

FRANZ JOSEF I

VIRIBUS UNITIS

ELISABETH

OFFICIELLER  
AUSSTELLUNGS-BERICHT

HERAUSGEGEBEN DURCH DIE  
GENERAL-DIRECTION DER WELTAUSSTELLUNG  
UNTER REDACTION VON DR. KARL TH. RICHTER,  
K. K. O. Ö. PROFESSOR AN DER UNIVERSITÄT ZU PRAG.

DIE  
CHEMISCHE INDUSTRIE

(Gruppe III.)

EINLEITENDER ALLGEMEINER BERICHT

VON

DR. ADOLF LIEBEN,

k. k. o. ö. Professor an der Universität zu Prag.

WIEN.

DRUCK UND VERLAG DER K. K. HOF- UND STAATSDRUCKEREI.

1873.



VERLAG DER K. K. HOF- UND STAATSDRUCKEREI



A. 38.

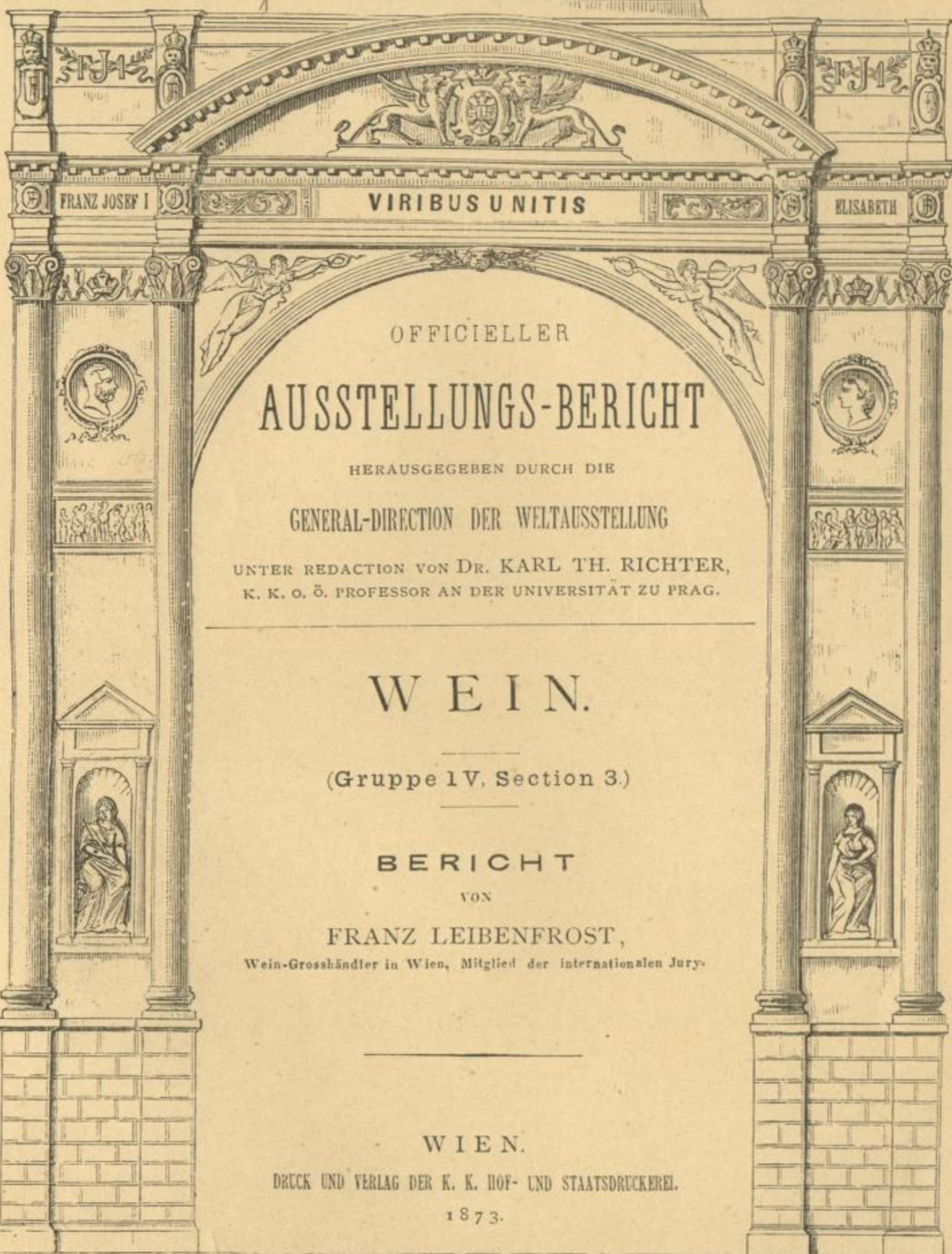
B.

163.

Bd. II.

Gr. III-IV.





OFFICIELLER

# AUSSTELLUNGS-BERICHT

HERAUSGEGEBEN DURCH DIE

GENERAL-DIRECTION DER WELTAUSSTELLUNG

UNTER REDACTION VON DR. KARL TH. RICHTER,  
K. K. O. Ö. PROFESSOR AN DER UNIVERSITÄT ZU PRAG.

## WEIN.

(Gruppe IV, Section 3.)

BERICHT

VON

FRANZ LEIBENFROST,

Wein-Grosshändler in Wien, Mitglied der internationalen Jury.

WIEN.

DRUCK UND VERLAG DER K. K. HOF- UND STAATSDRUCKEREI.

1873.

F. W. BADER WIEN

Preis: 20 kr

XL







OFFICIELLER  
AUSSTELLUNGS-BERICHT

HERAUSGEGEBEN DURCH DIE

GENERAL-DIRECTION DER WELTAUSSTELLUNG

1 8 7 3

UNTER REDACTION VON DR. CARL TH. RICHTER, K. K. O. Ö. PROFESSOR IN PRAG.

---

W E I N.

(Gruppe IV, Section 3.)

BERICHT

VON

FRANZ LEIBENFROST,

*Wein-Großhändler in Wien, Mitglied der internationalen Jury.*

---

WIEN.

DRUCK UND VERLAG DER K. K. HOF- UND STAATSDRUCKEREI.

1873.



VERGLEICHENDE ANATOMIE DER THIERE

VON CARL J. O. WILSON

WILSON

1854

LEIPZIG

VERLAG VON G. O. WILSON

LEIPZIG



# W E I N.

(Gruppe IV, Section 3.)

Bericht von

FRANZ LEIBENFROST,

*Wein-Großhändler in Wien, Mitglied der internationalen Jury.*

Seit Tausenden von Jahren haben sich diejenigen Völker, in deren Heimat die Weinrebe gedeiht, mit der Pflege derselben und der Weinerzeugung und Bereitung beschäftigt. Dauernder Fleiß und ernste Studien haben Jahr für Jahr neue Resultate der Erkenntniß, der Behandlung und Bereitung des Weines geschaffen und die Weincultur eben so wie den Weinhandel zu immer größerer Entwicklung gebracht. Die verschiedensten Länder streiten heute auf dem Weltmarkte, seitdem in allen cultivirten Ländern die Weinproduction rationell betrieben, der Weinhandel nach sicheren wirthschaftlichen Gesetzen geleitet wird, alle diese Länder streiten mit ihren Erzeugnissen auf dem Weltmarkte und streben mit Entschlossenheit vorwärts, um die mächtige Quelle des Reichthums der Landwirthschaft immer kräftiger und immer ergiebiger zu machen. Man konnte dies auf der Weltausstellung durch die Zahl der Aussteller, mehrere Hunderte, und die kaum genau zu zählende Menge von Weinsorten, welche zur Verkostung der Jury vorgelegt worden, leicht erkennen; man konnte sehen, wie die Wein producirenden Staaten in einem reichen, Wein bauenden Staate um die Siegespalme stritten und gerade hier als gut und handelsfähig anerkannt sein wollten. Nirgends war je die Zahl der Aussteller und der ausgestellten Weine so groß und neben Amerika war Afrika durch die Weine Egyptens und des Caplandes, neben Europa, das Frankreich, Griechenland, Italien, Oesterreich, Portugal und Spanien, selbst Rußland und die Schweiz repräsentirten, war Asien durch türkische und persische Weine vertreten.

Es ist unsere Aufgabe die Resultate der Ausstellung in diesem Berichte zu verzeichnen und wir wollen dabei dem Vorgange unserer Collegen folgen und die einzelnen Länder alphabetisch nach einander charakterisiren. Wir brauchen uns dabei nicht zu entschuldigen, daß wir keine Namen der Aussteller nennen. Wir müßten, wollten wir nach dieser Richtung hin gerecht und darum ausführlich sein, die ungeheure Menge der Aussteller vollständig aufzählen. Bei der Allgemeinheit und allgemeinen Anerkennung der Fortschritte der Weincultur, der Weinbereitung und Kellerwirthschaft liefse sich hier bei der Angabe der einzelnen Producenten eben nur dann eine Einschränkung finden, wenn man die je in einem Lande bestrenommirten alten Firmen von den jüngeren, aufstrebenden Handelshäusern und Producenten trennen würde. Dabei müßten wir, wenn wir die ersten bloß ver-



zeichnen, allgemein bekannte Namen wiederholen und wären doch ungerecht gegen die anderen, die jüngeren. Diese aber können wir wieder nicht allein hervorheben, denn sie müssen zum großen Theil das Renommée, das sie auf der Weltausstellung errungen haben, im weiteren Verkehr erst zu erhalten wissen. Wir verweisen daher betreffs der einzelnen Firmen auf die Resultate der Jury und müssen uns damit in unserem Berichte begnügen, daß wir aus den allgemeinen Charakterzügen der Production der einzelnen Länder genügendes Material der Belehrung für uns selbst bieten. Doch sei eine Bemerkung gestattet. Die internationale Jury hat für ihre Entscheidungen sich dahin geeinigt, daß nicht allein jene ausgezeichnet werden sollen, welche das vorzüglichste Product zur Ausstellung eingefendet haben, sondern daß auch jene Firmen beachtet werden sollen, welche sich durch Export und ausgedehnte Handelsverbindungen, durch Gründung von Weinbau-Schulen, Vereinen u. f. w. und daß endlich auch die önologischen Gesellschaften und jene Bezirke, welche die Weinbau-Cultur besonders unterstützen und zu befördern suchen, für diese ihre besonderen Verdienste gleichfalls ausgezeichnet werden sollen.

