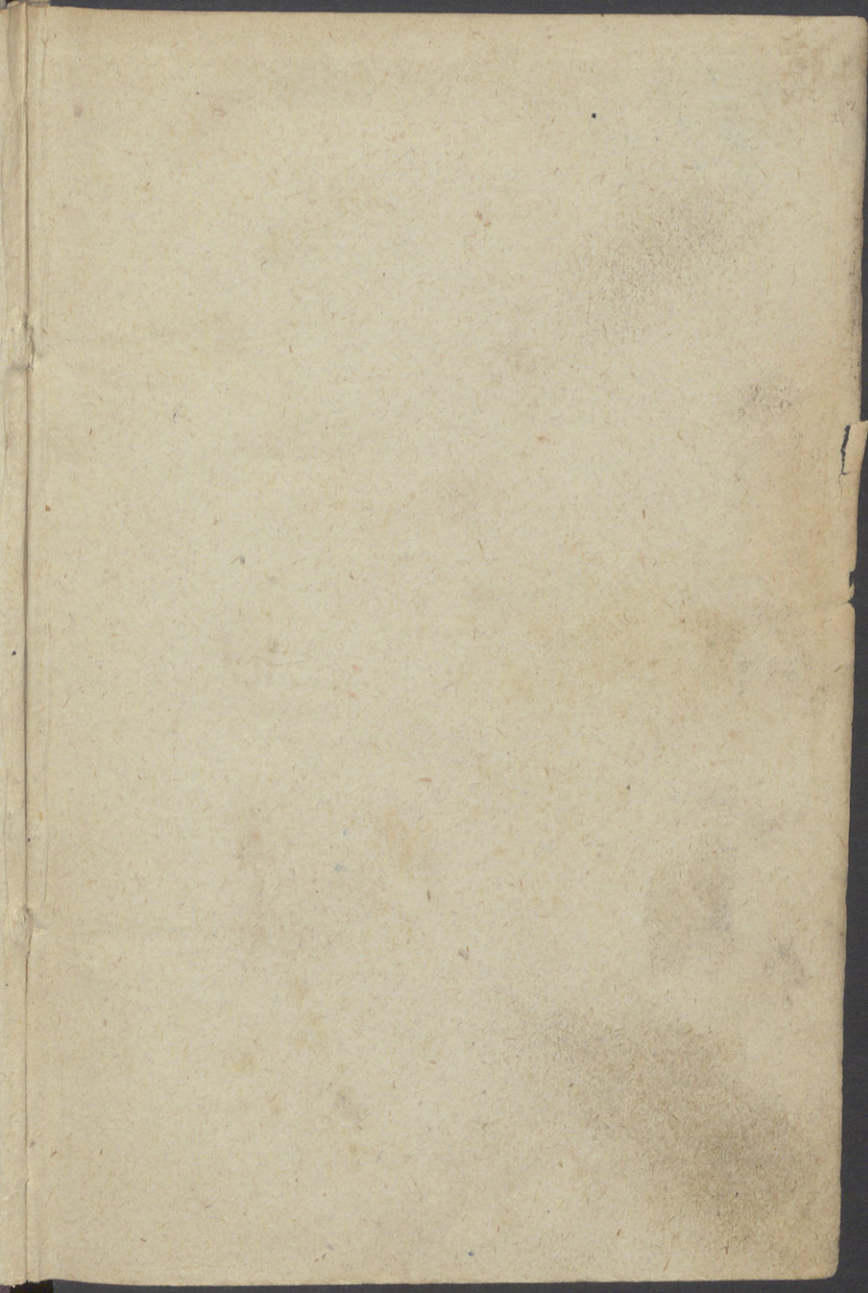


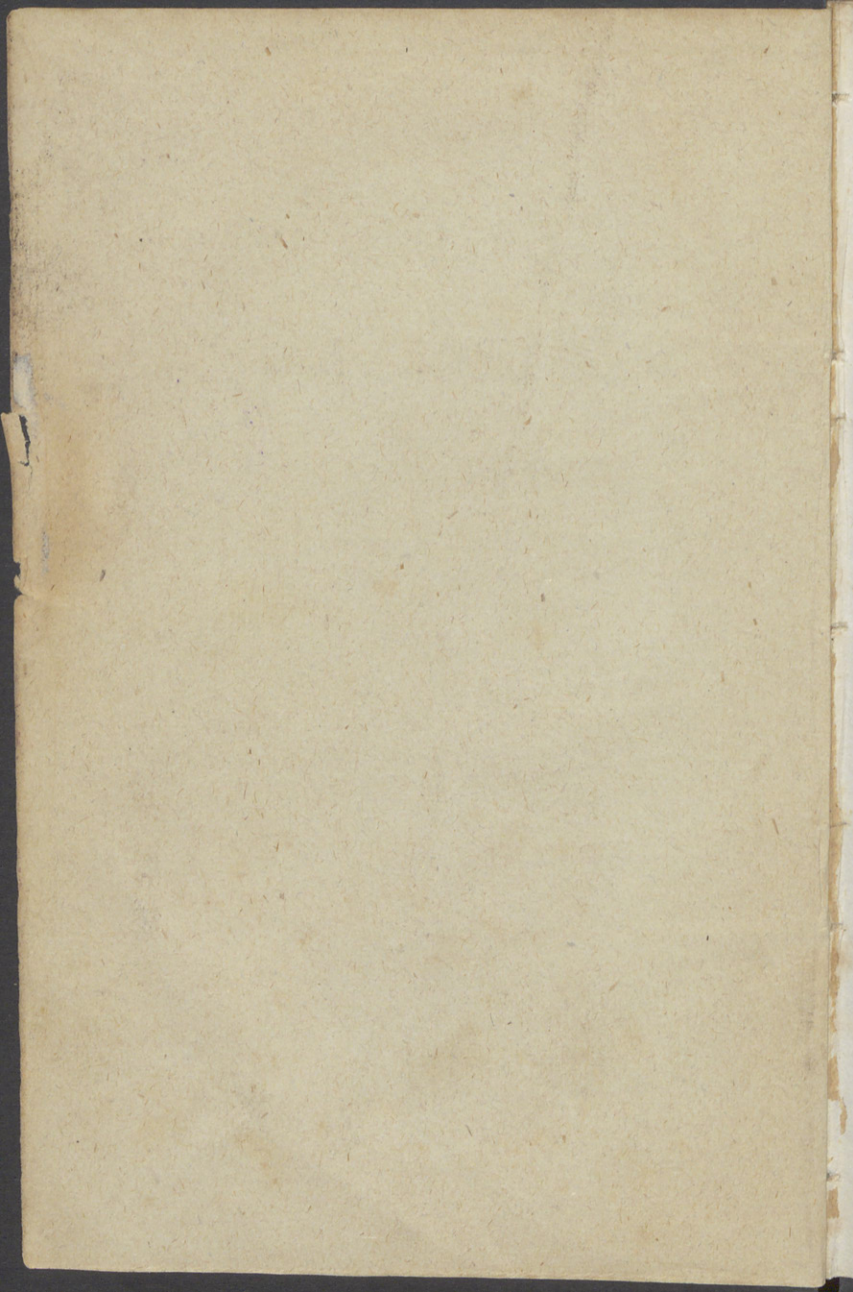
705.

Debreceni Egyetem
Egyetemi és Nemzeti Könyvtár



0440 0028





A
PINCEGAZDÁSZATRÓL,
BORKERESKEDÉSRŐL,

VAGYIS

A MAGYAR- S ERDÉLYORSZÁGI BOROKNAK SA-
JÁTSÁGAIHOZ ALKALMAZOTT KEZELÉSÉRŐL,
A MAGYARORSZÁGI BORKERESKEDÉS HAJDÁN
ÉS JELENKORI VISZONYAIRÓL.

SZERZÉ

KILENC ÉVI TÖBB EZER HORDÓ KÜLÖNFÉLE BOROKRA
VALÓ FELÜGYELÉSI TAPASZTALATAIBÓL, AZ IRODALMI
TERMÉKEK FIGYELEMBE VÉTELÉVEL

BALÁSHÁZY JÁNOS

magyar tudós társasági rendes tag.

PEST,

EMICH GUSZTÁV BIZOMÁNYA.

1856.

332717

Audendo agendoque res hungara crevit, non segnibus consiliis, quae timidi cauta vocant;

azaz:

Merész cselekvényekkel gyarapodtak a magyar dolgok, nem rest tanácskozmányokkal, mit a félénkek óvatosságnak neveznek.

Hollós Mátyás király elve. Lásd Zrinyi Miklósnak Mátyás királyról előadásait, az Új magyar Múzeum 1853-diki kötetében.





A

BORTERMELŐ KÖZÖNSÉGNEK

LEGMÉLYEBB

TISZTELETTEL S HÓDOLATTAL

AJÁNlja
SZERZŐ.

ROBERTO MONTESERIN

1871

LIBRERIA SODALITA

LIBRERIA
SODALITA

Előszó.

Alföldi lakos létemre szokatlannak tűnik föl, hogy a hegyi vidékek fő terményéről, a borról s annak kezeléséről s borkereskedésről írok. Nem tartom tehát fölöslegesnek említeni, hogy szülőföldem Tokaj vidéke. Férfikort ott értem, s bárha azon időkben homály fedte is láthatáromat, s eleget hibáztam, el nem csüggedve, ily viszonyok közt is szereztem tapasztalatokat.

Az alföldre telepedésem már több nagy birtokokbani főtisztelkedésem alkalmával történt, melynek egyik föladatát terjedelmes szőlő- és pincegazdászat tevé, s a hivatalos kötelesség készítetett, a folytonos gyakorlat sok alkalmat nyújtott e tárgybeli ismeretekben gyarapodnom.

Ily helyzetemben szinte szenvedélylyé vált

pincegazdászati, borkereskedési tapasztaltságom öregbítése, s több megyében többféle borok körül lévén dolgom, és gyakran találkozáván külföldi borkereskedőkkel, kik sokkal jobb pincegazdák mint mi természetők, tőlök sokat tanultam, s a kereskedési viszonyokban is tisztább felfogásokhoz jutottam.

Miután a szőlőművelés nagyobb hasznának s a borkereskedésnek egyik fő kelléke a célos pincegazdászati: következik abból a helyes ismeretek s kezelési fogások tökéletesítésének s terjedésének szüksége.

Hazánknak s Erdélynek több részében a pincegazdászati meglehetősen üzetik, de ezzel nem dicsekedhetni általjában, főleg Tokaj vidékén, s a Zemplénnel határos több megyékben. Ezen fajta borok helyes kezelésének ismeretei még rendszerezve sincsenek, sem könyv nem létezik, mely azt jól tárgyalná, holott különös tulajdonságaiknál fogva, sokban különböznek a hazánk más vidékein termelt boroktól. Ezen nagy hiányon is óhajtók segíteni, valamint több fajta borainknak célosabb kezelését előadni, tudván, hogy mind

a külföldi, mied a belföldi írók művei sok érdemök mellett is hiányosak elvben és gyakorlati útásításokban.

A pincegazdászati ismereteknek s gyakorlatoknak hiányából származott az, hogy a Hegyalján és másutt is a legjobb évek terméseiben is nagy mértékben előkérültek a borromlások, azoknak megecetesedésök által, mit nem nagy dolog lett volna elhárítani.

Ki a hegyaljai és a szomszéd megyékbeli pincék állapotát ismeri, tudja, hogy temérdek ezerekre rúgnak az ily nemü kárvallások az utóbbi évtizedekben.

A cs. k. kincstári tokaji uradalom borai sem voltak mentek ezen véstől. Alig volt év, hogy a kincstári pincékben tartatni szokott árveréseken ily romlott borok is ne kerültek volna elő. Ily okoknak tulajdonítható hogy a tokaji uradalombeli roppant terjedelmü szőlök termései, melyek egész európai udvarok asztali szükségéit fedezhették volna aszúborokkal, a fölséges császári királyi ház mérsékelt fogyasztását sem valának képesek

ellátni, s nem egyszer más hegyaljai birto-
kosoktól vásároltattak ilyenek.

Ezen visszásságok nem mindenben va-
lának tulajdoníthatók az urodalmi gazdászati-
nak, de annak hogy a hegyaljai borok cé-
los kezelése, vagy is pincegazdászat átaljá-
ban hibás volt, a kellő ismeretek, gyakorlati
fogások szervezve vagy is rendszeresítve sem
valának, s máig sincsenek, s a legtöbb eddigi
könyvekben megjelent útmutatások, javaslatok
nagy része célellenes.

Azon tapasztalat, hogy a bortermelés
adja néhány évtizedek óta minden gazdászati
ágazatok közt a legcsekélyebb hasznot, sőt
több bortermelő vidékek szemlátomást sze-
gényednek s ugyanezen évtizedekben a bel-
földi és külföldi borkereskedők meggazda-
godtak és gazdagszanak, nyilvános jele annak,
hogy a borászat s az azzali intézkedés a terme-
lők részéről rendben nincsen, sem némely
borkereskedők egyedáruszkodásának ellené-
ben kellő ügyességgel nem jártak el.

Ezen hibáknak tulajdonítható, hogy
mind a fehér, mind a vörös boroknak elsősege

és bősége mellett is, melylyel dicsekedhetik Magyarország, nemcsak a külföldön, de fájdalom! a belföldön is hatalmas borgyarak keletkeztek, és műtermékeiket az eredeti borok álneve alatt a fogyasztási helyiségekbe szélylyelküldve rontják az eredeti borok hitelét, becsét, fogyasztását, és a tétlenül honn ülő termelők lehető hasznait és jövedelmeit gyári pénztárukba varázsolják.

Még a jelen század elején a borgyártás lábra sem kapván, vagy észrevétlenül üzetvén, inkább némely borkereskedők egyedáruskodása volt érezhető, mégis alakultak activ borkereskedési vállalatok. S bárha sikereseknek mutatkoztak is a működések, miként alább a IV-dik Szakaszban látni fogjuk: a részvényesek egyenetlensége, vagy dologhoz nem értése, vagy erélytelensége miatt felvirulásra nem juthattak.

A jelen időkben magasztos eltökéltséggel van létesülő korszakában a fennirt bajokon segitendő célzattal, Budapesten Havas József ö nagysága vezérkedése által „Budapesti Borsarnok“ cím alatt ismeretes borkereskedő

társulat. Tokaj vidékén vagyis a Hegyalján több termelők és hegyaljai városok indítványozásából szintén van alakuló félen egy borkereskedő társulat. Adja az ég, hogy minden nevezetesebb bortermelő vidékeinken létesüljenek ilyenek.

Ez alatt korántsem értem azt, hogy egyes borkereskedők, vagy többen szövetkezve ily célból ne létezzenek és elnyomassanak. Mert ilyenek nélkül a részvényes borkereskedői társulatok, melyeknek mégis némi előjogai és egymás irányábani kedvezései vannak, egyedáruskodássá fajúlhatnak; valamint a részvényes borkereskedési társulatok létezése nélkül, a független állású borkereskedők nagy része egyedáruskodási fogásokra vetemedett. Egyik a másik mellett virágozva állhat föl, a bortermelők magasabb jövedelmét eszközölve; sőt ha belső lényegébe tekintek ezen dolognak, úgy látom, hogy egyes, dologhoz értő, kellő tőkével ellátott borkereskedők kezét fogva, vagy ily célokra szövetkezett néhány bortermelő bel- és külkereskedésünket hirtelenebben föléleszt-

hetik, mint a nagyobb szerű társulatok, hol többeknek egymást keresztül-kasúl vágó vitatkozásában a vállalat haladásában zsbibasztatik.

Mindezek mellett én a nagyobb szerű részvényes társulati borkereskedés eszméjét egy életrevaló törekvésnek tisztelem, csak sok tanácskozásokkal ne fogyaszszák a drága időt, mely ha elmúlt, többé visszavarázsolni nem lehet. A részvényes borkereskedési nagyobb szerű társulatoknak, és egyes bortermelők vagy borkereskedők által egyenkint, vagy több egyéniségek szövetkezései által létesült kisebb borkereskedéseknek, minden esetre azon bortermelőkre is, kik sem egyikben, sem a másikban nem részesülnek, jótékony hatásuk van, mert a vevők számát szaporítván, magasabbra szöktetik a bor árát; továbbá, mert a borgyártásokat mint a bortermelést legjobban csonkító intézeteket vagy megszüntetik, vagy szűkebb határok közé szorítják.

A bortermelésből nagyobb haszonvételeknek előmozdítására törekvés régi dolog;

s országgyűlési számos tanácskozmányokon kívül a Zemplén megyei jegyzőkönyvek telvék ilyenekkel, s a megye teremein kívül is borkereskedési tervezésekkel, a bajok orvoslásárolí véleményekkel, tanácskozmányokkal töltötte a szölöbirtokosok nagy része az időt a nélkül, hogy sikeres tettekre indult volna, s épen ezért választám elhunyt nagy királyunk Hollós Mátyás vezérelvét jelszóúl, ki a rest tanácskozmányokat ócsárolva, tette, cselekvényre buzdítja a magyart.

Dicsőségesen uralkodó császárunk és királyunk is, a bortermelési hasznokat előmozdítandó, hatályos rendeleteket tétetett, mik szerint a terhes határvámokat megszüntetvén, a külföldi hatalmasságokkal is úgy intézte azt, hogy kedvezőbb állapotban ezen viszonyok alig valának.

Kiknek tehát módunk volt pincegazdászata és borkereskedés körül tapasztalatokat gyűjteni, egyaránt int az állam és haza érdeke, ne vigyük magunkkal a sírba: de közzé téve ébreszszük és könnyítsük a fölmerült és

még jobban fölmerülendő hasznos törekvéseket.

Ha átfutom elmémnel a régibb és mostani társulati borkereskedési vállalatok irányát: nagyon is észrevehető, hogy a régibb borainknak nagyban külföldrei szállításával és ottani elárulásával foglalkozott; midőn a jelen tervezetek, legalább az igen jeles Gazdasági Lapokban megjelent programmok és alapszabályok szerint, a belföldön állítandó nagy borrhaktárakban a társulat által összevett, s bizományban elfogadott jó borok vásárlására szándékoltnak figyelmeztetni a bel- s külföldi borfogyasztók, borkereskedők és bormustrák s árjegyzékek kiküldése által is.

Nézetem szerint a fennirt irányokbani törekvés nem egészen helyeselhető, s a két iránynak egyesítése és tetteleges gyakorlata fogja azon nagy eredményt előállítani, melyet ezen vállalatoktól a haza vár. Igénytelen véleményeimet e tárgyban a borkereskedésről Szakaszban adandom elő.

Egyébiránt arra is törekedtem, hogy ki

átolvasandja figyelemmel könyvemet, egy általános fogalomhoz juthasson: miként áll a a bortermelés, borkereskedés és borfogyasztás nemcsak országunkban, de az egész világon. És ezekhez képest mily irányban kell igazítani bortermelésünket, pincegazdászatunkat és borkereskedésünket.

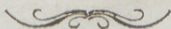
A pincegazdászat nemcsak folytonos tetteleges működést és felügyeletet, de kellő dologhoz értést is kíván. Csekély bormennyiségeknél is ennek hiánya miatt, kevés idő alatt sok kár történhetik: annyival inkább nagy bormennyiségeknél; s midőn kitüzött céljaimhoz fogtam, átallattam nehézségeit s hibátlanságot nem igényelve, inkább tisztelettel szólítom fel a nálamnál erősebbeket tévesztéseim igazítására.

Mennyiben testvérhazánk Erdély, kisebb nagyobb mértékben a magyar hegyi borokhoz hasonlót termel, s nemcsak bel-, de külföldön is fogyasztatik az kereskedés útján; aránylag minden bortermelési, borkezelési és borkereskedési közleményeim testvér honunk-

ban Erdélyben is követendők, és figyelembe veendőek.

Kis munkám tökéletesítésére több jeles írók előadásait is fölhasználtam, kikre való hivatkozáskor azokat megnevezendem.

1853-dik óta betegeskedésekkel küzd-
vén, melyek temérdek utazásaimból származ-
tak, nyugalomra léptem, mert családi viszá-
lyok miatt is pörlekedési harcokat kellett
az alföldön folytatnom és Földesre tenni át
lakásomat. Mindazáltal folyvást figyelemmel
kísértem a borászatot, és jártas pincegazdák-
kali társalgás és az irodalom útján világra jött
kifejléseket, emlékezetembe vettemsmegtartot-
tam. Most tehát jobbra fordulván egészségem,
kötelességemhez képest az irodalmi térre
ismét föllépek. Vajha foganatosak lennének
értesítéseim! Fogadják tehát a hon magas-
latain és dombjain foglalkozó szőlőművesek
valamint a kerti szőlőket munkáltatók az
alföld rónáin született borászati művemet tö-
lem szívesen, és bocsássák meg fogyatkozá-
sait, jó szándékom fátyolával takarván be
azokat.



van Eindhoven - Koningrijk der Nederlanden

Van Eindhoven - Koningrijk der Nederlanden

Van Eindhoven - Koningrijk der Nederlanden

MÁSODIK SZAKASZ

TARTALOM.

