921 zeigten, festgestellt werden. Zu diesem Behufe ist die Konkription des Warenlagers anzuordnen. Die Finanzdirektion (Steuerinspektor) kann die Feststellung des Warenstandes und -wertes nach dem Stande vom 1. April 1921 auch dann anordnen, wenn sie die Daten der Versicherungspolize oder des Inventars vom Gesichtspunkte des Aerars oder des Gemeininteresses, das sich an die gleichmässige Verteilung der Lasten der Vermögensablösung knüpft, bedenklich findet.

Die Summe der Vermögensablösung nach dem Warenlager ist 10 Prozent von zwei Dritteln des Gesamtwertes. Vom Werte des Warenlagers dürfen keine Abzüge vorgenommen werden. Hält jedoch ein Kaufmann die Feststellung seines Vermögensablösungsbetrages für unbillig, so darf er unter gleichzeitiger Unterbreitung seiner Bilanz pro 1920 und seiner Geschäftsbücher darum einkommen, dass aus der Summe des Wertes seiner Warenvorräte (hinzugerechnet seine Aussenstände) die nachgewiesenen Geschäftsschulden in Abzug gebracht werden. Diesfalls hat der Kaufmann auch nach seinen Aussenständen 10 Prozent Vermögensablösung zu bezahlen. Zu fatieren braucht bloss derjenige, der hiezu durch die Finanzdirektion (Steuerinspektor) aufgefordert wird. Aufgefordert werden muss ein jeder, der am 1. April 1921 keinen Vermögensablösungs-Fatierungsbogen ausgestellt oder 2. ihn mangelhaft oder in bedenklicher Weise ausgefüllt hat. Die Fassung ist 30 Tage nach der Aufforderung einzureichen, da sonst über den erstinstanzlich festgestellten Vermögensablösungsbetrag noch weitere 25 Prozent als Zuschlag zu zahlen sind. Hievon muss abgesehen werden, wenn der Kaufmann sein unverschuldetes Versäumnis nachweist, was er auch noch anlässlich des Appellationsverfahrens tun darf. Der Fassungspflichtige darf seiner Pflicht auch durch einen Bevollmächtigten nachkommen, ist aber für dessen Vorgehen haftbar. Wenn weder eine Fassung eingereicht, noch dem Aufruf zur Fatierung Folge geleistet wurde, so hat die Finanzdirektion die Konkription des Warenlagers anzuordnen und den Vermögensablösungsbetrag von Amts wegen festzustellen. Der Entsandete der Finanzdirektion darf in den Geschäftslokalitäten behufs entsprechender Feststellung der Vermögensablösung erscheinen, um in die Geschäftsbücher, Korrespondenzen und in die ganze Geschäftsführung Einsicht zu nehmen. Über Aufforderung der Finanzdirektion haben die Versicherungsanstalten und ihre Organe sämtliche Daten über die abgabepflichtigen Warenlager nachzuweisen, alle Bahnunternehmungen, Lagerhäuser, Spediteure und

Fuhrwerker haben detailliert anzugeben, wessen Waren in welcher Menge in der Zeit vom 1. bis 30. April 1921 bei ihnen lagerten, und die inländischen Aktiengesellschaften und Genossenschaften haben anzugeben, welche Waren dritter Personen vom 1. bis 30. April 1921 unter welchem Titel immer (Pfand, Kommission, Lagerung, Spedition) in ihrer Verwahrung waren. Ausserdem haben alle diese Anstalten und Unternehmungen über Aufforderung der Finanzdirektion alle Daten zur Verfügung zu stellen, von denen sie amtlich oder geschäftlich Kenntnis besitzen, ferner auch ihre Geschäftsbücher, Verträge, Korrespondenzen und Schriften, die die Finanzdirektion zwecks entsprechender Ablösungsfeststellung benötigt.

Als Begutachtungsorgan der Finanzdirektion wird am Sitze der Finanzdirektion unter Einbeziehung der Delegierten der Fachinteressenvertretung der betreffenden Branche eine Schätzungskommission gebildet, die die Daten der Fatierungsbögen auf ihre Richtigkeit prüft und auf Ansuchen der Finanzdirektion die durch diese gestellten Fragen begutachtet. Das Gutachten ist für die Finanzdirektion nicht bindend. Die Kommission besteht aus einem Präsidenten (dem Finanzdirektor [Steuerinspektor] oder dem durch ihn bestellten Finanzbeamten) und sieben Mitgliedern, die durch die Handelskammer aus den Mitgliedern ihrer kommerziellen Sektion — womöglich unter Berücksichtigung der Vertretung aller Branchen — gewählt werden. Der Finanzminister kann die Konstituierung mehrerer Branchen-Schätzungskommissionen anordnen. Hat ein Kaufmann an mehreren Orten oder an demselben Ort mehrere Niederlagen, Geschäfte, Lager, so ist die Vermögensablösung für jedes Lager usw. besonders zu veranlassen, es sei denn, dass sie insgesamt gegen Feuer versichert sind, oder anlässlich der Inventarisierung für 1920 am Sitze der Gesellschaft in ein Inventar zusammengefasst wurden. In diesem Falle darf der Kaufmann darum einkommen, dass die Vermögensablösung für alle seine Lager vereinigt am Sitze der Hauptniederlage veranlagt werde. Das hierauf bezügliche Ansuchen muss bei der für die Hauptniederlassung zuständigen, Finanzdirektion eingereicht werden. Gegen den von dem die Festsetzung der Vermögensablösung handelnden Beschluss der ersten Instanz (Finanzdirektion oder Steuerinspektorat) kann innerhalb 15 Tagen, von der Zustellung des Beschlusses gerechnet, an die Reklamationskommission für die Einkommensteuer appelliert werden, die in Sachen der Vermögensteuer die zweite Instanz bildet. Gegen den übereinstimmenden Beschluss der ersten und zweiten Instanz ist keine weitere Berufung gestattet. Der veranlagte Betrag der Vermögensablösung ist am fünfzehnten Tag nach Zustellung des Bescheides fällig und spätestens innerhalb sechs Monate in gleichen Monatsraten bar auszuzahlen. Zur Begleichung des nach Ablauf dieser Frist restierenden Betrages hat die Finanzdirektion auf Ansuchen einen weiteren sechsmonatigen Aufschub zu gewähren, in diesem Falle sind aber an Verzugszinsen sechseinhalb Prozent dem Betrag hinzuzurechnen. Die Hälfte des veranlagten Vermögensablösungsbetrages darf