Wir gehen nach diesen nothwendigen, die Art der Auffassung unserer Aufgabe erklärenden Bemerkungen zur Betrachtung der Länder, welche die Wiener Weltausstellung beschickt haben, über.

### Die Weinausstellung.

**Amerika.** Amerika hatte die verschiedensten Sorten feiner Weine und selbst auch schon künstlich behandelte, mouffirende Weine ausgestellt. Was die einzelnen Sorten anbelangt, so müssen wir unbedingt den mittleren Weinen aus San Francisco und California, die recht befriedigend im Geschmacke waren, den Vorzug geben. Die Weine aus Columbia, wo die Traube selten mehr als zwei bis drei große Beeren hat und auch von einem schlechten Geschmack ist, sind in gar keiner Weise beachtenswerth aufgetreten. Dagegen ist die Erzeugung von fünfzehn Weinen recht entwickelt, und haben einige Sorten einen ganz eigenthümlichen, dem Europäer widrigen Geschmack. Der Amerikaner muß denselben freilich lieben, da gerade die so gearteten Weine mit großer Vorliebe von ihm getrunken werden. Einige Imitationen von Malaga- und Portwein, ebenso wie die sehr schönen mouffirenden Weine zeigten eine recht gut entwickelte Kellerwirthschaft und rasch vorgeschrittene Manipulation. Im Uebrigen aber ist die Productionsfähigkeit Amerikas keineswegs bedeutend und sind die Handelsbeziehungen des amerikanischen Weines durchwegs und streng localisirt.

**Deutschland.** Liebig sagt an irgend einem Orte, daß der Deutsche, wenn er von feinem Weine spricht, nur in der Blume reden kann. Wir müssen von vornhinein gestehen, daß wir uns ganz klar und deutlich aussprechen wollen und daß wir dafür keineswegs der Blumensprache uns bedienen werden.

Stellen wir den Hauptgrundsatz, der uns leitet, an die Spitze. Seit fünfzehn oder zwanzig Jahren hat sich der Geschmack auf den Genuß jüngerer Weine verlegt und den ganz richtigen Satz aufgestellt, daß man den Wein dann genießen müsse, wenn er den Höhepunkt seiner vollkommensten und reifsten Ausbildung und Kraft erreicht hat. Man hat die Erfahrung gemacht, daß jeder Wein von diesem Moment an eben so schnell zurück geht, als er in ersterer Zeit sich entwickelt hat.

Als dieser wohlbegründete Geschmack mit bestem Erfolge ins große Publicum gedrungen war, hat man auch sehr bald das Ziehen der alten Weine aufgegeben und die früher für so werthvoll gehaltenen Schätze der Keller bedeutend zu vermindern gesucht. Dagegen war man bestrebt, durch die Pflege des Weines



und die Manipulation, durch Aus- und Spätlese, sorgfältiges Sortiren der edelsten Traubensorten, durch geregelte Vergährung und rationelle Kellerbewirthschaftung das Product immer mehr und mehr zu veredeln. Das feinste und edelste Product in haltbarster Weise auf den Markt zu bringen, das ist der Grundsatz, welcher die Weinwirthschaft unserer Zeit leitet oder wenigstens leiten soll. Von diesem Gesichtspunkte aus wollen wir die deutschen Weine betrachten und müssen gleich hier erwähnen, daß man sich heute in Deutschland nicht mehr mit den oben ausgesprochenen Grundsätzen begnügt und mit aller Haft darauf losarbeitet, um in der Richtung der Liebhaberei die enormsten Preise zu erzielen und ganz süße Weine zu erzeugen. Die dabei angewendete Manipulation beschränkt sich auf die Anwendung von sehr viel Schwefel, wie dies in Frankreich längst gebräuchlich ist, dann auf die unterdrückte Gährung, um die Weine auf Jahre hinaus süß zu erhalten, eine Manipulation, welche trotz aller Mühe und Sorge niemals ein ganz fertiges Product, das man mit sicherer Ueberzeugung von seinem Gehalte in den Handel bringen könnte, schafft; eine Manipulation, welche das große Renommée, welches die Rheinweine von jeher genossen haben und noch genießen, schädigen muß.

Nach dieser kurzen Betrachtung wollen wir die ausgestellten Weine einer Prüfung unterziehen und zuerst die viel wichtigeren Sorten der weißen Weine durchgehen.

Baden und Württemberg pflanzt zum großen Theil in ziemlich bedeutenden Quantitäten billige und gewöhnliche Tischweine, welche dem Lande eine bedeutende Grundrente abwerfen. Die zur Ausstellung eingefandten mittleren und geringen Weißweine blieben jedoch nicht klar, eine Eigenschaft, die den Wein überhaupt auf ein enges Handelsgebiet einschließt. In der That gelangen diese Weine selten über Süd-Deutschland hinaus. Manipulation und Kellerwirthschaft sind übrigens recht gut.

Die Moselweine sind wegen der Lieblichkeit ihres Bouquets, der Schönheit ihrer Farbe und ihrer Dünnsüßigkeit wegen sehr beliebt und allgemein begehrt. Einige Sorten der Moselweine gehören mit zu dem Feinsten, was Deutschland producirt, und werden wie die besten Rheinweine bezahlt. Eigenthümlich ist es, daß es doch wieder Moselweine gibt, die ohne besondere Farbe ein ganz unbedeutendes Bouquet haben und ganz gewöhnlichen Geschmacks sind. Die Ausstellung brachte übrigens wenig Neues und zeigte uns nur die altbekannten Sorten in gleichem, gleichfalls bekanntem Geschmacke. Ein Fortschritt dagegen war in den mouffirenden Moselweinen zu erkennen, wovon einige Sorten, auffallend glänzend und gut im Geschmacke, allgemeinen Beifall fanden. Diese Weine dürften in nächster Zukunft schon von besonderer Wichtigkeit werden. Der Handel mit Moselweinen erstreckt sich über ganz Deutschland, hat jedoch in Nord-Deutschland seine Hauptconsumenten.

Die Saarweine, von denen auch einige zur Ausstellung geschickt waren, stehen den Moselweinen bedeutend nach und finden auch nirgends einen solchen Anwerth wie diese, obgleich die Weine ganz angenehm und kräftig in Geschmack und Bouquet sind.

Von besonderer Wichtigkeit aber werden in neuerer Zeit die Elfaß- und Lothringer Weine, die durch ihren vermehrten Absatz in Deutschland sehr bedeutend im Preise gestiegen sind. Es sind durchwegs gute Mittelweine, welche aber im Handel gerade sowie auf der Ausstellung manches Mal trüb werden und auch öfters im Geschmacke verlieren, was offenbar ein Zeichen ist, daß die Weine nicht mit der genügenden Sorgfalt behandelt werden.

Was nun die Rheinweine anbelangt, so haben sich fast alle und auch die schönsten Sorten auf der Weltausstellung eingefunden. Die Rheingau-Weine, aus der edlen Frucht des heimatlichen Riesling, gehören, wie satfam bekannt, zu den werthvollsten und hochfeinsten Bouquetweinen der Welt. Sie wurden auf der Ausstellung 1873 eben so hoch gehalten wie 1867 und zu anderen Zeiten.



Etwas Befonderes, uns und anderen Fremdes haben wir nicht gefunden. Nur fiel eine große Auswahl von eleganten Weinen auf, welche durch ihre Preise, per Flasche 10 bis 15 und auch 20 Thaler, allgemeines Staunen, aber keineswegs gerechtfertigte Anerkennung finden konnten. Weiter waren dann bemerkenswerth einige Proben alter Jahrgänge, welche vereinzelt vorgeführt in manchen Fällen recht gut erhalten, in den meisten Fällen aber zu viel gezehrt und vertrocknet waren. Diese Sorten entsprechen keineswegs dem heutigen Geschmacke, werden einerseits aus Pietät, andererseits aus Curiosität und Originalität gehalten und reihen in allen Fällen unter die Liebhabereien.

Die Kellerwirthschaft und die Behandlung des Weines ist wie die Pflege der Rebe allenthalben eine äußerst sorgfältige und rationelle und kennzeichnet überall die Qualität der besten ebenso wie der einfachen und Mittelweine. Was die mouffirenden Rheinweine betrifft, so stehen dieselben dem französischen Champagner in nichts nach, und haben schon lange bewiesen und bewiesen es auch in Wien, daß sie in jeder Hinsicht mit großem Verständniß erzeugt werden. Man hatte zur Wiener Weltausstellung verschiedene Sorten dieser Weine gesendet und alle waren rein und fein im Geschmack und ohne jeden Beigeschmack. Und dies ist bei den mouffirenden Weinen immer die Hauptsache und leicht kann man an dem Mangel derselben die Fälschung erkennen. Die Rheinchampagner werden nicht allein in Deutschland, sondern auch im Auslande in großen Quantitäten verzehrt und machen in guter Qualität dem französischen Champagner eine ganz beachtenswerthe Concurrnz. Wenn man am Rhein für die Zukunft nur etwas das Streben nach billigeren Preisen im Auge behält, was beim größeren Export für gewöhnliche Weine sowohl wie für feine den Ausschlag gibt, so ist es unzweifelhaft, daß der Rheinchampagner einen großen Markt behaupten kann.