	<i>Lap.</i>
Előszó — — — — —	V
ELSŐ SZAKASZ.	
1. §. A bor eredetéről s különféleségeiről — —	1
2. §. A fehér és veres borokról, s ezeknek fejedelmeiről honunkban — — — — —	2
3. §. Egy vagy több fajta szőlőből kerül-e jobb bor? gróf Oldart véleménye és szerző szerint — —	4
4. §. A bor alkatrészeiről, forrásáról, seprűjéről. A borok korszaki forrásán alapuló champagnei vagy pezsgő borokról — — — — —	8
5. §. A boroznak korszakon kívüli úgynevezett szélsőyes forrásáról — — — — —	12
6. §. A borszeszről, s a nagyon cukros tartalmú mustból került édes borokról s azoknak tulajdonságairól. A borégényről — — — — —	15
7. §. A boroak ecetes és rohadtt forrásáról különö- sebben — — — — —	14
8. §. A bor életéről és haláláról — — — — —	20
9. §. A borigyárakról — — — — —	21

MÁSODIK SZAKASZ.

- A tokaji vagyis hegyaljai borokról — 27
10. §. A tokaji bor tulajdonságairól és eredetéről — „
11. §. A különféle idők befolyásáról az aszúszőlő borokra. Nem igaz, hogy csak a kitünő, jó évi termésekből lennének édes borok s alkalmasak a külkereskedésre a Hegyalján — — — — 32
12. §. Az essentiáról, aszúborról, másolásokról, szamorodniról, fordításról, ordinári vagy közönséges borról, s ezen sokféle elnevezések szabályozásáról kereskedelmi forgalomkori könnyebb eligazodhatás nézetéből — — — — — 35
13. §. A tokaji bornak csudálatos szaporodásáról a hordókban, égényes olajáról, orvosszerű sajátosságairól, a gyártott és főtt borokról — — — — 42
14. §. Ó borokat jó-e friss aszúra önteni, és mikor van annak helye? — — — — — 45

HARMADIK SZAKASZ.

- A bormívelésről — — — — — 43
15. §. Általános észrevételek a bormívelésről. Mik értetnek a bormívelés alatt szélesebb és szorosabb értelemben? — — — — — „
16. §. A pincékről, azoknak jó vagy hibás tulajdonságairól s lehető megigazításukról — — — — 52
17. §. Az üres hordóknak épségben tartásáról. A Tokaj vidéki és ezzel határos megyékben használatni szokott, és minden évben újonnan készült kis gönci hordók káros voltáról s mikénti javításáról. 55
18. §. Miként kell a száraz dongából készült új, és a megpenészedett, savanyodott és dohosodott ócska hordókat a bor elfogadására előkészíteni? — 60

19. §. Mi által lehet a Tokaj vidéki és szomszéd me-
gyékben divatozó, gyakran nyers dongájú, ecetese-
dést előmozdító hordókat a borra nézve lehetőleg
ártalmatlanokká tenni? — — — — — 62
20. §. A hordók fa és vasabroncsairól és a segédab-
roncsról — — — — — 64
21. §. A márványhordókról — — — — — 66
22. §. A hordóknak ászokfákra helyheztetéséről — „

ELSŐ FEJEZET.

- A pincékbe rakott borok kezeléséről 67
23. §. Előleges észrevételek a boroknak pincékben
való kezeléséről — — — — — „
24. §. A kénezésről. Mik ennek hasznai? mikor ártal-
mas az? mikor múlik el kellemetlen hatása? — 68
25. §. A boroknak seprűről levonásáról vagy a bor-
fejtésről. Különösen a kerti és sovány hegyi bo-
rokról — — — — — 71
26. §. A nemesebb, szeszesebb asztali borok lefej-
téséről — — — — — 73
27. §. Szükséges-e a veres borokat lefejtéskor megké-
neezni? — — — — — 74
28. §. A Tokaj vidéki vagy is hegyaljai aszú- s kö-
zönséges boroknak seprűről lefejtéséről — — 75
29. §. Mennyi idő múlva és hányszor kell a hegyal-
jai borokat seprűjök és üledékjökről lefejtetni, mi-
nőségek és az évek járandóságaihoz képest? — 78
30. §. A közönséges kénszeletnél nincsen-e jobb és
más fajta készülletű? nélkülözhető-e némely esetek-
ben a kénezés? — — — — — 83
31. §. A veres borok hordói kénezés helyett miként
kezelhetnek és a hiányos borok hogyan mentesítet-
nek a virágosodás és szúrósodás ellen? — — 84
32. §. A közönséges asztali borok töltéséről — — 85

33. §. A nemesebb asztali borok töltéséről — — 86
34. §. A hegyaljai és más nemesebb aszúborok és másolások töltögetése és leknázásáról — — ”
35. §. A bortöltelékről általában. Micsoda szabályok követendők a különféle borok töltésekor? — 88
36. §. A jó évi ezukortartalmas tokaji és más vidéki aszúborok néhányszori fölkeveréséről, seprűjokről levonásokig — — — — — 90
37. §. A borok házasításáról — — — — — 91
38. §. A nemesebb fajta aszú- és asztali borok házasításának műtétéről. A magyar nemesebb fajta boroknak egybehasonlítása a külföldi borokkal — 99
39. §. A nemesebb borok seprűjéveli javításáról a hasonfajtaú soványabb boroknak — — — 105
40. §. A borseprűnek kisajtolásáról az éjszaki borkereskedők modora szerint — — — — — 107
41. §. A fejér és veres boroknak szépítéséről vizahólyaggal, tojás fejérével s más szerekekkel — — 109
42. §. A kövér aszúborok és essentiák derítéseiről átszűrés és nagy üvegekbeni üledék formáltatás által — — — — — 115
43. §. A borok zamatjáról vagyis bokrétájáról (bouquet) és ennek hatalmáról — — — — — 116
44. §. Mikor lehet és mikor kell a borokat butellákra fejteni, s ezen állapotjokban mik a teendők? — 118
45. §. Mikép gyakoroltatik tetteleg a boroknak butellákra levonása, bedugacsolása és szurkolása, és mikép rakatnak a pincékben a butellás borok különféle tulajdonságaikhoz képest? — — — 120
46. §. A borok elszállításáról hordókban és üvegekben szárazon és tengereken — — — — — 126
47. §. A pincékben létező borok körüli fölügyeletről és teendőkről különöbben — — — — — 15
48. §. A bormíveléshez, pincegazdászathoz tartozó

némely eszközökről és szerekről. Hévmérő, bormérő, mustmérő; borszesz, hordómáz, kénkőszelet, vizahólyag — — — — —	155
49. §. A boros üvegekről és nagyobbakról is — — — — —	156

MÁSODIK FEJEZET.

A borok betegségeiről és lehető helyreigazításukról — — — — —	158
50. §. A borok ecetesedéséről s a téli hidegnek csodálatos hstalmáról az ecetesedő borok javátételére szerzőnek történetes fölfedezése szerint — — — — —	„
51. §. A borok színének megtöréséről fehéresre, vörösellő és feketére — — — — —	147
52. §. A borok megnyúlósodása — — — — —	148
53. §. A borok megfagyásából következő hibák — — — — —	149
54. §. A borok megvirágosodása és rothadása — — — — —	150
55. §. A bornak penész- és undorító szagáról — — — — —	152
56. §. A bor megkeseredése — — — — —	153
57. §. A borok meghamisítása és megfestése. A vörös borok ártalmatlan festékei — — — — —	154

NEGYEDIK SZAKASZ.

A magyar borkereskedésről, szenvedő állapotának tevőlegessé változtatásáról — — — — —	158
57. §. A magyar borkereskedésről hajdan s a jelenkort megelőző időkben — — — — —	„
58. §. A borkereskedés jelen állapota s a létesülendő budapesti Borecsarnok és hegyaljai részvényes borkereskedési társulatokról. A belföldi borkereskedők boldogulásának fontosságáról külföldiek irányában — — — — —	164
59. Miként üzetik jelenben a borkereskedés külföldön	

a franciák s ezeket követve a németek által, kiket nekünk is kell utánoznunk és a börgyárok által hazánkban is nagy kárával termelőinknek? — —	173
60. §. Általános vázlat a világ öt fő részében létező bortermelésről kivéve Magyar- és Erdélyországot	179
61. §. Magyar- és Erdélyország, s az egykor egybekapcsolt tartományok bortermelésének vázlata —	188
62. §. A szenvedő, tevőleges és bizományi borkereskedésről — — — — —	196
63. §. Iránymutatás tevőleges borkereskedésünkre, valamint a fogyasztóknak igényeihez alkalmazására bortermelésünknék és kereskedésünknék — —	198
64. §. Bel- és külföldi bortermelési vázlatokhoz alkalmazásáról tevőleges borkereskedésünknék —	202
65. §. Befejezés borfejtési, borházasítási stb felvilágosításokkal — — — — —	208
Némely borászati újdonságokról.	
Észrevételek Havas József francia és némétországi közleményeire. — — — — —	”
A borok becseről. Pincefelügyeleti figyelmeztetés. Bormérők hiányai stb. — — — — —	212

TOLDALÉK.

A Zemplén megyei hegyaljai bortermelőkből s ezeknek ügybarátaiból létesülő borkereskedelmi társulatról, s a hegyaljai viszonyokhoz alkalmazott előrajzról és alapszabályokról javaslatilag, melyek módosítva más borvidékeken is alkalmazhatók	229—230
--	---------

ALAPSZABÁLYOK. — — 233

ELSŐ FEJEZET.

A Zemplén megyei részvényes borkereskedelmi társulat címe és célja — — — — —	”
--	---

MÁSODIK FEJEZET.

	<i>Lap.</i>
Részvények egybegyűjtése, tisztviselők választása, hatáskörük kijelölése — — — — —	255

HARMADIK FEJEZET.

A borok beszerzése — — — — —	242
------------------------------	-----

NEGYEDIK FEJEZET.

A beszerzett borok kezeléséről a pincékben. A hor- dókról, a szőlőfajok jobb fajtáinak szaporításáról	244
--	-----

ÖTÖDIK FEJEZET.

A számvetelről. A részvényeseknek járuló jövedel- mekről. A társulat jogainak védelme stb. — —	249
Következtetés a részvényes borkereskedelmi társulatok tervjavaslatiból — — — —	250
Végszó az olvasók és bírálókhöz — — —	253

Sajtó-hibák kiigazítása.

40. lap,	fölül	4. sor :	seprüről	hely. olv.	seprüről való
73. „	„	5. „	azonban	„ „	(kihagyandó)
81. „	„	6. „	jövő	„ „	jó
112. „	alúl	9. „	mindenfél	„ „	mindenféle
115. „	fölül	8. „	és	„ „	(kihagyandó)
125. „	alúl	18. „	deszkára	„ „	deszkák
145. „	fölül	18. „	gazdag	„ „	adag
161. „	alúl	17. „	György	„ „	Gergely
168. „	„	5. „	visszaéléseket	„ „	visszaélések zabolázását
170. „	fölül	11. „	megszünteté- sének	„ „	megszületé- sének
181. „	„	17. „	tartanak	„ „	habzanak
184. „	alúl	10. „	az ó spanyol	„ „	a spanyol
198. „	fölül	7. „	azon bolti	„ „	bolti
„ „	„	8. „	külszin	„ „	azon külszin
214. „	alúl	6. „	mértföldet	„ „	mértfölddel
219. „	alúl	14. „	helyett	„ „	helyzet
228. „	„	7. „	vagy rendes	„ „	rendes
232. „	fölül	2. „	említett	„ „	nem említett

ELSŐ SZAKASZ.

1. §. A bor eredetéről s különféleségeiről.

Kinek legtöbb oka volt a vizet megünni : kezdte a szőlőművelést és borkészítést, t. i. Noé patriarcha.

A Szentírás szavainak nyomán, Mózsés 1-ső könyve, IX. része 20-ik és 21-ik verse szerint : Noé volt első szőlő-plántáló, s borától megrészegeedve, jó kedvében sátorában meztelenre vetkezett. Történt ez az özönvíz után az Ararát hegye tájékán, s ebből következik, hogy a szőlő eredeti hazája Ázsia, s valószínű, hogy a görögök folytatták annak további művelését, kiktől a rómaiak, s általok a többi európai tartományokba elterjedve, a föld s éghajlat, művelési módok minőségeihez képest, új meg új szőlőfajok alakulva, ezekből keletkeztek a bornak számos fajtái.

2. §. A fehér és veres borokról, s ezeknek fejedelméről honunkban.

A fentebbiekben előadatott a borok különféleségeinek mivolta. Itt azonban még említendő, hogy

a borkészítési módok egy másik felosztást is származtatnak, t. i. a veres és fehér borokat.

Fehér színű bort nemcsak fehér fajta szőlőkből készíthetni: de sötétkék, fekete és vörös fajtokból is, ha t. i. a színes szőlő frisében vagy kitapostatik, vagy kisajtoltatik, a nélkül hogy mustja törkölyén tartatnék. Az ily bornak ugyan sárgásabb színe van, mint a fehér szőlőfajokból készültnek: de azért mégis ezen osztályba számíttatik amaz is.

A veres bor színes szőlőknek egy vagy több magas kádakbani teljes öszvecsomoszoltatása, és ennek erjedése után kerül, mely az időnek melegebb, vagy hivesebb voltához képest 14 vagy 21 napig forrásban hagyatva, és többször átcsomoszoltatva végre megállapodik, törkölyét pedig fölveti. A legnagyobb hibák közé tartozik, ha az ilyen magas kádnak egy kis lyukkal ellátott teteje, vagyis fedele nincsen, mely a légnak szabad hozzájárulását akadályozná, s ez által már kezdetben útja módja adatik az ecetesedésre hajlammak, mely a fölvetett törkölyben mihamar megkezdődik. A fenirt határidők után, a kád aljában alkalmazott csapon által a színbor lefejtetik és hordókra öntetik, a törköly pedig kinyomatva külön szüretik s adja a másodrendű veres bort.

A veres bor kisebb nagyobb mértékben fanyarságot szí ki a törkölyből, s a többség az ilyent jobbnak tartja, mert a gyomrot erősíti, hasmenésben orvosszer gyanánt is használ.

Kik a vörös bor fanyarságát nem kedvelik, Franciaországban két móddal eszközlik fanyartalan-ságát. Először a szőlőfürtök leszemelése által, midőn a csutkában létező timsó és csereny nem vegyülhet a borral öszve, vagy a szőlőgerézdeket jól öszvecsomoszolva, nagy erjedésbe nem engedik menni a

mustot, de annak kezdetekor 6-ik—7-ik nap mindjárt leszüretik hordókra, és világos színe bodza boggyóból készült festékekkel megfestetik.

A magyar haza szőlőhegyein mind fehér, mind veres borok a legkitünőbbek találhatók, s mind a két fajnak van külön fejedelme. A fehérek közt t. i. a tokaji, a vörösek közt a ménesi, aszúbor. Valamint a tokaji nem csupán a tokaji hegyen terem (miről a II. Szakaszbán bővebben), úgy a ménesi is több szomszédos határookban. Például a gladovain, paulisin, gyorokin, kuvinin és kubaszinyin. Ezeknek hegységein készítettnek a ménesin kívül a legjobb aszúborok, a kadarka nevű szőlőben legbővebben termő aszú szőlőnek különszedése, és oly modorról elkészítése által, miként alább a tokaji borokról cikkben előadandom.

A tokaji bort előállító szőlőfajok közt, a fűmint fajok a legkitünőbbek, s ezek adják a legtöbb jó aszút, legtartalmasabb és saját zamatú bort.

A tokaji és ménesi aszúborok kezelése közt azon nagy különbség van, hogy a ménesi seprűjéről levont állapotban tartatik, a tokaji seprűjén *). A ménesi aszúbor hasonlít a malagához, de kedvesebb ízű, a szurok szag hiányzásánál fogva.

A fehér és veres, tokaji és ménesi borok után,

*) A különben nagyérdemű, de már elhunyt borász Schamsz Ferenc „Ungarns Weinbau“ című könyvében, javasolja a ménesieknek is boraikat seprűjökön tartani. Azt hiszem, a ménes-vidékiek meg tanulták ismerni, a bor-seprű kártékony hatását a borra nézve, azért fejtik azt le. Hogy a jó bor, jó pincékben több évekig seprűjén eláll, igaz: de több kevesebb évek múlva apadni kezdő jósággal, és seprűstől vitetve hibás pincébe, romlása sebes léptekkel halad előre, s az ugyan ily helyzetben seprűjökül levont jó borok épen maradnak.

honunkban sok kitünő fehér és vörös csemege és különféle asztali borok léteznek, melyeknek minőségéről a IV-ik Szakasznak azon §-ában értekezendem, hol a világ öt fő részébeni bortermelésről, s így a magyarországról is értekezendem, elősorolva minden bortermelő megyénk borainak sajátságait.

3. §. Egy vagy több fajta szőlőből kerül-e jobb bor? gróf Oddartnak véleménye és szerző szerint.

Gróf Oddart, ki 1847-ben a francia szőlőművelés és több nemes francia borok készítése módjairól irt jeles művében, melyet a párisi királyi gazdasági egyletnek benyújtott, és ez azt helyeselve nemcsak igen kitünőnek, de közzétételre méltónak is ítélte, következőt mond e tárgyról.

Vagy igen sok fajkból van egy szőlő öszveállítva, vagy néhányakból, vagy épen csak egyből. Mi az elsőt illeti, mondja szerző, hogy déli Franciaországban a bor jóságára szükségesnek tartják, a több fajok mustjának egybeszürését, minthogy némely fajban egy, másban más minőség van meg, és csak együtt adnak jó bort. Ha ezen egybekeverés, úgymond, okszerűn történik, olyanok által, kik tapasztalásból tudják minden egyes fajnak tulajdonosságát: ekkor helyén van a dolog. Azonban ez ritkán van így, hanem nagyobbbrészt e szokás azon oknál fogva történik, mivel minden faj nincs egyaránt kitéve a viszontagságoknak, annál fogva bizonyosabb termésre számolnak az ily fajkeveréssel.

A Marne, Cotte d'or, Hermitage vidékén csak kevés fajokat vegyítenek együvé, végre a Loir körül csak egy fajra szoritkoznak, s gróf Oddart maga is e két utolsó módhoz ragaszkodik, vagy ha már több faj természetik, azokat külön szakaszokba tartaná

jónak plántálni, s ha csakugyan jónak találná valaki a vegyítést, a szőlőfürtöket csak a mustos kádban javasolja vegyíteni együvé.

Nézetem szerint minden hegyi szőlőkből, melyeknek termésével bel- s külkereskedés folytattatik, a dúsan termő úgynevezett vastag fajtákat, melyeknek: polyhos, kübeli, fürjmony, borosbijal sat., miután a bor minőségére károsan hatnak, nemcsak vizenyőségét, néhezen tisztulását mozdítják elő, de izét is kellemetlenítik és seprűjökben, s erről levonatra üledékjökben is sok ecetesedést ébresztő kovászos anyagok léteznek, oltás által nemesíteni, vagy a szomszéd jó fajtáknak homlitása által kiirtani kell.

Szaporítsa tehát mindenki a fentnevezett vidékeken túlnyomólag, legalább két harmadrészben vagy három negyed részben a közép termékenységű legjobb fajt, melyből helybeli tapasztalatok szerint legjobb bor kerül, és még egy-két jó fajt, mely szinte jó bort adó, és ha nem átaljában érettek a gerizdek, az éretteket választassa és szüresse külön, fáradsága gazdagan lesz jutalmazva.

A bő trágyázás a szőlőtövek termését szaporítja, de minőségét aljasítja, s így ebben is mértéket kell tartani. A szőlőknek fiatalosítása is mérsékelten történjék, jó faj öreg tő terméséből jobb bor kerül, mint a fiataléból, főleg csemege és asztali bor. A pezsgők azonban kivételt érdemlenek; az tapasztaltatott ugyanis Franciaországban, hogy a fiatal tövek borában több pezsgési erő van, s ily állapotban tartatnak a szőlők.

Vannak esetek, hogy némely jobb fajtának is túlnyomólagos természetese nem válik a bornak javára mindenben. Például a tokaji, tarcali hegyeken a különben édes bort adó fehér szőlő, egy idő óta, minthogy folytonos közép termése, az ottani föld-

minőségéhez képest ritkán hibázik, legnagyobb mérvben szaporítottatott el, mely száraz évben szép aszút is ad, de kissé nedvesben hamar is rothad, nehezen tisztuló bort adva. És a Hegyalján épen ezen helyeken történik a borok ecetesedése leggyakrabban s valószínű, hogy ezen faj szőlőből került bor seprűjében a fenirt borbetegséget hatalmasan előmozdító kovászos anyagok léteznek. Ismerek szőlőket ezen hegyeken, hol a furmint, mely a Hegyalján, mint már feljebb is emlitém, legjobb bort adó faj, tévén a többséget, fehér szőlő egy negyedrészt, vagy kevesebbet, itt ott hárslevelű faj is kerülvén elő, izre, szeszességre, állandóságra is jobb bort teremnek, mint a fentebbiek.

Megjegyzem végül azt is, hogy lapos fekvésű kerti szőlőkben, vagy csekélyebb homok, s agyagos dombokon, a jó fajta színes szőlők u. m. kadarka, egri törökszőlő, purcsin (mit festőszőlőnek is neveznek sötét veres mustjaért és szőlő héjának legsötétebb színeért), oportoi sat. bősége, fehér bornak is használtatva, a bor jóságát előmozdítja, s jó pincékben célosan kezeltetve több évekig eltart. Tapasztaltam azt is, hogy ily borok champagnei, alább megírandó modorban a legtermészetesebben kezeltetve, házi szükségre meglehetősen pesgőt szolgáltatnak.