der Zahlungspflichtige mit selbstgezeichneten nostrifizierten Kriegs-anleiheobligationen innerhalb dreissig Tagen, vom Zeitpunkt der Fälligkeit gerechnet, begleichen. Für diese Vermögensablösung steht dem Staate die Priorität vor jedem anderen Pfandrechte zu, und der Kaufmann und der Inhaber des Kommissionsgeschäftes oder der Lagerhäuser ist für sie auch persönlich haftbar. Hat ein abgabepflichtiges Warenlager mehrere Besitzer, so sind diese solidarisch für die veranlagte Ablösung haftbar. Wer ein Handelsgeschäft kontraktlich übernimmt, haftet für die rückständige Vermögensablösung, die für das Warenlager veranlagt wurde. Im Konkursfalle hat das Konkursgericht aus der Konkursmasse in erster Reihe das Staatsärar mit dem Betrage der Vermögensablösung zu befriedigen. Dem Kommissionär und Lagerhausunternehmer steht das gesetzliche Pfandrechte im Ausmass der durch ihn statt des Wareneigentümers dem Ärar abgeführten Vermögensablösung zu. Erstattet der Auftraggeber oder Warenhausbesitzer dem Kommissionär, beziehungsweise Einlagerer auf dessen Aufforderung den vorgestreckten Betrag der Vermögensablösung nicht innerhalb sechzig Tagen zurück, so ist der Kommissionär ebenso wie der Einlagerer auf Grund dieses Pfandrechtes berechtigt, sich aus dem Pfandobjekt in der Weise zu befriedigen, wie dies § 380 des Handelsgesetzbuches vorschreibt.

### Woher stammt der Weinstock?

Der Weinstock gehört zu den ältesten Kulturpflanzen. Seine Heimat ist im Osten, etwa in den Ländern zwischen dem Kaukasus und dem Hindukuschgebirge in Asien zu suchen. Dort, am Südrande des Kaukasus gedeiht er noch heute in einer Fülle und Mächtigkeit, die uns in Erstaunen setzen muss. In den Wäldern sind die Bäume von Weinreben umschlungen, die bis in die höchsten Gipfel der stärksten Bäume steigen und im Herbst mit einer ungeheuren Menge von Weintrauben bedeckt sind. Es sind dort noch Weinstöcke vorhanden, die viele Jahrhunderte alt sind, und diese Altersannahme nimmt nicht wunder, wenn man hört, dass es Weinstöcke gibt, deren Stamm mehr als ein Meter Durchmesser hat, der also von drei Männern kaum umspannt werden kann. Nach der Bibel legte Vater Noah am Berge Ararat die ersten Weinberge an, und die dortigen armenischen Mönche behaupten heute noch, dass die gewaltigen Weinstöcke aus jener Zeit stammen. Durch die Phönizier, die Kulturträger der alten Zeit, kamen die Weintrauben in ihre am ganzen Mittelmeer zerstreuten Kolonien, so auch nach Griechenland und später von dort nach Italien. Hier entwickelte sich der Weinstock in üppiger Fülle, er wurde auch als Schlingpflanze an den Bäumen gezogen, und die Ulme galt als Lieblingsbaum des Weinstockes. Als Gallien durch Julius Cäsar erobert wurde, pflanzte er auch den Weinstock dort an, wo der Wein von Bordeaux bald seine Berühmtheit erlangte, und aus französischen Weinstöcken liess Kaiser Probus im Jahre 280 n. Chr. die ersten Weinberge am Rhein und an

der Mosel anlegen. Mit dem Einzugs des Christentums verbreitete sich der Weinbau immer weiter, die Mönche, besonders die Benediktiner und Zisterzienser, liessen sich seine Pflege sehr angelegen sein, und in den Klöstern wurde der gute Klosterwein, der berühmte *Vinum theologicum*, immer in reicher Fülle vorgefunden. Karl der Grosse tat besonders viel für den Weinbau, er legte am Rhein bei seiner Pfalz Ingelheim bedeutende Weinberge an.