Rothe Weine waren durch Zeller, Affenthaler und Lützel-Sachsener in reichen Mengen und in guter Qualität vertreten. Wenn aber in Betreff des viel gerühmten Aßmannshauer nicht bessere Sorten auf den Markt gebracht werden als jené, welche man zur Ausstellung schickte, so ist entweder der alte Ruhm dieses Rothweines nicht gerechtfertigt, was wir bezweifeln, oder die Cultur des Rothweines ist seit den letzten Jahren in Deutschland still gestanden und ohne jede Entwicklung geblieben, was wir eher annehmen können.

Die Summe der Rheinweine findet ihren Absatz nach den couranten Preisen im mittleren, westlichen und nördlichen Deutschland, geht nach Holland, Dänemark, Schweden, in den feinsten Sorten nach Amerika und den beiden Indien, vor Allem aber nach Rußland und England. Wie die Fabrication ist auch die Ausfuhr der mouffirenden Weine im beständigen Steigen begriffen. Im Durchschnitt kann man für ganz Deutschland 60 Quart oder  $17\frac{9}{10}$  österreichische Eimer per Katastraljoch Productionsmenge annehmen.

Erwähnen wir zum Schlusse noch, um nicht unvollständig zu sein, den deutschen Obstwein. Es waren einige Sorten zur Ausstellung geschickt worden, aber so unbedeutend in ihrer Qualität, daß wir kaum mehr davon sagen können, als daß sie eben vorhanden waren.

England, oder besser die englischen Colonien, Australien, insbesondere Victoria, dann das Cap der guten Hoffnung hatten ganz vortreffliche Weine ausgestellt, die ihren Ruf vollständig rechtfertigten. Für den Handel, zumeist nach England, werden dieselben immer wichtiger.

Das Capland mag heute 230.000 Eimer, Australien von feinen kräftigen Weinen wohl etwas mehr als 25.000 Eimer erzeugen.

In Australien, im Gebiete von Victoria, hat man seit beiläufig 15 Jahren mit dem besten Erfolge die deutsche und französische Rebe eingeführt und sind die Resultate gerade in Betreff der weissen Weine von Victoria wenigstens nach den Proben, die der Jury vorgelegt waren, ganz staunenswerth. Ein unläugbarer Fort-



schritt ist gegen die früheren Jahre hier zu verzeichnen und dürfte die Weincultur bei der raschen Entwicklung und rationellen Behandlung derselben die Grundrente ganz bedeutend erhöhen. Von den Capweinen, die längst bekannt sind, kann man blofs hervorheben, dafs sie auch in Wien ihr altes Renommée und ihre Bedeutung für den Handel rechtfertigten.

Frankreich hat wie bekannt eine grofse Anzahl von Rothweinen, mehrere Sorten weifser, dann verschiedenartige mouffirende und eine bedeutende Anzahl von Dessertweinen. Fast alle Sorten waren zur Ausstellung geschickt worden und behaupteten wie schon so oft und auf anderen Ausstellungen so auch in Wien für Frankreich den ersten Rang unter den Wein producirenden Ländern, wengleich weltbekannte Firmen sich an der Ausstellung nicht betheiligt hatten. Die Gesamtproduction Frankreichs mag durchschnittlich 70 Millionen Eimer in einem Werthe von 700 Millionen Francs betragen und werden 2,276.915 Hektaren Land so bebaut, dafs man im Durchschnitt ein Geringes mehr als 23 österreichische Eimer auf das Katastraljoch Production rechnen kann.

Was die Burgunder Weine anbelangt, so waren dieselben auf der Ausstellung sehr verschieden vertreten. Man fand ordinäre und mittlere Sorten und so manchen sehr feinen Bouquetwein mit würzigem Geschmack, kräftig und voll, so dafs man unverkennbar die Rebe und die Cultur auch ohne Vignette sehr leicht erkennen konnte. Von den feinen Bordeaux-Weinen waren fast alle Sorten vorhanden und abgesehen von den hohen Preisen liegt eben gerade in dieser Verschiedenheit der Behandlung und Geschmacksbildung ein nicht zu unterschätzender Werth für die Exportfähigkeit und die Ausdehnung des Consums. Abgesehen aber davon, dafs Frankreich die verschiedenen Geschmacksrichtungen genau zu treffen versteht und durch die Eleganz der Ausstattung seiner Weine vor allen anderen Ländern einen grossen Vorsprung hat, kann kein Land, zumeist in Betreff der kleinen Rothweine aus den verschiedenen Departements, die Richtigkeit der angegebenen Preise vorausgesetzt, auf dem Weltmarkte mit ihm concurriren. Qualitätshaltige Mittelweine aber werden höher im Preise gehalten, so dafs diesen Sorten gegenüber die Rothweine producirenden Länder, Oesterreich-Ungarn an erster Stelle, dann Italien, immerhin mit Vortheil exportiren können, wenn sie eben mit sorgfältiger Auswahl des Productes und fachmännischer Gebahrung den Markt zu gewinnen streben.

Von kleinen weifsen Weinen hatte Frankreich wenig Bedeutendes ausgestellt, dagegen fand man sehr schönen Sauterne nebst dem altberühmten Chateau Iquem.

Betreffs der füfsen Weine, Frontignan, Muscatlunel u. s. w. waren sehr schöne und harmonisch gehaltene Sorten zur Ausstellung geschickt worden. Doch trat bei vielen Cognac oder Sprit und ein unnatürliches, übertriebenes Bouquet hervor, was man vielleicht auf Rechnung der hohen Temperatur mit zu setzen hat, unter welcher die Weine eingelagert wurden und verkostet werden mußten.

In Betreff des französischen Champagners denken wir, nachdem der Artikel der ganzen Welt bekannt ist, nichts Besonderes hervorzuheben. Frankreich beherrscht damit den ganzen Weltmarkt und hat in letzterer Zeit mehrere neue Firmen wachgerufen, welche schon heute neben den altrenommirten mit viel Glück den Markt auszubeuten versuchen. Man suchte daher auch von Seiten der Jury durch Prämiirung einiger mouffirender Weine, welche dem Gaumen nicht besonders mundeten, den Wettstreit in Production und Handel zu ermuthigen.

Am Schluffe erwähnen wir noch, dafs auch C o r f i c a einige Weine ausgestellt hatte, die sich übrigens bis heute noch keines besonderen Rufes erfreuen und auch zum gröfseren Theil so schlecht im Geschmacke waren, dafs man mit Recht annehmen kann, dafs die Cultur auf einer sehr niedrigen Stufe stehe. Nicht viel besser waren die vielen Weine, welche durch das französische Regierungsdepartement von



Algier ausgestellt waren. Die Menge und Verschiedenheit zeigte, daß wohl ein reiches Material vorhanden ist, aber daß weder die Cultur noch die Behandlung des Weines auf einer besonders hohen Stufe stehe. Die vielen fehlerhaften und trüb gewordenen Weine erdrückten einzelne aus anderen Districten eingefandte; wie sehr auch deren vorzügliche Qualität zeigte, daß man Vorzügliches und Ausgezeichnetes leisten könne. Woran es da mangelt, wird Frankreich in der That am besten selbst wissen, wir können nur Vermuthungen aufstellen. Möglich, daß der rasche Wechsel der Temperatur zumeist in der Zeit der Reife ein Haupthinderniß für die Entwicklung der Qualität ist. Dennoch ist das rasche Wachsen der Weincultur besonders bemerkenswerth. Im Jahre 1864 betrug das Weinland 9715 Hektaren, im Jahre 1870 dagegen schon 22.055 Hektaren. Die Production ist von 64.000 Hektoliter im Jahre 1864 auf mehr als 100.000 im Jahre 1870 gestiegen.

Fassen wir daher unser Gesammturtheil über Frankreich zusammen, so müssen wir anerkennen, daß das Mutterland wie seine Colonien seit dem Erlöschen der Traubenkrankheit, Oidium, wieder dauernd in fortschrittlicher Entwicklung begriffen ist. Wollte Jemand nach den ausgestellten Weinen diese unsere Ansicht dennoch bezweifeln, so bitten wir wohl zu beachten, daß sämmtliche französische Weine vom Beginne der Ausstellung an in keinem Keller lagerten und auch bei großer Hitze im französischen Pavillon gekostet werden mußten. Und dennoch haben sowohl die kleinen als die hochfeinen Weine die hohe Temperatur ebenso wie die schlechte Lagerung vollkommen gut ausgehalten, ein Vorzug, den wir bei Weinen aller anderen Länder vergeblich suchen würden. Dazu kommt noch, daß alle französischen Weine eine vorzügliche Ausstattung, gute Wahl der Flaschen und vortreffliche Verkorkung auszeichnet; es ist daher kein Wunder, daß Export und Handel sich von Jahr zu Jahr vergrößern, daß Frankreichs Weine auf allen Märkten der Welt Absatz finden und nur sehr selten Vorräthe von altem Weine sich ansammeln, die, wenn sie vorhanden sind, natürlich mit sehr hohen Preisen bezahlt werden.