Igen sok esetek győztek meg engem is mint számos ügybarátimat, hogy a szőlő-fajok okszerű megválasztása bortermelésnél fő dolog. A hajdankori írók közül Cato és Columella is megjegyezték azt, gróf Oddart híres francia borász pedig azt mondja, hogy a róna földű szőlők, ha vastagabb fővénnyel némileg meghordatnak és öszvekevertetnek, jó fajta szőlők alkalmazása által a hegyi borokhoz hasonló jóságút teremnek.

Megjegyzem még azt is, hogy azon jó faj szőlők

is, melyek hamar rothadnak, főleg oly vidékeken, hol későn, október végén, november elején szüretelnek, ne természetesenek, mert a rothadt szőlőből került bor seprűjében nehéz tisztulást, s ecetesedést ébresztő anyagok léteznek. Érett szőlőből került rothadtat a tiszta derült napok igazíthatják meg lehetőleg, tartós nedves idő aljasítja.

A szőlőfajok különféle tartalmából következő az Franciaországban, hogy a szegényebb termelők-től nem must, vagy bor-alakban vásároltatik a termés, de még szőlőtöveiken, hogy a borkereskedők, a különféle szőlő fajokat külön szedetve, s külön szüretve, később keverhessék öszve belátásukhoz képest a mustot, vagy borrá alakultakor mint bort. Szerintem ezen kezelési modor azért is történik, mert így nincs alkalmá a szegény termelőnek, mint nálunk is nem egyszer történik, hogy a keresztviz tisztos nedvével szaporithassa borát *). Az izraeliták is honunkban, midőn szegény ember termését veszik meg, óvakodva a fenirt bajtól, vagy záros helyre teszik, vagy ponyvákkal borítva be, lepecsételik, a szőlőtermést és mustul vásárolt boraikat, többnyire

*) Franciaországban vagy olyanok a kereskedők, kik magok is szőlőket bírnak, s műveltetnek, vagy csupán borkereskedők szőlőbirtokolás nélkül. Ilyenek nagy borházakat és pincéket tartva, a vegytanban jártas pincemesterek vezénylete mellett kezeltek a bort belátásukhoz és kereskedelmi kinézéseikhez képest. Csak igen kevés azon bortermelők száma, kik magok szűrik boraikat, s egyszersmind nem kereskedők. De ezeknek bora is a kereskedő, vagy termelő és egyszersmind kereskedő-osztály kezébe kerül, s a bormívelési fogásokat nagyobbbrészt már a vevők tétetik pincéjükben. Az ily, mondhatni gyárilag kezelő termelők és kereskedők roppant gazdagak, azon termelők is, kik magok szűrik boraikat, vagyonosak, de a nyers terményt eladók, minthogy előlegezésekkel élnek, szegények.

kóséreztetik, nemcsak a magok szükségletére valót, de a keresztények számára vettet is.

4. §. A bor állató részeiről, forrásáról, seprűjéről. A borok korszaki forrásán alapuló champagnei, vagy pesgő borokrul.

A szőlőfürtökből kinyomott mustnak állató részei: cukoranyag (úgynevezett szőlőcukor), nyálka, borkő, víz, csereny (Gerbestoff), szőlőolaj és villósav (phosphor), melyek a szőlő földjének és szőlőfajoknak minőségéhez képest, az esztendő járandóságaihoz képest, különféle mértékben alakulván, a szőlő nedvében képezik a jó, közepszerű és rosz minőségű bort.

Minden folyós test, melyben cukoranyag és nyálka létezik, s így a must is, a fagyponton felül néhány foknyi melegben, a levegő szabad hozzájárultával, már lassú forrásnak indul. 8—10 foknyi melegben tüzesebben erjed, s 8-tól 12 fokig tart Reaumur szerint a bor forrásának kellő légmérséklete. Ennél magasabb fokú légmérsékletben, huzamosabb idő alatt már az ecetes forrás kezdődik, eleinte észrevétlenül, főleg seprűs borokban *).

Az ecetes forráson túl minden erjedésbe mehető test, a harmadik fokozatba t. i. a rothadási forrásba megyen átal.

A fennirt első tüzes borforrás által a mustban létező vastag nyálka, szőlőhéj részletecskék, s egyéb

*) Nem egyszer történik szüreti időkben, hogy 12 foknál magasabb légmérséklet is van, és a borok ennek kitétvék; mindazonáltal az estveli, éjjeli, és reggeli hives idők méréseklik a mustnak veszélyes forrásba menetelét. De minden esetre jobb azt hives helyre tenni vagy betakarni, a hordókat gyikinyekkel a verő fény ellen.

feloldozatlan maradt, s a must közzé keveredett törköly, szőlő-gerézdekre ragadt por és földrészek fenekre szállva a hordóba, formálják a borseprüt, mely feletti borfolyadék kezdetben zavaros, de a must minőségéhez képest, melyből alakult, elébb-utóbb megtisztúl. A savanyú vagyis éles (scharf) borokkal hamarébb történik az, a cukrosabb tartalmúakkal később, a rothadt, hibás nyálkájú, nedves évi termésekből került borok igen nehezen, több esetben soha sem tisztúlnak meg, és csak borderítés által nyerhetnek tiszta színt.

Az igen kövér aszúborok, az essentiák is nehezen tisztúlnak, de azért jóízűek maradnak homályos állapotban is, s ha párszori seprűjokrül és üledékjokrüli lefejtetés által sem tisztúlnak meg, derítésre van szükségök üvegekre való fejtetésökig.

A fennírt hibás és rosz borok, ha megtisztúlnak is, legtöbb esetben színöket változtatják, és üvegbe öntetve rövid idő alatt vagy fehér, vagy vereses, vagy feketelő homályos színüekké válnak és roszabb izüekké, szóval színök izök megtörik. A homályos kövér aszúborok pedig üledéket képezve az üvegben, megtisztúlnak. Kivétel alá esnek a folytonos esőszüretben, rothadt szőlőből, és cukortartalmatlan aszú szőlőből készült borok.

Az első tüzes forrás kifejtve a borszeszt a cukoranyagból, s borrá alakítva a mustot, ez láthatlan forrásba megyen által, mely éréseire megkivántatik, s ezen túlhaladva következnek a korszakonkénti források, t. i. szőlőfakadáskor, szőlőviritáskor és szőlőéréskor, tapasztalatom szerint pedig még egy negyedik korszakban is t. i. midőn az új borok forrni kezdenek, október végén s november elején. Ezen forrást többen, csak az új borok göze által ébresztettnek tartják, ha t. i. azon pincében vegyest vannak ó és

új borok *). Én azonban olyan pincékben is tapasztaltam az ó borok megmozdulását a fennirt időben, mi homályosodó színökből, néha csekély habbuborékok formálódásából észrevehető, mely pincékben csupán ó borok valának, és más pincékkel semmi egybeköttetésök nem volt.

Mig a bor fiatal, s főleg ha söprűjén áll, nagyobb mértékben tapasztalhatók ezen korszaki források. A bor némileg fölzavarodik, s a hordó szájánál kis buborékok formálódnak, az erősen levért dugójuakból pedig fölvétetvén a dugó, a bor kidúzzad a hordó aknáján.

A seprűs ó borokon is ily formán történik az. Seprűjőkrül levontan kevésbbé vehető az észre, legfelebb homályosabb színűek, s nem oly tiszta ízűek mint a boroknak nyugodt állapotjukban. Ezen korszaki források annyira tulajdonai a bornak, hogy ha ezek előtt, vagy első korszaki források után is erős vastag üvegü butelliákra fejtetik, és a levegőtől dugacsolás, szurkolás, lekötés és a butelliáknak lefektetése által elzáratik a levegő befolyásától, és így a forrás megakadályoztatik, eltelve két három korszaki forrás idője, s kivételve a dugacs, a lég hozzájárulásánál fogva a legtüzesebb forrásba megyen, mit felszökő pezsgés által nyilvánít. Új borok pezsgése nagyobb, óké csekélyebb.

Ezen tüzes pezsgés jobban észrevehető a kék és fekete, vagyis színes fajta szőlők mustjából készült, és lefojtott boron. Champagnióban azonban fehér

*) Többen hibának tartják ó borokhoz újakat szállítani a pincékbe. Meglehet, csalatkozom, de nekem úgy tetszett mindig, midőn az új borok eloszlott gőzétől már menni lehetett a pincébe, mintha az ó borok egy kis ifjodást nyertek volna az újak kipárolgásából.

szőlők mustját vagy borát is kevernek a színes fajtáké közzé. Borszüréskor háromszor sajtoltatik a szőlő, az első sajtolási must külön szüretve adja az első rangú pezsgőnek való mustot, a második sajtómegszorítás után folyt must a másodrangú pezsgőnek való, és a harmadik végső sajtolási must pezsgővé nem fordittatik, de rendszeres italul használtatik föl közönségesebb emberek által. Ezen sajtólt borok pincékre rakatnak, s gróf Oddart szerint martiusig több ízben lefejtetnek, hogy minden rokonszerütlen üledéktől megszabaduljanak. Az első fejtés tél elején, néha előbb is tétetik.

A pezsgők Franciaországban, noha kisebb gazdák által is készítettnek, de a legnagyobb része, mint már fentebb is említém, borkereskedők által tartott, vegyesen jártas pincemesterek vezénylete alatt, gyárilag kezeltetnek.

A butelliákra vont borok szájokra állittatnak, a végre készített kilyuggatott asztalokba fordittatva föl, hogy formálódott üledékjök, kivéttve a dugók, kiszökhessék, mit nagyon ügyes emberek teljesítenek hirtelen befogva újjokkal a szájokra fordított üvegeket, és ismét bedugacsoltatnak, de ismét másik ember kezébe adatik, ki a borba cukros liqueurt, rendszerint cognakot önt és cukrot is teszen oly mértékben, mint milyet szeret azon nemzet, melynek számára készítettik, vagy a honbeliek számára, mert erősebbet szeret az angol, muszka és amerikai mint a francia, német sat. sat. Ez meglévén, ismét bedugacsoltatik, beköttetik dróttal mint alább a III-ik Szakaszban látni fogjuk, és pincékbe rakatik.!

Az ily gyári borkészítéseknek nagy épületei vannak, s hol lehet, emeletes pincéji a butelliás és hordósborok különtartására, s a földszinén felül is egy-két emelet, hol a munkálkodás történik, s hova

tél végén a borok is hordóstul fölgördítettnek, a hidegbeni könnyebb tisztúlhatás, és a különféle boroknak célos öszveházasítása végett. Az üvegekre vont borok, míg tüzesebb forrásuk tart, oly állásokra rakatnak, melyeken egyik a másiktól el van egy kis deszka közfallal választva, hogy, ha történetesen szél rugatik az üveg, a szomszédjában lévőben kárt ne tegyen, mert 10—20 száztóli bizonyosan így vesz el a pezsgők közül.

Ravald Gusztáv borászati műve, de mások szerint is, a piros pezsgők bora elébb bodzabogyóból készült festékekkel festetik meg.

A fennirtak szerint a francia pezsgők nagy mértékben a mütermékek közé tartozván, épen azért hiszem, hogy elébb utóbb mi is belétanúlhatunk tökéletes készítésébe, mert csupán a tiszta természeti terményt nem lehet előállítani. *)

5. §. *A boroknak korszakon kívüli úgynevezett szélyes forrásáról.*

Ki nagyobb mennyiségű borkezeléssel foglalkozott s foglalkozik, a boroknak korszaki forrásán kívül tapasztalta s tapasztalja, hogy a pincében létező borok vagy átáljában, vagy egyes hordókban kisebb nagyobb mértékben színökben, izökben megzavarodnak, s némelykor a hordó aknájánál kis hab formá-

*) Ha valaki házi pezsgőt akar hirtelen csinálni, fejcsezen tiszta új bort pezsgős üvegekbe, tegyen mindegyikbe két-három lat tört sárga cukrot, és öntsön egyegy üvegbe $\frac{1}{16}$ itcényi kész pezsgőt, dugacsolja, kösse, szurkolja be, és fektesse oldalára. Egy hét alatt meleg szobában kifejlik, hivesebb pincében, két három hét alatt, főleg ha fejér borhoz egy nyolcad itcényi vörös öntetik. Ezt sok évvel ezelőtt egy jó barátommal számítottuk ki, és sikerült.

lódik, s ez nevezetik a bor szeszélyes forrásának. Ily állapotjában nem soká marad, de helyre igazodik, s nem egyszer jóságában előre halad.

Ismerek borkereskedőt, ki évenként több száz gönci hordót ad el, és Varsóban állandó borraktára is van, ki állítja, hogy oly jártas borismerőt nem hiszen, kit a bor szeszélyes forrása zavarba ne hozna. Ő maga is legjobb borainak ily változása esetében nem egyszer csügged el, azt véelve, hogy romlásnak indulnak; néhány napok mulva azonban ismét vizsgálva borait, jobbaknak találván — fölvidül. A szeszélyes forrásokat másnak magyarázni alig lehet, mint hogy a bor jó tulajdonainak kifejlésére megkívántatik, vagy külső ok által létesítettik, például hordók megmozdításával vagy rendítésével. Esős, zivataros idő is okozhatja azt.

Egyébiránt a borok romlásnak indulva, színökben, izökben, s nem egyszer folyóságukban is megváltoznak; de ilyenkor a zavaros íz, szag, szín oly mértékben, s többször undorítólag is mutatkozik, hogy gyakorlott ember könnyen megkülönböztetheti a szeszélyes forrástól.

6. §. *A borszeszről, s a nagyon cukros tartalmu mustból került édes borokról, azoknak tulajdonságairól. A borégényről (aether).*

Az első tüzes forrás s utána következő rendes korszaki források által formálódik a borszesz, és a bor jó szagát képező borégény; de ha a cukor-anyagot a bor többi állató részei nem bírják feloldozni, vegyülten marad az a kiformalódott borral, s a borfolyadéknak kölesönözi az édes izt, oly formán, — mint a pálinka-szeszszel vegyített cukor-olvadék, melyet édesített pálinkának, vagyis rozsólisnak ne-

veznek. Ezen szeszes cukros tartalmú ital soha sem megyen által ecetes forrásba, de sok évek után sziruppá válik, s pár évtized múlva a benne találtató cukor megkristályosodik. Némely kitünő éveken termett aszú borokkal is ily forma történik, t. i. megkristályosodik és keményedik abban a felesleges cukortartalom, s úgynevezett szőlőcukorra alakul.

Nemcsak hallottam ezt, de láttam és kóstoltam is 1794-iki, üvegre levont aszúbort 1820-ban, melyben fehér színű, diónyi nagyságú, az üveg száján ki nem férő szőlőcukor vala alakulva; de hallottam másoktól, hogy hordóban álló borban is verődik össze szőlőcukor. Ezekből következtethető, hogy a túlzott édesség más okok nélkül hibát a borban nem keletkeztethet. Nézetem szerint az előadottakban foglaltatik az édes aszúboroknak mikénti formálódása.

7. §. *A borok ecetes és rothadt forrásáról különöbben.*

Már mondatott feljebb, hogy a borforráson túl az ecetes és ezután a rothasztó forrás következik. — Ezen források minden külhatás nélkül, gyöngé és rossz borokban, rendes jó pince-mérsékletben is előkerülnek. Jó borokban minőségökhöz képest, több kevesebb évek után.

A borok ecetesedését minden eddigi nevezetesebb írók u. m. Julien, Hellenthal, Chaptal, Rozzier, Parmentier, Fabroni, Damachi, Gothord sat. akkor állítják bekövetkezőnek, mely a bornak szúrós szaga által mutatja jelenlétét: midőn a bor a benne létezett cukor-anyagot már fölemésztette.

Miután a jobb fajta, főleg magyar boroknak az ecetesedés fő nyavalyája, és nem egyszer a legnemesebb évi terméseket támadja meg, főleg Tokaj és

Szerém vidékén : kettőztetett igyekezettel törekedtem indító okát kifürkészni, és ezen vizsgálataimnál fogva, a fennirt nagy nevű írók és borászok véleményének bátorkodom ellene mondani. Ha igazuk lenne, miből magyarázthatnák az ki, hogy a még nagyon édes borokban már benne van az ecetes szúrós szag, holott a cukor-anyagnak nagy része a borban jelen van, s föl nem oldoztatott? — Hogy igazam van, a hegyaljai bortermelők bizonyíthatják. Ezen baj mutatkozik nemcsak édes aszúborokban, de az essentiákban is; s midőn még alig észrevehető mértékben van jelen, a Hegyalján ezt accentusnak nevezik. Temérdek esetek közül felhozom azt, hogy az 1827-ki gazdag cukortartalmú borok hány pincében ecetesedtek meg. A cs. k. tokaji uradalom 1827-ki aszúborai 1833-ban árvereltettek el, már az ecetesedésnek nyilvános jeleivel.

Temérdek nemes bor romlott így meg magánosok pincéiben is, s a lengyel, muszka s némely helybeli izraelita kereskedők is, kik az ily meghibásodott borok igazításához értettek, olcsón fölvásárolva, nagy nyereséget eszközöltek általok.

Véleményem szerint az esztendők járandóságaihoz, s a termés minőségéhez képest, a bornak seprűjében és üledékjében, kisebb nagyobb mértékben ecetességet ébresztő kovászos részek (ferment) foglaltatnak, melyek elébb utóbb erőt véve a bor rendes állapotján, keletkeztetik az ecetesedést; mi épen azon arányban fogyasztja a borszeszt, mely arányban halad előre az ecetes savanyúság, s ecetté alakulva teljesen fölemésztí azt.

A silány lapos földű és vastag fajtájú kerti szőlőkborai, már az első évben kerülnek ily sorsra, és hibás éveken a rothadási forrásba oly hirtelen mennek által, mit nyúlósság s bűdös szag által jelente-

nek, hogy alig telik néhány nap az ecetes és rothadó forrás közt.

A hegyi jobb fajta boroknál is tapasztalható a borseprűnek ecetesedést keletkeztető hatalma, né-mely esetekben már második évben, noha más részt, rendes közép évi hegyi borok is több, néha igen sok évekig elállanak az ecetesedés jelensége nélkül és folyvást zamatosodnak, és ebből származott azon elő-ítélet, főleg a Hegyalja vidékén, hogy a bort seprűjén tartani jobb. De végre a borseprű és üledék hatal-mat veszen a boron, s előáll az ecetes szúrós szag és lassan, néha több hónapok mulva kifejlik az ece-tesedés teljes mértékben, és a bor fanyar, a torkot reszelő ízével, ecetes szagával bárkit is meggyőz a veszély jelenlétéről.

A jobb terméseknél (aszúborokat értve) tapasztalhatók még más jelenségek is, seprűjökön tartatva, t. i. megemésztí a borseprű a bor édességét, s az avas ízt és több zamatot kap, mely állapotjában so-kan örömeztőbb iszszák. De már ekkor nem messzi van a szúrósodás (Stichigkeit), és csupán a bornak seprűjétől elválasztása mentheti meg a romlástól. Hogy a borseprűben s üledékben van a romlás — világos abból is, mert ha még csak kissé, és csak gyakorlott ember által vehető észre a szúrósodás, s egy lopót lebocsátunk a hordó fenekére a seprűbe, és borseprűt szivunk fel, ennek rossz, a torkot, s nyel-vet reszelő savanyú íze már nagyobb mértékben mu-tatkozik, mint a felette létező borban.

Hegyi boroknál tapasztalható, noha felette rit-kán, még egy más ártalmas hatása is a borseprűnek, t. i. hogy a bor teljesen elerőtlenedik, szinte vízzé és használatra alkalmatlanná válik.

Hogy az ecetesedésről fentebbi véleményem igaz, bizonyítja azon tapasztalat is, hogy, ha a rom-

lásnak indult jobb fajta bort seprűjéről levonják, legtöbb esetben magához jön a színbor, s még egy párszor mérsékelten megkéneztetve, s levonatva üledékjéről, több évekig eltartható. Ha nem csalatkozom, ezen tapasztalatok romba döntik azon állítást, hogy a hegyi jó borokban is akkor kezd mutatkozni az ecetesedés, midőn a borból létező cukor-anyag már fölemésztetett. Romba döntik azon állítás valódiságát, hogy a hegyi jó borok, főleg a hegyaljai, tovább állna el seprűjén mint lehúzza.

Ezen előítéletnek van még egy másik káros hatása t. i. az, hogy a romlásnak indult bor seprűjét, bármely kitünő volt is annak előtte, haszna vehetlenné teszi, holott az idejében levont jó s kövér bor seprűjére soványabb színbort öntve, azt tetemesen javítja; megjegyzendő azonban, hogy ilyen bor sem állhat sokáig a seprűn, mert szinte romlásnak indul, de ezekről bővebben a III-ik Szakaszban, hol a bormívelésről fogok értekezni.