Interessant ist es, dass der Weinbau auch in der Mark Brandenburg lange Jahre hindurch in hoher Blüte stand. Bei Potsdam waren schon im zwölften Jahrhundert ausgedehnte Weinberge vorhanden, und Werder, die heutige Obstkammer Berlins, zog früher auch viel Wein. Joachim II. erliess im Jahre 1551 sogar eine Verordnung, wonach seine getreuen Untertanen bei festlichen Anlässen, Hochzeiten und Kindtaufen nur märkischen Wein trinken durften und schwerer Strafe verfielen, wenn sie etwa französischen oder Rheinwein tranken! Unter seinen Nachfolgern Johann Georg und Johann Sigismund wurde der märkische Wein zu einem bedeutenden Ausfuhrartikel nach Polen, Russland, Sachsen und Böhmen, und in der Umgebung Potsdams hatte der Weinbau sogar den Ackerbau weit ins Hintertreffen gebracht. Später gingen bei der grösseren Ergiebigkeit des Ackerbaues die Weinberge allerdings zum allgrössten Teil wieder ein, und erst in neuester Zeit ist wieder die Aufmerksamkeit auf den Weinbau gelenkt worden, und es werden jetzt an günstigen Orten wieder Weinberge angelegt. Obgleich Amerika die wilde Rebe in grosser Menge aufwies, aus der aber kein trinkbarer Wein hergestellt werden konnte, gelang es nicht, europäische Reben dort ansässig zu machen und zur Kultur zu bringen, trotz der grossen Opfer, die man auf die Versuche verwendete. Die Weinstöcke gingen zugrunde, nicht infolge des Klimas, wie man zuerst annahm, sondern sie erlagen ohne Ausnahme der in Amerika überall vorkommenden Reblaus. Da kamen amerikanische Züchter auf den Gedanken, die wilde amerikanische Rebe, die gegen die Angriffe der Reblaus abgehärtet ist, zu pflegen, und nach unendlichen Bemühungen gelang dieser Versuch glänzend, und seitdem mehrt sich der Weinbau in Amerika von Jahr zu Jahr. Die Hauptweingebiete dort sind jetzt Kalifornien und die Länder am Ohiosstrom, der, dem Rheine ähnlich, auf sehr weite Strecken hin von Weinbergen umkränzt ist.

Wohl der grösste Weinstock, dessen Alter man genau kennt, befindet sich in einem Garten in der Nähe von London. Dieser Stock wurde im Jahre 1768 gepflanzt; er bedeckt jetzt ein Gewächshaus von fünf und zwanzig Meter Länge und zwölf Meter Breite, die Zweige des ausserordentlich dicken Stammes haben eine Länge von etwa dreissig Meter; sie tragen jährlich zwei bis dreitausend Trauben. Zum Schluss sei noch die interessante Tatsache erwähnt, dass der Weinstock ein Beweis dafür ist, dass die Durchschnittstemperatur der Erde sich seit dreitausend Jahren nicht verändert hat. In Gegenden mit einer höheren mittleren Jahrestemperatur als 20 Grad reift der Weinstock keine Früchte mehr, und umgekehrt gedeiht keine Dattel mehr in Län-

dern, in denen die mittlere Temperatur unter 20 Grad herabsinkt. Palästina hat nun eine Durchschnittstemperatur von 20 Grad; hier fanden vor dreitausend Jahren die Juden Datteln und Wein, und diese Früchte gedeihen dort auch heute noch, was nicht möglich wäre, wenn die Durchschnittstemperatur sich verändert hätte.

## Von Nah und Fern

Der Landesverein der Ungarischen Weinproduzenten hielt Mittwoch nachmittag unter dem Vorsitz seines Präsidenten Béla v. Bernáth seine XVII. ordentliche Generalversammlung, der als Vertreter des Ackerbauministers Oberinspektor Heinrich Mayer beiwohnte. Nach der Begrüssung der Mitglieder durch den Präsidenten wurden die vorgelegten Berichte zur Kenntnis genommen. Nach Erledigung der Tagesordnung referiert Direktor Dr. Eugen Drucker über die Vermögensablösung, zu welcher Frage auch Andreas Szabó das Wort ergriff. Die Generalversammlung betraute die Vereinsleitung den Ministern für Ackerbau und Finanzen die Bescherden der Weinproduzenten zu unterbreiten. — Am Vormittag desselben Tages hielt Dr. Eugen Drucker einen Vortrag über die Aussichten des ungarischen Weinexportes und Josef Jablonowsky einen Vortrag über den Schutz gegen Traubenmotte. Donnerstag und Freitag vormittag fanden im ampelologischen Institut Vorträge von Viktor Kosinsky, Géza Requiny, Julius Pálkás, Desider Dicity und Dr. Ladislaus Sántha statt.

**Kulturgeschichtliches.** Welchen Ruf der Ungarwein vor Jahrhunderten am französischen Hof, den Mittelpunkt des damaligen Europa, besass, ersehen wir aus einem Brief von Voltaire A. D. 1747 an Mme Pompadour (Allgem. Korresp. Ausgabe Esneaux, Paris, 1823, IV. Band, Seite 89), dem wir folgende Stellen entnehmen:

„Der Tokajer, mit dem mich Ew. Exzellenz bewirteten, hat manche Ähnlichkeit mit seinem königlichen Spender. Beide frei von jeder Zutat, sind sie stark und mild zugleich, gefallen dem Auge, entzücken das Herz, tun wohl und bleiben unveränderlich.“

Der Wein, den mir der einarmige Gesandte des Königs von Preussen (der selbst gar nicht einarmig ist) auf seinem deutschen Karren brachte — und den er eine Kutsche „Carrosse“ nennt — kann sich dem Tokajer, den Sie mir zu trinken gaben, nicht mal nähern. Es wäre auch nicht recht, käme der Wein eines nordischen Königs jenem eines Königs von Frankreich gleich, besonders seitdem der König von Preussen durch den Breslauer Frieden seinen Wein wässerte.

