

WEINZEITUNG

UNGARISCHE

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

Budapest, 1921
17. November

Schriftleitung und Verlag:
Budapest, VI., Podmaniczky-utca 49
TELEFON: 8-39
Kön. ung. Postspark.-Konto Nr. 12.591
Österr. Postsparkassentkonto Nr. 79.704
Insertenaufnahme durch alle Annonzen-
büros in In- und Auslande
Wiener Vertretung:
Wien, VII., Westbahnstrasse 60.

Volkswirtschaftliche Wochenschrift

für Weinhandel, Weinbau, Kellerwirtschaft
und verwandte Branchen

Erscheint zumindest einmal wöchentlich

Bezugspreise ganzjährig:

Inland Kronen 300.—
Deutschösterreich dš. Kronen 900.—
S. H. S. Dinar 50.—
Tschecho-Slowakei Sokol 110.—

Für Deutschland und für alle
anderen Staaten des Weltpostvereines
Mark 70.—

Einzelnummer: Kronen 6.—

Das Projekt einer Weinwirtschafts- Ausstellung

Von Dr. Eugen Drucker

Es wird wohl wenig Artikel in Rumpfungarn geben, welche heute auf ein so allgemeines Interesse zählen können, wie die Weintraube, der Wein und dessen Nebenprodukte. Unser entsetzlich verstümmeltes Land hat aus dem Zusammensturz eine viel grössere Quote seiner Weinproduktion bewahrt, als was dem Territorialverluste entsprechen würde. Dem gegenüber ist der Verlust an Ackerfeldern, an Wiesen, Wäldern, um nur von seinem ehemaligen land- und forstwirtschaftlichem Reichtum zu sprechen, ein viel grösserer und somit hat sich die Relation des Nationalvermögens dem Weinbau gegenüber stark zum Vorteil des letzteren verschoben.

Das Gleiche gilt von den Industriezweigen, welche an dem Dienst der Weinkultur teilzunehmen berufen sind. Das Gesamt-Gewerbe und auch der Gesamt-Handel sind heute relativ viel stärker an dem Weinbau und der Aufarbeitung seiner Produkte, respektive dem Verkehr der hieher gehörenden Artikel interessiert, als in der Vorkriegszeit. Die Traube, der Wein, der Champagner, Wermut, Schaumwein, Kognak, Treber, Hefebranntwein, Weinstein usw. nimmt im Totalumsatz unseres Handelsverkehrs im In- und Auslande einen viel grösseren Prozentsatz ein, als in den letzten Friedensjahren und so ist es nicht zu verwundern, dass das Interesse sowohl unserer Bevölkerung, als der Nationalökonomien, wie auch der gouvernementalen Kreise dem Rebenbau und dem Weinverkehr in erhöhtem Masse zugewendet ist.

Aus dem Gesagten mag es

wohl einleuchten, dass also eine Ausstellung, welche das Ganze des Weinbaues aufzugreifen sich zum Ziele stecken würde, sowohl von den interessierten Produzenten, Händlern und Industriellen, als auch von den Konsumenten auf lebhaftere Beteiligung respektive auf starken Besuch rechnen darf. Nachdem aber Wein heute unser wichtigster Exportartikel ist und unsere — gut behandelten — Weine sowohl deren Preis, als deren Qualität betreffend den Wettbewerb mit jedem Rebenstoff der Welt aufzunehmen in der Lage sind, können wir auch auf ein gesteigertes Interesse des Auslandes rechnen.

Die geplante Ausstellung für Wein, Weinbau- und Kellerei-Artikel hätte einen doppelten Zweck: Erstens uns Ungarn selbst eine Übersicht zu bieten, was dem verstümmelten Lande auf diesem Gebiete verblieben ist. Zweitens aber den Beweis zu liefern, dass Rumpfungarn als Weinbauland und Hersteller der hiezu nötigen Industrie-Artikel noch immer ein achtunggebietender Faktor Zentral-Europas sei.

Die letzte, wirklich grosszügige Ausstellung auf diesem Gebiete wurde vor 20 Jahren im Rahmen der zweiten Landes-Agrikultur-Ausstellung in Pozsony arrangiert. Wenn ich nicht irre, wurden bei dieser Gelegenheit nicht weniger als 1200 verschiedene Weinsorten vorgeführt, selbst die Traubenausstellung war reichhaltig, und schliesslich war auch das einschlägige Gewerbe vielseitig vertreten. Seit jener Zeit arrangierte wohl der Landesverein der Weinproduzenten mehrere, wohlgelungene

Wein-Expositionen, ein andermal selbständige Ausstellungen für Kellerei-Artikel, dann für Spanngeräte im Dienste des Weinbaues und nahm der Verein auch an der im Jahre 1914 arrangierten internationalen Ausstellung für Getränke-Industrie teil. Doch eine spezielle, gross angelegte Weinbau-Ausstellung, wie sie jetzt den Planmachern vor Augen schwebt, wurde in Ungarn noch nie arrangiert.

Ob die Zeit hiezu gut gewählt ist, scheint mir keine schwerzubeantwortende Frage. Bisher konnte seit Kriegsbeginn von einem solchen Unternehmen keine Rede sein, doch heute, an der Schwelle neuer, internationaler Handelsbeziehungen, heute, wo alle Hebel in Bewegung gesetzt werden müssen, um Produzenten, Händlern, Gewerbetreibenden und dem grossen Publikum den Glauben an der Möglichkeit eines Wiederaufbaues zu erwecken und zu bekräftigen, heute müssen wir uns glücklich schätzen, dass wir in unserem Rebenbau eine kräftige Stütze unseres Wirtschaftsgebäudes besitzen. Diesen in seinem ganzen Gefüge vorzuführen, seine Mängel baldigst zu beseitigen, seine Ausbau-Bedingungen zu entfalten, ist für unsere ganze Volkswirtschaft von eminenter Bedeutung.

Die Ausstellung kann und soll auf streng nationaler Grundlage arrangiert werden, eine Ausnahme würde ich nur bei der Beschaffung jener Utensilien Stoffe oder Maschinen gelten lassen, welche zur Leitung einer rationellen Rebenkultur unerlässlich sind, in Ungarn aber vorderhand nicht hergestellt, beziehungsweise produziert werden.

Aus dem Gesagten ist es klar, dass die Veranstaltung der geplanten Ausstellung nicht die Aufgabe einer Interessengruppe

sein kann, sondern dass sich im allgemeinen Interesse an derselben sämtliche Faktoren beteiligen müssen, welche von dem Gelingen der Unternehmung für die Zukunft einen Vorteil erhoffen. Es müssen also nicht nur die Vertreter der regionalen Weinbauvereine, sondern auch die Weinhändler, Weinkommissionäre, die Gewerbetreibenden, die Sektfabrikanten, die verschiedenen Fabriksunternehmungen, die Kellereiartikel erzeugen, sowie die Kaufleute oder Genossenschaften, die solche in Verkehr bringen, aber auch der Staat als Reben- und Weinproduzent, als Eigentümer hervorragender Kellereien, Versuchsstationen und Fachschulen muss in das Arrangement der Ausstellung mit einbezogen werden, wenn die Exposition alles das bieten soll, was wir gerechterweise von ihr verlangen. Denn nichts steht uns ferner als die Zahl der halb gelungenen Ausstellungen, deren wir in Friedensjahren Zuschauer waren, vermehreren zu wollen, wo dem Fachkundigen besonders jene Details in die Augen stachen, die ganz oder teilweise — fehlten.