Az ecetesedés okai közt van még több, mikről nem szóltam t. i. mely a tisztátalan edényekből, a poshadt szagú, izü hordódongákból származik, úgy-szinte némely ellenszenves ingerek általi felháborodásából a bornak. *)

Már azon edények, melyekbe a szőlőgerézdek hordatnak, és csomoszoltatnak vagy tapostatnak, akár a hordók, melyekbe a must szüretik, kiürítetve, mosatlan tétetnek el jövődre, dongájok hasadékaiba és oldalaira seprűrészek ragadnak, melyek meleg időben ecetesedésbe mehetnek által, mert mintegy

*) Minthogy már feljebb említettem a pincék keletinél magasabb melegségének ecetesedést ébresztő hatását, itt arról többé nem, de később a bormívelési szakaszban szólandok.

savanyúságot ébresztő száraz kovászt képeznek, melyek új must, vagy bor belétöltése által feloldoztatva, lassan lassan ecetes forrást idéznek elő. Azért minden szőlősgazda ketőztetett iparral igyekezzék tisztán tartani, és szellős helyen edényeit, a boroshordókat pedig úgy kezelni, miként a III-ik Szakaszban látni fogjuk.

Felette valószínű sőt bizonyos, hogy az új nyerses dongákból készített hordók is ébreszthetnek savanyodási hajlamot a beléjük öntött borokban. Tudjuk ugyanis, hogy a dongának való tölgyfák hasogatás közben, főleg ha vizen szállítottak, poshadt szagúak nemcsak, de az úgynevezett ecet-muszkák is röpkednek körülötte. Fájdalom! Tokaj vidékén, Borsod, Abaúj, Ungvár s Bereg megyékben, csak kevesen szűrnek vastagabb dongájú, évtizedekig tartó nagy hordókba, melyekben a bor is jobban eláll, de minden évben készített új dongájú apró 186 iteés gönci hordókba, milyeneknél a fentirt baj sokkal gyakoribb és épen ezen vidékeken fordul elő legsűrűbben a borok ecetesedése, s meggyőződésem az, hogy a Hegyalján egyrésze az ecetesedés általi kárvallásoknak a nyers dongájú hordókból származik. Bő szőlőtermés idején nyárban vágott nyers fából is készítenek hordókat, melyekből a fasavanyki sem szikkadhat szüretig.

Hogy állításaim valódiak, bizonyíthatja az is, hogy az ecetgyárakban fafoszlányból, főleg tölgyfából készítették a legjobb ecetágy.

Általában két vagy legalább egy télen kinn a szabadban telet dongákból kellene a hordókat csináltatni; mert nemcsak a fa nedvének kiszáradása éretnék el: de a fasavanynak a hideg általi megtörése és semmisítése is. Alább látni fogjuk, hogy az ecetesedő borok helyre igazítását, orvoslását, főleg

a téli hidegre való kitétetés által eszközölhetni, mely tapasztalathoz én egy véletlen eset alkalmával jutottam.

Ismerek borkereskedőt s egyszersmind sok szőlő birtokosát Tolcsván, Rosenwald urat, ki állítja, hogy mindenkor két éves dongákból készített hordókba szürve borait, soha sem került elő az ecetesedés pincéjében. Én azt hiszem, még e század elején is, hogy ecetesedés miatti panasz kevésbé volt hallható a Hegyalján, abból származott, mert bőviben lévén még akkor az erdőségeknek, minden valamirevaló hegyaljai gazdának hordó-donga máglyákat lehetett szemlélni udvarán, most kipusztulva a közelebbi erdők, többnyire tavasszal, vizen a távolból szállított fákból csináltatják a hordókat nyárban és ősszel már bort szürnek abba.

Végre előmozdítják a borecetesedést némely rokonszerűtlen tárgyak kipárolgásai. Ilyenek ha az ecedesedő bor a pincében hagyatik az egészségesek közt, lassan elterjed annak gőzétől a többire is ezen vész. Régi tapasztalás, hogy a havi tisztulásban lévő nőszemély borok közti jelenléte is ily ártalmat okozhat, s nem én vagyok első, ki állítom, hogy a vénusi nagyobb nyavalyákban szenvedők kipárolgása is veszélyes. Tudok egy esetet, hogy egy gazda tisztnek, ki ily bajban évekig sínlett, nemcsak tulajdon borai ecetesedtek meg, de a felügyelete alattiak is. Ezekből tehát azon pincészeti szabályok következnek, hogy lehetőleg távolítani kell a fennirt bajokban szenvedőket a pincéből; a szűrős szagú bort, rögtön más — bornélküli helyre szállítani, és nem tudva, hányadán vagyunk borkóstolóinkkal, a pohárban létező maradékot vagy kiinni, vagy kiönteni kell. Főleg ecetesedő bor kitakarítása után, nem árt, több helyen puskaport lobbantani föl a pincében, vagy

kénköves vászon-szeletet égetni el, szóval a pincét ilyennel füstölni ki. A kénkönek, mi a puskaporban is létezik, nemcsak a bor színének állandóságára, de a savanyodás megtörésére, semmitésére is hatása van.

8. §. *A bor életéről, haláláról.*

Noha a bor nem képes egy helyből más helyre menni mint az állatok, de mondhatni mégis, hogy van élete és halála. Élőnek mondhatni addig, míg egészséges ép állapotban van, holtnak akkor, midőn tulajdonait, formáját változtatva, másféle folyadékká, például ecetté, vagy a rothasztó forrás által mindenre alkalmatlan rothadt moslékká válik.

Már többször említettett, hogy a mustból alakult bor, nem hal meg rögtön kedvezőtlen körülmények közt is, de minőségéhez képest rövidebb vagy hosszabb idő alatt, t. i. a laposabb fekvésű szőlők borai hamarabb, mint a hegyiek, s a vastag vizenyősebb fajta szőlőkből készült, akár lapos földön vagy homokon termett, akár hegyek magaslatain, elébb mint a jó fajta, több cukortartalmú szőlőkből került, és a hibás évi termések szinte hamarabb mint a jó évek termései. Hamarabb következik halála akár kerti akár hegyi szőlők borainak, ha rosszul kezeltetnek a pincékben, mint a célos bormívelés szerint kezelték. Örök időnkig azonban a legjobban kezelt bor sem tarthat, s ebből következik, hogy teljes kifejlésekor azon célra, melyre a gondviselés rendelte, t. i. testtáplálatra, vagy orvosszerű fogyasztásra, élvezete megkezdhető.

Hány évig tarthat a bor élete, bizonyossággal meg nem mondható. Jól kezelt kerti szőlők borai jó pincékben 3—4 évig, a hegyiek sokkal tovább, ki-

tünőbbjei 50—60 sőt egy századig, némelyek szerint tovább is élélhetnek; azonban tiz húsz esztendőn túl már csak mint ritkaságot hasznos tartani, noha túl is nevedednek jóságukban, de a bent fekvő tőke kamatját bajosan szolgáltatják vissza.

A szőlő-mívelésnek haszna tehát, karöltve jár a bor életének tovább tartásával, mit a célos pincegazdászat létesíthet, s ebből látható, hogy akár egyik, akár másik miatt történjék hiány, mindenkor a szőlőtulajdonos nyakába kerül vissza.

9. §. *A borgyárakról.*

Jelen kis munkám előszavában is emlitém már, hogy a nemesebb bortermelőknék azon hanyagságából, hogy terményeiket a főbb fogyasztási helyiségekre elmulasztották szállítani, holott azokra nagy szükség volt és van, nemcsak némely borkereskedők egyedárusságát idézte elő, de a borgyáraknak keletkezését is, melyekben a legnemesebb eredeti borok álneve alatt mesterséggel készítették csináltatnak és gyártatnak, nem egyszer az egészségre is ártalmas hatásúak.

Fájdalom! bortermelésben dús hazánkban is léteznek ilyenek, és ha dicséretre méltónak találom is, hogy az ily gyárakban a francia pezsgő francia módor szerint magyar borokból készítették, és fölragasztatik a borosüvegekre a honi pezsgő cím: megbocsáthatlannak, sőt büntetésre méltónak itélem azt, midőn tokaji, ménesi sat. gyártott borok eredetiek képiben árultatnak. Ugyanis nemcsak hamisítása kerül elő a borterménynek, de az eredeti bortermelőhöz hitelének rontása, károsítása is; sőt az egészségi viszonyokra is káros hatásúak, mert a tokaji, ménesi s egyéb nemes fajboraink nemcsak kedvderítő, s

tápláló, de orvosszerűl is tekintendők, s midőn a villósav dústartalmú eredeti borok helyett, gyárilag kotyvasztott borral él a beteg, meglehet, hogy siker helyett az ellenkezőt, s nagyobb betegséget idéz elő.

Azt gondolom, nem követek el helytelenséget a borászati viszonyokbani nagyobb jártasság előmozdítására, mint ha Schwarzer bécsi borkereskedőnek, 1854-ben az „Ost-D.-Postban“ megjelent felszólalását szorúl szóra ide igtatom, mely az 1854-iki „Gazdasági Lapok“ című igen jeles folyóiratunkban is megjelent, — midőn Amérikába tett kirándulása alkalmával kísérleteit közzé teszi, mi következőleg hangzik:

„Amérikába tett legutóbbi útam, s az oda intézett borszállítás eredménye minden irányban a legkielégítőbbnek mondható. Lenkay és társa, bécsi borkereskedőházzal kezét fogva, egy szállítmány jól elkészített, nevezetesen 14-féle nemes magyar és 3-féle nemes ausztriai borral megkezdém az idei tavasszal amérikávali kereskedelmi öszveköttetésem, s azon örvendetes tapasztalást tettem, hogy valamennyi bor, dacára a messze tengeri és szárazai útnak, mindamellert, hogy az amérikai hajó-állásokban a borok állandóan 20—24 foknyi melegenek voltak kitéve, egészen tiszták és minden tartalom veszteség nélkül maradtak, annyira, hogy még csak augusztusban történt visszaútazásomkor is, a magán szükségletemre visszahozott nussbergi az oda és visszaútazás alatt kitünő erejét és kedves zamatját megtartotta, mintha honát sohasem is hagyta volna el. — Ez annál örvendetesebb, mivel eddig azon vélemény, hogy a borok tartalmuk és jóságuk veszélyeztetése nélkül ily messze szállításnak nem vettethetnek alá, nagy befolyással volt

arra, hogy honi terményeink azon világrészen oly gyéren vannak képviselve. Az osztrák borkereskedőknek ennél fogva megnyugtatósságra szolgálhat, hogy még csekélyebb tartalmú, 10 évnél fiatalabb borok is alkalmasak az amérikábai kivitelre, ha elébb gondos ápolásban és tulajdonaikhoz mért kezelésben részesülnek. Csak öregebb borok vannak igen alávetve a külső befolyásoknak, és nem lehetnének oly könnyen tárgyai a kivitelnek.

Miután a borok tartóssága iránti reményemet oly fényesen bebizonyítottam tapasztaltam, egy pillanatig sem kételkedtem, hogy a mi magyar és osztrák boraink valódisága, jelessége és jósága is, ama sok bor-gyártmány ellenében, mikkel Amérikat ellepik, az amérikáiak izlése előtt érdemelt elismerésben fog részesülni. És úgyis lett. Boraim mindenütt osztatlan dicséretet nyertek, midőn egy nyilvános clubban, francia és más borokkal, vizsgálat alá vonattak. Azonban ily nyilvános elismerés mellett is, miben boraim részeltettek, az amérikáiak csak nagyon óvakodva, s úgy szólván bizalmatlansággal bocsátkozik ez új kereskedelmi összeköttetésbe is, mert fájdalom! nagyon is gyakran lett már európai csalások áldozata. Tehát már az is igen kedvező eredménynek mondható, hogy a borok oly áron keltek el, melyek ha a netáni vérmes reményeknek nem felelnek is meg: de azért még mindig szép nyereséget engedtek. E diadal, mit honi terményeink kivívtak, annál szebb, mivel azon félreismerhetlen nehézség leküzdésével jár, miszerint versenyzőkkel lépünk sorompókba, kik már egy századnál régebbtől lepik el a piacot terményeikkel, s fensőbbségök megtartására semmi költséget nem kímélnek.

Hogy mily óriási erőfeszítések tétetnek ez

irányban, szolgáljon tanúságul azon tény, hogy egy francia kereskedőház Sorton Max és társa, egy new-yorki borcsődnél tartott ünnepély alkalmával, a Castle-Gardenben, egy mesterséges szökő-kútból 3000 palack champagneit, mint próbát folytatott el.

S az osztrák borkereskedésnek Amérikában különösen New-Yorkban, mégis a legkedvezőbb jövőt kell igérem, ha az szilárd és biztos vállalkozók által fog vezetetni. Már több osztrák borkereskedő által tett kísérletek hajótörést szenvedtek ugyan, de itt a hiba nyilván magában az árúban volt, vagy az ahoz megkivántató kezelési módnak nem ismerésében. Hogy miért jövedölök én az ausztriai borkereskedésnek Amérikában kedvező jövedőt, annak oka Amerika népességének gyors szaporodásában, s az ez által emelkedő szükségletben, és azon borok-vagy tulajdonkép borgyártmányokban rejlik, melyekkel e világrész Francia- és Németországból elárasztatik.

Hogy Amérikában mily igen emelkedik a borszükséglet, azon körülményekből is kitetszik, hogy 1844-ben $3\frac{1}{2}$ millio gallon (5 palackjával) $1\frac{1}{2}$ millio dollár (3 millio p. ft) vételárban, és 1852-ben már 6 millio gallon, tehát 3 millio dollár értékünél több vitetett be. De részben mily pótrészek adatnak el az amériakaiaknak bor gyanánt! Úgy találtam, hogy Amérikát nemcsak Franciaország, hanem Németthonnak majd minden kis bortermesztő államai különféle nevek alatt, úgynevezett nemes borokkal, cifra feliratos palackokban, oly nagy mennyiségben látják el, mely azok termelő képességét sokkal felülmúlja, sőt Schweizot is, mely saját szükséglete fedezésére is kénytelen bort vinni be, képviselve látjuk! Ez csak az által történhetett, hogy a bort becstelen ipar tárgyává tevék, és vegyész gyárt-

mányokat, mint Johannisbergit, vagy más híres név alatt hordanak be az amérikai vásárookra. Egyedül Pfaltzban, tényleg öt ilyen borhamisító-intézet és szőlőcukorgyár áll fenn; s e tekintetben az újabb időből megjegyzésre méltó dr. Gall pöre, ki az ottani borgyárosok piszkos üzletébe, s kotyvasztásaikba beavatott lévén, egy ismeretes pörben, melyet az ottani borkereskedők a bortermesztők ellen folytattak, ez utolsók ügyét képviselte, a borgyárosok, és azok pótszerei titkát tudományosan, a borfogyasztók rettentő példájára, minden kimélet nélkül pelengérré állította.

Tehát senki sem fogja tagadni, hogy ily versenyzők ellenében, a romlatlan nemes magyar, vagy osztrák bornak, Amérikában dicséretes elismerést kell és fog is találni, mert az igazi jó annál inkább feltűnik, minél ritkábban találálható, és én ez állítás igazságáról vállalatomban teljesen meggyőződtem.“ *)

Emlitém feljebb, hogy honunkban is léteznek a bortermelők fő érdekeit csonkító borgyarak, melyeket itt név szerint is elő lehet sorolni, például, Pozsonyban a Schmidt Józsefét, kinek Boroszlóban is (Breslau) van gyára; Sopronban a Lenz Ágostonét, ki 1846-ban termény-kiállításon is butelliákra vont tokaji, ménesi, ruszti s több külföldi gyártott csemegeborokat tett ki, de az ott összegyűlt természetvizsgálók egyéniségei megvetésben részesítették. A Fischeré Pozsony-

*) Már maga a vállalat, Amérikával megismertetni, s kereskedelmi forgalomba hozni a magyar és osztrák nevezetesebb borokat, dicséretes tevékenységre mutat. A tapasztalatoknak őszinte előadása pedig egy ritka nemességű jellem bizonyítéka és Schwarzer úr minden magyar és osztrák honfi halás köszönetét érdemli.

ban, Steinbaché Pesten, Burghardté Eperjesen. Halottam Nagyszombatban is ilyennek létezését; s hogy a Szepességen is vagy üzetik, vagy keletkező félben van a fennirtakhoz hasonló borgyár, világos abból, mert 1855-ik évi november havában egy szepességi kereskedő 100 mázsa malozsa-szőlőt vásárolt össze a fennirt cél végett Debrecenben.

Fehér malozsával készítettnek a tokaji és ruszti aszúborok, a fekete apró szeművel a ménésiek.

Én azt gondolom, a nemesebb faj bortermelőknél érdekében áll, az említett borgyáraknak, és más borhamisítóknak fészkeiket köz ismeretre hozni nemcsak, de a borkereskedelmi társulatoknak a termelők érdekében is a magas kormányhoz oly kérelemmel járulni hogy, ha a gyártott bor-compositio az egészségre ártalmatlannak találtatik is, kényszerítessenek butelliákra fölragasztani, hogy nem eredetiek, de gyártottak. Mert ha a más nevével élés, annak kárára, a legérzékenyebb büntetést vonja maga után: még jobban megrovandók azok, kik egész termelő közönségek kárát, és a szenvedő emberiséget is sujtják; mert gyártott bor soha azon jó hatást nem idézheti elő, mit az eredeti; és épen ezen okok dolgoznak arra, hogy a természettől nemes bortermeléssel megáldott vidékek, és szőlőhegyek birtokosai nemcsak a magok hasznáért, de a szenvedő emberiségeni segítség szempontjából is, a külföldre szállítás és kereskedés útján azoknak bővebb élvezetét gyarapítsák.

Hogy nemesebb borainknak a bel s külföldi piacokrai szállítását egyesek kevésbé eszközölhetik, tisztán áll; de társulatok egyesült erője könnyen teheti, s a kormány által is megerősített tekintélyök-nél fogva túl is szárnyalhat minden akadályokat, melyek eleibe gördülhetnek, de ezekről bővebben a borkereskedési szakaszban.

II. SZAKASZ.

A tokaji vagyis hegyaljai borokról.

10. §. *A tokaji bor tulajdonságairól s eredetéről.*

Mennyiben a tokaji vagyis hegyaljai borok világszerte legkitünőbbek, s legújabb vegyészeti vizsgálatok szerint legtöbb villósav tartalommal bírnak, s az elerőtlenedés eseteiben mérsékelten használtatva, leghatalmasabb orvosszerül tekintendők. Az egészséges ember is jó ízénél, kedvderítő hatásánál fogva örömet élvezi, a hős bátorságát föl villanyozza a harc viharjai közt, sőt a költőnek is szárnyakat nevel, s a mindennapi ember gondolat határán felül emelkedve, őt lélek-vidító művek előteremtésére segíti; mindezek — valóban méltóvá teszik, hogy ezen magyar haza nectárának különösebb leírása megkiséressék. De lássuk, mit mondanak felőle mások is.

Szirmay a hegyaljai borokról s viszonyokról írva *) nemcsak magasztos itálnak mondja, de orvosi

*) Notitia historica, politica, oeconomica montium, et locorum viniferorum comitatus Zempliniensis. Cassoviae 1798.

hatalmat is tulajdonít neki, és estvénkint mérsékelten élvezve a magtalan-ságot gyümölcsözésre változtatónak állítja (promovet proliferationem). Ugyancsak Szirmaynak munkájában olvasható egy régi verset, mely szinte orvossági erővel ruházza föl, s melynek eredeti tartalma következő :

Áldott tokaji bor, beh jó vagy, s jó valál,
 Hogy csak szagodtól is elszalad a halál.
 Mert sok beteg téged, mihelyt kezdett inni,
 Meggyógyult, noha már ki akarták vinni.
 Istennek itala, halhatatlan nektár,
 A holott te természet, áldott az a határ.
 Bár csak a sivatag homokok között is
 Fakadna oly forrás, ha nem több, csak öt is,
 Honnét az orvosság folyna mint a Tisza,
 A melynek a vizét sok ember s hal iszsza :
 Beh sok beteg menne ennek a partjára,
 S tele szívna magát pióca módjára.

Valamint hazánknak több részein, úgy a Tokaj vidékéni szőlő-plántálásnak, művelésnek is azon korban kellett történni, midőn Pannónia még a rómaiakat uralta. II-ik Probus császár Krisztus urunk születése után 282-ik évben Szerémben nagy erélylyel kezdve Aurelius Victor előadása szerint a szőlőművelést, innen időjártával Pannónia, a mostani Magyarhon több vidékeire, s így Tokaj vidékére is elterjedt. Midőn Árpád hódítólag jött bé őseinkkel, egy magas hegyhez érkezve, Onodu, Rettel és Turzol vezérkedő vitézek Árpád parancsára, lovaik gyorsaságát próbálandók, ezen hegytetőnek futtattak, s elsőben érkezve oda Turzol, Árpád néki ajándékozta a hegy déli oldalát, s az alatta elterülő róna földet, hol épült Tokaj szomszédságában a mai napig is fennálló Turzol vitéz nevét viselő Tarczal városa.

III-ik Béla névtelen jegyzője vagyis cancellárja, ki legjobban írt a magyarok bejövételéről s hódítá-

sairól, megjegyzi azt is, hogy a fennérintett fáradalmas futtatást nagy áldomás-ivás követte, és hogy Árpád a Tarcallal határos Takta vizétől kezdve, táborot ütött a jobbra emelkedő hegyekig, s hódításra küldve innen vezéreit, miután minden felől jó híreket vett, nagy áldomásokat ivának, s naponként meg-részegedtek, s ezen helyet Szerencse helynek nevezte. Innen vette eredetét a róma földet uraló magaslaton, sátorában székelő fővezér helyén épült Szerencs városa.