Griechenland hatte eine nicht bedeutende Zahl feiner Weine zur Beurtheilung ausgestellt. Und selbst unter den wenigen waren noch mehrere krank und schlecht geworden. Eigenthümlich und dem Fremden widerwärtig ist der scharfe Harzgeschmack des griechischen Weines. Der Grieche verwendet Harz, um die Haltbarkeit des Weines zu erhöhen, und wie er daran gewöhnt ist, mundet ihm auch das so mißgestaltete Product. Uebrigens werden auch diese Weine und einige andere syrupartige nur im Lande selbst consumirt. In den Handel nach Außen kommen nur die guten Weine der jonischen Insel, die Korfu und Korinth Weine. Der Handel ist mit diesen Weinen auch im glücklichen Steigen begriffen und entwickelt sich seit dem Jahre 1867 mit der von der Regierung sehr gepflegten Production. Junge Griechen werden nach Spanien und Frankreich zu ihrer Ausbildung geschickt. Vereine und önologische Gesellschaften sind gegründet worden und haben anerkennenswerthe Resultate geliefert. Diese Entwicklung ist um so mehr zu wünschen, als eben das Land allenthalben ein vorzügliches Material liefert. Der Absatz der griechischen Weine aller Art ist auf den Märkten der Türkei, Rußlands, Englands und auch Triests für weiteren Export.

Italien bot eine sehr große Anzahl verschiedener Weinforten und eine bedeutende Menge von Sicilianer, Piemontesischen und Lombarder Weinen waren ausgestellt. Die gewöhnlichen Rothweine Italiens, dünne, leichte und wenig herbe Weine bilden einen guten Handelsartikel und stehen den französischen kleinen Weinen wenig nach. In guten Jahren können sie auch hinsichtlich der Preise mit diesen concurriren.

Die dickeren, vollen, starken, gedeckten und auch ziemlich herben Weine bilden gleichfalls ein vorzügliches Product Italiens und werden auf allen Wein-



märkten geschätzt. Leider kamen auf der Ausstellung wie fast von allen südlichen Ländern auch in Italien mehrere kranke Weine vor, die unzweifelhaft darauf hinweisen, daß Behandlung und Kellerwirthschaft noch sehr mangelhaft sind.

Was die süßen, weißen und rothen Dessertweine anbelangt, so hatte Italien mehrere so vortreffliche Sorten ausgestellt, daß man bei der Aehnlichkeit derselben mit den spanischen und portugiesischen Weinen und dem vorzüglichen Stoffe wohl erwarten kann, daß dieseiben, wenn man es eben in Italien versteht, die Verhältnisse auszunützen, den Weinen der pyrenäischen Halbinsel bedeutende Concurrenz machen können. Es ist dies um so eher zu erwarten, als die ganze Weinbereitung Italiens seit den letzten Jahren überall sichtbare Fortschritte gemacht hat. Der Entwicklung der Production kann mit Leichtigkeit die Entwicklung des Handels folgen.

Portugal hat süße, herrliche und kräftige Weine, welche altberühmt sind, neben einigen wenigen weißen und rothen Weinen gewöhnlicher Sorte ausgestellt. Nur die feineren Weine verdienen Beachtung, da sie vor allen durch ihre Kräftigkeit für den großen Handel und weiten Transport berechnet sind und in den fernsten Ländern ihren Absatz finden. Zu diesen Sorten zählen die altportugiesischen Sectweine und der blaublutige Madeira, insbesondere der trockene, Dry Madeira genannt, welcher letzterer nach der langen und endlich überstandenen Traubenkrankheit für den Handel wieder bedeutend wird und die zahlreichen Imitationen zu verdrängen beginnt. Eine Specialität Portugals sind die vorzüglichen Portweine, die einen Weltruf genießen. Der größte Consumt derselben und auch der anderen portugiesischen Weine ist England. Amerika, Rußland, theilweise auch Deutschland und Frankreich sind die Abnehmer portugiesischer Weine, die, von einem gut organisirten Handel geleitet, seit langen Jahren den Markt behaupten.

Spanien ist, wie bekannt, reich an köstlichen Weinen und producirt viele verschiedene Sorten weiß und roth zumeist geringerer Qualität. Doch ist bekannt, daß diese Weine wenig haltbar sind. Anders verhält es sich mit den berühmten Weinen von Malaga, Pietro, Xiemenos, Malvasier, Tinto und anderen dicken, starken Weinen. Malaga ist der älteste der in den Handel gebrachten spanischen Weine und repräsentirt für das Volkseinkommen einen bedeutenden Werth. Auch der berühmte Xeres (Scherry), ein bekannter weißer Wein von vorzüglicher Güte, erhält einen bedeutenden Handel. Die anderen oben genannten Weine sind liqueurartig, süß und mit feinem Bouquet und werden im Lande selbst, in England und in einzelnen überseeischen Staaten consumirt.

All' diese ausgestellten Weine zeigten, daß die Weincultur wie die Weinbereitung eine gut entwickelte ist, und daß es schwer sein wird, abgesehen von der günstigen geographischen Lage, diesen schon von Natur aus vorzüglichen Weinen Concurrenz zu machen.

Rumänien. Die von diesem Lande zur Ausstellung geschickten Weine boten wenig Erfreuliches und zeigten wie andere agricole Producte den niederen Stand der landwirthschaftlichen Cultur. Die Weine waren zumeist schlecht und krank und nur einige Sorten ließen errathen, daß eine fachverständige Erziehung und fachmännische Behandlung manches Gute erzielen könnte. Aber die Weincultur gedeiht in einem Lande nur dann, wenn die Landwirthschaft überhaupt entwickelt ist und den Landmann ein gewisses Maß von Bildung auszeichnet.

Rußland hat allgemein mit seinen ausgestellten Weinen überrascht. Besonders beachtenswerth waren die schönen Muscatweine und die weißen und rothen Weine aus Taurien, da dieselben zeigten, wie richtig man erkenne, welche Sorten, den Verhältnissen entsprechend, im Lande gepflanzt werden sollen. Aus



Warschau war eine Sammlung von alter Tokayeressenz ausgestellt, die man mit ihren 200 Jahren und riesigen Preisen nur als Specialität beachten kann. Die leichten Weine der Krim werden im Lande confumirt und kommen noch nicht in Handel.

Aufser Wein hatte Rußland ganz allein noch Meth ausgestellt und zwar Proben aus dem vorigen Jahrhunderte neben solchen von einem Alter von zwei bis drei Jahren. Wie gerühmt diese süßen Getränke auch sein mögen, so stehen sie doch jedem Traubenweine nach und sind dabei unverhältnißmäsig theuer. Die ältesten Sorten waren mit 10 bis 15 Rubel, die jüngeren mit 2 bis 5 Rubel angesetzt.

Die Schweiz sucht mit großer Sorgfalt die Weincultur zu heben, allein die wenigen Sorten, welche ausgestellt waren, gehören unter die gewöhnlichen Tischweine und zeigten wenig Besonderes. Nach den Proben übrigens kann man sogar behaupten, daß Cultur und die Kellerwirthschaft noch ziemlich weit zurückstehen. Die Weine der Schweiz werden ohnedies nur im eigenen Lande confumirt.

Die Türkei. Die hier erzeugten Weine haben den Charakter der ordinären griechischen Sorten und besitzen auch den Harz- und Pechgeschmack der selben. Ein Handel mit diesen Weinen existirt nicht, da dieselben im Productionsgebiete vollständig verzehrt werden. Nur die Sorten von den griechischen Inseln Samos und Cypem machen davon freilich eine Ausnahme und können bei ihrer natürlich guten Qualität und mit rationeller Behandlung für einen größeren Handel allmählig Bedeutung gewinnen.

### Oesterreich-Ungarn.

Wir können diese beiden Länder wohl nach ihrer Production, aber nicht nach ihren handelspolitischen Beziehungen trennen. Ohne daß wir uns auf eine weite Motivirung einlassen, die Jeder sich selbst machen kann, gehen wir von der Ansicht aus, daß der österreichisch-ungarische Weinhandel und insbesondere der Weinexport durch die Art des Productes, die Märkte und Handelswege, ein untrennbares Ganzes bildet. Was die Production anbelangt, so können wir nur die einzelnen Districte, ohne auf Bezirke und Gegenden einzugehen, und hier wieder nur jene besonders hervorheben, welche exportfähige Weine produciren und wirklich am Weinhandel sich betheiligen.

Die Ausstellung war überwiegend mit den kleinen weißen Landweinen aus Oesterreich und Ungarn beschickt worden. Der leichte, dünne, je nach der Sorte harte und weiche Geschmack dieser Weine ist bekannt und erwähnen wir nur, daß dieselben wegen ihrer guten Eigenschaften sich sehr gut zum Verschnitt mit anderen Weinen eignen und auch für die Provinzen Oesterreich-Ungarn und den täglichen Bedarf einen großen Handel unterhalten. So groß das Erträgniß an solchen Weinen in guten Jahren oft auch ist, so häufen sich dieselben nur selten in größeren Vorräthen auf, da sie eben der Bedarf des Inlandes verzehrt und selbst das Ausland in guten Jahren große Mengen confumirt. Die fünfjährigen Durchschnittspreise sind bei diesen geringeren weißen Weinen 5 bis 7 fl. und bei guten Mittelweinen 8 bis 12 fl. per österreichischen Eimer.

1	österreichischer Eimer	=	56 $\frac{1}{8}$	französischen Liters
1	"	"	=	49 preussischen Quart
1	"	"	=	14 $\frac{1}{2}$ polnischen Garnit
1	"	"	=	12 $\frac{1}{2}$ englischen Gallonen
4	"	"	=	1 Oxhoft
1	"	"	gibt circa 75 Rheinwein- oder Bordeauxflaschen.	