Aus diesem Grunde will auch der Landesverein ungarischer Weinproduzenten, welcher die Initiative in dieser Sache ergriffen hat, nicht ausschliesslich die Bürde und die Verantwortung für das Gelingen seines Planes übernehmen, sondern die Arbeit und den Ruhm mit allen jenen Faktoren teilen, die an dessen Veranstaltung die nämlichen Vorteile für das Land und ihre Spezialinteressen erhoffen als die Vertreter des Weinbaues. Der ungarische Weinbauverein hat sich in seiner letzten Sitzung mit der Idee einer Weinbau-Ausstellung befasst, und beschlossen, vorderhand bei der Budapester Handels- und Gewerbekammer, beim Landesver-

PALUGYAY J. ÉS FIAI

WIEN

Iroda és pince
XIX., Heiligenstädterstrasse 33.
Telefon: 94275.

Transito pince

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

BUDAPEST

Iroda
V. Dorottva-utca 5.
Telefon: 1283 és 9219.

Pince

BUDAFOK

Telefon: 85.

POZSONY

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

bande der Weinhändler und beim Verein der Weinkommissionäre anzuklopfen. Wenn diese Vertretungen den ersten Entwurf des Weinbauvereines gutheissen, dann soll das grosse Ausstellungskomitee gebildet werden, in welchem natürlich sämtliche landwirtschaftlichen Vereine, Weinbauvereine, Handels- und Gewerbekammern, der Verein der Champagnerfabrikanten, die interessierten Weinhandels-Gesellschaften, Winzervereine, Zentral-Weinbrennereien und natürlich auch die Hauptstadt, die interessierten Ministerien und schliesslich auch die Vertreter der Presse ihren Platz haben sollen.

Da die Ausstellung Ende kommenden Sommers in der Hauptstadt arrangiert werden soll, so ist die rückständige Zeit von zehn Monaten gut auszunützen, wenn das Projekt in jeder Beziehung so gelingen soll, wie es jenen vor den Augen schwebt, die die Idee ausgeheckt haben.

Holzfass oder Kunstfass

Von Eduard Jacobsen, Hamburg

In dieser Ausführung soll nicht auf die Praxis eingegangen werden, sondern nur die Form und das Material der Fässer soll einer Kritik unterzogen werden, das Material nur soweit der Unterschied zwischen Holz und Zement beziehungsweise Glas usw. in Betracht kommt. Man hört heute hier und dort von Zementfässern und der nicht eingeweihte Fachmann wundert sich, dass man nicht überhaupt nur noch Zementfässer verwendet; sie sind sehr haltbar, nicht zu teuer, gut zu reinigen, werden fest eingemauert, usw. Doch ich will hier nicht das Für und Wider erläutern, sondern nur den Unterschied feststellen.

Wenn wir statt Zement noch Ton, Glas, Porzellan usw. nehmen, so gibt es für die Kellerwirtschaft doch nur zwei Gruppen und zwar „Holzfässer“ und „Kunstfässer“. Das letzte Wort ist von mir und wenn es auch bezüglich der Ausführung der Fässer nicht immer passt, so ist diese Bezeichnung dort immer richtig, wo es sich um „Wein“, wo es sich um Ausbau von Getränken handelt, auf den derartige Fässer zum Unterschied von Holzfässern absolut keinen Einfluss haben. Der Werdegang eines jeden Getränkes, welches auf Gärung beruht, ist mehr oder weniger ein Oxydationsprozess, welcher abhängig ist von einer gewissen Luftzufuhr, die langsam aber stetig durch die Fassporen dringt. Es ist unmöglich, das Holz in dieser Beziehung durch ein anderes Material zu ersetzen, denn selbst wenn man hier von einer Stelle aus Luft zuführen würde, ist die Luftzufuhr absolut nicht zu vergleichen mit der sukzessiven Einwirkung des Sauerstoffs auf die Peripherie des Fasses. Jedoch die Sache geht noch weiter: es ist nicht nur die Gärung, nicht nur der nachfolgende Ausbau des Weines, sondern es sind auch die Ausscheidungen, welche bei Fruchtsäften ebenfalls mit in Betracht kommen, worauf der Sauerstoff der Luft ebenfalls seinen Einfluss hat. Wenn man z. B. Himbeersaft vor

Erhöhung des Einfuhrkontingents für Wien und Niederösterreich

Wie uns unsere Wiener Redaktion telephonisch meldet, hat die österreichische Regierung das Einfuhrkontingent für Wien und Niederösterreich auf 100.000 Hektoliter erhöht.

Ausscheidung der Eiweissstoffe, vor der Klärung, sofort in ein luftdichtes Gefäss, Zementfass mit Glasplatten ausgelegt, hineinbringt, so hat man, abgesehen von anderen Nachteilen, noch damit zu rechnen, dass die Abscheidung, die natürliche Klärung, nur unvollständig vor sich geht, da letztere nur durch den Einfluss des Sauerstoffs gefördert werden kann.

Wenn ich von „anderen Nachteilen“ spreche, so hat sich in der Praxis herausgestellt, dass Fruchtsäfte, welche eine gewisse Menge Säure besitzen, sich selten eignen, in den Zementfässern aufbewahrt zu werden, da sie in den meisten Fällen das zum Ausschmieren der Fugen benutzte Material lösen und die Qualität des Saftes dadurch nicht verbessern. Es resultiert hieraus, dass man Zement- und andere sogenannte Kunstfässer nur dann anwenden soll, wenn einmal das aufzubewahrende Getränk absolut weiter keine Veränderung durchmachen soll und weiter, wenn das betreffende Getränk keine Säuren hat, die stark genug sind, um die Fugen oder die sonstigen Wandungen anzugreifen. Wenn also z. B. besonders bei Spirituosen und fertig ausgebauten Weinen und vorzunehmenden Verschnitten, die nur ganz kurze Zeit im Fass lagern, einerseits der Wert solcher Kunstfässer nicht unterschätzt werden soll, so muss man andererseits von der Verwendung abraten, wo es sich um auszubauende, klärende und stark säurehaltige Flüssigkeiten handelt, denn abgesehen, dass diese Vorgänge, soweit die Reife und die Klärung in Betracht kommen, nur durch poröse Holzfaserverwandungen möglich sind, hat ja auch das Holz als solches in den meisten Fällen einen überaus günstigen Einfluss und erinnere ich nur an den in dieser Beziehung geradezu abhängigen Kognak. Soweit nun der Unterschied zwischen Holz- und Kunstfässern; nun noch ein Wort über die Form, welche letztere in beiden Fällen, also bei Holz- und Kunstfässern, nicht so gleichgültig ist, wie man vielleicht denken mag.

Man unterscheidet bekanntlich in der Hauptsache zwischen runden und ovalen Fässern — erstere sind unpraktisch, letztere sind besser in mehrfacher Hinsicht. Vorerst kann man bei den runden Fässern, solche also, welche einen kreisförmigen Querschnitt besitzen, die Lagerung nicht so praktisch durchführen, weil sie einen bedeutend grösseren Raum beanspruchen, der bei den elliptischen Fässern insofern erheblich reduziert wird, als es sich hier darum handelt, den Platz nach oben hin auszunützen, worauf es in den wenigsten Fällen ankommt; je mehr Platz ein Fass in der Nähe des Fussbodens beansprucht, desto teurer stellt sich die Lagermiete.