A fennirtak szerint tehát már ősapáink bejövelekor nemcsak jó, de sok bor is termett Tokaj vidékén, melyet ma Hegyaljának nevezünk.

A tatár pusztításkor azonban három évig anyyira alá szállt a szőlőmivelés a Hegyalján, hogy azoknak eltakarodása után IV-ik Béla Olaszthonból hozott gyarmatokkal kezdé azt a megmaradt benlakókkal együtt gyakorlatba hozni. Ezen olaszok, a máig is Olaszinak nevezett helységben, és Liszkán települtek, és sok nemes faju szőlőket hoztak magokkal, nevezetesen a furmintnak (formiana) több fajtáit, melyeket a classicus latin költő Horatius is megénekelt. Ugyancsak Béla király idejében említetik egy diplomában a mai S. N. Patak is, melynek határában a tatár járás után, szinte iparosabban rendeltettek a szőlők műveltetni. Ez Olaszi szomszédjában fekszik, királyi birtok s mulató hely volt.

És így a hegyaljai szőlők második plántálása Olaszi, Liszka és Patak földéről terjedt el a többi helyekre, mit bizonyítanak az Olaszthonból került szőlőfajtáknak a Hegyalján egyenlő divatozásai, mely fajták a haza távolabbi szőlőhegyein kevésbé találhatók.

Mily roppant becse és ára lehetett hajdankorban a hegyaljai bornak és szőlőknek, bizonyítja,

hogy Nagy Lajos idejében 1380-ban az egri püspökségi irományok szerint, tizezer arany fizettetett tized fejében a Hegyaljától, és Cornides régi okirati gyűjteményei szerint, egész helységek cseréltettek el egyes szőlőkért.

A fennírtakból látható a hegyaljai szőlőknek és bornak becse, és mégis azutáni századokban is, egy író sem dicsérte azokat legkitünőbbeknek, sőt a szerémit, sopronit, pilisit tartották annak. Istvánfi 1491. körül említi ugyan Tokaj és vidéke borait, de nem szól legfensőbb jóságáról. Oláh Miklós, magyarországi cancellár és esztergomi érsek, 1557-ikben a magyar dolgokról tett irataiban említi ugyan a tokaji borokat, de első jóságúaknak nem magasztalja. Es akkori időben Pestet írja a jó borok fő rakhelyének, hova nemcsak belföldi: szerémi, somogyi, pilisi, soproni s több túl a dunai jó borok is szállítottak; de külföldiek is, mint Magyarhon legfőbb kereskedő városába, hová nagy számmal jöttek lengyel és szilezita borkereskedők.

Szirmay szerint a tokaji boroknak kitünősége 1560 körül kezdett lábra kapni, midőn a hegyaljai szőlőkbeni kora szüretelés idejét késő őszkor teendőnek határozták a birtokosok, a mikorra nemcsak a nap heve, de a derek is elősegíték az aszúszőlő szaporodását, s a hideg — mint az előbbeni szakaszban s a következőben is látni fogjuk — megtörve a szőlő szemekben létező vad savanyúságot, nemesebb és édesebb bor alakulását eszközle. A szőlőknek háromszori kapálása is ezen korszakban kezdődött.

Nem csekély világot nyújt a hegyaljai boroknak elhiresedésére, melyek nemcsak a tokaji hegyen teremnek, de a tarcalin, mádin, tályain, rátkain, ondin, golopin, zomborin, keresztúrin, kisleudin, szegin, lizskain, erdőbényein, tolcsvain, olaszin, vámos-

újfalusin, zsadányin, petrahóin, s.-patakin, trauzon- és károlyfalvain, újhelyin és toronyain is, az, hogy cardinalis és pécsi püspök Draskovics György, 1562-ben a tridentumi conciliumra menve Magyarország részéről, a római pápa által több bíbornokokkal ebédre hivatva, hol a leghíresebb francia borokon kívül a Lacryma Christi is poharaztatott, Draskovics jó kedvű asztali mulatás közben magyaros szívességből hegyaljai borából hozatott föl élvezetül, s midőn a római pápa megköstölé, kérdé — talán a mennyekből hozá ezen fölséges bort, s felelvén, hogy Tályáról, felkiáltott: „Summum pontificem Talia vina decent!“ *), a név diákos kiejtését alkalmazván.

Hogy pedig a hegyaljai borok átaljában tokajinaknak neveztetnek, szerintem abból származott, mert a hegyaljai traditio szerint a tokaji lelkész kezdette először 1650-ben az aszút külön szedetni a gerézdekéből, s azt összetapostatva, és mustra öntve, a szokottnál édesebb aszúbort csinálni, — s hihető, lábra kapva ezen borcsinálási modor Tokajban, csak több évek múlva utánoztatott a többi hegyaljai városok és helységekben, s a kitünő édességű borok, melynek most bármely hegyaljai határban is termenek, Tokajból kerülván először forgalomba, ebből származott a hegyaljai aszúbornak tokajivá keresztelése.

A hegyaljaihoz hasonló jóságú bort termenek a Tályával határos szántói hegyek is, melyek már Abaújban fekszenek; de az abaúji hatóság, károsnak találva azon szabad kereskedést korlátozó határozatokat **), melyeket a zemplénmegyei hatóság sürüb-

*) A római pápa itálául tályai bor illő (azaz hegyaljai).

**) Ezekről részletesebben a borkereskedésről Sza-kaszban.

ben gyakorolt : a hegyaljai városok sorába nem engedé Szántót fölvétetni.

A szerencsi, bekecsi, legyes-bényei, monoki, mint a Hegyaljával határos hegységekben is kitünő borok teremhetnének; de az uraságok szőlőin kívül, a többiekben túlnyomólag terjesztetvén el az úgynevezett vastag fajta szőlők, melyek sok, de silányabb bort termenek : a hegyaljainál alsóbb rangúaknak is tartatnak.

Túl a Hernádon és Sajón létező miskolczi, sziksoói, vadászi sat. határookban is a hegyaljai borokat megközelítő jóságuk termenének, ha a vastagabb és silányabb bort adó szőlőfajok túlsúlyban nem műveltetnének. Gömör megye felé eső helységek határainban u. m. a berenteiben és kazinciban állittatik a rajnai borokhoz némileg hasonló zamatú teremni. Szóval nemesebb szőlőfajok gyarapítása által a Hernád és Sajó vidéki borokat is lehetne a bel és kül fogyasztásra nézve kedvesebbé, és értékesebbé alakítani.

11. §. A különféle idők befolyásáról az aszúszőlő borokra. Nem igaz, hogy csak a kitünő, jó évi termékekből lennének édes borok, s alkalmasok a kül kereskedésre a Hegyalján.

Mielőtt a tokajvidéki, vagyis hegyaljai aszúborok készítéséről előadásomat tenném, előre kell bocsátanom azt, hogy ez az évek járandóságaihoz nem folyvást történhető, mert némelykor három négy év is van egymás után, midőn sovány borok termenek, és két három négy is, midőn jó bor terem.

Schams Ferenc, kinek a magyar bortermelés leírásában is érdeme van, egyik művében *) nem

*) Ungarns Weinbau in seinem ganzen Umfange sat. Pest 1832.

helytelelenül állítja, hogy a Hegyalján minden négy évre egy jó, két közepszerű és egy rossz bortermő év kerül elő, s ezt 1783-ik évtől 1831-iki évek járandóságának, s az azokban termett minőségű boroknak állapotjából következteti; és ezt alkalmasint elfogadhatni, — fentebbi azon megjegyzésemmel, hogy egymásután több év hibás, több év jó terméssel jutalmazza a mivelőt. Például sovány termett 1813, 1814, 1815, 1816, 1817-ik években, jó és közepszerű 1818, 1819, 1821, 1822, 1823, 1824-ben.

Részemről kitünő termésnek azt tartom, midőn nemcsak a déli oldalú, de a kelet és nyugat felé hajoltabban fekvő szőlőkben is kitünő jó aszú, és közönséges borok teremnek általában az egész Hegyalján. Ilyenek például az 1806, 1811, 1812, 1822, 1823, 1827-iki sat. Közepszerűnek azt, melyekben a déli fekvésű jól művelt szőlők édes aszúbort, jó közönségest, a kelet s nyugat felé hajlóbbak pedig kevésbé édes, de erős jó zamatú aszúborokat teremnek. Ilyenek voltak 1801, 1802, 1803, 1804, 1808, 1818, 1819-iki sat.

Megjegyzendő az is, hogy a bor jóságát a Hegyalján, de mindenhol, az őszi jó idők képezik inkább, és gyakran a nyár végén és ősz kezdetén kitünő jóságot ígérő termésemből, a szüretet megközelítő, és szüretelési napoknak folytonos esősekké változása által rossz borok válnak.

Az első esetek közül említem az 1806-iki termést, melyről több hegyaljai gazdák jegyzeteiből győződtem meg, hogy a szüretet megközelítő időkig jó bort senki sem várt; de felette jó száraz őszre fordulván az idő, kitünő borok lettek. 1810-ben június elején pocsékká tette a dér a szőlők hajtásait, senki sem várt jó bort; de a dér után késő őszig a legkedvezőbb idő állván be, jó közepszerű borok lettek.

1845, 1852-ben nyaranta senki sem várt jó borokat : de az ősz jóra fordulván, középszerű jó borok lettek ; szóval a szőlő őszi gyümölcs lévén, a bor minőségére ezen évnegyednek van legfőbb hatása.

Jó szüretet ígérő évek voltak 1820, 1833 sat., de a sok esőzés tönkre tette, teljesen összerothasztotta, penészesítette a termést, és rosz bor lett következménye.

Vannak olyan évek is, midőn vagy a korábbi szedésből lesz jó bor, vagy a későbbiből, ahoz képest, a mint az esések vagy kezdetben, vagy a szüret végén lepik meg a szőlők termését. Ilyen év volt 1848, midőn a későbbi szedésű mustból első rangú borok váltak, a korán szedettekben csekélyebb minőségűek. 1850-ben october elején már teljes jóságú vala a szőlő, october derekán túl megesősödve az idő, a szüret kezdetébeni borok noha nem roszak, de kitünőknek sem mondhatók. Novemberben állandó száraz napok, deres éjjelek kerülve, a vizenyösebb aszút, és noha érett — de rothadásnak indult szőlőszemeket megszikasztván*), ezekből jó borok kerültek.

Megjegyzendő még végre az is, hogy az idő járásánál fogva, sokszor a Hegyaljának egyik, gyakran a másik végén, vagy az öt mérföldre nyúló hegyaljai hegyek vonalának derekán, s nem egyszer egy két határban kitünő, a többiekben középszerű borok teremnek. Ugyanis egy — a szőlő érésekor kedvező időben esett — eső, vagy kissé húzamosabb esések közben, bizonyos helyeknek attól mentté maradása

*) Hegyaljai tapasztalás szerint, ha az érett szőlőszemek rothadásba mennek is át, jó száraz, deres idők kerülve, azok jó aszúvá válnak. Éretlen rothadt szőlő is megszikadhat ugyan, de jó minőségű borra nem alakulhat.

szülik a fennírt változásokat. Emlékszem, 1819-ben egy alkalmas időben került eső okozatánál fogva, S. A. Újhelytől lefelé szinte Keresztúrig édes borok kerültek, a további helységekből csak erősek lettek az aszúborok.

A fentebbi megjegyzéseket fontosaknak tartom részemről a borral kereskedők, főleg pedig a léte-sülő hegyaljai bortársúlatra nézve borbevásárlások eseteiben, s ezek megcáfolják azon állításokat, hogy ötödik sőt némelyek szerint tizedik évben termene csak — külkereskedésre alkalmas bor a Hegyalján; mert minden középszerű évi termések is jó pince-kezelés mellett állandó jóságú borokat szolgáltatnak, sőt a hibásabb évi savanyús borok is meg-szelidülnek.

12. §. Az essentiáról, aszúborról (Ausbruch), a más-lásokról, szamorodniról, fordításról, ordinarium vagy közönséges borról, s ezen sokféle elnevezések szabá-lyozásáról, kereskedelmi forgalomkori könnyebb eliga-zodás nézetéből.

Mielőtt a kitűzött tárgyakról szólanék, meg-jegyzem a járatlanabbak kedvéért, hogy essentia, aszúbor, sat. az ép szőlőszemeknek összetöppedése, aszása által létesíthető. Csak igen ritkán történik, hogy teljes ép szőlőszem fonnyadna össze a szem meghasadása nélkül. Rendszerint september vége, vagy october elején csendes vagy zivataros eső után, midőn a szőlőgerézdek nagy részt megértek, a szőlő szemekbeni nedv bősége meghasítja azokat, s ez által a túlzott nedv elpárologhatása történhetvén, az ily szemek összezsugorodnak és pirosas kék színűvé válnak. Átaljában a setétebb színű aszú cukrosabb. Történik, mint már feljebb is említém, az is, hogy

az érett szőlőszemek lassú rothadásba menve, a szőlő nedvébeni édességet megtartva, és szép tiszta deres idők kerülve — ez által is formálódik aszú, mely szinte nem rossz bort adó. Ilyen után azonban a bor nehezebben szokott tisztulni. Megesik nem egyszer, hogy a kész aszúra néhány napi nedves idő kerül, s egy kevés penészt kap, mi hiba ugyan, s az új boron is megérezik a szaga, de azt néhány hónapok múlva kiforrja s elenyésszik. Legjobb aszú azonban az, mely a szemek meghasadása nélkül töpped meg túlzott érettségében.

Gyakran egész fürtszőlők is megasznak, legtöbb esetben harmada negyede, néha csak szemenkint található a fürtök belső oldalán, néha pedig teljesen megsem asznak, úgy szólván lucskosan félaszottan marad a szőlő, de azért ha érett volt, jó bor kerül belőle. Ilyen nedves aszú volt 1845-ben, későn kezdvén az aszú formálódni, senki jó bort nem várt akkoron, és mégis igen jól formálódott ki, és később nagyon keresett áruvá vált.

Az aszúszemek, ha szamorodnivá nem csináltatik a bor, fenn a szőlőben a szedők által külön edénybe, és a szőlő aljában is táblákra öntetve a fürtökből kiszedetnek, és puttonokra öntetve lehordatnak a borházakba, vagy kádakba vagy fennálló hordókba tétetnek. Ezen utóbbiak rendszerint magas helyekre állítatnak, hogy alájok egy félmetszésű hordó vagy dézsa elférjen, és a lejtősen álló hordó fenekén kis fúróval lyuk fúratván, azon szivárog le az aszúszemekből került édes olajos nedv, mely essentiának neveztetik, és külön hordóba szüretik. Az essentia az aszú minőségéhez képest több vagy kevesebb szokott lenni; mennél sűrűbb olajforma és édes, annál jobb. A kádakba halmozott aszúnak és lejtősen állítottak, nem szükség fenekét kifúrni,

hogy az essentia lecsorogjon, csak tiszta rövidebb deszkákkal a lejtős oldal elrekesztetik, melyek mellé az aszú fölhalmoztatik, és a kád feneké oldala s deszka közti kis réseken az essentia az elrekesztett helyre szivárog, honnan kis edények által kimerítve, hordóba szüretik. Az essentia aztán az aszúborokba egyenlően elosztatik, s némelykor egy része külön hagyatik, mely lassan kiforr — és szolgáltatja a legédesebb — essentiának nevezett zamatos bort.

Az aszúborok következően készítettnek. Fél vagy egész puttonynyi aszú — három négy vagy több — tisztára mosott lábú ember talpa alá öntetik egy erős és sima fenekű kádba, kik azt lábaikkal húzamosan taposva — barna tésztaává gyúrnak. Mennél olajosabb fényű és színű az ily tészta, annál jobb, s mintegy fél órai taposás után készen van, midőn az aszúszőlő héja alig vehető észre a tésztaiban, és a szőlő magvai nagyon kitűnnek abban.

A megtaposott aszú a parázson volt putton mennyiségéhez képest — más kádba tétetik, s az aszú mennyiségéhez képest többekbe, és bizonyos számát tudva a puttonoknak, ahhoz képest, a hány puttonos bort akar a gazda csinálni, öntetik reá a közönséges bor, s összekevertetik hosszú keskeny lapátokkal. Hat puttonosnál kövérebbet csinálni nem szoktak, mit én kitűnő években célelleniesnek tartok, mert egy 180 itcés gönci hordó mustja nem képes a cukoranyagot felolvasztani, s oly formán hever oldozatlan a borseprűben, mint az oldozatlan só vagy cukor egy pohár víz fenekén, ha a folyadéknak olvasztható képessége túlterhelte.

Az öt puttonosok szokásosabbak, de kitűnő jó években a 4, — 3 söt két puttonosúak is édesek, söt a közönséges (ordinarium) bornak is van édessége.

Az igen kövér borok fél gönci hordókba is szüretnek, mit átalagoknak neveznek, s 90 itcések.

Az aszúbornak egyformaságára törekedve, az ügyes borászok, az aszút is, a felöntendő bort is úgy alkalmazzák hogy a szőlőnek aljától *) a tetejéig egyforma mértékben keverik öszve, például 5 putton aszú az aljából, 5 putton magasabb helyről, 5 putton a közepéről, 5 putton a tetejéről vétetik a szőlőnek; a reá öntendő mustbor is így kezeltetvén, lehetően egy formává válik a bor. Sőt az aszúbornak eltaposásakor is, az üres hordók sorba rakatnak, és a szűrés is sorban történik, t. i. az első hordóba öntetik egy dézsa aszús must, ezután kivétetik a livó, és a másik hordóba tétetik, melybe szinte egy dézsányi öntetvén, következik a harmadik s többi hordókba öntés; és ha ez megtörtént, megint az elsőre kerül a sor, s így tovább, míg minden hordó meg nem telik. Megjegyzendő azonban, hogy a tészta tává taposott aszú nedvessége feloldoztatván a must által, ez többre szaporítja a bort, mint mennyi felöntetett; s az esztendők járandóságaihoz, az aszú minőségéhez képest, minden 15—20 putton aszú után — egy gönci hordó szaporítás kerül, mit nagy nyereségnek méltán tarthatni.

A taposott aszúra öntött mustnál fő dolog, hogy jól összekevertessék, és semmi aszúsár-rögek ne találtassanak abban. Egyébiránt összekeverten több órákig hagyatik. Némelyek 5—6 óra, 8—12 óra múlva már eltapostatják, mások 24 óra múlva vagy még később, de ezen esetben hibás, serszinűvé válik a bor. Legjobb 12 óra múlva eltapostatni. Ezen idő alatt gyikényekkel befedetnek ugyan a kádak, de

*) Az igen alacson vagyis lapályos szőlő-aljakban termett borok nem öntetnek aszúra.

taposásig a hosszú lapátokkal többször felkavartatik az aszús bor *). Az aszúbor-készítés körül nem egyszer fordul elő azon kérdés, jobb-e az aszúsárra még nem erjedző mustot, vagy már erjedzésben lévő, sőt megülepedett bort tölteni. Ha mustot töltenek fel, semmi borszesz el nem röpül; az utóbbi esetekben inkább történik a szesz elpárolgása. Egyébiránt itt a szüret és a csinálendő borok bősége is határoz, mert gyakran folytonos dolgozás mellett sem érkezhetni a borok megcsinálására, és tudok eseteket, hogy tavaszig is folyt az nagy spekulánsoknál, vagy földesuraknál.

Megjegyzendő az aszúszőlőnek azon csudálatos természete, hogy taposatlan, pár hétig rakáson hagyatva, főleg takaratlan — ecetes, szűrős szagot kap; ha tésztávé tapostatik, híves borházakban tavaszig is eláll hiba nélkül. Míg kis mértékben van jelen az aszú szúrós szaga, taposás közben egészen helyre jön, s mint aszúsárt tovább tarthatni; de ha nagyon elkésik a taposás, és az ecetszag igen észre vehető, noha a taposás közben neki igazodottnak mutatkozik az aszúsár, de mégis borrá alakíttatva hamar romlásnak indul, azért az aszúnak minél előbbi megta-postatása legbiztosabb, bárha nem jut is idő a borokat felönteni.

Az aszúbor csinálásakor sokan ajánlják a must lenyálgázását, vagyis levonását első üledékjéről, midőn még forni sem kezd. Hogy ez — nedves időjárásakor, midőn a borseprű is ez által hibásabbá válik — igen hasznos, kétséget nem szenved; de szikkadt jó szüreti időkből, azt gondolom, hogy a seprűből is,

*) A gyikényekkel való betakarás már a taposatlan aszúnál is jó, mert a szabad léggeli közlekedés ecetesedést idézhet elő.

melyben sok szőlőháj-részek vannak, s melyben égényes (aethericus) olaj van, jó zamat bontakozik ki; és csak később borrá alakult állapotban szükség a seprőről levonást elővenni, miről a következő szakaszban bővebben.

Midőn az aszúra felöntött bor rendes taposások alkalmazásával leszüretik, a fölmaradt törkölyre, főleg ha nem sovány, más bor öntetik, rendszerint kevesebb, félannyi hordóval, mint mennyi az első felöntés volt, s felkavartatva s 12 óra múlva ismét eltapostatva, adja az úgynevezett másodlást, mit röviden másolásnak neveznek, több helyen fordításnak. Ezután a felmaradt törköly kisajtolatik. Ez történik az első felöntés törkölyével is, ha nagyon kiszedte a felöntött must vagy bor a taposott aszú zsirját. Ezen sajtólások rendszerint töltelékül használatnak.