Gewicht 1 österreichischer Eimer = 100 Zollpfund.



Unter den österreichischen Provinzen producirt zumeist Mähren die eben beschriebenen Mittelweine und macht sehr lobenswerthe Anstrengungen, Qualität und Quantität fortgesetzt zu erhöhen. In Ungarn sind es die Gegenden von Fünfkirchen, Prefsburg, Waizen u. s. w., wo diese leichten billigen Mittelweine gezogen werden.

Von feinen weissen österreichischen Weinen, welche in Fässern und Flaschen auch exportirt werden, sind in erster Richtung die Gebirgsweine des Hügellandes von Klosterneuburg, Weidling, Kahlenberg, Nufsberg, Grinzing, Gumpoldskirchen und einige von Vöslau zu nennen. Alle diese Weine zeichnet Zartheit, feines Bouquet und schöne Farbe aus und werden bei ihrer vorzüglichen Behandlung nur von den Weinen des deutschen Reiches erreicht. Sie finden daher auch im Lande selbst wie im Auslande grossen Anwerth. Man zahlt für den Eimer feinste Waare 20 bis 25 fl., ein Preis, welcher gleichfalls die Exportfähigkeit bedeutend unterstützt.

In den genannten Gegenden wird auch Strohwein als eine Specialität erzeugt, auf welche die einzelnen Eigenthümer grossen Werth legen. Wir müssen uns gegen die Erzeugung dieses Weines ganz entschieden aussprechen. Erstens bildet derselbe keinen Handelsartikel und kann ihn nicht bilden, da er nicht haltbar ist und auch der Urstoff nicht genügend vorhanden; zweitens durch die Bereitung von Strohwein die besten Trauben und Trockenbeeren dem anderen Wein entzogen werden, was bei dem geringen Vorhandensein solcher edlen Qualitäten als eine somit ganz verfehlte Manipulation, das ursprüngliche Product nur schädigt. Schliesslich ist dieses Product ein süsses Getränk, das den Namen eines Dessertweines gar nicht verdient.

Ungarn producirt eine ziemliche Anzahl feiner weisser Weine, unter denen als eine Perle von hohem Werthe der Tokayer hervorrage. Wir brauchen bei dem grossen Ruhme, den dieser Wein genießt, denselben nicht weiter hervorzuheben. Nur können wir die Bemerkung nicht unterdrücken, dass die zur Weltausstellung geschickten Sorten keineswegs einen Fortschritt in der Cultur und der Behandlung zeigten. Schade um die kostbarste Essenz, welche die Natur ohne allen Beifatz erzeugt und die man doch eigentlich nicht zu verwerthen versteht.

Tokayer Weine, Ausbrüche und Essenzen finden ihren grössten Absatz in Galizien, Russland und Nord-Deutschland und gehen seit den letzten Jahren auch nach England, Amerika, Frankreich und Süd-Deutschland, wo man allmählig Geschmack gefunden hat an Ausbrüchen und fetten Essenzen, die sich in der That unter die feinsten Dessertweine einreihen lassen. Am besten werden dieselben in Russland und Polen bezahlt. Zu Originalflaschen versendet, kann man für Tokayer Ausbruch als Dessertwein 1 fl. 50 kr. bis 8 fl., für feine und hochfeine Tokayer Essenz 4 bis 8 fl. per Flasche =  $\frac{1}{2}$  Liter erhalten.

Feine weisse Weine werden noch in den Gegenden von Somlau, Neszmélye, Bádacfony, Villány, Magyarát, Diószeg und Oedenburg erzeugt und in den Handel gebracht. Ueberraschend schöne Sorten waren zur Ausstellung zumeist von Bádacfony geschickt worden, die kräftig, voll Saft und reinem Geschmack, eine vortreffliche Behandlung verriethen. Erst in neuerer Zeit sind die Diószeger Weine bekannt und beliebt geworden.

Es ist bemerkenswerth, dass ein hochgestellter ungarischer Cavalier mit grossen Opfern sich bemüht hat, die Weincultur in diesen Gegenden zu heben und es in der That dahin gebracht hat, dem Diószeker und Bádacfonyer Wein einen guten Ruf zu verschaffen. Auch die Ruster und Oedenburger Weine, dann die Ausbrüche und Essenzen derselben, die als Dessertweine eine nicht unbedeutende Rolle im Handel spielen, waren auf der Ausstellung in vorzüglicher Weise vertreten. Sie werden mit Vorliebe in den österreichisch-ungarischen Provinzen und in Deutschland consumirt und gehen nach Holland, Schweden, Norwegen und Amerika, wo sie in Folge ihrer Haltbarkeit und durch ihre immer bessere Entwick-



lung, je älter sie werden, dann endlich auch durch ihre Billigkeit einen guten Markt behaupten. Man bezahlt den Eimer mit 30 bis 60 fl.

Vor allen haben die Siebenbürger Weine auf der Ausstellung einen wesentlichen Fortschritt bekundet und ebenso Aufmerksamkeit wie Anerkennung allgemein gefunden. Es ist bemerkenswerth, daß die Weine von eingeführten fremdländischen Reben weniger bedeutend waren als die von den ursprünglichen einheimischen und sorgfältig gepflegten.

So hat, um nur ein Beispiel zu geben, Bákator ein wundervolles Product geliefert.

Die angeblichen Tisch- und Tafelweine Siebenbürgens sind sehr angenehm und lieblich, allein im Preise wegen der noch geringen, aber heute sich sehr entwickelnden Production und des starken Consums im Lande selbst sehr hoch. Auch einige süße Dessertweine, durchwegs Specialitäten und weniger bedeutend, erzeugt Siebenbürgen. Die Weinbereitung und Kellerwirthschaft muß wenigstens nach den ausgestellten Proben eine ganz vortreffliche sein.

Steiermark producirt keine feinen und hochfeinen Weine und selbst die in bedeutender Menge producirt geringen und mittleren Weißweine erlangen trotz aller, übrigens sehr rühmenswerthen Bemühungen und auch in den besten Jahrgängen erst nach langer Lagerung ihre vollständige Flaschenreife. Die Weine werden fast alle im Lande selbst, zum Theil auch in Kärnten und Oberösterreich verbraucht. Einige vortreffliche Anstalten, Vereine und Schulen suchen die Weincultur zu heben und haben auch schon manchen Erfolg erreicht.

Görz hat mancherlei Gutes geliefert und ist es wohl zu hoffen, daß diese schöne Provinz im Laufe der Zeit noch viel Besseres produciren wird. Man verwendet auch viel auf die Veredlung des Productes und dürfte Ausdauer und Fleiß in kürzester Zeit gute Früchte bringen. Görz consumirt den großen Theil seines Productes selbst und exportirt den Rest nach Triest und Kärnten.

Das übrige Istrien, das Gebiet von Triest und Krain, dann auch Kroatien und Slavonien hatten ihre verschiedenartigen Weine ausgestellt, unter welchen die Triester ganz vortheilhaft hervorragten. Es sind zumeist ordinäre und mittlere Weine, die wegen ihrer Billigkeit in manchen Gegenden den Weinhändler und Speculanten wohl heranziehen, aber in Folge mangelhafter Cultur und Behandlung noch wenig für den Export sich eignen.

Tirol erzeugt in den Gebieten von Meran, Bozen und Brixen viel weiße und rothe Trauben für einen kleinen und mittleren Wein. Die wasserreiche, aber zuckerarme Traube liefert kein besonders edles Product, das sich auch wegen seiner geringen Haltbarkeit für den Export wenig eignet. Er wird daher im Lande selbst consumirt und geht zu einem Theil nach Vorarlberg, Salzburg und Kärnten, zum Theil auch nach Baiern und der Schweiz.

Die letztgenannten Provinzen produciren auch einigen rothen Wein, dessen wir noch für die Hauptproductions-Orte gedenken müssen. In Kärnten, Steiermark, Krain und Istrien ist er von geringerer Bedeutung.

Am Schlusse unserer Betrachtung über die weißen Weine erwähnen wir noch in Kürze die österreichischen mouffirenden Schaumweine, von denen jedoch auch nur Vöslau, Graz und Retz und einige ungarische Productionsorte einige Sorten ausgestellt hatten. Betreffs der Productionsmenge und der Handelsbeziehungen ist wenig bekannt und es scheint, als ob man in den letzten Jahren aus uns unbekanntem Gründen auf die wichtige Fabrication der mouffirenden Weine kein besonderes Gewicht mehr legt.

Am bedeutendsten und am wichtigsten ist die Production noch in Vöslau und Graz, von wo aus das In- und Ausland, hier zumeist England und Schottland große Mengen mouffirender Weine und Schaumweine bezieht. Auch der ungarische Schaumwein sucht seit den letzten Jahren den lange vernachlässigten Markt zu gewinnen, und das für den österreichisch-ungarischen Weinhandel sehr wichtige Product ernstlich zu cultiviren. Es ist kein Zweifel, daß, wenn nicht oberflächlich,



fondern mit Verständniß betrieben, die Production der mouffirenden Getränke von hohem Werth für Oesterreich sein kann.