Während nun bei dem ovalen Fass die Hefe, sowie sämtliche Ab-

lagerungen, welche man mit Turb bezeichnet, infolge der schmalen Form sich auf einer verhältnismässig kleinen Fläche absetzt und dadurch dem Wein nur eine geringe Berührungsfläche bietet, wird letztere bei dem kreisrunden Fass ausserordentlich ausgedehnt, indem die Seitenflächen noch einen Teil zur Ablagerung bieten müssen. Da die Innenfläche unterhalb des Querschnittes nicht so senkrecht geht, wie bei dem ovalen Fass, bleiben an den Wandungen auch meistens viele Hefeteilchen kleben, die in dem ovalen Fass infolge der ziemlich steilen Richtung zu Boden sinken. Die breite Berührung aber mit den Trubteilen begünstigt die Entstehung von Krankheiten, ganz abgesehen dass davon mindestens Hefe- und Fassgeschmack leicht entstehen. Schliesslich aber ist bei den runden Fässern, im Falle nicht immer rationell aufgefüllt wird und falls es im Anbruch liegt, die Oberfläche des Weines, die mit Luft in Berührung kommt, gleich sehr gross, was nicht nur aus früher angeführten Gründen sehr unvorteilhaft ist, sondern auch die Verdunstung wird dadurch sehr begünstigt.

Nur für den Versand ist das runde Fass mehr zu empfehlen, weil die Handhabung mit ihm angenehmer und leichter ist; im übrigen aber ist in allen Fällen, wo eine Lagerung in Betracht kommt, den ovalen Fässern der Vorzug zu geben; wenn sie auch etwas teurer sind, machen sie sich bald durch die Vorteile, die sie bieten, bezahlt.

Von Nah und Fern

Die Sitzung des Landes-Weinbauvereines. Die Direktion des Landesvereines ungarischer Weinproduzenten hielt am 10. I. M. seine Monatsitzung unter dem Präsidium des Vereins-Vizepräsidenten Graf Domonik Széchényi, an welcher folgende Mitglieder teilnahmen: Präsident der Handels- und Gewerbekammer Arthur v. Belatiny, Staatssekretär Dr. Eugen v. Csiky, Kurialrichter i. R. Dr. Klaus v. Kolozs, Ministerialrat Viktor Kosinsky, Ministerialrat i. P. Dr. Franz v. Lónyay, Staatssekretär i. R. Dr. Zoltán v. Vásárhelyi, Dr. Edmund Freiherr von Waldboth-Bassenheim, Oberökonomierat leitender Vereinsdirektor Dr. Eugen Drucker und Dr. Andreas v. Baross Vereinssekretär. Den ersten meritorischen Gegenstand der Tagesordnung bildete der Vorschlag des Direktors, der Verein möge sich an den Ackerbauminister mit dem Ansuchen wenden, dass das Recht der Benützung des Titels des „Landeszentral Musterkellers“ von nun an den Verein übertragen werde. Wie bekannt, hat sich die Genossenschaft der ungarischen Weinproduzenten, welcher 30 Jahre hindurch auch den Musterkeller leitete, im Laufe des Krieges liqui-



ORIGINAL
GARVENS

WEINPUMPEN
FASSWAAGEN

GARVENSWERKE

WIEN

ZENTRALE
II.

MUSTERLAGER
I.

HANDELSKAI
NO. 130/211.

SCHWARZENBERGSTR.
NO. 6/211

diert und fehlt seitdem diese unter staatlicher Aufsicht bestehende Institution zum grossen Leidwesen der Konsumenten des In- und Auslandes, die seit jeher die prächtigen Weine des Musterkellers zu schätzen wussten. Die Vereins-Direktion hat sich mit A. v. Belatiny, der auch früher die Hauptvertretung des Musterkellers übernommen hatte, ins Einvernehmen gesetzt und dieser wäre geneigt unter Kontrolle des Ackerbauministeriums und des Weinbauvereines in eigener Regie einen Musterkeller einzurichten. Die Direktion nahm den Vorschlag zur Kenntnis und beschloss in diesem Sinne sofort an den Minister für Ackerbau eine Eingabe abzuschicken. Der zweite Gegenstand des Tagesprogramms war die Entsendung von einigen Mitgliedern des Vereines in die Landwirtschaftliche und Zollpolitische Zentrale um die Interessen des Weinbaues in den neuen Handelsverträgen je energischer zu vertreten. Als Mitglieder wurden entsendet: v. Lónyay, Kosinsky, Drucker und v. Badet. v. Lónyay, Kosinsky, Drucker stand wurde das Projekt einer weinwirtschaftlichen Landesausstellung verhandelt, welchem sämtliche Mitglieder der Direktion und v. Baross. Als dritter Gegenstand beistimmten. Es wurde beschlossen, unverzüglich in dieser Angelegenheit an die interessierten Vereine und Kammern eine Zuschrift zu senden. (Über diesen Gegenstand berichten wir an anderer Stelle dieses Blattes ausführlicher). Nachdem die Direktion noch beschloss im Interesse der Aufstellung eines Eichamtes in Gyöngyös beim Handelsminister zu intervenieren, erledigte sie noch einige interne Angelegenheiten, womit die Tagesordnung erschöpft war.

Der neue Einfuhrkontingent in Deutschland. In den nächsten Tagen wird, wie die Mainzer Weinzeitung meldet, das längst erwartete neue Kontingent in der Höhe von 5 Millionen Liter für Weine aller Länder zur Verteilung gelangen. So weit wir un-

Weinkellerei-Maschinen eigener Erzeugung

ständig Maschinenfabrik A. GOTTHILF vorm. J. Putze
lagernd WIEN, XX., Rebhanngasse 8
Fernsprecher 47.378.

terrichtet sind, schweben noch Verhandlungen über einzelne Fragen der Verteilung und der zu Beteiligten, weshalb eine offizielle Bekanntgabe noch nicht erfolgte. Die Bezugszeit soll sich bis Ende März 1922 erstrecken. Die Verteilung selbst erfolgt dabei nach den seither vorhandenen Unterlagen, so dass zunächst auch die Stellung besonderer Anträge zwecklos ist.

Landesverein der Ungarischen Weinkommissionäre und Weinagenten. Der Ausschuss des Vereines hielt am 13. d. M. unter dem Vorsitz des Präsidenten Oskar Zerkowitz eine Sitzung, auf welcher in erster Reihe die Angelegenheit eines ständigen Klublokales verhandelt wurde. Nachdem unter den derzeitigen Verhältnissen von der Errichtung eines solchen Lokales keine Rede sein kann, wurde nach längerer Debatte, an welcher sich ausser dem Präsidenten, Vizepräsident Sigmund Balla, Sekretär Heinrich Biró, Hauswart Heinrich Korányi, sowie die Ausschussmitglieder Emanuel Dénes und Eugen J. Popper (Tolcsva) beteiligten, der Beschluss gefasst, bevor dem gegenwärtigen Zusammenkunftsorte im Café Yildiz der amtliche Charakter entzogen werden soll, noch einen letzten Versuch nach der Richtung hin zu unternehmen, bei Sicherung des ausschliesslichen Gebrauchsrechtes der Lokalität dort die Ordnung aufrechtzuerhalten. Zu diesem Behufe wird mit dem Eigentümer des Lokales eine neue Spezialvereinbarung getroffen werden. Die Hauswarte wurden jedoch beauftragt, jede geringste Verletzung der Ordnung und jedes Vergehen gegen das Ansehen und den Ernst des Vereines sofort dem Disziplinarausschuss anzumelden, damit gegen den Betreffenden sofort das Verfahren eingeleitet und er dem Ergebnis desselben entsprechend aus dem Verein und aus dem Klublokale ausgeschlossen werde.