Szamorodninak nevezik azon bort, midőn az aszú a szőlőfürtökből ki nem szedetik, de öszvesen kitapostatik. Az ilyen törköly rögtön más kádakba öntetik, melyekben tisztára mosott lábú emberek vannak, kik az aszús törkölyt mindjárt tapossák, hogy az épen és félben maradt aszúszemek is szétoszoljanak, és az első must újfent ezen törkölyre öntetve, ismét eltapostatik. Történik ily módú borkészítés olyan esetben is, ha csak fent a szőlőben a legszebb aszúszemek szedetve ki, alul a táblákon a második aszúszedés elmellőztetik. Az így készült bort is szamorodninak nevezik, *) de nem egyszer a túlzott jóságú ordinari-um bor is így címeztetik.

Magában látszik, hogy a szamorodni borok, miután a szőlőknek különféle részein több, kevesebb

*) Szamurodni, szláv vagy is tót kifejezés, magyarul egy szóval ki nem mondható, s jelenti a termésnek természetes állapotbani borrá alakítását = magában termett bor.

aszú formálódik, nem egyforma tulajdonságúak, egyik jobb mint a másik. És ezen egyenetlenség kikerülésére a bor kiforrása után osztályoztatni szokott. Kitűnő jó években kerülnek ezek közt olyanok is, melyek 4—5 puttonoshoz hasonlók, s ezeknek sorába állíttatnak, mások két, három vagy egy puttonosokhoz csatoltatnak, és csak a kevésbé édes, csak felette erős osztálybeli marad a szamorodni sorában. Középszerű években azonban a szamorodniak közt igen ritkán találkoznak magasabb osztályba sorozható édes borok, és ezen oknál fogva, az ilyen erős, zamatos borok mondatnak szamorodniaknak.

Kezdetben a hegyaljai borok, mígnem az aszú 1650-ben külön szedetni kezdetett, mind szamorodninak készítették. Azon kitűnő tályai bor is, melyből 1562-ben Draskovics György pécsi püspök s egyszersmind bíbornok, a római pápát megkinálta, s oly dicsőséget aratott, szamorodni volt, mert a kövérebb aszúborok csak egy századdal később kezdetek készíttetni.

Jelenben is, miután az úrbérésekkeli szőlőszedetés a munkás kezeket megkevesítette, több nagy szőlőbirtokosok, néhány gönci hordó vagy ántalag kövér bort készíttetve, a többi bort mind szamorodniaknak csináltatják, mely rendszerint kétannyi áron kél, mint egy hordó közönséges bor. De ez csak jófekvésű szőlők terméseiért fizettetik ilyen arányban. Hibás fekvésű és vastag fajta szőlőkben bővelkedő, soványabb bort szolgáltató szőlők termései olcsóbban kelnek el.

A fennérintett sokféle nevezetet a muszka és lengyel kereskedők kerülik. Az essentiát essentiának, a kövér vagy is nehéz aszúborokat ausbruchnak, a többi 3, 2, 1puttonos, fordítás és szamorodni borokat pedig kiforrt állapotjokban egyre-másra más-

lásnak hívják, s azt hiszem, az alakuló félen lévő hegyaljai borkereskedő-társulat is, hirdetményeiben, elnevezéseiben ezen címmel élhetne. Legfeljebb az édes és kövér ausbruchokat nevezhetné első rangú, vagy osztályú ausbruchoknak, az édes és kevésbé kövért második rangú ausbruchnak. A jobb fajta más-lást első rangú máslásnak, a vékonyabbat második rangúnak.

A más-lások sorába vélem fölveendőnek, midőn az aszúborok seprűjőkről levonatva, ezekre ismét közönséges jó borok öntetnek, mellyek a seprűtől megjavúlva, színökre, ízökre, zamatokra nézve a seprű kövérségéhez képest, első vagy második rangú más-lásokká válnak.

13. §. A tokaji bornak csudálatos szaporodásáról a hordókban égényes (aethericus) olajáról, orvosszerű sajátságairól, a gyártott s főtt borokról.

Mondottam, mindjárt kezdetben, hogy a tokaji vagyis hegyaljai borok, nem csak kedvderítésül és testtáplálásul tekintendők, de orvosszerű is — az elgyengülés eseteiben. Nem tartom itt feleslegesnek megjegyezni, hogy nem csak az ausbruchok, de a más-lások is bírnak ezen hatalommal, sőt némelyek szerint a cukrosság által meg nem gyengített erejőknél fogva felülmúlják az essentiát és ausbruchokat is.

A tokaji vagyis hegyaljai első rangú aszúbor-nak és essentiának megemlítendő azon csudálatos tulajdona, hogy midőn az első évben nagyobb hűja hagyatván a hordóknak, s keresztülmennek a tüzes

forráson, *) és megtöltetnek oly formán, hogy két három újjnyi hija marad a hordónak, azt többé tölteni nem kell, sőt időnkint kiszedni belőlök, hogy a hordóból ki ne folyjanak; és több hordó ilyen kövér aszúboroknál nem egyszer kénytelen a borász külön egy kis hordóba szedni a szaporodást, vagy más szinte nemes, de hiányos borok töltésére fordítani.

Ezen tüneményt részemről abból magyarázom, hogy az aszúbor seprűjében igen sűrű vagy is szilárd formában létező cukrosság feloldoztatva, vagy is megolvasztatva, szaporítja a borfolyadékot, mert ezen szaporodás addig tapasztaltatott történni, míg a bor édessége fogyni nem kezd, azaz midőn a seprűben létező cukoranyag egészen feloldoztatott, s a seprűben létező kovászos részek s nemtelenebb anyagok, a bor édes kövér olajosságát emészteni kezdik, s viaskodik mintegy a kovászos (ferment) anyag ecetes forrásba vinni át a borfolyadékot, s ebből következik, hogy az aszúborokat is, mielőtt ezen korszak bekövetkeznék, a seprűjüktől el kell választani, vagy is levonni annyival inkább, hogy az aszúseprű cukros tartalmát közönséges, ugyanazon fajta bornak reáöntésével, nyerőlegesen föl lehet használni, mikről a 3-ik Szakaszban bővebben. Hogy a ritka jó évi termések oly állapotban is, midőn a cukortartalom borszeszszé feloszlott, s édességét elvesztve, a bor igen erőssé vált, a seprűjökön sok évekig romlatlanul elállanak — igaz, de ez ritka madár, s az ellenkező sokkal sűrűbben történvén, szükségessé teszi még az

*) A jó essentia és kövér aszúbor soha sem forr oly tüzesen, mint a közönséges bor, de lassúbb pezsgéssel; azonban szokás szerint mint első forrást — ezt is tüzes forrásnak mondják. Ilyen kövér jó borok többszöregy év alatt sem tisztúlnak meg.

édességnek meg nem oszlott, föl nem emésztett állapotjában tenni meg a seprútóli elválasztást, ez által sokkal tartósabbá tétetvén az aszúborok édesége is.

A fennirt kövér aszúborok csudálatos szaporodásának másik okát gondolom a borban formálódó égényes (aethericus) olajnak, melynek alapja ugyan már a mustban is jelen van, de időjárával mindig jobban fejlik ki. Ebből magyarázható nem csak a hegyaljai, de más nemes magyar boroknak is öregedéséhez képesti fűszeres zamatosságának növekedése, mi nem csak a mustból, de a szőlő héjából is fejlik ki. Hogy a virágoknak, például a rózsának is kellemes szaga, a benne foglaltató égényes olajból származik, bizonyítja a rózsa virág leveleiből készült rózsaoilajnak készíthetése.

En azt gondolom, hogy nem csak a nemes borokban találató villósav (phosphor) hat orvosszerűleg az emberi testre, főleg elgyengült állapotjában: de a fennirt égényes (aetheri) olaj is, mely az ó borokban nagyobb mértékben találatik, annyira, hogy ilyen tokaji, ménesi, érmellyéki vagy más nemes bor, egy pohárba töltetve, az egész szobát betölti kellemes illatjával. Ezen aetheri olaj-formálódás szaporodván a borban, némileg szaporítani kell, bár észrevétlenül a bor folyadékát is.

Miután a gyártott borok, melyek cukorral, malozsával készítettnek, vitriol égénnyel sat. érleltetnek tisztulásokig, a természetes boroknak fűszerszámos olajával nem birhatnak, — mely azoknak nem csak mustjából, de szőlőbőréből vagy héjából is idomúl, főleg aszúboroknál, világos abból orvosi erejüknek hiányossága is; és ha különben ártalmatlanok lennének is, a beteg orvosszerű véve azt meg, pénzét hiába lökte el.

Jelen munkám 1855. december havában már szinte készen volt, s már csak a kiigazításokon, itt-ott jegyzetekkel kiegészítésén, vagy is az úgynevezett ultima lineán dolgozva, vettem Zemplénből, Tótpápay Zsigmond barátomtól egy múlt századbéli tokaji borokról szóló munkáját Deresényi János egykori zemplénmegyei főorvosnak, melly 1796-ban jött ki, s kimondhatlan örömemre vált, a fentebb irt bor-szaporodási, és borolaj-formálódásról véleményemnek azon kis munkában *) is hasonló tartalmu előadása.

Némellyek javaslották, Szabó Dávid úr is „Ok-szerű bortermelés hegyaljai kézi könyve“ című 1855-n kijött munkájában, a tokajvidéki boroknak főzés általi egyformává tételét. Tudva azonban, hogy főzés által a bor azon természetes zamatosságát, kedves ízét elveszti, mitől szerintem orvosszeri hatása is függ, részemről azokkal tartok, hogy a bort lehető természeti valóságában meghagyni jobb, a borok természeti tulajdonságait meg nem változtató pince-gazdászati vagy is bormívelési kezelések alkalmazásával. Minden nemes bornak megvan a maga tulajdon zamatja, a szőlőszem héjában, húsában, levében foglaltató borolajnak égényes (aetheri) mivoltához képest. — Jó borismerő, szagáról is megismeri a hegyaljai, érmellyéki, somlai sat. nemes borokat, mit a főzés vagy megsemmít, vagy aljasabbá változtat.

14. §. *Ó borokat jó-e fris aszúra önteni, s mikor van helye?*

A tokaji borokról tárgyalásaimnak befejezésére jutva, ezen § címében tett kérdésre felelem, hogy két

*) Az említett könyv eredetileg németül iratott, és s.-pataki tanár Öri Filep Gábor által fordítottatott magyarra kö-

esetben történhetik az: 1-ször. Midőn valakinek oly nagy mértékben terem aszúja, hogy reá töltendő közönséges jó új bora nincs, vagy hibásabb évi aszú borait akarja javítani. Első esetről csak hallottam hiteles egyéniségektől, hogy sikerrel próbálták; a másik eset körömben és befolyással is történt, t. i. 1820ki, tisztulni sem akaró, kellemetlen ízű aszúbort — egy barátom — seprűjéről levonva, és a színbort 1821-ki taposott aszúra töltve sat. megjavult és tisztult, de hirtelen eladva — mi történt vele, nem tudom; továbbá uradalmilag kezelt 1847-ki néhány hordó silány aszúbort, levonatra, és egy putton 1848-ki taposott aszúra öntetve 1850 ben 1848-ki három puttonos borokkal adtunk el, a kereskedőnek tudtával, milyen borok legyenek azok.

Végre megjegyzem, hogy a hegyaljai aszúborok fiatalabb korokban sárgás színűek, de több évek múlva avasodásukkal együtt zöldellő fejéres színűvé változnak.

J e g y z e t. 1. Fentebb elfeledve említeni azt, miként szokták bő években a taposott aszút télig, sőt tavaszig is eltartani jobb móddal, mint kádakban, itt potlólag azt adom elő, hogy felfenekelt gönci hordókban is, öt-hat putton aszú tésztaját vagy is sárját betéve, melylyel színig nem telnek meg. Ekkor a felső fenék ismét betétezik, s egy helyen egy kis csapfúróval lyuk fúratik rajta, melyen az aszú gőze kitakarodhassék. Midőn idő jut a boresinálásra, kivétetik az aszú a hordókból, s bor öntetik reá sat.

Sovány aszú tésztaja vereses színű, nem olajos forma, sőt inkább felülete megszikkad és repedezik.

2. Mi a hegyaljai szőlők földjét illeti, annak nagyobb része porfir kő omladványából áll; és agyagos, több kevesebb mértékben fővennyel, sőt kövecsesel is vegyített föld-

vetkező cím alatt: A tokaji bornak természetéről, szűréséről, forrásáról. 1796.

ből. A tokaji, tarcali homokos agyagvegyülethől, melyben szinte a magas hegy derekáig tengeri csigahéjak is találtak, Dercsényi János egykori főorvos ellentmond annak, hogy tűzokádó hegyek voltak volna a hegyaljai hegyek és lávából formálódott földüek.

III. SZAKASZ.

A bormívelésről.

15. §. *Általános észrevételek a bormívelésről. Mik értetnek a bormívelés alatt szélesebb és szorosabb értelemben?*

A bormívelés alatt széles értelemben nem csak a pincékbe szállított borokkal kezelés értetik: de a szőlőművelésnek, borkészítésnek s erjedtetésnek szabályai is, mikről a fentebbiekben is némileg szó-lottunk; nem lesz azonban felesleges jelenben is ösz-szevontan elősorolni a teendőket s kiegészíteni mint-egy a már fentebb előadottakat.

A jó bor előállítására egyik fő tényező, a szőlők jó műveltetése. Nyitáson, fedésen, kötözéseken kívül tavasszal s nyáron át, legalább háromszori megka-páltatása. A puszta helyek pedig ültetessenek vagy homlittassanak be. Ohajtandó lenne, egy felette üd-vös munkálatot, mely honunkban is némely helyeken divatozik, átaljában minden bortermelő vidékeken el-terjeszteni, és szorgalommal gyakorlani. Ezen mun-katétel nem sokba kerülő, s nem csak a szőlőgyü-mölcnek jobb kifejlését mozdítja elő, de a következő

éveknek bő termését is hatalmasan sikeresíti. És ez a szőlőtöveknek első kötözéskori fattyazása, midőn a 4—5 szál terméssel ellátott venyigéken kívül, a többi számos meddő hajtások letöretnek, s a tő tápnedvét a fattyú meddőhajtások el nem szívják és erőtlennélik; de a termés és meghagyott szőlővesszők tökéletesítésére hatnak. — Megjegyzendő azonban, hogy ha csak pár szálon látszanék is termés, azért négy-öt szálat meg kell hagyni, és csak igen sovány helyen célos két-három szálnak meghagyása. Ezen munkát ép eszű és felfogású kötöző nőcselédek is egyszeri utbaigazítása után a felügyelő, vagy is vezérkedő munkásnak vagy vincellérnek — célosan eszközölhetik. —

Másik ajánlandó munkának vélem, főleg soványas helyeken az őszi metszést, mely után a szőlőtő rendszeren befedetik. Ez által a tavaszi metszéskor előkerülő nedv-csepegés, és levágott venyigékbe hatott tápla-nedvességnek elvesztése megakadályoztatik, a szőlőtő erőteljesebben marad a következő évi termés és szőlővenyigéknek hajtására, megérlelésére. Nem csak hegyeken és magas dombokon létező szőlőkben tapasztaltam az őszi metszésnek jótékonyosságát, de róna, fekete földű szőlős kertekben is. Illy helyeken a töveknek befedése nélkülözhetlen. Őszi metszéskor a homlítás, bújítás vagy örökítésre való szőlővesszők meghagyatnak.

Már fentebb is említettett, hogy a szőlőkből, melyeknek termései külkereskedési forgalomba kerülnek, a rossz bort adó vastag fajtákat el kell távolítani, s a szőlő-oltás több módjai által nemesíteni, vagy a szomszéd jó fajta töveknek vesszőit a rossz fajták helyére homlitva — kiirtani. Ismétlem itt azt is, hogy mindenhol azon első fajta szőlőt, melyből a helybeli körülmények közt a legjobb bor kerül, a szőlőkben

három negyedrésznyi, vagy két harmadrésznyi mennyiségben kell termesztetni, a többi lehet két-három szinte kitűnő jó fajta. Például a Hegyalján a hajag furmintot, Ménesen a kadarkát, Egerben a török szőlőt sat. Ezen fajok kellő termékenységek is. A terméketlen, bár jó bort adó fajták is célszerűtlenek.

Nagyhírű szőlőhegyeken, de ilyeneknél csekélyebeken is, iparkodni kell ritka faj csemegeborokat is termelni. Például muskatal bort, hova az Izabella — eperszagú szőlőből készült is számítható. Több eseteket tudok, hogy ily szorgalom gazdagan jutalmaztatott külföldi, sőt belföldi vevők által is. Legjobb ily különös fajta szőlőket külön szakaszba ültetni.

Hol a borokból jó pezsgő válik, igyekezni kellene azon hegységeken, a champagnei szőlőfajokat, főleg a színeseket, melyek vörös bort is szolgáltatnak, szaporítani; ezen fajta bort is rendesen termelni s készíteni. Hol pedig a rajnaihoz hasonló fajta borok vannak, a rizling fajt szaporítani.

Hol elegendő munkás kéz és biztos felügyelet létezik, nagy haszonnal gyakorolható egy szőlőnek több ízbeli szüretelése. Leszedve t. i. először az érett gerézdeket, a többit továbbra hagyva — érés, aszás vagy töppedés végett. A ménesi hegységeken különösen gyakoroltatik ez a modor. Lehet ilyen különzedést a színes és fejr fajokra nézve is gyakorolni. A színes, t. i. kék és fekete fajoknak a dér színöket meghibásítván, előbb szedethetők, a fehérek később. Ezt t. i. ott gyakorolván, hol veres és fehér borok is céloztatnak készítettetni, s hol elég biztos munkás kéz és őriztetési rend létesíthető. Egyébiránt ily viszonyokban külön termesztetni a színes szőlőket, külön a jó fehér fajokat — a legcélosabb.

Másik fő feltétele a jó bor-készítésnek és művelésnek, a borforrásnak célos vezetése, intézése. Értetik ez alatt az, hogy a túlzott meleg légmérséklet kerültessék; 12 fokotúli melegben könnyen megyen által a borforrás ecetes forrásba, és így szerfelett meleg szüreti időkben vagy egyenesen hűvös pincékbe szállíttassanak a borok, mind addig, míg a fojtólég veszélyesen ki nem fejlík, vagy híves színekbe, borházakba. Ezeknek hiányában a hordók, a nap melegtől gyíkények általi betakarással is védethetnek. Első tüzes borforráskor is a hordók szájára a nyílást szúkitó darab deszkácskát, vagy szűkebb csövet, mit több bortermelő vidéken szádlónak neveznek — hasznos tenni, ez által a kifejlett borszesznek nagyobb elröpülése akadályoztatván. Serviernek borforrási készülete szerint, görbe csövek alkalmaztatnak a hordók aknáiba, másik végök egy mézsvízzel töltött faedénybe, mely az életölő szénsavat magába szedvén, bátran járhatni a pincébe. A hordó szájába alkalmazott vége a cín vagy bádogcsőnek nem csak megerősítetik, de be is tapasztatik. Egymás mellett álló két hordó közepett lehet a mézsvizes faedényt úgy helyezni, hogy mind a két hordóba tett görbe csövek vége belé illesztethetik, s négy hüvelyknyi mélyen lepettessenek a mézsvíz által. E szerint lassankint bocsátja el a bor szénsav fölöslegét és erősebb, zamatosabb s édesebb marad. *)

Kiforrván, vagy is végezvén a borok az első tüzes borforrást — megtisztúlnak, s a vékony asztali borok ledugacsoltatnak, a kövér aszú és mászás, söt

*) Hogy a fennirt Servier forrasztási modora célos, nem tagadhatni; de a különben is sok szüreti elfoglaltatás miatt, ritka helyen gyakoroltatik, főleg sok szedendő szőlők jelenlétében.

jobb fajta közönséges boroknak dugói oly formán hagyatnak, hogy a légnak csekélyebb hozzájárulása legyen a tovább tartó forrás végbemehetésére.

Tárgyalva röviden a szélesebb értelemben vett bormívelést, most szólandok a szorosabb értelemben vett bormívelésről, mely a boroknak pincébe kerülése után történik. Ez alatt értetik: jó tulajdonságú pincéknek eszközlése, a boros edényeknek kellő minőségben tartása, s mindazon kezeléseknél összesége, melyek által a bor jobb ízűvé tétele, életének hosszabbítása előmozdítatik, a kereskedésre alkalmas volta eszközöltetik, a borbetegségek eltávolítottatnak, és a meghibásodott, vagy is betegeedett borok lehetőleg jóvá tétetnek, helyre igazítottatnak.