Du Fresny sagt in einem seiner Lieder, die Könige führten nur deshalb Kriege gegen einander, weil sie nie miteinander trinken täten: er irrt sich. Franz I. ass und trank mit Karl V. und wir wissen, was dem folgte. Greifen wir weiter zurück, so finden wir, dass Augustus wohl hundert Festessen dem Antonius gab. Nein, Gnädige, das Gastmahl allein macht die Freundschaft nicht.“

Eugen Pirnitzer.

**Die jugoslawische Weinproduktion.** Die Industriegenossenschaft von Kroatien-Slavonien hat dem Ministerium für Handel und Industrie ein detailliertes Memorandum über den Stand der jugoslawischen Weingebiete unterbreitet, unter welchen besonders die Bedeutung Dalmatiens hervorgehoben wird. Die Oberfläche des bebauten Landes im ganzen Königreich beträgt:

Serbien	34.332 Hektar,
Kroatien-Slavonien	47.852 Hektar,
Bosnien-Herzegowina	5.900 Hektar,
Wojwodschaf	63.424 Hektar,
Dalmatien	63.424 Hektar,
Krain	9.857 Hektar,
Steiermark	62.252 Hektar.

Die Gesamtfläche des bebauten Weinlandes beträgt somit 250.622 Hektar. Nach einer oberflächlichen Berechnung erreicht der Wert der Weinländereien eine Summe von 13,864,285.000 jugoslawischer Kronen. Die jährliche Weinproduktion beträgt 5,000.000 Hektoliter. Die Länder verbrauchen drei Millionen Hektoliter, der Rest, welcher einen Wert von einer Milliarde Dinar darstellt, kann exportiert werden.

Erste Ungarische mechanische Fassfabrik Herrmann János és Fia A.-G. Budapest. Die am 15. d. M. stattgehabte diesjährige Generalversammlung dieses Unternehmens hat die von der Direktion unterbreitete Bilanz, die mit einem Gewinn von 903.414.54 Kronen schliesst, genehmigt. Bei einem Aktienkapital von 5 Millionen Kronen verfügt die Aktiengesellschaft über Reserven von 1,693.528.56 Kronen. Die mit 24 Kronen pro Aktie festgestellte Dividende wird vom 15. d. an zur Auszahlung gebracht.

**Rumäniens Weinernte.** Die in Kultur befindlichen Weinberge hatten im Jahre 1920 eine Fläche von 70.745 Hektar, die eine Ernte von 1,453.325 Hektoliter im Werte von 666 Mill. Lei ergaben. In den Jahren 1911—1915 betrug die Weinernte 1,352.048 Hektoliter, die allerdings nur einen Wert von 56 Mill. Lei darstellten. Der mittlere Ertrag des Hektars belief sich auf 20.5 Hektoliter im Jahre 1920 gegen 19 Hektoliter in Normaljahren. Eine nennenswerte Vermehrung ist das nicht, schon in den siebziger Jahren des vorigen Jahrhunderts wurde die Weinernte Rumäniens auf 1,700.000 Hektoliter geschätzt. Die Entwicklung wird sichtlich noch neuerdings durch den Mangel an Fässern und die ungenügenden Kellernanlagen gehemmt.

**25 Millionen Hektoliter Wein unverkauft?** Im spanischen Senat wurde über die missliche Lage der spanischen Weinbauern Klage geführt, da die Ausfuhr die Zollschutzmassnahmen der fremden Länder behindert werde. Von der letztjährigen Ernte(?) seien noch 25 Millionen Hektoliter Wein unverkauft.

**Italienische Weinausfuhr nach der Schweiz.** Der in Padua tagende Nationalkongress italienischer Weinbauern ersuchte die Regierung, mit der Schweiz in Verbindung zu treten wegen der Herabsetzung des Weinzolles gegen andere Zollvergünstigungen für die schweizerische Ausfuhr nach Italien!

**Frankreich und Portugal.** Zwischen Frankreich und Portugal ist ein Übereinkommen abgeschlossen worden, welches den Schutz der Porto- und Madeiraweine in Frank-

reich betrifft. Es wird nun im französischen Handel nicht mehr ein „Porto francais“, „Porto de fantaisie“, „Facon Madère usw. erscheinen. Es muss jeder im französischen Weinverkehr erscheinende Porto oder Madeira wirklich aus seinem Ursprungsgebiet stammen.

## Die Behandlung säurereicher u. säurearmer Weine unter besonderer Berücksichtigung des natürlichen Säureabbaues

Von Prof. Dr. Meißner-Weinsberg  
(Aus einem Vortrage)