Auf Grund eines Berichtes des geschäftsführenden Direktors Dr. Leopold Gipsz beschloss hierauf der Ausschuss an den mit der Leitung des Finanzministeriums betrauten Staatssekretär Dr. Ludwig Valkó eine Eingabe zu richten, in welcher alle jene Anomalitäten zur Sprache gebracht werden sollen, die bisher auf dem Gebiete der praktischen Anwendung der Durchführungsverordnungen zu den Gesetzen über die allgemeine Verkehrssteuer und über das Schankgefälle aufgetaucht sind und die doppelt besteuerte Branche in ihrer wirtschaftlichen Tätigkeit lähmen. Der Ausschuss fordert auch auf diesem Wege die Mitglieder auf, ihre diesbezüglichen Klagen und Beschwerden dem Sekretariate anzumelden, da es nur in Verbindung mit der Aufzählung solcher konkreter Fälle zu hoffen ist, dass die kompetenten

Behörden die Unhaltbarkeit des gegenwärtigen Zustandes einsehen ter Gesetze Erleichterungen bieten werden.

Schliesslich wurden als neue Mitglieder aufgenommen: Paul Bródy (Budapest), Alfred Engl (Budapest), Max Haasz (Budapest), Leopold Löwinger (Nagykátá), Rudolf Menzl (Budapest), Stefan Schwarz (Ujkécske), Anton Weisz (Kunszentmárton), Arthur Weiss (Kunszentmárton), Johann Weiss (Tiszaföldvár), und als unterstützendes Mitglied Michael Péntek (Budapest). Zwecks Einholung näherer Informationen wurden sechs Anmeldungen, zwecks Vorlage der Gewerbescheine zwei Anmeldungen in Schwebe belassen.

Weinbau-Taschenkalender auf das Jahr 1922. Dieses für die Weinbranche unentbehrlich gewordene Handbuch ist soeben erschienen. Im 23. Jahrgang, durch seinen Schriftleiter Dr. Eugen Drucker umgearbeitet, erweitert und verbessert. Der Umstand, dass dieser Kalender, der alle für die Produzenten, Händler, Kommissionäre und Agenten wissenswerten Gesetze, Verordnungen, Entscheidungen höherer Behörden, sowie alle praktischen Anweisungen für Weinbau, Weinbehandlung, Verarbeitung der Nebenprodukte

etc. enthält, nunmehr 23 Jahre von Hand zu Hand geht, ist der beste Beweis dafür, dass dieses Büchlein den Interessenten hervorragende Dienste leistet. Die neue Ausgabe enthält zahlreiche neue Aufsätze, die den jüngsten Veränderungen in allem Rechnung tragen. Es wird allgemein anerkannt, dass von allen ähnlichen Publikationen der „Borászati Zsebnaptár“, sowohl was Umfang als auch was Inhalt betrifft, das Meiste und Beste bietet. Das Taschenbuch ist bei der Administration der Borászati Lapok (Budapest, IX., Üllői-ut 25., II., 11) und in allen Buchhandlungen erhältlich. Preis mit portofreier Zusendung 70 Kronen.

Korkernte 1921 in Algerien. Wie der „Moniteur vinicole“ berichtet, beträgt die Korkernte Algeriens im Jahre 1921 rund 120.000 q; hievon gelangten nur 10.000 q zum Verkauf, weil die Finanzdelegation der Kolonie es für angemessen hält, unter den bestehenden Verhältnissen mit dem Verkauf zurückzuhalten. Der Wertzoll, welcher in einzelnen Ländern vom Kork eingehoben wird, erschwert die Ausfuhr.

Wein- und Warenhandels-A.-G., Szeged und Kecskemét. Die Direktion dieser Gesellschaft wird der am 20. November stattfindenden Generalversammlung die Liquidation vorschlagen.

Daniel Lindner Anton Lindner
Budapest, I., Wien, III.
 Bertalan-utca 26 Kegelgasse 43
 Telephone: Josef 86-54 Telephone: 45773
 sind ständige Abnehmer für
weinsaures Rohmaterial
wie Weinstein, Trester-
Weinstein, weinsauren
Kalk und Weinhefen
 jeglicher Sorte.

Tiroler Wein gekauft, der sich aber schon teurer stellt als die ungarische Provenienz.

In Tschechien ist das Geschäft bei etwas erhöhten Preisen lebhafter geworden, was eingeweihte Kreise darauf zurückführen, dass die Frage der Zoll-erhöhung noch ungeklärt ist und möglicherweise unangenehme Überraschungen bringen kann, vor denen sich der Kleinhandel zu schützen versucht, indem er seine Lager auffüllt.

Berichte der kon. ung. Weinbau-
Bezirksinspektoren über den
Stand der Weingärten

Budapester Bezirk

Die Lese hat bei günstiger Witterung ihr Ende erreicht. Es wurden pro Katastraljoch 14—18 Hl. guter Qualität gefechst. Preis der Altweine je nach Qualität 25—30, der Neuweine 24—35 Kronen. Die Nachfrage ist flau, und beschränkt sich nur auf den Lokalkonsum.

Eger und Umgebung

Der Jahrgang 1921 kann zu den besten gezählt werden. Die Arbeitslöhne waren so hoch, dass sie auf amtlichem Wege festgestellt werden mussten. Pro Katastraljoch schwankte das Ergebnis zwischen 18 und 25 Hektoliter; qualitativ zu überwiegender Teile 20 Grad Klosterneuburg. Infolge anhaltender Dürre ist der Boden so hart, dass für Eintritt des Winters in vielen Gärten nicht vorgearbeitet werden konnte. Während der Lese, sowie unmittelbar darauf notierte der Most 24—36 Kronen, in der jüngsten Zeit ist einiger Rückfall eingetreten, da gegenwärtig für schon vergorene Ware nicht mehr, als 30 bis 34 Kronen geboten werden. Die Nachfrage nach Altwein ist flau, die Preise schwanken je nach Qualität zwischen 36—40 Kronen.

Miskolczer Bezirk

Die Lese begann bei günstiger Witterung am 12. und fand am 29. Oktober ihr Ende. Nach der Lese trat anhaltende Dürre ein, so dass, als am 8. d. M. Frost und Schneefall eintraten, die nötigen Arbeiten vorgenommen werden konnten. Die Qualität des Mostes war befriedigend, 16—22 Grad Klosterneuburg. Quantitativ war das Ergebnis schwach; es wurden pro Katastraljoch durchschnittlich 10 Hektoliter gefechst. Die Mostpreise waren zu Beginn 24, erhöhten sich dann auf 33, in einzelnen Gemeinden sogar auf 36 Kronen. In Altwein sind Vorräte vorhanden. Die Nachfrage ruht. Seit der Lese sind kaum Käufe erfolgt. Produzenten wie Händler sind zurückhaltend.