16. §. *A pincékről, azoknak jó vagy hibás tulajdonságairól, s lehető megigazíttatásukról.*

Egy régi példabeszéd, mely így hangzik „a pince teszi és csinálja jóvá a bort“ bizonyítja, mennyire függ a bornak jósága a pincétől. Hibás pincékben a legjobb borok is megromlanak húzamosabb idő alatt. —

Pincéket legtanácsosabb hegy vagy magasombok oldalában ásatni, ha lehet, éjszak-kelet, vagy éjszak-nyugat felőli oldalban, sőt teljesen éjszakra nyíló ajtókkal jobb a pince, mint délfelőlről. Ha másként nem lehet, dél felől kezdve az ásatást, a pince torkával kellő mélységre jutva, a pince ágával vagy jobbra vagy balra kell fordítani. Egyébiránt a dél felé nyíló pincék ajtainak deszkából kell lenniök, hogy a hőség kirekesztessék általok. Ha vízmentes lapályföldön ásatik a pince és szabad ég alatt áll, legalább két vagy másfél ölnyre kell a földnek a pince felett állani, s a kiásott földet hosszában a pince felett összeküpoitani.

Ilyen pincéket rendszerint ki kell boltoztatni, valamint a hegyek és dombok oldalaiban ásottakat is, ha nem kemény köpor, vagy kősziklába ásattak.

Az épületek alatti pincék is jók lehetnek, ha kellő hívésséggel bírnak, és szárazak. *) Átaljában a mely pincékben időnkint víz fakad és szerfeletti nedvességök miatt a hordók hirtelen penészesednek, kellő hívésségök mellett is, a hibás pincék sorába tartoznak. Ezekbe magas ászokfákat kell rakni, és gyakran kisépertetni a hordók alatt is a földet, enyhítettik általa a baj.

Mely pincék nyárban melegek, télben hidegek, költő helyei a borbetegségeknek. Jó pincéknek légmérséklete 7 fok melegségtől 10-ig tart Reaumur szerint; és nem csak télben, de nyárban is a lélekzeti pára jól meglátható bennök.

Mind a hegyoldalokban, mind a lapos és dombosabb helyen ásott pincéknek úgynevezett léleklyukakkal kell ellátva lenniök, melyeken a levegőnek mintegy keringése legyen, az ajtó nyílásainál fogva, s épen azért szokták a pinceajtókat vasból, fából, úgynevezett rácsosoknak csinálni, és a nagy melegséget, vagy nagy hideget mérséklő külső deszka, vagy vaspléhajtókon is legalább egy négyszög lábnyi nagyságú lyukat hagyni, berácsoltan.

Az épületek alatt létező pincéknek rendszerint a boltozat oldalaiból felmenő ablakai vannak, melyek bezárható vas vagy fa táblákkal vannak ellátva, miknek kinyitása vagy bezárása által, a pincébeni légmérséklet kormányoztatik.

*) A szárazságot nem kell túlzottan értelmezni, mert az igen száraz pincében több tölteleket kíván a bor. Túlzott száraz pincék a léleklyukak, nyílások kevesítése által — igazíthatók.

Minthogy pedig sok esetekben — a bortermelő nem válogathat a jó pincékben, szükséges a hibásokon lehetőséget előadni.

a) Ha a pincék nyárban túlzottan melegnek s télen túlzottan hidegek, vagy délnek nyíló nagy ajtóknál fogva történik az, és kelet felé számosabb léleklyukak által; vagy ha épület alattiak a pincék, ablakaik sokasága miatt. Ezen esetekben a léleklyukakat és szelelelő ablakokat kevesíteni kell, és a délfelé nyíló ajtót éjszaka-nyugat, vagy kelet-éjszaka, vagy egészen éjszaka felé fordítani.

b) Ha a pince lapos földön van ásva, és a fölfakadó víz miatt kellő mélységre nem lehetett azt készíteni, s e miatt a felső meleg könnyen behat a pincébe: az ilyen felibe épületet kell, bár csekélyebb szerűt csináltatni, és a pinceajtó is, az árnyékos épület belsejéből nyíljék. Ezen épületnek, melyet hordók, szüretelő edények s egyéb gazdasági szerszámok tartójának használhatni, kevés és csekély ablakúnak kell lenni, hogy nyárban a hőség, télen a túlzott hideg be ne férkezhessek.

c) Ha a pincék vízfakadékosak, vagy igen nedvesek, és nincs mód alkalmasabbat ásni, vagy bérelni mástól pincét: igyekezni kell kis csatorna-ásás által egy helyre vonni a vizet nagyobb gödörbe, ha t. i. ki nem lehet folytatni a pincékből, és időnkint kihordatni.

d) Azon pincéket, melyekben a boros hordók s edények hamar penészesednek, különben kellő híveségűek, nem egyszer láttam és tapasztaltam, a léleklyukaknak szaporítása által megigazítottatni. Gyakran a külső deszka vagy vasajtón is semmi vagy csekély lyuk van, melyen a pincében lévő levegő, a léleklyukak segítségével szikkasztó keringésbe jöhetne. Ekkor tehát az ajtó teteje felé kell egy négyszög lábnyi lyukat vágatni.

Hol csak lehet, célos a pincegátorok felett hordóknak s egyéb pincebeli edényeknek, szerszámoknak borházat építeni, melyekbe igen célirányosan tétethetnek be a musttal töltött hordók is kiforrás végett, s azután bocsáttatnak le a pincékbe. Ha azonban a helyszüke nem engedi, a szőlők alatt a lakházaknál kell ilyen hajlékokat építtetni és tartani. Megjegyzendő még a pincékről, hogy a divatozó szokásokhoz képest, kisebb vagy nagyobb hordókhöz arányosoknak kell azoknak lenni, hogy legalább két sorban állhassanak a boros hordók; ha több sorokban állhatnak, annál jobb.

Végre kemény, nehezen rothadó ászokfákkal kell a pincéknek elláttatni, melyek vánkos keresztfákra rakatnak azért, hogy véghosszában ne rothadjanak az ászokfák, és kellő magasságban álljanak rajtuk a hordók, s kisepregethessenek.

A pincékben a tisztaságot föltartani igen szükséges, minden limlomot, gázt, penészt, pókhálót onnan ki kell takarítani, és semmi ecetes, vagy ecetesedő savanyú tárgyak ott ne tartassanak, például káposzta, ugorka, vagy egyéb ecettel készített, vagy készítenő eledelek sat., szóval mik ecetes forrásba mehetnek át. Ha pedig történetesen oda bevitettek, rögtön távolíttassanak el. Országútak, kovácműhelyek melletti pincék, hol a rengés által a borok fölzarodhatnak, hibásak.

17. §. Az üres hordóknak épségben tartásáról. A tokajvidéki és ezzel határos megyékben használni szokott, s minden évben újontan készült kis gönci hordók káros voltáról, s mikénti javításáról.

Régi tapasztalás, minél nagyobbak a hordók, és minél több éveken át tartatott azokban bor, ha még

különben épek, és penésztől, dohtól célos kezelés által megóvattak: annál jobban áll el és fejlík ki azokban a bor.

Hogy tiszta és ártalmatlan minőségben tartassanak a boros hordók, megkivántatik: hogy, ha helyökből könnyen mozdíthatók, kifogyva azokból a bor, rögtön vétessenek ki a pincékből, tiszta vízzel öblíttessenek ki, és szikkadt száraz helyen öriztessenek. Minden esetre a mégis netalán támadható penészedés elhárítására hasznos, sőt elkerülhetlenül szükséges, hogy az üres hordók megkéneztessenek és aknájuk tökéletesen béveressék. A kénezésnek a penész és doh kifejlésének megakadályozásán kívül még az a haszna is van, hogy a hordó dongáiban létező savanyúságot, vagy abban fejleni kezdő ecetességet megtöri és kiirtja. Hideg télben, fagyos helyen tartani a hordókat igen célszerű, mert a hideg is megtöri a savanyúságot.

A pincéből nem mozdítható igen nagy hordók, kifogyván belőlök a bor, csak helyben maradnak, kiöblíttetnek, és megkéneztetve — aknáik beveretnek, hogy sem a kengőz ki ne jöhessen, sem a külső levegő be ne férkezhessék a hordókba. Egy akónyi üreg kénezéséhez egy harmadrész □ hüvelyknyi közsőséges kénszelet elegendő.

Már említettem többször, hogy Tokaj vidékén, vagy is a Hegyalján, úgyszinte Borsod, Gömör, Abaúj, Ung, Bereg megyékben is, kivéve némely okszerűbb birtokosokat, a mustot úgynevezett gönci hordókba szűrik, melyek 180 itcésnél nem nagyobbak, sőt legtöbb esetben tíz itcével is kisebbek. Ezen hordók a nevezett vidékeken háromszázezeret haladó számban készíttetnek évenkint, s mennyiben az erdők már feltétebb megfogytak s a dongafa megdrágúlt, a pintérek oly vékonyra hasgatják és faragják ki a dongá

kat, hogy főleg a közepén félhüvelyknyi vastag sincsen: s e miatt, főleg ha több évekig áll ilyen hordókban a bor, másodszori használatra alkalmatlanok, s miután azon vidékeken a kiürült boros hordókat is kiöblítetlen, gyakran nedves pincékben s helyeken tartják kénezés nélkül: öszvedohosodnak, penészesednek, s bortartásra alkalmatlanokká válnak. Rend szerint csak a szegényebb szőlőbirtokosok szűrik mustjokat ó hordókba, melyeket lehetőleg kitisztáznak ugyan, de az ilyen borok többnyire csak helybeli vagy közel korcsmákban fogyasztatnak el. Az említett ócska kis hordók pálinkatartásra is használtatnak rövid ideig, s mihamar tüzre kerülnek.

Ezen körülményből foly, hogy a borkereskedők is, kik igen jól tudják, hogy nagyobb és jól kezelt ó hordókban jobban kifejlik a bor, mégis Zemplinben főleg csak új hordókba szűrt borokat vásárolnak; az óban lévöket, minthogy többnyire kellemetlen szagúak, ritkán veszik át.

Már feljebb, az első szakaszban, a borok ecetesedésének okairól értekezve, említettem azon véleményemet, hogy főleg nyers fadongákból készült hordókban, a dongákban létező fasavany miatt hamar ecetesedhetnek a borok, és hogy ezen borbetegség épen ezen vidékeken uralkodik legnagyobb mértékben, a tapasztalás bizonyítja, mihez járul még az is, hogy a kis hordókat használó vidékeken pártoltatik leginkább azon előítélet, hogy a borok seprűjökön legjobban állnak el, s a két inger, egyik t. i. a dongából, másik a seprűből kerülő, mintegy kezét fogva létesítik a borok ecetesedését, mi által a Hegyalján, Miskolcz vidékén sat. a jelen században is több száz ezereket érő nemes bor romlott meg.

Főleg bő termés idején, midőn a boroknak helyét is alig lelik, történik a hordóknak ezen célelle-

nies készítése. Több esetben, még augustusban a rigó fűtöl a fán s már október- novemberben bort szűrnek a dongáiból készített hordókba.

A fent előadott, mondhatni állami veszélyhez csatlakozik egy másik is, t. i. mely a roppant fafogyasztásból származik. Köztudomású dolog ugyanis, hogy az erdők annyira megfogytak a nevezett vidékeken, hogy nem sok évek múlva, ha nem lesz is lehetlen a gönci hordók csinálása, de úgy meg fog drágulni a fa, hogy a szőlőművesnek termelési hasznát nagy részt megemésztendi.

Nem csak a fentírt vidékek bortermelőinek, de főleg az államnak áll érdekében, s ha szabad úgy szólni, kötelességében, hogy a fentírt, több tekintetben káros kis gönci hordók csinálását eltiltsa, és mind nagyobbaknak, mind vastagabb, számos évekig tartó dongájúaknak készítését kényszerítő módokkal is létesítse.

Már Eger vidékén kezdetnek a vastagabb dongájú, két három évtizedig tartó, három, négy, öt akós hordók használtatni. A magyar haza többi részeiben pedig mindenhol nagyobb, sok időkig használható vastag dongájú hordók tartatnak, melyek legnagyobb részt a vevők által vissza is szolgáltatnak. Ez annyival inkább történhetnék a fentnevezett éjszak felől eső megyéiben hazánknak, mert a bort szállító fuvarosok rendszerint külföldről valók, hová a borok vitetnek, s így nékiek is kétszeres kereset eszközölnének az üres hordók visszaszállításával.

A nevezett visszásságoknak eredeti okait firkészve, az sül ki, hogy a kis hordókkal való kezelés a legrégebb hajdankorban veszi eredetét, sőt a gönci hordóknál kisseb bekbe, félannyiakba, mit mai napig átalagnak nevezünk, szürettek egész Magyarország borai.

1312-ben kelt hidvámi privilegiumában a Nagymihályi-családnak már az átalagokról, milyenekbe még ma is szüretnek a Hegyalján essentia és kövér aszúborok, mint olyan boros edényekről tétetik emlékezet, milyenek túl a Dunán s mindenhol használtattak. De már IV-ik Béla diplomáiban is, 1255-ről az átalagok említettnek, s rendeli, hogy minden átalag bortól a királynak 8 poltra, a főispányoknak 2 poltra adó fizettségük.**)

Ezek szerint a gönci hordóknak, melyek kétanyonyit tartalmaznak, — behozatala is már haladás volt, mi szinte több századokkal történhetett ezelőtt, talán Gönc helységében Abaújban. *)

A Hegyalján ilyen kissebb szerű edényekkel élést azon előítélet is támogatja, hogy ilyenekben az aszúborok kövérebben maradnának; mit, miután olyanok állítják, kik nagyobb hordókat nem használtak, alaptalannak mondhatni; másrészt itt-ott nagyobb birtokosok által használt nagyobb hordókbani tartása az aszúboroknak ellenkezőt bizonyít.

A fennírtak folytán megjegyzendő azonban, hogy főleg a Hegyalján és szomszéd vidékén, hol aszúborokat készítenek, a túlságos nagy hordók tartása már azért sem lenne célos, mert nem egy esetben oly csekély az aszútermés, hogy nagyobb hordókat meg sem lehetne némely kis birtokosnak csinálni, és a nagy hordókban tartott kövér aszúboroknak kelendősege is akadályoztatnék, midőn vagy bel- vagy külföldi vevő, egy pár, vagy valamivel több akónyi aszúbort akarna vásárolni. Az Eger vidékén használt, a gönci hordónál nagyobb, 3—4 akós, de vastag dongájú hor-

**) Lásd ezek iránt bővebben Szirmay Antal „Notitia historica“ című könyvének 36- és 37-ik lapjait.

*) Gönc már mezővárossá lett régebben.

dókat közhasználatra legcélosabbaknak vélném a Hegyalján; de ha valaki kövér borait ennél is kissébbekben akarná tartani, csináltatná azokat úgynevezett dupla dongájúaknak, melyek kétannyi vastagok, mint a jelenben használt gönci hordók.

Ilyen vastagabb dongájú, 200 itczésekre szabott hordókat már itt-ott láttam a Hegyalján, főleg a szőlőművelést űző izraelita borkereskedőknél.

Végre meg kell jegyezmem a hordókról, hogy aknáik lehető simán fúrassanak, s oly kicsinyeknek, hogy azokba a lívó csapja könnyen beférhessen ugyan, de nagyobb ne legyen, és dugóik esztergályoztatván, teljesen befogják az akna hézagát, vagy ha pintérek által faragtatnak is, oly simák legyenek a karikák oldalai, hogy teljesen belepjék a lyukak hézagait. — A rongy vagy gyíkény pótlék az akna hézagának betöltésére nem egyszer borromlást idéz elő, ha sokáig nem újítatik.

18. §. Miként kell a száraz dongából készült új, és a megpenészedett, savanyodott és dohosodott ó hordókat a bor elfogadására előkészíteni?

Száraz új dongából készült hordók, főleg melyeknek dongájok legalább egy télen át máglyába rakatva, kint a szabad ég alatt állt, s a benne létező fasavanynak ártalmat okozható mennyiségét elvesztette, annyival inkább, ha két három éven át is ki volt téve hidegnek melegnek, úgy nem sok igazítani való maradt fel. De mégis szükséges azokat kiforrázní — 1-ör azért, hogy a hordónak párgolási szagát elvegye, és túlzott cserenyességét mérsékelje. 2-ör. Hogy megtudathassék, jól össze vannak e dongái eresztve, és fenékök szigorúan beillesztve. Ha hibás a munka, a nyílásokon a forró víz sisterékelve

foly ki, s igazítást kíván, a csekélyebb kifolyás be-
dagad, s nem fog ázalogni rajta a bor. 3-or. Szüksé-
ges a forrázás azért, hogy a dongákban, fenekekben
létező szű-lyukak fölfedezhetők, a forró víz kisis-
terékelésénél fogva, és kis faszögecskékkal beverhe-
tők; különben egy kis szű-lyukon bármely nagy
hordó bor is képes elcsepegni.

Az új hordókat szokták csak közönséges tiszta
vízzel is kiforrázni, mi szinte jobb a semmit nem
tevésnél, mert elötünteti a hordó hibáit: de mégis
célirányos a vízben zöld baraczkleveleket forralni, mi
Franciaországban divatos, vagy diófaleveleket, mi
házánkban sok helyen gyakoroltatik. Forrázáskor a
hordók aknáit be kell dugacsolni, hogy a víz gőze
a legcsekélyebb nyílásokat is meghassa, s észrevé-
tessenek; meghülve azonban a víz — kiöntetik, és
más tiszta hideg vízzel kiöblítetik a hordó.

Ha a hordók jövőendő használatra kénezetlenül
tétetnek félre, nem száraz de szívos nedves helyre:
kevés idő alatt is megpenészednek belülről, s a belé-
jük öntött bor penészszagúvá válik. Húzómosabb
ideig állva így, a hamu színű penész közt, sárga pe-
nészfoltok is vehetők észre, mi nagyobb romlásra,
dohos, bűdös szagra mutat.

Az első esetben a hordó nagyságához képest 4
vagy 5 itce vízben egy font oltatlan meszet kell fel-
oldoztatni, és azon melegen a hordóba önteni, bedu-
gacsolni és a hordót meghömpörgetni, hogy a meszes
víz mindenhol megnedvesítse a hordó falait, és meg-
semmisíthesse a penészt. A mésvíz több órákig
benne hagyatik a hordóban, és gyakran megforgat-
tatik a hordó, s midőn még a mész reá nem száradt
falaira — kiöntetik, tiszta vízzel több ízben kiöblít-
tetik, s a földre szájával fordítatik, hogy a víz be-
lőle kicsepegen. A mésvíznek, a penész s dohosság

megsemmisítésén kívül, még a hordó dongájában keletkezett savanyúságot megszüntető hatalma is van. A fennírt mértékű meszes víz három akós hordóra elegendő.

Midőn a hordó falain megsárgult penész vétetik észre, fel kell a hordó egyik fenekét vétetni, és szorgalmasan levakarni a sárga penészt, mely alatt már a fa bizonyosan rothadásnak indult, és kipárgolni vékony forgács tűzzel, mint mikor újontan öszveállítatik a hordó, mi által a rothadásnak indult helyek kiégnek, s használhatóvá tétetik legtöbb esetben a hordó. Megjegyeztetik azonban, hogy az ily móddal helyre igazított hordót is szükség — mint feljebb megíratott, meszes és azután tiszta vízzel megforrázni, és kiöblíteni. Ha a hordófalaira sok borkő és seprürészek száradtak, ekkor fel kell egyik fenekét venni, s a tisztátlanságot levakarni, kiforrázni és megkéneezni.

Ha igen elavult a hordó, s mélyre hatott a sárga penész és rothadás: a fennírt igazítás sem használ, mit a belé öntött bor dohos szagán mihamar észrevehetni. Ekkor a bort rögtön más tiszta hordóba kell általszűrni, és a megromlott hordót vagy más száraz termény, például életnek tartására fordítani, felvétvén egyik feneke, — vagy feltüzelni dongáit.

19. §. Mi által lehet a Tokaj vidéki és szomszéd megyékben divatozó, gyakran nyers dongájú, ecetesedést előmozdító hordókat a borra nézve lehetőleg ártalmatlanokká tenni?

Hogyha a gönci hordók száraz dongákból készültek, vagy ha nyers dongából készültek is, de azon évben bor szüretett beléjük, hanem jövő év hásonvételre vagy padokon, vagy szellős színekben,

hová a téli hideg beférkezik — tartattak: úgy kell velök bánni, mint a fentebbi §-ban a száraz dongákból készült új hordók elkészítéséről, kiforrázásáról előadatott.

Hogyha pedig nyers dongákból készítették a hordók, mit színökről is megismerhetni, halaványpirosan nézvéni ki azok, és szagolva, a fa nyers savanyú szaga érezhető rajtuk; midőn az állott, kiszikkadt dongájúak sárgás fehér színűek, könnyebbek és szagtalanok: ilyen esetben a beléjük öntendő boroknak ecetesedéstől megmentésére (mi ugyan rögtön nem kezdődik, de egy két év múlva veszen a jó boron hatalmat, a gyengébbeken elébb is) a bajt enyhítő fogásokat szükség elkövetni.

A nyers fában létező savany ugyan némileg kevesítették a hordók készítésekor párgolás és szüretkor meleg vízzeli forrázás által; de még sem hatják ezek úgy át a dongát, hogy húzamos időre nyújtának biztosságot. Okvetlenül szükséges tehát a fentebbieken kívül, a már megforrázott hordókat jó adag kénszelettel is a szűrés előtti napon megkénezeni. Egy 3 akós hordóhoz a kénszeletből egy négyszög hüvelyknyi elegendő. Ily darabka kénköves szelet, egy horgas drót segítségével egy jó arasztnyira, vagy mélyebben is a hordóba bocsáttatik, s elégettelve, megtölti a hordó üregét kénközzel. Megjegyzendő azonban, hogy mind a kénszelet égetésekor be kell a hordó száját dugni, mind pedig a drótnak a vászon maradványávali kivétele után erősen be kell aknázni, és csak a mustnak vagy bornak betöltésekor kell az aknát vagy dugóját kivenni.