Wir gehen nun zur Betrachtung der Rothweine Oesterreichs über. Der Grund der scharfen Trennung von den weissen Weinen ist leicht erklärlich. Es gibt eben in Oesterreich-Ungarn Productionsgebiete, welche nur weissen und solche, welche nur rothen Wein erzeugen. Auch hat man in früheren Jahren auf die Production von rothem Wein wenig Gewicht gelegt, da erstens die Vorliebe für weissen allgemein herrschend war und zweitens die Ausfuhr der österreichisch-ungarischen rothen Weine durch lange Jahre so gering war, daß zahlreiche Mengen in den Kellern liegen blieben und häufig verderben. Die jetzigen Verhältnisse sind anders geartet und kann der verständnißvolle Weinhändler in der Entwicklung des Handels mit rothen Weinen der Heimat viel nützen. Zu gleicher Zeit hat sich in den letzten Jahren der Consum von Rothwein auch in den österreichisch-ungarischen Provinzen fast um das Dreifache gesteigert. Die Erkenntniß der Gesundheit nährenden Kräfte des Rothweines, die sorgfältigere Pflege von Seiten der Producenten haben dies in solcher Weise entwickelt, daß die Vorräthe der rothen Weine sehr gefucht sind und theuer bezahlt werden.

Das für Oesterreich wichtigste Gebiet der Rothwein-Production ist Vöslau sammt Umgebung. Es sind außerordentlich schöne rothe Gebirgsweine, welche hier producirt werden, und heute auch schon Lieblingsweine zahlreicher Consumen-ten sind.

Auch gute mittlere Rothweine und einige feine Weine, von denen mehrere wegen ihres geringen Gerbestoffes zum Verschnitt mit anderen Rothweinen sehr geeignet sind, werden auf dem flachen Lande von Niederösterreich producirt.

Auch Südtirol zu Trient und Roveredo producirt zumeist Rothwein und darunter einige Sorten, welche für den Handel der Zukunft sicherlich ein vortreffliches Material bieten werden. Heute schon sorgen önologische Gesellschaften und Vereine für die Hebung der von Natur aus sehr günstig angelegten Cultur. Der Handel führt ihn heute nach Nordtirol, dann nach Kärnten, Krain und Steiermark. Auch ist der Consum im Lande selbst ein sehr bedeutender.

Dalmatien ist reich an gediegenen und verschiedenartigen Rothweinen und zeigte auf der Ausstellung gar manchen bisher noch verborgenen Schatz. Der Dalmatiner Rothwein zeigt in feiner Jugend einen vollen und kräftigen, etwas süßlichen Geschmack und enthält dabei so viel starken Gerbstoff, daß diese Weine als Verschnittweine für dünne leichte Rothweinsorten sich ganz besonders gut eignen. Daneben fanden wir auf der Ausstellung leichte, angenehme und bouquetreiche Weine von ganz außerordentlichem Geschmack. Auch vino seco wird in freilich primitiver Weise erzeugt und bildet mit andern Dessertweinen eine Specialität, für welche Dalmatien in Hülle und Fülle das schönste Material besitzt. Man hat in neuester Zeit Beweise geliefert, daß alle Dalmatiner Weine bei richtiger und sorgfältiger Behandlung haltbar und exportfähig sind. Allein es wird unbedingt nothwendig, wenn man den Handel mit Dalmatiner Weinen heben will, daß die möglichst weitgehenden Handelserleichterungen und genügende Verkehrsbeziehungen geschaffen werden. Es ist jedoch in den letzten Jahren schon sehr viel Wein nach Oesterreich, Ungarn, Steiermark und auch nach dem Auslande exportirt worden, und dürften diese Absatzquellen mit dem Bekanntwerden, der dalmatinischen Weine in kurzer Zeit sehr bedeutend werden.

Das kaiserlich-königliche Ackerbauministerium hat auch seit den letzten zwei Jahren auf das kräftigste und von gutem Erfolg begleitet, diesen Handel unterstützt. Ebenso hat eine in jüngster Zeit gegründete önologische Gesellschaft einen bedeutenden Wirkungskreis sich geschaffen und es ist kein Zweifel, daß diese Bemühungen ebenso wie die Aneiferung der landbauenden Bevölkerung durch die Landesvertretung von großem Erfolge sein werden, sobald eben nur auch noch die so hemmenden Zollschranken zwischen Dalmatien, Oesterreich und



Ungarn fallen und die Verkehrsverhältnisse durch den Bau der Eisenbahnen geregelt sein werden.

Ungarn producirt hervorragend Rothwein in den Gegenden von Ofen, Erlau, Vizonta, Menes, Carlowitz, Villany, Szeghward und an noch andern Orten, wo neben mittleren und ordinären Weinen auch feine Sorten gedeihen.

Die ersteren sind in guten Jahrgängen in großen Mengen und zu billigen Preisen zu haben. Doch sind sie theilweise wenig haltbar. Man gibt die Schuld davon einerseits klimatischen Verhältnissen und der Bodenbeschaffenheit, andererseits aber auch der schlechten Cultur, der mangelhaften Anlage und vor Allem der noch sehr ungenügenden Kellerwirthschaft. Wenigstens haben Fachmänner schon seit Langem bewiesen, daß sie diese kleinen Weine, wenn sie dieselben frühzeitig erhalten, mit dem besten Erfolge durch Jahre hindurch vollkommen gut erhalten haben. Das ist von großer Wichtigkeit, denn gerade mit diesen und mit den Mittelweinen kann Ungarn ein viel größeres Geschäft schaffen, als mit seinen hochfeinen Sorten. Mit der Entwicklung der Production und Behandlung des Weines, mit der Ausnützung der Wasserstraßen und der Eisenbahnen kann Ungarn bei der großen Preiswürdigkeit seiner Weine allen französischen und italienischen Weinen eine ganz empfindliche Concurrnz bereiten.

Was die feinen und feinsten Rothweine aus den oben angeführten Gegenden betrifft, so haben die ausgestellten und heute schon sehr bekannten Sorten ihren ehrenvollen Ruf wieder bewährt. Nur müssen wir das System der Erzeugung von zu süßen rothen Weinen auch hier tadeln, da dieselben wenig haltbar sind und dieselben immer bei einem Temperaturwechsel einer späteren schädlichen Nachgährung unterliegen, was natürlich dem Ruf dieser Weine sehr nachtheilig ist.

In Betreff des Handels ist es gar kein Zweifel, daß diese Weine bei richtiger und verständnisvoller Behandlung wenigstens allen mittleren französischen Sorten ebenbürtig sind.

Wir können dabei einige allgemeine Bemerkungen nicht unterdrücken. In Ungarn und zum Theile auch in Oesterreich liegt der Weinhandel oft in den Händen von Speculanten und nicht in jenen von fachmännisch gebildeten Weinhändlern. Man betrachtet da oft den Wein wie ein gewöhnliches Rohproduct, das man eben nur kaufen muß, um es dann unter einem renommirten Namen wieder zu verkaufen. Dabei wird das oft kostbare und edle Product ganz vernachlässigt und der gefamnte auch der geschulte Weinhandel geschädigt. Der Fremde kann in Oesterreich nicht wie in Frankreich oder am Rhein selbstständig als Käufer auftreten. Die Handelsbeziehungen sind durch zahlreiche Verkehrsbelästigungen erschwert. So hat man z. B. in Ungarn in einem Umkreise von 5 bis 6 Stunden oft drei verschiedene Maafse, die selbst dem Oesterreicher nicht immer genau bekannt sind. Auch ist man daselbst gezwungen, nach einem alten verrotteten Gebrauch, der den Handel sehr schädigt, den Wein mit sammt dem Lager (Hefe) zu übernehmen und zu zahlen. Diese Verhältnisse und noch andere Uebelstände müssen in Kurzem geändert werden, wenn die hoffnungsvolle Handelsentwicklung nicht wieder gestört werden soll.

Betrachten wir noch am Schluffe die rothen süßen Ausbrüche oder Dessertweine. Zwei Sorten haben auf der Ausstellung erneute Anerkennung gefunden und werden seit längerer Zeit schon nach Deutschland, Holland, Amerika u. s. w. exportirt. Es ist dies in erster Richtung der Méneser Ausbruch und dann der Carlowitzer Dessertwein. Die Preise dieser Weine sind fast gleich den bereits oben angegebenen Preisen der Weißweine.

Im großen Ganzen ist die Productionsfähigkeit Oesterreich-Ungarns zumeist an kleinen und mittleren, rothen und weißen Weinen sehr groß. Nach Frankreich producirt Oesterreich mit einer Durchschnittssumme von 35 Millionen Eimern am meisten Wein unter allen andern Ländern. In Ungarn allein sind 621.671 Katastraljoch à 1600 Quadratklaster dem Weinbau zugewiesen, das



höchste Durchschnittsertragniß per Joch mag in Ungarn und auch in Oesterreich 20 Eimer sein, eine Angabe der amtlichen ungarischen Statistik, welche sehr geeignet und auch sehr günstig ist, um die schädlichen Irrthümer und Illusionen über die Productionsfähigkeit Ungarns zu zerstören. Die reiche Menge producirten Weines reicht selbst in ungünstigen Jahren hin, den steigenden Consum des Inlandes zu decken und dabei auch noch grössere oder kleinere Mengen zum Export zu bringen.