Zempléner Bezirk

Unsere Lese ist beendet und ist der Jahrgang einer der besten der Tokajhegyalja, weil sich bezüglich

Markt- und Situationsberichte

WOCHENSCHAU

Eigenbericht der
 Ungarischen Weinzeitung

Unsere vorwöchige Voraussage, wonach eine Erhöhung der Weinpreise zu erwarten sei, ist in Erfüllung gegangen, trotzdem die Verkehrsbeschränkungen nicht nur nicht aufgehoben, sondern noch erweitert wurden. Die feste Tendenz des Marktes ist auf ein Eingreifen des ausländischen Handels und in zweiter Linie auch darauf zurückzuführen, dass die zweite Hand, von ihnen während der Lese eingegangenen Engagements entlastet, neuerlich als Käufer auf dem Markte erschien. Nicht zuletzt mag auch der Umstand zur Festigkeit beigetragen haben, dass die Knappheit an Ware in Wien anhält und alle Ankünfte dortselbst unmittelbar in den Konsum übergehen, ohne die Nachfrage voll befriedigen zu können. Wenn wir all diese Umstände vor Augen halten und von der Voraussetzung ausgehen, dass die Öffnung der Grenzen eine gesteigerte Nachfrage mit sich bringen wird und wenn wir schliesslich ins Kalkül ziehen, dass unsere Weinpreise, gemessen an jenen des Auslandes, relativ ziemlich niedrig stehen, so dürfen wir aus all diesen Erscheinungen die Folgerung ziehen, dass mit einem weiteren Anziehen der Preise zu rechnen ist. Während in der Vorwoche gewöhnliche Bauernware noch zwischen 28 und 30 K erhältlich war, werden heute bereits 32 K gefordert und vereinzelt auch bezahlt. Für 11prozentige Herrschaftsware notiert der Markt bereits 33—35 gegen circa 33 K in der Vorwoche, für 11½pro-

zentige Ware 35—38 und für 12prozentige Ware circa 40 K. Je nach Qualität und Herkunft verstehen sich diese Preise mit und ohne Lager. Für über 12prozentige Ware werden auch über 40 K verlangt und bezahlt, für ganz besonders feine Ware mit und über 13 Alkoholgehalt 42—46 Kronen.

* * *

In Wien herrscht begreiflicher Weise noch immer Mangel an Ware, die naturgemäss eine lebhaftere Nachfrage zeitigt. Doch sind die Kassakäufer selten, es herrscht eben auch dort Geldmangel. Darauf ist es zurückzuführen, dass dieser Tage drei Waggon Wein — ein Waggon rot, zwei Waggon weiss — für 33 ungarische Kronen franko Wien abgesetzt werden mussten, weil die Ware für netto Kassa anders nicht zu verkaufen war. Der Wiener Weinhandel favorisiert jetzt ausserordentlich die in kleineren Posten per Achse aus Westungarn herübergebrachte Ware. Man bezahlt sie dem Produzenten mit 40—45 ungarischen Kronen, was, nun da die Zollschranken gefallen sind, in Wien noch immer konveniert. Die Ware geht per Achse bis Wien; Fuhrlohn wird mit 250 K. pro Hektoliter gezahlt. Der Wein ist für den österreichischen Gschmack ziemlich passend, resch, nicht hochprozentig, was die Hauptsache ist, gleich greifbar und noch dazu in Sätzen zu 15 Hektoliter, für die das Geld leichter aufzubringen ist, als zirka vier Millionen für einen Waggon. Der Bezug aus Italien, Spanien oder Frankreich ist aus valutarischen Gründen unmöglich; es wurde etwas

TEHAG, WIEN IX.
 ALSERSTR. 32.
 TELEF. 39-043

FILTER
 für jede Leistung

PUMPEN
 moderater Konstruktion

SCHLAUCHE
 bester Qualität

der Quantität viele angenehm getäuscht haben. Die gut behandelten Gärten ergaben 25—30 und 40, die schwächeren 10—12 Hektoliter. Der Zuckergehalt variiert je nach Lage und Lesezeit 18—25%. Ausbruch gab es kaum. Der plötzlich eingetretene grosse Schneefall fand die Herbstarbeiten unbeeendet. Der Weinverkehr stagniert; es sind wenig Verkäufe erfolgt, und zwar zu immer niedrigeren Preisen. Zu Beginn wurden 50, später nur mehr 40—42 Kronen pro Liter mit Fass und Lager pro Dezember-Übernahme erzielt. Für leichtere Ware zahlte man 30 Kronen, Leuten, die Geld brauchten, nur 25 Kronen für verlorene Ware.

Veszprémer Bezirk

Die Herbstarbeiten konnten zum grössten Teile beendet werden. An wenigen Stellen sind Pilze aufgetreten. Die Weine sind hervorragend. Weinpreise: In den tiefer gelegenen Gärten 16—35 K, im Gebirge 30—45 K, längst des Plattensee 35—52 K.

Kecskeméter Bezirk

Die anhaltende Herbestdürre hat der Entwicklung der Beeren geschadet. Zum Nachteil der Quantität wurde eine erstrangige Qualität, 18—24%, gefechst; ein Ergebnis über 20 Hektoliter pro Joch war nicht selten, der Durchschnitt betrug 8—16 Hektoliter. In der Lese war die Nachfrage etwas stärker, man zahlte 20—32 Kronen. Seitdem ist eine ausserordentliche Zurückhaltung zu beobachten. Der unerwartet eingetretene Winter hat die Beendigung der Herbstarbeiten unmöglich gemacht.

Nachstehend die Berichte unserer Korrespondenten:

Ujkécske

Für 10—11prozentige Ware, Fuchs- und Weisswein gemischt, werden 20 Kronen gezahlt; 11—12prozentige Herrschaftsware notiert 30—35 K.

Gyöngyös

Das Geschäft stagniert. Wenn überhaupt von ausgebildeten Preisen gesprochen werden kann, so lässt sich berichten, dass für 11prozentige Ware zirka 36 Kronen geboten werden; Othello notiert 32 Kronen.

Nyiregyháza

12prozentige Sortenweine werden mit 33—35 K gehandelt, 9—10prozentige Kommerzware von 24—26 Kronen.

Mér

Das Geschäft hat sich etwas belebt, da für österreichische und tschechische Rechnung einige Posten prima Neuwein aus dem Markte genommen worden sind. Es wurde auch ein Waggon 1918-er durchschnittlich 13.4 zu 60 Kronen verkauft. Auch sind einige Wirte auf dem Markte als Käufer erschienen. Für Altwein werden 43—46, für Neuwein mit Lager zur prompten Übernahme 36—42, für abgezogene 12—13-grädige Ware 39—45 Kronen gezahlt.

Sopron

Das Geschäft hat sich in der letzten Woche ziemlich lebhaft gestaltet. Die hier gekellerte hochprozentige Ware wird zu Preisen, die bis zu 55 Kronen ansteigend aus dem Markte genommen von Einkäufern, die den Wein nach Budapest liefern. Allerdings sind es nicht allzugrosse Quantitäten, da sie sich in der Hauptsache in festen Händen befinden, die sich schwer von ihren Weinen trennen.

Vom Fassmarkte

Nach Abschluss der Lese und mit der in dem Weingeschäfte eingetretenen Stagnation hat sich der Verkehr in Weinfässern verflaut. Es herrscht keine Nachfrage weder in neuen, noch in gebräuchten Fässern. Aber es besteht auch kein Angebot, da wegen Steigens der Holz- und Eiesenpreise, sowie der Arbeitslöhne eine Befestigung des Fassmarktes zu gewärtigen ist.