Was verstehen wir unter „natürlichem Säureabbau der Weine?“ Wir verstehen darunter jenen Vorgang, der sich von selbst, von Natur aus unter gewissen Bedingungen in jedem Weine abspielt, der aber seinem Wesen nach ein äusserst komplizierter ist und der schliesslich zu einer Verminderung des ursprünglichen Säuregehaltes eines Weines führt. Nach dem gegenwärtigen Stand unserer Kenntnisse tritt dieser Säureabbau der Weine durch zweierlei in die Erscheinung. Bekanntlich bilden sich während und nach der Gärung eines Traubensaftes an den Fasswandungen tausende und abertausende kleiner, glänzender Kristalle, die aus Weinstein bestehen. Je unreifer die Trauben waren, aus denen der Traubensaft gekeltert wurde, desto mehr Weinsteinausscheidungen finden aus einem Weine statt. Hierdurch also schon ist eine natürliche Säureabnahme des Weines bedingt. Aber die Weinsteinausscheidungen sind nicht derartig grosse, dass dadurch der äusserst starke Säurerückgang eines Weines seine volle Erklärung findet; wird doch durch diese Weinsteinausscheidungen der Säuregehalt eines Weines nur um 2—3 Gramm im Liter vermindert, während man bei manchen sauren Weinen eine Säureverminderung von 9—10 Gr. pro Liter wahrgenommen hat. Es muss also noch ein zweiter Vorgang im Weine stattfinden, der im wesentlichen für seinen natürlichen Säureabbau verantwortlich gemacht werden muss. Und in der Tat haben neuere Forschungen gezeigt, dass durch die Tätigkeit äusserst kleiner Bakterien eine Zersetzung der Äpfelsäure des Weines stattfindet, während andere Forscher den Nachweis erbrachten, dass die Säuren des Weines auch noch durch andere Weinpflanzen, die Hefen, Kahlhefen usw. eine Zersetzung erleiden können. Die Äpfelsäure wird durch die Bakterien in der Weise zersetzt, dass dabei 1 Gr. Äpfelsäure 0.67 Gramm Milchsäure und 0.33 Gramm Kohlensäure, welche letztere zum allgrössten Teile aus dem Weine gasförmig entweicht, liefert, und so ist aus den angegebenen Zahlen zu ersehen, dass durch die Zersetzung der Äpfelsäure notwendigerweise eine starke Säureverminderung oder ein starker natürlicher Säureabbau im Weine eintreten muss. Wir sehen also, dass auf der einen Seite die Säureverminderung auf einem mechanisch-physikalischen Vorgang, nämlich der Weinsteinausscheidung beruht, auf der anderen Seite aber durch die Tätigkeit le-

bendiger Weinpflanzen, namentlich durch die Tätigkeit verschiedener Arten von Bakterien, hervorgerufen wird.

Während aber der Weinstein sich ausscheidet und die Weinpflanzen die Säuren des Weines angreifen und zersetzen, bilden die letztgenannten Organismen zu gleicher Zeit auch Säuren, so namentlich Bernsteinsäure, Essigsäure und andere Säuren, deren Natur uns bis jetzt nicht bekannt ist. Hiedurch wird natürlich der Vorgang des Säureabbaues ein äusserst komplizierter, und er stellt sich uns dar als das Endergebnis einer Säurebildung und einer Säurezerstörung. Zum besseren Verständnis nun ein Beispiel: Nehmen wir an, ein Traubensaft hätte vor der Gärung 10 Gramm Säure im Liter. Es werden nun bei und nach der Gärung Säuren gebildet, sagen wir im Liter 1 Gramm, zu gleicher Zeit fallen 2 Gramm durch Weinstein aus und durch die Tätigkeit der Weinpflanzen, d. h. besonders durch die Zersetzung der Äpfelsäure werden nochmals 4 Gramm Säure im Liter weggenommen. So erhält der Wein schliesslich trotz der Säurebildung eine Säureverminderung von 6—1=5 Gramm im Liter, so dass also der Wein statt der ursprünglichen 10 Gramm Säure nur noch 5 Gramm davon im Liter enthält, ohne unser Zutun, auf rein natürlichem Wege.

Da nun feststeht, dass der natürliche Säureabbau der Weine in erster Linie auf der Tätigkeit von Weinpflanzen beruht, so ist damit auch die Erkenntnis gegeben, dass dieser Vorgang abhängig sein muss von gewissen äusseren Faktoren, welche von Einfluss auf das Leben dieser Organismen sind. Tatsächlich haben nun die mannigfachen Versuche, welche in verschiedenen Versuchsanstalten angestellt wurden, auf das unzweifelhafteste gezeigt, dass der Vorgang des natürlichen Säureabbaues der Weine entweder künstlich gefördert oder künstlich gehemmt, ja vollständig aufgehoben werden kann. Wie draussen in der Natur die grössere Wärme im Frühling das Leben der Pflanzen reger macht und sie zu ihrer vollen Entwicklung befähigt, so ist's auch bei den Pflanzen, die im Weine leben. Eine höhere Temperatur lässt auch ihre Lebensfähigkeit kräftiger entfalten, so dass sie die Äpfelsäure schnell und in ausgedehnter Masse zersetzen können. Wie aber draussen in der Natur der kalte Novembersturm die Natur zur Ruhe zwingt, so verurteilt auch eine zu niedere Temperatur des Weines die Weinpflanzen zur Untätigkeit. Wie ferner in der Nähe grosser Fabrikanlagen die Pflanzenwelt infolge der Rauchgase grosse Schädigungen erleidet, ja oftmals vollständig zu Grunde geht, so bedeutet das Gas, welches wir beim Abbrennen von Schwefel in das Fass bringen, nämlich die schweflige Säure, für die Pflanzenwelt des Weines eine starke Schädigung. So haben wir es also vollständig in der Hand, auf der einen Seite die Bedingungen für die Tätigkeit der säurezersetzenden Weinpflanzen äusserst günstig, auf der anderen Seite äusserst ungünstig zu gestalten!

Abgesehen von der höheren Temperatur können wir die Lebensfähigkeit der säureabbauenden Orga-

nismen des Weines auch dadurch fördern, dass wir sie in noch andere günstige Ernährungsbedingungen bringen.

Dahin gehört in erster Linie, dass wir die Weine längere Zeit auf der Hefe lagern lassen. Denn dann können die Bakterien, welche den Säureabbau vornehmlich besorgen, die Eiweisssubstanzen der absterbenden Hefe zu ihrer Ernährung benützen, sie werden sich kräftig ernähren und vermehren. Hand in Hand hiermit geht natürlich dann eine grössere Zersetzung der Äpfelsäure, ein grösserer natürlicher Säureabbau.