In Betreff der Preise sind alle österreichisch-ungarischen Weine trotz der grossen Preisaufschläge in den letzten Jahren doch noch so billig, daß man noch niemals Veranlassung gehabt hat, zur Erzeugung von Kunstweinen zu schreiten. In Betreff der Adjustirung, der Wahl der Flaschen und der sorgfältigen Verkorkung der Flaschenweine kann man den günstigen Urtheilen der Consumenten glauben, daß man allen Anforderungen gerecht zu werden sich bemüht. Die Ausstellung gab übrigens auch Gelegenheit, über den guten Geschmack und die nette Ausstattung sich ein vollkommen selbstständiges und gewiß günstiges Urtheil zu bilden. Um nun schliesslich unser Urtheil zusammenzufassen, können wir getrost behaupten, daß trotz der ungünstigen Jahre seit 1867 ein wesentlicher Fortschritt zu verzeichnen ist, der auch auf der Weltausstellung zu Wien vollkommen hervortrat. Die Producenten und Weinhändler haben gezeigt, daß sie die Entwicklung und den Bedarf der Zeit verstehen und geneigt sind, jeden Fortschritt anzunehmen, und jede neue Gestaltung der Production und des Handels auszubeuten. So hat man das Verfahren Pasteur's gründlich studirt und bei nicht haltbaren kleineren und feineren Weinen, ebenso wie bei überseeischen Sendungen anzuwenden versucht.

So hat man erkennen gelernt, daß der Weinhandel nicht bloß darin besteht, daß man Wein kauft und wieder verkauft, sondern daß er auf einem ganz bestimmten Studium der Bedürfnisse und Wünsche der Menschen, die im Osten und Westen, im Süden und Norden ganz verschieden sind, beruht, und daß darnach die verschiedenen Arten und Sorten der Weine bestimmt ausgewählt, ganz besonders behandelt und ausgestattet, und so dem Verkehr übergeben werden müssen. Ist dies überall von Wichtigkeit, so ist es für den österreichisch-ungarischen Weinhändler geradezu die Grundlage seiner ganzen Existenz und seiner Geschäftsentwicklung. Mit hundert verschiedenartigen Sorten hat er es zu thun, mit exportfähigen Weinen und mit solchen, die einen Transport nicht vertragen, mit Vorurtheilen, die bewältigt werden müssen, mit einer Geschmacksrichtung, die erst erzogen und dann erhalten werden muß. So hat der österreichisch-ungarische Weinhändler eigentlich Alles erst neu zu begründen und Bahnen erst zu eröffnen, welche noch große Opfer kosten, aber dann auch gewiß lohnend sein werden.

Nach all diesen Richtungen, welche wir als unsere Aufgabe gekennzeichnet haben, hat die Klosterneuburger Weinbau-Schule ganz sichere Anregungen gegeben und schon bedeutende Erfolge erzielt. Aber auch der österreichische Weinhändler war in den letzten Jahren nicht müßig und hat, was Fachkenntniß, Bewirthschaftung und Kellermanipulation anlangt, den deutschen und französischen, den spanischen und portugiesischen Weinhändler bereits eingeholt und durch eine Anzahl großer Firmen im Auslande alle Anerkennung sich verschafft.

Die internationale Jury hat dies auch vollkommen anerkannt und durch eine große Reihe von Auszeichnungen der Ueberzeugung Ausdruck gegeben, daß der österreichische Wein für den Weltmarkt bestimmt und auf denselben hinzustreben vollkommen berechtigt ist. Wir entnehmen der Koblenzer Zeitung Nr. 186 den 30. Juli 1873, die Aeußerung eines Mitgliedes der internationalen Jury, welcher über die österreichisch-ungarischen Weine zu dem Schlusse kommt, „daß der deutsche Weinbau wohl einsehen werde, daß ihm durch Oesterreich eine große Concurrenz, begünstigt von klimatischen Verhältnissen entstehen muß, und daß es nicht gerathen ist, auf den erreichten Lorber zu ruhen, sondern stets fort-



zufchreiten. In ähnlicher Weife spricht ſich das Londoner Blatt „Monthlay Vine and Spirit Trade“, Circular vom 12. September 1873 und das amerikanifche Blatt „Bouforts Vine and liquer“ Circular, New-York, vom 18. September 1873 aus.

Wir führen dieſs nur an, um zu beweifen, welche Achtung der öfterreichifch-ungariſche Weinhandel ſich ſchon erworben hat. Mag es dazu dienen, Producenten und Weinhändler anzueifern, auf dem eingefchlagenen Wege muthig fortzutreiben. Die günstige geographiſche Lage Oeſterreichs begünstigt alle Bemühungen und weist darauf hin, daß der öfterreichiſche Handel mit allen Producten in erſter Richtung berufen iſt, den Markt im Orient und in allen ſüdlichen Ländern zu beherrſchen. Bis heute hat man getrachtet, die öfterreichifch-ungariſchen Weine in Deutſchland, England und Amerika abzufetzen und es iſt in dieſen Ländern, ja ſelbſt in Japan, Indien und ſo weiter theilweiſe mit Glück gelungen. Auch Rußland bietet einen günstigen Markt, obgleich die enorm hohen Zölle jeden Export bedeutend beeinträchtigen.

Am Schluffe wollen wir bekennen, daß das k. k. Handels- und Ackerbau-Minifterium Vieles und Nachhaltiges für die Hebung des öfterreichifch-ungariſchen Weinhandels gethan hat. Allein es bleibt noch viel zu thun übrig, um das ergiebige Feld der Landwirthſchaft zum Beſten des Geſammt-Nationalreichthums auszubeuten. Es ſei geſtattet, hier unfere Wünſche auszudrücken, und dabei zugleich die Hinderniſſe anzugeben, welche der vollen Entwicklung des Weinhandels und der Weinproduction entgegen ſtehen.

In erſter Richtung erwähnen wir hier unfere mangelhafte und unregelte Grundsteuer, die den Weinbau ſehr belaftet; dann die hohe, ungerecht vertheilte Erwerb- und Einkommensteuer, welche in Verbindung mit den drückenden Verzehrungsſteuern den Weinhandel ſchädigt.

Die im eigenen Lande beſtehenden Zölle und die allgemeinen Zollbeläftigungen an den Grenzen des Reiches, die verſchiedenartigen Maafſe und Gewichte, namentlich in Ungarn und die ſchlechten Wege und Straßen ſind Momente, welche Production und Handel ſtören.

Endlich werden die hohen Frachtfätze für Wein bei den Eiſenbahnen, die willkürliche Behandlung von Seiten der Directionen, die ſchlechte Gebarung derſelben, der faumfelige Transport, die Mißbräuche und Beſchädigungen der Waare und endlich die ausgedehnten Privilegien der Eiſenbahnen gegenüber der Geſchäftswelt überhaupt, wenn ſie nicht bald und durchgreifend reformirt werden, niemals den Weinhandel zu jener Blüthe gelangen laſſen, welche er nach Lage und Verhältniß des Landes leicht erreichen kann. Dieſe Forderungen und Wünſche ſind ohne durchgreifenden Erfolg ſchon oft ausgeſprochen worden, und es bleibt uns eben nichts anderes übrig, als ſie ſo lange zu wiederholen, bis ſie erfüllt worden ſind.

Wenn dann im eigenen Lande Alles geſchehen, was nothwendig iſt, dann dürfte es auch für die öfterreichifch-ungariſchen Conſulate in der Fremde leichter werden, die Bemühungen der Production und des Handels ihres Heimatslandes kräftig zu unterſtützen.

Mögen dieſe unfere Wünſche richtig erkannt und beurtheilt werden. Man wird daraus leicht erkennen, daß wir von dem Wunſche befeelt ſind, die öfterreichiſche Weinproduction und den Weinhandel nach der Gunſt der natürlichen Verhältniſſe auf jene Stufe empor gehoben zu ſehen, auf welcher er ebenbürtig mit allen anderen, bereits hoch entwickelten Ländern concurrirren kann.

### Kellereinrichtung und Geräthschaften.

Wie wir uns mühevoll in dieſer großen Ausſtellung die verſchiedenartigſten Gegenstände zuſammenſuchten, welche von mehreren Ländern eingefandt worden waren, ſo haben wir uns auch leicht die Ueberzeugung verſchafft, daß es



nahe unmöglich ist, hierüber in einem vollständigen Berichte die verschiedensten Gegenstände mit all ihren Details wiederzugeben.

Die Schwierigkeit liegt darin, daß so viele Objecte der Anschauung nach recht schön und zweckmäfsig scheinen, dem praktischen Gebrauche aber keineswegs entsprechen. Da fanden wir z. B. Geräthschaften, die sich für den kleineren Haus- und Kellergebrauch gut eignen mögen, für gröfsere Bewirthschaften aber nicht ausreichen. Andere Gegenstände und Vorlagen wieder waren erst Gedanken und noch keineswegs so durchgedacht, daß sie der Praxis dienen könnten.

Wir können uns nun aber nicht allein mit der Theorie begnügen, sondern müssen deren gute Erkenntnifs und Leistungsfähigkeit auch in der Praxis erproben, was namentlich bei Weinpressen, Maschinen, Pumpen, Apparaten und noch mehreren anderen Gegenständen in erster Richtung nothwendig ist.

Demzufolge ist es uns auch nicht ermöglicht, die einzelnen hieher gehörigen Aussteller namentlich anzuführen, weil jeder Einzelne sein Princip und seine Modelle oder seine Erfindung als die besten anpreist, andererseits aber wir auch den Gebräuchen und Manipulationen der verschiedenen Länder überall Rechnung tragen und das anerkennen müssen, was durch die Oertlichkeit erheischt, in einer verschiedenartigen Weise der Arbeit sich ausgebildet hat.

Wir beschränken uns daher auf die Angabe einiger uns zweckentsprechend erscheinenden Gegenstände, Verbesserungen und neueren Erfindungen, und müssen dabei auch einiger Industriezweige, die für den Weinhandel wichtig sind, gedenken.