Neue Transportfässer aus gespaltener Eiche notieren K 6.50—7.—, gebrauchte Ware K 4.— bis 4.50 pro Liter. Bei einer liquidierenden Zentrale gelangte diese Woche ein grosser Posten gebrauchter Fässer tief unter dem Marktpreise zum Verkauf.

In kleineren $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, 1 HL-Branntweinfässern hält die Nachfrage an; für solche neue Fässer werden gerne K 7.— bis 7.50 pro Liter gezahlt.

Die Fasshändler befassen sich jetzt hauptsächlich mit Ölbarrels, da in diesen grosse Nachfrage

herrscht. Der Preis derselben stieg in kurzer Zeit um rund 50 v. H.

Der deutsche Fassmarkt

Noch immer steht die Lage im Zeichen steigender Preise, gesteigerter Nachfrage, geringerer Liefermöglichkeit und schwieriger Rohstoffbeschaffung. Immerhin, das Ausfuhrgeschäft wird den wilden Exporthandel, der sich wieder auch in das Fassgeschäft hineinzudrängen sucht, durch die neuerlichen Beschlüsse der Organe der Fassindustrie und des Fasshandels doch recht erschwert, die beide den Beschluss gefasst haben, Auslandsverkäufe nur in ausländischer Währung abzuschliessen, so dass die Aussenhandelsstelle nach dem Beschluss des Aussenhandelsausschusses nun von den beiden grossen Organisationen die Möglichkeit, in ausländischer Währung zu verkaufen, bejaht worden ist, für Auslandsgeschäfte, die nach dem 1. November abgeschlossen sind, nur dann die Bewilligung erteilt, wenn in ausländischer Währung Zahlung geleistet wird.

Ungarische Wein-A.-G.

Budapest, IV., Piarista-utca 6

Stets am Lager:

Jungweine

Herrschaftspartien

Weinfässer

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

SZÉRELY MIHÁLY

Weingrossproduzent



Gyöngyös

Diplomierter

Wein- und Champagner-Kellermeister

mit langjähriger Praxis in Fass-Flaschenweinmanipulation, Wermutsüssweine sowie Champagnerzeugung, auch Flaschengärung sowie Imprägnierung vollkommen vertraut, wünscht seinen Posten zu verändern. Zuschr. erbeten unter »Nüchtern Fachmann 4056« an Ann.-Exp. Rudolf Mosse, Wien I., Seilerstätte 2

Borászati Zsebnaptár

az 1922. évre (23. évfolyam)

Szerkeszti és kiadja: Dr. DRUCKER JENŐ.

Ez a szőlőtermelők és borkereskedők, szőlészeti alkalmazottak és borügynökök számára nélkülözhetetlen kézikönyv mindazt tartalmazza, amire jelzett szakemberek a szőlő- és borkereskedésnél, vagy közvetítésnél szükségük van. Az újabb törvények és rendeletek bőven ismertetve! Az összes személyi változások figyelembe véve! Szakcikkék átdolgozva és kibővítve! Beszerzési felsorolva! Mindig aktuális, mindig szükséges!

Ára díjmentes posta szállítással 70 korona.

Megrendelhető minden könyvkereskedésben.

Firmennachrichten

Budapest: Alexander Fenyő, Weinkommissionär, VIII., Kálvária-tér 14. Johann Friedl, Weinhändler, X., Sör-gyár-utca 3. Samuel Grád, Weinagent, VI., Andrásy-ut 68. Izidor Grimm, Weinagent, VI., Andrásy-ut 2. Ludwig Guttman, Weinagent, VII., Király-u. 35. 37. S. Kálmán, Weinagent, VII., Thököly-ut 45. Sam. Kis, Weinagent, VII., Akácfa-utca 37—39. Max Krausz, Weinkommissionär, V., Ugyonok-utca 19. Moritz Menczel, Wein- und Fasshändler, VII., Gizella-ut 43. Michael Weiser, Weinagent, V., Bályvány-utca 4. Ungarische Weinverwertungs-A.-G. (Magyar Borértékesítő R.-T.), IV., Bécsi-utca 4. Esztergom: Alexander Stern, Weinkommissionär und Bierhändler. Heves: Aladár Ambrus, Weinhändler und Kommissionär. Verpelét: Alexander Blechner, Weinagent. Josef Krausz, Wein- u. Spirituosenhändler. (Max Löwinger, Weinhändler. Szarvas: Witwe Adolf König, Wein- und Bierhändler. Soltvadkert: Peter Blatt, Weinagent. Philip Klam jun., Weinagent. Csengöd: Karl Kaszás, Weinagent. Andreas Koncsik, Weinagent. Cegléd: Witwe Benő Barna, Wein- u. Spirituosenhändler. Josef Lábay, Wein- u. Spirituosenhändler. Josef Prohászka, Wein- u. Fassagent. Josef Erös & Cie, Weinhändler. Kecskemét: Michael Nagy, Weinhändler. Ladislaus Pulai, Weinagent. Paul Söröli, Weinhändler. Cs. Johann Szabó, Weinhändler. Sigmund Végh, Weinhändler. Nagykőrös: Béla Rónai, Wein- u. Spirituosen-Kommissionär. Kistelek: Desiderius Seiler, Weinhändler. Kiskundorozsma: Emerich Vass, Weinhändler. Paks: Jakob Pollacsek, Weinhändler. Nagyrév: Alexander Apró, Weinkommissionär. Jászberény: Alexander Csillik, Weinhändler. Samuel Klein, Weinagent. Alexander Schwarz, Weinhändler. Desiderius Windholz, Weinhändler. Kunszentmárton: Alexander Kampler, Weinkommissionär. Szombathely: Samuel Frankl, Wein- u. Spirituosenhändler. Apátistvánfalva: Adolf Herz, Weinhändler. Szentgotthárd: Attila Lekly, Spirituosenhändler. Tapolca: Alexander Ernst, Weinagent. Zalaegerszeg: Tobias Singer, Spirituosenhändler. Eger: Gebrüder Oláh, Wein- u. Spirituosenhändler. Makó: Velesov & Sárkány, Weinhändler.

WEINWAGEN

WERDEN AUCH KURZFRISTIG ZU MASSIGEN BEDINGUNGEN VERMIETET

Robert Metzger & Co.
Wagonleihanstalt

BUDAPEST, V.,
BÁLVÁNY-UTCA 5
Telegr.-Adr. METZGERIUS Tel. 52—64

Wein-Handels- gesellschaft m. b. H.

WIEN-NORDBAHNHOF
I. Kellerhof

Fernsprecher Nr. 41-3-25

Telegrammadresse: Vinum Wien

„PASTEURIT“

WEIN-
COULEUR

BUDAPEST

VI., FELSŐ-
ERDŐSOR 48.

TELEFON: 166—24

Vörös bortömlőt békebeli minőségben
I. kénlapot, Borderitöt (aszbesztpor), hordócsapokat, kutyafejet, mindenféle tömlőket és borászati cikkeket legolcsóbban szállítja.
SZABÓ GYULA Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utca 18.
 Telefon: József 74-29
 Árajánlattal készséggel szolgálok.



Über die chemische Konstitution des Korkes.

Von Ing. C. A. Klauber, Prag.
 Aus «Wein und Rebe» (Meinz).

Aus den isolierten Bestandteilen der Korksubstanz kann auf die Beschaffenheit der Suberinlamellen der Zellwand geschlossen werden. Die Analyse ergibt zwangsläufig, dass die Fettsäuren in Form unlöslicher Körper, nicht aber von Glyceriden auftreten. Es bleibt demnach nichts anderes übrig als Anhydride oder Polymerisationsprodukte der Fettsäuren für ein derartiges Verhalten verantwortlich zu machen.