Die Tätigkeit der genannten Bakterien werden wir auch dadurch fördern, dass wir nach Beendigung der Hauptgärung eines Weines den Hefebodensatz und damit die Bakterien aufrühren und sie so innig mit dem Wein in Berührung bringen. Es ist ja bekannt, dass wir dadurch, namentlich wenn wir unmittelbar nach der Hauptgärung des Weines mit dem Aufrühren der Hefe eine Lüftung des Weines verbinden, die letzten Reste unvergorenen Zuckers schnell zur vollständigen Vergärung bringen.

Unter Berücksichtigung dieses Säureabbaues der Weine gestaltet sich die Behandlung säurereicher und säurearmer Weine nach ganz bestimmten kellerwirtschaftlichen Gesetzen.

Bei säurereichen Weinen kommt es uns im allgemeinen darauf an, die Säure zu vermindern, damit der Wein harmonischer und trinkbarer wird.

Um einen säurereichen Wein richtig zu behandeln, werden wir dafür Sorge tragen, dass gegen den Schluss der Gärung hin die *Temperatur des Weines nicht zu tief sinkt*. Das kann man praktisch durch ein zweckmässiges Erwärmen des Weines erreichen. Bei unseren Versuchen im Jahre 1908 haben wir gefunden, dass wenn die Temperatur des Weines auf etwa 12—15° C. gehalten, wenn ausserdem die Hefe vor Beendigung der Gärung aufgerührt und der Wein gelüftet wird, die Gärung glatt zu Ende geht. Das letztere ist zunächst die Hauptsache. Die Weine haben wir dann längere Zeit auf der Hefe lagern lassen, um eben den säurezersetzenden Bakterien die Möglichkeit zu geben, ihre zersetzende Tätigkeit voll und ganz zu entfalten. Die Weine haben wir endlich in schwach eingebraute Fässer abgelassen, damit auch nach dem ersten Abstich der natürliche Säureabbau seine Fortsetzung erleidet. Dadurch haben wir es erreicht, dass abnorm säurereiche Weine in ihrer Säure von selbst auf einen normalen Säuregehalt, nämlich auf 5—6 Gramm im Liter, zurückgegangen sind. Hierbei konnten wir eine Erscheinung beobachten, die aus der Praxis ebenfalls nicht unbekannt sein dürfte. Nachdem nämlich die Weine eine Zeit lang nach der vollständigen Vergärung des Zuckers still in den Fässern gelegen waren, setzte plötzlich und unvermittelt eine *starke Kohlensäure-Entwicklung ein*. Sie war die Folge davon, dass plötzlich die Zersetzung der Äpfelsäure in Milchsäure und Kohlensäure durch die säurezersetzenden Bakterien eintrat, wodurch wiederum ein ganz bedeutender Säurerückgang der Weine bedingt

**Zementfässerbau und -Reparaturen** besorgen fachgemäss  
**KEMÉNY és VAMOS** dipl. Ingenieure, Spezialisten für Keller- und Weinkulturbauten. — Zentralbüro und Magazin: Budapest, V., Csanády-utca 21. 50.000 Hl. Fässer im Gebrauch Telefon 123-14 Derzeit 10.000 Hl. im Bau.

war. Die Spunden, welche vorher in die vollgefüllten Fässer geschlagen waren, mussten wieder gelockert werden, damit die neu entstandene und neu entstehende Kohlensäure aus den Fässern entweichen konnte.

Sollte trotz des eingetretenen Säureabbaues der Wein immer noch zu sauer schmecken, so kann man den Naturwein mit einem anderen säurearmen Naturwein verschneiden. Steht ein solcher aber nicht zur Verfügung, so kann man mit grossem Vorteil dort, wo dies, wie in Deutschland, gesetzlich erlaubt ist, als weiteres Entsäuerungsmittel den reinen gefällten kohlen-saureren Kalk verwenden. Vorbedingung für diese Anwendung ist, dass der zu entsäuern- de Wein noch genügende Mengen Weinsteinsäure besitzt, was bei solchen Weinen wohl immer der Fall ist. Mit dieser Weinsteinsäure verbindet sich der kohlen-saure Kalk zu fast unlöslichem weinsäuren Kalk. Letzterer scheidet sich nach sehr kurzer Zeit im Wein in Kristallen, wie der Weinstein, aus.

Um einem Weine 1 Gramm Säure pro Liter durch Zusatz von kohlen-saurem Kalk zu entziehen, gibt man auf 100 Liter Wein 66 Gramm kohlen-sauren Kalk, um 2 Gramm Säure wegzunehmen, braucht man auf 100 Liter Wein 132 Gramm kohlen-sauren Kalk. Mehr Kalk sollte man in der Praxis nicht verwenden, weil sich sonst Geschmacksfehler einstellen. Es hat sich nämlich herausgestellt, dass bei grösserem Zusatz von kohlen-saurem Kalk der Wein einen salzigen Beigeschmack bekommt, der von im Wein verbleibenden, löslichen Kalksalzen herrührt. Der Wein braucht nach dem Ausscheiden des weinsäuren Kalkes nicht abgezogen werden.