Ausgestellt waren theilweise in verschiedenen Ländern und Abtheilungen Weingarten-Werkzeuge, Fafspipen, Spunde, kleine und gröfsere diverse Kellergeräthschaften, Haufenblasen, Gelatine, Weinpumpen, Weinpressen, Rebel- und Quetschmaschinen, Filtrirmaschinen, Verkorkungs- und Kapselmaschinen, Gährbottiche und Mostlüftungs Apparate, Pasteuriseurs, Fafsausdämpfungs- und Flaschenfüllungs-Apparate, Flaschenmetall-Kapseln, Etiquetten, Weinschläuche und Flaschen.

Weingarten-Werkzeuge, Fafspipen, Spunde und diverse kleinere und gröfsere Kellergeräthschaften fanden wir von der Obst- und Weinbau-Schule aus Klosterneuburg sehr reichhaltig ausgestellt. Es ist eine vollkommene Musterammlung von allen Arten Gegenstände gewesen, die man gröfstentheils zur rationellen Bearbeitung der Reben haben soll.

Diese Muster bleiben permanent in obbenannter Weinbau-Schule zu Klosterneuburg behufs Besichtigung für Jedermann, und auch für die Zukunft ausgestellt. Diese vortreffliche Einrichtung ist umso lobenswerther, als man sich jeden einzelnen Gegenstand durch die Anstalt selbst verschaffen kann. Wir empfehlen daher auf das Ernsteste das Studium dieser Sammlung und brauchen bei dem dauernden Bestande derselben nicht weiter darauf einzugehen.

Von Messing-Fafspipen fanden wir einige in der englischen Abtheilung, die uns vermöge ihrer guten Einreibung und ihres Schlusses gefielen. Die übrigen aus anderen Ländern ausgestellten hölzernen mit Zinn- und auch Korkverreibungen ausgestellten Pipen boten nichts Neues, entsprachen zumeist dem kleinen Bedarfe.

Eine nicht unbedeutende Anzahl von verschiedenen kleineren Kellergeräthschaften war dann weiter vorhanden, unter denen besonders sehr praktische Korkzieher, Flaschenkörbe und Flaschenstellagen aus Eisen, letztere leicht zerlegbar hervorragten. In den französischen und englischen Abtheilungen sahen wir Haufenblasen in allen Sorten, ordinär, fein und feinst (deren beste Sorte in der russischen Abtheilung), dagegen war wieder in der französischen Abtheilung die beste Gelatine ausgestellt.

Weinpumpen und Weinpressen waren in ziemlich großer Anzahl aus Frankreich eingeschickt worden, ebenso wie vom deutschen Reich, Oesterreich und Ungarn. Etwas Neues und Bedeutendes aber wurde nicht geboten. Es ist nur zu erwähnen, daß die Pumpen mit Kolbendruck, da dieselben noch nicht in Gebrauch sind, einige Aufmerksamkeit erregten.



Rebel und Quetschmaschinen. von den oben angeführten Ländern eingeschickt, boten nichts besonders Neues.

Von Verkorkungsmaschinen, zumeist nach älteren Principien, fiel nur eine aus Lübeck mit neuerer Construction und sehr zweckmäfsig erscheinend, auf, doch mufs auch hier die Verwendung in der Praxis erst ihre Nutzbarkeit entscheiden. Von Flaschenkapselir-Maschinen war eine in der englischen Abtheilung als neue Erfindung zu bezeichnen, von deren guter Leistungsfähigkeit man sich auch schon überzeugt hat. Allein sie ist bereits bekannt und dem Fachmann nicht neu.

Auch einige Filtrirmaschinen, aus dem deutschen Reiche ausgestellt, mit neueren erprobten Verbesserungen erschienen sehr zweckmäfsig.

Die ausgestellten Gährungs- und Mostlüftungs-Apparate aus Deutschland, Frankreich und Oesterreich boten nichts Erwähnenswerthes.

Mit Pasteuriseur- und Fassausedämpfungs-Apparaten, wurden seit der letzten Pariser-Weltausstellung die verschiedenartigsten Versuche gemacht, da man deren Wichtigkeit immer mehr und mehr kennen lernte.

Es ist dabei auch ein grosser Fortschritt bemerkenswerth und wie die gegenwärtige Ausstattung zeigte, wurden obbenannte Apparate von Frankreich, Deutschland, Oesterreich-Ungarn in allen Gröfsen für kleinere und gröfsere Unternehmungen neu erzeugt. Eine wesentliche Verbesserung in jenen grossen Pasteuriseur-Apparaten, wo man den überflüssigen Dampf gleichzeitig zum Ausdämpfen mit Weingeläger für neue Fässer verwenden kann, fand viel Beifall.

Flaschenfüllungs-Apparate waren in der englischen und französischen Abtheilung sehr schön für das Auge ausgestellt. Es mufs aber sehr bezweifelt werden, dafs diese Apparate in ihrer eigenthümlichen Construction für den gröfseren Gebrauch zweckentsprechend sind. Unter den Flaschenlacke dürften an Schönheit der Farben und Feinheit die französischen und deutschen unbedingt die österreichischen übertreffen. Ebenso sind die österreichischen Flaschenkapseln, sowohl die weissen als die gefärbten, am wenigsten schön, zweckmäfsig und gut, und sind von jenen aus Frankreich und Deutschland bei Weitem übertroffen worden. Es ist kaum zu glauben, dafs dieser Artikel vermöge seiner guten Qualität und schöner Farbe, wie sie eben in Frankreich und Deutschland angewendet wird, durch die Jahre hindurch noch immer aus dem Auslande nach Oesterreich eingeführt werden soll. Etwas Sorgfalt und Mühe könnte auch in Oesterreich ein sehr gutes Geschäft begründen. Freilich stellen sich heute noch die vom Ausland bezogenen Kapseln trotz des hohen Zolles billiger als die im Inland erzeugten.

Weinnetiquetten haben wir frühere Jahre der Billigkeit und Eleganz wegen viele aus Deutschland bezogen; in den letzteren Jahren aber haben die inländischen Anstalten so viele Fortschritte gemacht, dafs sie die auswärtige Concurrenz so ziemlich beseitigt haben.

Weinschläuche aus Guttapercha waren nur einige nach alten Systemen ausgestellt, die übrigens auch ganz zweckmäfsig sind, wenn sie bei Biegungen nicht so leicht gebrechlich wären. — Amerika, England, Frankreich, Deutschland und Oesterreich hatten auch einige Kautschukschläuche ausgestellt, die wenig Besonderes zeigten. Wie uns durch die Jahre hindurch die Erfahrungen gezeigt haben, sind die amerikanischen und englischen Schläuche noch die besten Fabricate gewesen, jedoch vollkommen gut können wir auch diese für alle gröfseren und kleineren Etablissements doch so wichtigen Artikel noch lange nicht nennen und ist es sehr zu bedauern, dafs auch bei dieser Ausstellung nichts Neues oder irgend eine Verbesserung aufgetreten ist.

Alle diese Schläuche erfüllen ihren Zweck recht gut als Wasser- oder Bier-schläuche; beim Gebrauche für Wein aber zeigen sie viele Uebelstände. Im steten Gebrauch nämlich löst sich durch die Weinsäure der innere Theil leicht auf und die Schläuche wachsen inwendig so schnell zusammen, dafs keine Flüssigkeit mehr durchgehen kann. Man hat versucht, die Kautschukschläuche deshalb inwendig



mit einer Massa oder Composition zu überziehen, damit die Weinfäure nicht durchdringt. Ein Versuch, der die Sache nur noch schlechter machte, da die Weine den Geruch und Geschmack davon angenommen haben. Endlich hat man versucht, die Einlage durch Leinwand zu machen, um dieselbe und die Schläuche länger zu erhalten, was wohl einigermaßen als besser, jedoch auch nicht als dauerhaft sich erwies.

Was nun die Flaschen und Weinbouteillen, ein für den Weinhandel höchst wichtiger Factor, anbelangt, so stellt man an dieselben drei Anforderungen: Gutes haltbares Glas, schöne gefällige Form, und hübsche reine Farbe. — Diese Forderungen finden wir in allen Richtungen in dem französischen und deutschen Fabricate auf das Vollkommenste erfüllt.

Wenngleich die österreichisch-ungarische Industrie in der Production von Weingläsern und Glasgegenständen auf einer hohen Stufe steht, und darin auch auf der Weltausstellung einen Fortschritt nachgewiesen hat, so können wir uns in Betreff der Fabricationen der Weinflaschen nur ungünstig aussprechen. Es ist erwiesen, daß die meisten größeren Firmen von Wein-Großhändlern und Weinhändlern der österreichischen und ungarischen Provinzen ihre Flaschen größtentheils aus Deutschland und theilweise aus Frankreich beziehen. Diese Bezüge dehnen sich auf Millionen von Flaschen aus und wenn wir nach der Ursache fragen, warum man dem fremden Producte vor dem einheimischen den Vorzug gibt, so begründet sich es dadurch, daß die ausländischen Flaschen viel stärker und haltbarer sind, wesentlich weniger Bruch geben, reines Glas mit schöner Farbe und egalere, gefälliger Form haben, endlich hauptsächlich sammt allen Spesen und entfernter Fracht noch billiger zu stehen kommen als das inländische Fabricat.

Wenn wir noch zudem erfahren, daß man selbst Bierflaschen für Exportbiere auch vom Auslande bezieht, so muß es doch gerechtfertigt sein, anzunehmen, daß man auf diesen Industriezweig in Oesterreich-Ungarn gar keinen Werth gelegt hat, oder daß man nicht fähig ist, mit den vorhererwähnten Ländern zu concurriren. Und gerade hier könnte sich unsere Glasindustrie, die im Luxusglas so kräftige Concurrenten zu überwinden hat, eine sehr ergiebige Einkommensquelle erschließen.