Der Nachweis deren Existenz wurde durch das Verhalten der Phellonsäure gegen höhere Temperaturen im Kohlensäurestrom geführt und sowohl Wasser als auch Endprodukt der Kontrollwägung unterworfen. Die Wasserabspaltung betrug 3 Prozent; die auf diesem Wege erhaltenen Anhydride je nach Reaktionsbedingungen (Temperatur) verschieden zusammengesetzt. Die Phellonsäure neigt leicht zur Anhydridbildung. Dies stützt die Anschauung, wonach der Kork vornehmlich aus Anhydriden bestehen soll, wenn man den sich in 54 Stunden bei 140° C quantitativ abspielenden Vorgang in das Zeitmass der Natur übersetzt und den Verlauf an Jahre knüpft. Bemerkenswert ist die Unlöslichkeit des Anhydrides an und für sich, zumal es in Chloroform, Benzol leicht löslich ist, was wohl mit Vorgesagtem einigermaßen im Widerspruch steht. Da das Anhydrid erst als Kalisalz nach der Verseifung aus dem Kork gewonnen werden kann, besteht Grund genug, der Phellonsäure verwandte Säuren anzunehmen, die zweifelsohne im Kork vorgebildet vorhanden sind und in modifizierter Form in indifferenten Lösungsmitteln unlöslichen Körper bilden.

Den Beweis hierfür hat v. Schmidt in hervorragender Weise geführt, indem er sich von dem Gedanken leiten liess, dass die im Kork vorhandenen rohen Fettsäuren in erhitztem Zustande gleichfalls einen unlöslichen Körper liefern müssten.

Versuchsweise wurde sogenanntes Korkmehl im Kohlensäurestrom 6 Stunden lang der Erhitzung auf 140° unterbreitet und womöglich die gleichen Versuchsbedingungen wie beim Hauptversuch eingehalten. Es resultierte unter Wasserabspaltung ein braunes, elastisches, homogenes Substrat, welches tatsächlich die erlangten Eigenschaften aufwies, für Gase und Flüssigkeiten undurchdringlich war, beim Erwärmen unverändert zurückblieb. Besonderes Interesse verdienen folgende Versuche: Imprägniert man ein Filtrierpapier mit dieser Masse, erhitzt gleichzeitig auf 140°, so bildet sich ein Blättchen, welches dem natürlichen Kork in allen Eigenschaften gleichkommt. Verschliesst man mit diesem Blättchen den einen Schenkel einer Barometerröhre und lässt einen Überdruck von einigen Zentimetern wirken, so verändert sich

die Niveaudifferenz auch nach Monaten nicht, ein Gegenstück zu dem in der vorhergehenden Abhandlung beschriebenen Experiment. Den Hauptpunkt lässt der Versuch erkennen, nach welchem die gewonnene, aus den geschmolzenen Fettsäuren bestehende Masse, mit Holzmehl bzw. Zellstoff vermischt, ein dem Naturkork bis auf die Struktur in allen übrigen Eigenschaften gleichkommendes Substrat ergab, und bei Temperaturen von 140 beziehungsweise 150° im Luftbade geformt wurde. Die Regeneration des Korkes konnte auch dann nachgewiesen werden, wenn die Temperatur niedriger war, nur dauerte der Vorgang entsprechend länger.

Demnach war der Prozess bei
 120° in 24 Stunden
 100° „ 48 „
 50° „ 72 „
 beendet. Hier könnte aber ein Einwand gemacht werden. Der natürliche Vorgang tritt ohne jegliche Temperatursteigerung in Aktion. Demgegenüber gehen die freien Fettsäuren trocknender Öle bedeutend langsamer in die feste Form über als ihre Glyceride, womit die oben erwähnte gesteigerte Reaktionsgeschwindigkeit erklärt ist.

Die Suberinsäure scheint an dem Vorgang in hohem Masse beteiligt zu sein. Beim Erhitzen geht sie in eine vollkommen elastische, unlösliche Form über, die in vielen Eigenschaften an oxydiertes Leinöl erinnert. Trotz Variation der Versuchsbedingungen konnte in keinem Falle Wasserabspaltung beobachtet werden, weshalb man zur Annahme neigt, in besagtem Falle dies auf einen Polymerisationsvorgang zurückzuführen.

Es ist noch die Frage zu erledigen, ob die unter geeigneten Umständen erhaltenen Glyceride in unlösliche Form übergehen. Ein auf 180° erhitzter, mit Chloroform ausgezogener Kork ist nur teilweise löslich. Daraus kann das Cerin leicht extrahiert werden, der Rückstand ist mehr oder weniger fleckig und zeigt auch nicht die Eigenschaft, in eine einheitliche Masse durch Schmelzen überzugehen.

Bei einem zweiten Versuch wurde der Chloroformauszug mit Glycerin versetzt und 200° Kohlensäure durchgeleitet. Die dabei vorsichtigende Veresterung und Überführung in die Glyceride war nach ca. 1/2 Stunde beendet. Verseifung konnte nicht mehr nachgewiesen werden, ebenso liess das Verhalten auf Eigenschaften schliessen, die man der Säure zuspricht.

Eine weitere Versuchsreihe betrifft die zur Umwandlung der künstlichen Korksubstanz in die ursprünglichen Fettsäuren. Dies gelingt mit Mühe mittels alkoho-

lischem Kali, es tritt hierbei Verseifung ein, doch können die ursprünglichen Fettsäuren durch Zusatz von Säure leicht ausgeschieden, desgleichen bei der Verfolgung dieses Zielles auch die polymerisierte Suberinsäure in die Muttersubstanz durch Erhitzen zurückverwandelt werden.

Die kurze, in diesem Aufsatz wiedergegebene Gedankenkette wissenschaftlicher Forschung lehrt bereits, dass das scheinbar unlösliche Problem der Konstitutionsermittlung des natürlichen Korkes, zumal auf dem dornenvollen Umweg, dennoch viel Licht in das vor wenigen Jahren noch vollkommen dunkle Gebiet geworfen hat und wenn auch die hervorragende Schmidt'sche Arbeit keinen Anspruch auf Integrität erhebt, so ist sie als Wegweiser für künftige wissenschaftliche, wie auch technische Förderung der Korkchemie immer in gleich hohem Masse zu würdigen.

Székely Mihály A. G.
Weingrosshandlung



Zentralbüro:
 BUDAPEST, VII.,
 Rottenbiller-utca 35.
Kellereien: Budafok

WEINPUMPEN

Hebelpumpen, Elektromotorpumpen, 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.



Egy éves szőlőoltványokat

mindenféle alanyokban, legfinomabb csemege és fajszőlőkben, továbbá magyar borokat szállít

WARGA FERENC
 Abasár, Heves megye.

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 Pitnitzer, Szekszárd, Eigene Kellerei, Weineinkauf, Kommissionsweise Einlagerung und Verkauf. Expedition. Zoltan Boros, Weinkommissionär Verpelét. Leopold Halmos, Weingartenbesitzer und Weinkommissionär, Jászberény, Fazekas-utca 13.

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

Entfärbungskohle
 »Pasteurita« 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.
 »Pasteurita« 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
 »Pasteurita« 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., Bezeredy-utca 3, Telephon József 74-05.
 »Pasteurita« G. m. b. H., Budapest, VI., Felsőerdősor 48.