So die Behandlung säurereicher Weine. Die Behandlung *säurearmer*, sogenannter *weicher Weine* gestaltet sich gerade entgegengesetzt der Behandlung säurereicher Weine, d. h. säurearme Weine wird man nachdem die Gärung vorüber ist, *nicht* aufrühren, *nicht* lüften, *nicht* einer höheren Temperatur zum Schluss der Gärung aussetzen. Man wird sie *möglichst bald* von der Hefe und damit von den säurezersetzenden Bakterien durch Abstich trennen, weil uns daran gelegen sein muss, eine *weitere Verminderung der geringen Menge von Säure zu verhüten*. Selbstverständlich muss, wie es sonst in der Kellerwirtschaft üblich ist, jeder Wein individuell behandelt werden. Es wäre verkehrt, wollte man alle säurearmen Weine nach einem Schema behandeln. Das Hauptmerkmal für den ersten Abstich der Weine bleibt doch immer der verschiedene Grad der Vergärungen der Weine. Der eine Wein gärt schneller als der andere, und dadurch richtet sich natürlich die Zeit des ersten Abstiches der Weine. Säurearme Weissweine wird man beim Ablassen *stärker einbrennen* und wird sie *möglichst kühl* lagern, damit die Tätigkeit der säurezersetzenden Organismen im Wein möglichst gehemmt wird. Nach neueren Erfahrungen wird man auch die Rotweine *schwach* einbren-

nen, schon damit sie ihre rubinrote Farbe für spätere Zeit beibehalten und nicht den bräunlichen Ton annehmen.

**Firmennachrichten**

Gustav Drosa, Budapest, VI., Eötvös-utca 29. Likörherzeugung. — Wwe Dr. Matias Elekes, Budapest, VII., István-ut 35. Weinhandlung. — A. Ignatz Herlinger, Budapest, VII., Nefelejts-utca 63. Likör- und Rumerzeugung. — Adalbert Horn, Budapest, VI., Izabella-utca 48. Wein- und Spirituosenhandlung. — Dr. Ludw. Mándoki, Budapest, VII., Vörösmarthy-utca 6. Spirituosenhandlung. — Anton Neumann, Budapest, VIII., Föherceg Sándor-utca 23/A. Weinhändler. — Wolf Weinstock, Budapest, VII., Rózsa-utca 7. Fass- und Daubenhändler. — David Fischl, Kecskemét. Wein- und Fassagent. — Ladislaus Leitner, Kecskemét. Weinhändler. — Budapester Musterkeller A.-G. Budapest, Allomás-utca 2. Weinhandlung und Champagner-Fabrikation. — Josepovits & Pálmai, Hatvan. Wein- und Spirituosenhandlung. — Max Bródy'sche Spiritus Handels A.-G., Sajószentpéter. — Géza Engel & Co., Paks. Bierhandlung.

**Weinfässer**

neu und gebraucht in allen Grössen, gehobelte Bierlagerfässer kaufen Sie günstig bei EMIL WASSERVOGEL, Fasshandlung, WIEN, IX., Müllnergasse 22.

**Herrschaften und Weinspekulanten**

die in Wien in der Stadt in einem ausgezeichneten Keller Weine einlagern und von dort verkaufen wollen, mögen ihre Adresse an Herrn Dr. SCHWARZ-ERNŐ, Budapest, VI., Teréz-körut 22 angeben.

Lagerzins und Betrauungsspesen sehr mässig.

**„PASTEURIT“**

GESELLSCHAFT FÜR OENOTECHNISCHE FABRIKATE.

**SCHWEFEL-EINSCHLAG**

**BUDAPEST**

VI., FELSŐ-ERDŐSOR 48.

TELEFON: 166-24

**WEINIMPORT**  
UND **EXPORT** EN GROS



**CHAMRATH & LUZZATTO**

Spezialität:  
Süssweine

**WIEN XIX.2.**

Telegrammadresse: CHATTO WIEN

**Weinstein u. Weinhefe**  
**KAUFT** zu besten  
Tagespreisen  
**LEOPOLD TACHAUER**  
WIEN, II/3, Obere Donaustrasse 63

Ein- u. Verkauf  
von  
**LAGER- UND**  
**TRANSPORTFASSER**



**ADLER & SOHN**  
Fassfabrik  
WIEN, XI., Kopalgasse 36  
Telefon 99172

**Weinkommissionäre**  
**Brüder Grossmann**  
WIEN, VIII., Josefstädterstr. 81

**Eigene Kellereien**  
II., Nordbahnhof, Magazin 9

MAGYAR BORTERMELŐK  
KIVITELI PINCÉSZETE

**SCHICK ADOLF**

EXPORTKELLEREIEN UNGARISCHER WEINPRODUZENTEN

BUDAPEST BUDAFOK  
V., Dorottya-utca 3 Kellereien  
WIEN, XIX., Döblinger Hauptstrasse 3  
BRÜNN, Vranovska 23.

Für die Schriftleitung verantwortlich:  
Arthur Singer.  
Für den Verlag verantwortlich:  
Gustav Wilczek.  
Druck von Aladár Róvó, Budapest.

**M. Isidor Farkas**  
Weinkommission  
und en forfait  
**BUDAPEST**  
IV., Eskü-tér 9  
Telephon Nr. 4667

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

**Wein-Engros**  
Wien, I., Maria Theresienstrasse 24

**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 Petöfi Sándor-utca  
(Solymos-u.) 1339.

**Graf Stefan Keglevich Nachf.**  
**Cognakfabriks A. G.**  
**Budafok**  
Gegründet 1882

Aktienkapital Zehn Millionen Kronen

Aelteste, vornehmste ungarische **Cognak-Märke**  
Cognak in Originalflaschen  
und Fässern

Export nach allen Ländern.