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

Weinschläuche
 »Pasteurita« G. m. b. H., Budapest, VI., Felsőerdősor 48.
 »Tehag« Technische Handelsgesellschaft, Wien, IX., Alserstrasse 32, Tel. 39-0-83.

Elektrotechnik
 Frank & Berger, Budapest, Fabrik: X., Liget-utca 22. Comptoir: VIII., Bezeredy-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.

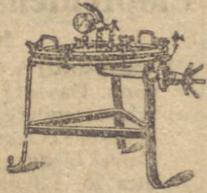
Filterreparateur
 Frank & Berger, Budapest, Fabrik: X., Liget-utca 22. Comptoir: VIII., Bezeredy-utca 3, Telephon József 74-05.

Weinstein, Weinhefe
 Daniel Lindner, Budapest, I., Bertalan-utca 26, Telephon József 86-54.
 Anton Lindner, Wien, III., Kegelgasse 43 Telephon 45773.

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

Cementglasfässer und Betonbehälter:
 Standfasswerke Rostock & Baerlocher Ges. m. b. H., Klosterneuburg b. Wien. Imprägnierte und ausgeglaste Eisenbetonbehälter nach eigenem Verfahren zur Vergärung und Lagerung von Wein, Bier, Branntwein, Fruchtsäften, Marmelade, Alkohol, Oel etc.

CIFKA JÓZSEF, Budapest
 V., VILMOS CSÁSZAR-UT 48 TELEFON 28-92
FACHGESCHÄFT IN KELLEREI-BEDARFSARTIKELN



Maschinenfabrik für die gesamte
Getränke-Industrie

THEO SEITZ

WIEN, III., Estegasse 6a
Telefon 7397

Bei Verwendung des neben abgebildeten Seitz'schen Flaschenabfüllfilters »Zenith« können vornehmlich ganz junge Weine mit grösstmöglicher Sicherheit haltbar auf die Flasche abfiltriert werden.

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

KLEIN OTTO & FELIX
BUDAPEST, IV., Veres Pálné-utca 17.

Wein-Import und -Export

KLEIN & BRANDL, WIEN
XIII., PFADENHAUERGASSE

Weinstein u. Weinhefe
KAUFT zu besten
Tagespreisen
LEOPOLD TACHAUER
WIEN, II/3, Obere Donaustrasse 65

Weinkommissionäre
Brüder Grossmann
WIEN, VIII., Josefstädterstr. 81

Eigene Kellereien
II., Nordbahnhof, Magazin 9

Graf Stefan Keglevich Nachf.
Cognakfabriks A. G.
Budafok

Gegründet 1882

Aktienkapital Zehn Millionen Kronen

Älteste, vornehmste ungarische
Cognak-Marke
Cognak in Originalflaschen
und Fässern

Export nach allen Ländern.

TÓTH JÁNOS
BORTERMELO ÉS
BORBIZOMÁNYOS

JÁSZBERÉNY
BERCSÉNYI-UTCA 36

Für die Schriftleitung verantwortlich:

Arthur Singer.

Für den Verlag verantwortlich:

Gustav Wilczek.

Druck von Aladár Róvó, Budapest.

Leo & Beno Mayer
SOPRON

WEINIMPORT und EXPORT

WEINIMPORT
UND EXPORT EN GROS



CHAMRATH & LUZATTO

Spezialität:
Süss-weine

WIEN XIX.2.

Telegraphadressen: CHATTO WIEN.

NEUE UND GEBRAUCHTE

Transport- und Lagerfässer, Pottiche,
Barrels, Fassholz, Brennholz, Schleifholz,
Grubenholz, harte und weiche Bloche

liefert **CARL KRAUWURST**

Fassbinderei und Holzhandel
Wien, XIX/1, Heiligenstädterstrasse Nr. 85
Fernsprecher 93 017.

Malligand
Weinuntersuchungsapparat
Erdély & Szabó
Budapest

Fabrik wissenschaftlicher
Instrumente

IX., Lillim-utca 46

Teleph. József 35-74 u. J. 23-95

Rasche Reparatur und

Eichung vorhandener

Apparate

Plattenseer Verkehrs-A.-G. (Balatonvidéki Forgalmi R.-T.)
BUDAPEST, VI., Podmaniczky-utca 18

Telephon 163-67

Telegramm-Adresse: **BORFORGALOM.**

Einkauf und Export ungarischer Weine aus allen Produktionsgebieten.
Kommissionsweiser Einkauf. Einlagerung. Günstige Konditionen.



EINST und JETZT

Jeder Fasskäufer erhält gratis

unsern patentierten Fassverschluss, der bereits in allen Ländern im Gebrauch ist. Die Munddauben eines mit unserem Fassverschlusse versehenen Fasses werden nie beschädigt. Zum Verschlusse des Fasses braucht man weder Spunde, noch Werkzeuge! Jedes Fass kann innerhalb eines Augenblickes mittelst eines Sicherheitschlüssels geöffnet und geschlossen werden. Neue und gebrauchte Fässer in allen Grössen und Quantitäten stets auf Lager. Provinzvertreter für Kommissionslager werden gesucht.

Patentverschluss Fassfabrik
Budapest, IX., Ullői-ut 55.

MAGYAR MEZŐGAZDÁK SZÖVETREZETE

GENOSSENSCHAFT UNGARISCHER LANDWIRTE

ERSTKLASSIGE ENGROS-BEZUGSQUELLE FÜR UNGARWEINE

BUDAPEST, V., ALKOTMÁNY-UTCA NR. 29
KELLEREIEN IN BUDAFOK, DUNASOR 20.

FRANZ HIRMANN METALLWARENFABRIK

BUDAPEST, VII., CSÁNÁI-UTCA 7-9

ERZEUGT: WEINPUMPEN FÜR KRAFTBETRIEBE, KELLEREI-
ARTIKEL, ZEMENTFÄSSER-ARMATUREN

Sämtliche Kellerei-Artikel liefert
zu billigsten Preisen

Telefon:
József 115-15

NAGY IGNÁCZ, Budapest

VII. ker. Károly-körút 9. szám

Magyar Bortermelők Kiviteli Pincészete R.-T.

EXPORT-KELLFREI UNGARISCHER WEINPRODUZENTEN A.-G.

Telegramme Ekuwa. BUDAPEST, V., Dorottya-utca 3 Telefon: 26-20.

Zentralkeller: BUDAFOK

Kellereien in Bonyhád, Kécskemét, Sósotep, Nyiregyháza, Napkor etc.
Zollfreilagen in Wien und Brünn.

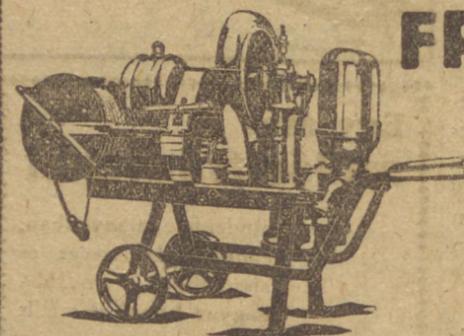
FRANK & BERGER BUDAPEST

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



Bischöfliche Domänen-Pachtkellerei
A.-G. Vác. Zentralbureau. Budapest
v. Zrínyi-u. 7.

Ungarische Flaschenweinspezialitäten.

Telephon: 75-76 und 96-36.