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

ZENTRALFACHBLATT FÜR DIE TSCHECOSLOWAKEI

**VINARŠKÉ LISTY**  
A VĚSTNÍK VÝROBCŮ LIHOVIN  
(WEIN- UND SPIRITUOSEN-ZEITUNG)

Ganzjähriges Abonnement für die Tschechoslowakei K cs. 60, für Ungarn K 400 u. W., für Jugoslawien Dinar 120, für Österreich K 450 d. ö. W. und für Deutschland Mark 60.—

Gegründet zur Wahrung der Standesinteressen der tschechoslowakischen Weinbergbesitzer, Weinhändler Branntwein-Erzeuger und für die rationelle Kellerwirtschaft. — Erscheint in Prag als Wochenblatt.

Für Exporteure erfolgreiches Insertions-Organ!  
BRIEF-ADRESSE: »VINARŠKÉ LISTY A VĚSTNÍK VÝROBCŮ LIHOVIN« Prag—Weinberge, Jungmannstr. 27

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

**Wein-Import**  
und **-Export**

KLEIN & BRANDL, WIEN  
XIII., PFADENHAUERGASSE

**MANZ & KULISITY**  
BINDERMEISTER  
BUDAPEST, X., Bánya-utca 1

Liefere prompt vom Lager, aus prima slavonischer Eiche erzeugte Fässer von 30-200 Liter.

„Szerderit“ Ungarische  
**Korkfabrik A.-G.**  
BUDAPEST, VIII., RÁKÓCZI-TÉR 11.  
Telefon: József 65-90  
Liefert Korke in allen  
Größen und Quantitäten  
mit 20-50% Rabatt

Neues  
**Budapester**  
**Abendblatt**

Einziges deutsches Mittagblatt.  
Bestes Insertionsorgan.

Budapest, VI Podmaniczky-u. 49.

## Empfehlenswerte Firmen

**Eponit**  
(Weineponit) A. G. f. Mineralöl-Industrie  
vorm. David Fanto & Co., Wien, III.,  
Schwarzenbergpl. 5a. Abt.: CHEMISCHE  
WERKE STÖCKERAU. Lager für Ungarn  
Daniel Lindner, Budapest, I., Bertalan-  
utca 26, Telephon József 86-54.

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

Asbest  
»Pasteurit« G. m. b. H., Budapest, VI.,  
Felsőerdősor 48.

Entfärbungskohle  
»Pasteurit« G. m. b. H., Budapest, VI.,  
Felsőerdősor 48.

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

Kellereiartikel  
»Tehag« Technische Handelsgesellschaft  
Wien, IX., Alserstrasse 32, Tel. 39-0-83

»Pasteurit« G. m. b. H., Budapest, VI.,  
Felsőerdősor 48.

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

»Tehag« Technische Handelsgesellschaft,  
Wien, IX., Alserstrasse 32, Tel. 39-0-83.

Weinkellerei-Artikel  
»Pasteurit« G. m. b. H., Budapest, VI.,  
Felsőerdősor 48.

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

Frank & Berger, Budapest. Fabrik: X.,  
Liget-utca 22. Comptoir: VIII., Beze-  
rédy-utca 3, Telephon József 74-05.

»Pasteurit« G. m. b. H., Budapest, VI.,  
Felsőerdősor 48.

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

Weinschläuche  
»Pasteurit« G. m. b. H., Budapest, VI.,  
Felsőerdősor 48.

»Tehag« Technische Handelsgesellschaft  
Wien, IX., Alserstrasse 32, Tel. 39-0-83

Gas- und Wasserleitungsinstrumente  
Gustav Gruber, Nagymező-utca 70 Spezial-  
ist für automatische Pumpen.

Elektrotechnik  
Frank & Berger, Budapest. Fabrik: X.,  
Liget-utca 22. Comptoir: VIII., Beze-  
rédy-utca 3, Telephon József 74-05.

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

Filter  
»Tehag« Technische Handelsgesellschaft,  
Wien, IX., Alserstrasse 32, Tel. 39-0-83.

Filterreparateur  
Frank & Berger, Budapest. Fabrik: X.,  
Liget-utca 22. Comptoir: VIII., Beze-  
rédy-utca 3, Telephon József 74-05.

Weinstein, Weinhefe  
Daniel Lindner, Budapest, I., Bertalan-  
utca 26. Telephon József 86-54.

Anton Lindner, Wien, III/2, Rudolf von  
Altplatz 3. Telephon 26-83/VIII.

Wein-Heilmittel  
(Weineponit) A. G. f. Mineralöl-Industrie  
vorm. David Fanto & Co., Wien, III.,  
Schwarzenbergpl. 5a. Abt.: CHEMISCHE  
WERKE STÖCKERAU. Lager für Ungarn  
Daniel Lindner, Budapest, I., Bertalan-  
utca 26, Telephon József 86-54.

»Pasteurit« G. m. b. H., Budapest, VI.,  
Felsőerdősor 48.

Cementgläser und Betonbehälter:  
Josef Kraszner Cementwarenfabriks-A.-G.,  
Budapest, X., Kerepesi-ut 67. Bau und  
Reparatur von Cementgläsern und  
Betonbottichen.

Standfasswerke Rostock & Baerlocher Ges.  
m. b. H., Klosterneuburg b. Wien. Im-  
prägnierte und ausgeglaste Eisenbeton-  
behälter nach eigenem Verfahren zur  
Vergärung und Lagerung von Wein,  
Bier, Branntwein, Fruchtsäften, Mar-  
melade, Alkohol, Oel etc.

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

**FRANK & BERGER BUDAPEST**

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

**ELEKTRISCHE WEINPUMPEN.**

**FILTERREPARATUREN**

REPARATUREN SÄMTLICHER MASCHINEN UND APPARATE  
DER KELLEREI-WIRTSCHAFT ○○○○ ERSTKLASSIGE REFERENZEN