Miként alább a kénezésről §-ban látni fogjuk, a kénköznek a savanyúságot megtörő nagy hatalma is van, s gőzformában behat a donga porusaiba, s az ottani savanyas nedvességeket megváltoztatja. Mi az

ily erősebb kénezést illeti, sem a mustnak, sem a bornak nem árt, mert nyitva hagyatik a forrásban lévőnek szája úgy is; ha pedig már kész bor öntetik a hordóba, szinte két-három napig nyitva hagyatva a hordó szája, a felesleges kéngőz elröpül, ugyancsak magával víve a gőzzé alakított rokonszerűtlen (heterogen), hibát okozó nedveket is, a többi gőz is apránkint elröpül.

Többek által mondatik, hogy a kénezést úgy kell alkalmazni, hogy az égő kénkö el ne csepegjen a hordóban, mi a bort megrontja, és vas vagy bádóg kis edényben kellene ilyenkor dróton bebocsátani a kénszeletet, s elégye — kivenni. Én ilyen borromlást, — temérdek eseteket hozva föl erősségül — soha sem vettem észre, mert az ilyen égő kénesepp a hordó aljában is hirtelen elég s gőzzé válik, és sokkal csekélyebb égetést okoz a hordó dongájában, mintsem az ártalmassá válhatnék. A vászonmaradvány rendszerint a horgas dróton marad, és ha benmaradna is a hordóban, tele töltetvén az, az aknához felvetődik s kivétethetik *).

Ezek által nem akarom azt mondani, hogy hibának tartom a fennírt bádóg edénykéek tartását, csak azt értelmezem, hogy ilyeneknek hiányzása miatt a kénezést elmulasztani céliránytalan és káros.

20 §. *A hordók fa- és vasabroncsairól és a segédabroncsról.*

Mondani is alig szükséges, hogy a hordókat vasabronccsal készíttetni nem csak biztosabb, de hosz-

*) A fennírtakban a nyers dongájú 3 akós hordókról szóltam ugyan, de ha nagyobb hordók készíttetnének is nyers dongákból, aránylag kell a fent előadott javítási modort velük is elkövetni.

szasabb időt véve föl, költségtelenebb is. Ez némelyek előtt meglehet túlzott állítás, de méltóztassanak fölvenni a faabroncsos hordók körüli sok idővesztést, gyertyafogyasztást, pintéri munkákat s az abroncs árának költségeit, pár év alatt okvetlen többre rúg, mint a hordóknak vasabroncsokban tartása, mert kissé több hordó bornak jelenlétében is a faabroncsos hordókat naponként kell vizsgálni, főleg nap- és éjegyenségi s caniculai korszakokban, midőn az abroncsok sűrűbben pattognak a hordókról. — A vasabroncsú hordókat főleg ajánlja az is, hogy távozva a bortulajdonos hazuról, a pince kulcsait magával viheti, s biztos lehet, hogy hűtlen ember kárt nem tehet, s minden fogyasztás megkiméltethetik távollétében. Hátha még számba vétetik, hogy a több évtizedekig tartó vastagabb dongájú hordókat hányszor kell faabroncsokkal egészen ellátni, midőn a vasabroncsoknak csak ritka esetben kell némelyikét újjíttatni, akkor is a hibás vasabroncsot más hasznos célokra fölhasználhatni, vagy az elromlott hordók abroncsait más új hordókra is fölverhetni.

A fennírtak, noha mind nagy figyelemre méltók s igazak, de csak tehetősebb bortermelőknak lévén módjok, a kezdetbeni költséget előkeríteni, a többség faabroncsos hordók használata mellett marad, s az előadottak csak azon jó szándokból s iránynyal közöltettek, hogy kinek csak módjában van, a vasabroncsos hordók készíttetését takarékosági fogásnak tartsa inkább, mint költség-szaporításnak.

Végre, az abroncsokról értekezve megjegyzem, hogy bár faabroncsos hordókat tartson is valaki pincéiben, szinte elkerülhetlen szükséges egy vagy több segítő, vagyis segéd-vasabroncsokat tartani, melyek a hordók formáit megközelítő nagyságúak, de kinyithatók, s a nyílás helyein egymásbavágó fülekkel van-

nakellátva s ezekben csavarlyukak és csavarok léteznek azért, hogy kissebb-nagyobb körre igazíttathassanak. Ezekkel, ha történetesen abroncs pattan, s egyszerre több, mit egyes pintérek vagy nem képesek megigazítani hirtelen, vagy talán jelen sincsenek, a segéd-abroncs a hordóra kerekítettve, a csavarnál fogva összeszeszoríttatik, s a bornak elfolyása megakadályoztatik.

21. §. *A márványhordókról.*

A borok jó tulajdonságainak állandóbbítására, nagyszerű márványhordókat is készítettek már. Némelyek azonban tagadják — a többek közt dr. Lübeck, Hellenthal munkájának átdolgozója és bővítője — a márványhordóknak említett jó tulajdonságát, főleg új borokra nézve. Pest vidékén Májserfi uraknak vannak márványhordóik pár évtized óta. Miután nem olvastam és hallottam az eredmény felől, ítéletet mondani balgaság volna tőlem. Annyi bizonyos, hogy bár nagy tehetségű bortermelők képesek is pincéiket ily edényekkel ellátni, csak mint különösség fog az tekintethetni, s a tölgy- és gesztenyefa hordók (ezek Franciaországban kerülnek itt-ott elő) lesznek divatosabbak, milyeneknek középszerű fajtáiban a bor jól eláll, szállításra is legalkalmasabbak.

22. §. *A hordóknak ászokfákra helyezéséről.*

A hordók vagy oly nagyok, hogy helyökből, míg használhatók, nem mozdíttatnak, és csupán a bornak pincékbeni eltartására nézve használtatnak, a bennök levő bor elszállíttatásakor kissebb hordókra vonatik, vagy kisebb fajták, t. i. 3, 4, 5, 6, 8, 10, 15 akósak, vagy ennél is kisebbek, milyeneket sze-

kérre vagy hajóra nem nagy nehézséggel rakhatni föl *).

Ákár nagyok, akár kisebbek legyenek a hordók, még az átalagok is, célos elhelyezésüeknek akkor mondhatók, ha teljesen vízirányosan helyezvük el, minél fogva a bennök lévő seprű és üledék szinte ily libellában létezvén, levonáskor zavarba ne jöjjön. Ugyanis, ha az eleje esik lent a hordónak, vastagabban van a seprű a hordó elején, ha hátul van lejtősebben fekvése, oda tódul a seprű, s azon rész föl-emelésekor, levonás esetében előre lökődik és felzavarja a bort. De nem vízirányban fekvő hordót teljesen megtölteni sem lehet, mik összesen bár csekélységeknek tekinthetők, de mégis a jó pincerendszer nem szenved meg azokat.

ELSŐ FEJEZET.

A pincébe rakott boroknak kezeléséről.

23. §. *Előleges észrevételek a boroknak pincékbeni kezeléséről.*

Vagy új borok szállítatnak a pincébe, vagy ók, vagy mind a kétfélék; vagy vékony harmadrangú

*) Franciaországban is legtöbbször a 3—4 akós hordó, melyekkel, bár vastag dongájúak, könnyen bánhatni.

asztali borok azok, például kerti szőlők termései; — vagy magasabb helyeken termett másod rangú borok; — vagy első rangú nemesebb asztali borok, melyek szeszesebbek, zamatosabbak; vagy tartalomdúsabb aszúborok többféle fajtáihoz tartozandók, melyeknek a másolások, második s első osztályú kövér aszúborok és essentiák. Ezen utóbbiakat külön fogom tárgyalni „tokaji aszúborok címe alatt“, s ide minden fehér aszúborok számíthatók lesznek, például Monok, Miskolc és Szikszó vidéki sat., *) mert jó években ezen vidékeken is terem aszú és készítettnek aszúborok, noha nem oly kitűnő, mint a Hegyalján. —

A soproni, ruszti, szentgyörgyi, ménesi sat. aszúborok noha már jobb pincekezelésben részesíttetnek ugyan, de reménylem, az ottani bortermelők is fognak némely figyelemre méltókat találni előadásaimban. De szóljunk előbb a kénezésről, mint legtöbb esetben használni szokott műtételről a borkezelésnél.

24. §. *A kénezésről. Mik hasznai? Mikor ártalmas? Mikor múlik el kellemetlen hatása?*

Miután a hordók s borok kénezése elkerülhetlen a bormívelésnél, és sokan azon előítéletben vannak, hogy az ártalmas lenne az egészségnek, annyi-
val inkább szükséges chemiai tulajdonait előadni, valamint azt is, meddig tart a kénezésnek ártalma.

A kénszelet készül egy vagy másfél hüvelyk széles, hat-nyolcz hüvelyk hosszú — tiszta vászon daraboknak olvasztott kénbe mártásából, mely

*) Ide számíthatók több szőlőhegyek Abaújban is, mint a boldogkőváraljai, kéri, cekeházai, fonyi, úgyszinté másik végén a Hegyaljának, a szőlőskei, kövesdi sat.

a vásznat annyira belepi, hogy az csupa reá száradt kénkből állónak mutatkozik. Bortermelő vidékeken árútatik az boltokban, s oly olcsón, hogy készítésével fáradni, ha csak nem szorúl reá valaki, nem méltó.

A meggyújtott s hordóban elégett, és oda befolytott kénköznek — már eddig is említettük azon hatalmát, hogy a dongákban létező savanyokat megtöri s beléöntetvén a bor a hordóba, azt magába szívja, és az abban létező rokonszerűtlen folyóságokat, részint összepárosulva vele, gázformában elröpíti; részint ártalmait megszüntetve, üledékre szállítja, s a bor színét állandósítja.

Mint már feljebb is láttuk, a boros hordóknak alkalmassá tételére főképen használtatik. De a fehér boroknak seprüröli lehúzásakor legtöbbször *).

Számosak, kik a kénezést a bor jó íze elrontójának tartják és ártalmasnak az egészségre. Az így vélekedők azonban tévelyegnek, mert noha igaz, hogy kezdetben több hetekig, sőt a kövér borok, ha túlkéneztetnek, több hónapokig kénzagúak és frisében használtatva főfájást okoznak: de teljesen meg-

*) A kénezésnek még a borforrást szüntető, sőt elfojtó hatalma is van. Ezen utóbbiak akkor, ha a hordó nagyságához képest két-három annyi adag égettetik el benne, megnyit különben a hordó nagysága kívánna, és aknája erősen beveretik. A forrást némileg szüntető hatása van akkor, ha rendes adag égettetik is el a hordóban, és az abba szűrt bor nem fojtatik el, csak 24 óráig, hogy műhatását megtehesse, azután tágabbra vétetik a dugó. A forrást szüntető hatalom főleg hasznos szürösodásban (mely az ecetesedésnek előpostája) létező boroknak, megállítván az ecetesítő forrást, más részt pedig a kifejlett savanyasságot némileg megtörve és változtatva, kettős erővel hat a bor helyrehozására, s bevárathatik a nagy hideg ily móddal, miről alább.

szünik annak ezen kellemetlen hatása időjárástól. És ezen balítélet leginkább abból származik, mert az ügyetlen korezmárosok részint túlkénezik boraikat, részint s rögtön csapra véve árulják. Savanyús éles borok hamarabb neki igazodnak kénezés után.

Engem számtalan esetek győztek meg a fennirtaknak valódiságáról, mert a kénezésről balúl vélekedőket láttam ezerszer és ezerszer általok nem ismert kénezéssel kezelt borokat, de melyek már a kengőzt elröpítették, dicsérni jóságuk miatt; és ha előadásaim igaztalanok lennének, nem használnának a kénezés bormívelésnél világszerte.

Végre elő kell sorolni, mennyi kén kívántatik a hordó bizonyos tartalmához képest. Egy törvényes akó-üreghez, közönséges asztali boroknál kívántatik egy harmadrész négyszög hüvelyknyi kénszelet, három akósoknál egy négyszög hüvelyknyi. Ezen adag szűrősodó boroknál is elegendő, annyival inkább rendes levonáskor. Máslásoknál, aszúboroknál, melyek rendszerint makacsabban tartják a kengőzt, fél annyi; de szűrősodás esetében annyi, mint a közönségeseknél mondatott.

A kengőz minél előbbi elröpülését elősegíti az, ha, miként már egyszer mondatott is, 24 órai lefojtás után a hordó aknája nyitva hagyatik. Ez alatt azonban nem értetik az, hogy a fennirt napok után rögtön használható a bor, több napok s hetek kívántatnak ahhoz, s figyelmes tapasztalat általi kóstolás mutatja meg a használhatóságot.

Noha csekélyebb szűrősodást maga a seprüröli kénezett hordóba tett levonás legtöbb esetben meg orvosol, de midőn a baj magasabb mértékben mutatkozik, a kénezés nem segíthet, noha azon hordóban, melyben szűrős (stichig) bor volt, a kénezés helyreigazítja annyira, hogy más bor belészűrhető, de ezt

is azon esetben csak, ha a szúrósodás a bor seprűjében vagy üledékjében keletkezett, nem a dongafa savanyúságából. Ennek megismerése nem kis gyakorlatot kíván, és mértéke a szaglás. Ha t. i. a hordó lyukához vagy szájához lehajlik az ember, s orrát bebocsátva szagol: az ecetesedő fa szaga, mitől a bor is romlásnak indult, erősebb fasavany ízűnek mutatkozik, mint a seprűtől szúrósodó bor.

Ha kénezéskor a meggyújtott kén a hordóban égni nem akarna, egy lopót belényújtva az üres hordóba és többször beléfújva, kitakarodik a hibás lég. A hordó szájának a földre fordítása is használ, kiszívja a fojtó léget.

25. §. *A boroknak seprűről levonásáról, vagy a borfejtésről. Különösen a kerti és sovány hegyi borokról.*

Hogy a bort, — kivéve hazánk némely vidékeit — minden bortermelő helyeken seprűjokről bizonyos időszakban és körülmények közt levonják, azon tapasztalaton alapszik, hogy a színbor így jobban eláll, tisztább ízűvé, szebb színűvé válik; és ha ezt nem követik el, főleg gyengébb kerti borokkal, már az első tavasszal és nyáron ecetes és rothadó forrásba mennek által, s hasznavehetlenekké válnak.

A magasabb, rossz fekvésű s földü dombokon, s hegyeken termett sovány asztali borok nincsenek oly romlásnak kitéve, mint a fentebbiek; azonban a tapasztalás bizonyítja, főleg hibásabb évi termésekkor, hogy az ilyen borok is mihamar romlásnak indulnak seprűjökön, főleg ha vastag fajta szőlőből kerültek.

A seprűről levonás történhetik a kerti szőlők terméseinél mindjárt — mihelyt megtisztúlnak decemberben, vagy a rendes időben február s martius ha-

vaiban, nap- és éjegylenlőség táján, és tart a levonhatási idő szőlőfakadásig, midőn a boroknak rendes korszaki forrása előkerül; de sokkal jobb ezt ekkorig nem halasztani, hanem február- s martiusban hajtani végre.

Kerti borokat és hibásabb hegyi asztali borokat is tanácsos ősszel september utóján is levonni. Az elsők rendszerint elfogyasztatnak pár év alatt; de ha a kerti szőlők jó fajta szőlőkből alakítottak, több évekig is elállnak azoknak borai, a hegyiek annál inkább; de minden évben le kell vonni üledékjéről legalább kétszer, mely képes bennök főleg ecetese-
dést, nyúlóságot sat., szóval többféle betegségeket előidézni. Jó évi csekélyebb hegyi borokat elég évenként egyszer levonni. A bor lefejtése, nagyobb hordók esetében a seprű felett fűrt lyukba alkalmazott csap által történik; kisebb hordók pedig úgynevezett szivárványok által vonatnak le, egyik végök a seprűig, másik pedig egy a hordón kívüli faedénybe tétetve, s a szivárványnak külső vége, a működő tennyerével bedugatva, ezen hosszabb végének szinte aljából felnyúló kis légszívó csövön pedig a levegő kiszívatva, a színbor megindul s kifoly a faedénybe, melyből egy másik üres megkénezett hordóba szűretik.

Olyan szivárványok, melyek szögletesen hajtának meg, jobbak a tetejökben kereken hajló szárúaknál. Ezen szivárványok rézből s bádogból készülvők. Az utóbbiakban grispán nem formálódván, egészségesebbek. Szivárványok, melyeknek ürege csak egy hüvelyknyi átmérőjű, sikeretlenebbek, — mint a kissé tágasabb üregűek. Minden bádogos képes ilyeneket készíteni.

A levont hordókban létező seprűk összeöntetnek, s néhány nap alatt a seprű felett több kevesebb

színbor gyűl össze, mely ismét leszedetik s hordókba gyűjtetik össze a többinek töltelékjeül. Az ily közönséges borok seprűi pálinkának égettetnek ki; a jobb fajta asztali borokét ~~azonban~~ hasznosabb kisajtolni (miről azonban alább lesz szó) és a fölmaradt sűrűbb seprűt vízzel kellően felhígítva pálinkának főzni.

Valahányszor ily fajta borok lefejtései történnek, mindenkor szükséges a fentebbi §-ban megírt kénezésről szabályok szerint a hordókat kengőzzel ellátani. A lehúzásra tiszta, vagy éjszakai szeles idők választatnak. Alszeles és esős időkben a finom seprürészek úszkálván a borban, hibás fejtés történik.

26. §. *A nemesebb szeszesebb asztali borok lefejtéséről.*

A nemesebb szeszesebb asztali borok, melynek például az érmellékiek sat., főleg jó évbeli termések, egyszeri levonás után elállnak késő vénségökig. Ez előtt több hetekkel ittam 21 éves érmelléki bort, melynek gyönyörű bokkrétája, azaz zamatja s egész valómat felvillanyozó hatalma volt. — Ezen vidéken kitünő ritkaságnak tartatik, és méltán, gróf Zichy Ferenc ő exjának Diószegen egy kis hordó 1834-ki bakator bora. Ezen átalagocska nem több, csak 1600 akós, s a benne foglaltató gyönyörű bor csak száz-ezer forintra van becsülve. Ezen bor is csak egyszer van levonva seprűjéről.

A fennirtakat azonban az Érmelléken és más ehhez hasonló nemesebb magyar- és erdélyországi boroknál általános szabályúl nem állíthatni föl, mert a kitünő és középjóságú évi terméseknél vannak gyengébbek, nehezebben tisztulók, virágosodók, melyekben — az első levonás után formálódott üledék is —

különféle hibákat képes előállítani; mint például a bor színének fejr, veres vagy feketére törését, ha az a hordóból kivéttetik s kint áll a levegőn. Ilyen évi terméseket — míg elfogynak — minden évben hasznos, sőt szükséges lefejtteni más kénezett hordókba *) nem csak állandóbbóságukat, de jobbizőségöket is mozdítván azzal elő.

27. §. *Szükséges-e a veres borokat lefejtéskor megkéneezni?*

Miután a kengőz a veres boroknak színére ártalmasan hat, ezeknél nem alkalmaztatik a kénezés: de főleg első törkölyről levonáskor legtöbb esetben tisztára öblített s kiszikkasztott hordókba fejtetnek le. Későbbi levonáskor vagy csak erős borral öblítetik ki a hordó s úgy szüretik belé a bor, vagy borszeszszel, melylyel a hordó falai a szájokig megnedvesítettnek, s aztán meggyújtatik s elégettetik az. A hordó száját nem kell erősen bedugni, mert szétveti azt. Több helyen, külföldön is, hasznosabbnak tartják, kik közé magam is tartozom, finom borszeszszel, mely színborból készítettett, öblíteni ki a hordókat; bár ebből kevés bent marad is a hordóban — nem árt, rokonszerű lévén a borral. Hegyi jó évi veres borokat rendszerint csak egyszer szokták tél végén üledékjéről levonni, hol ezt nem teszik, elébbtöbb romlásnak indulnak a veres borok is.

Noha a kénezésnek ártalmas hatást tulajdonítanak a veres borokra nézve: de azon esetekben, midőn a hordók vagy nyers fából készítettnek, vagy a

*) A kiürített hordókat — kitisztázva s megkénezve — rögtön használhatni. Így tehát csak egy hordóra van szükség, melybe az első hordó színbora szüretik.

már bortartásra használt hordók savanyas szagúak, nem tartom ártalmasnak megkéneezni, azon megjegyzéssel, hogy mielőtt veres bor szüretnek beléjük, az előtti nap a dugók vétessenek ki, hogy a kengőz kitakarodhassék, és tiszta borszeszszel vagy jó borral kiöblítetve — szüressék azokba a veres bor. Hibás évi hegyi veres borok is évenként lefejtendők.

28. §. *A tokajvidéki vagyis hegyaljai aszú- s közönséges boroknak seprűről lefejtéséről.*

Hogy szeszesebb fajta jó évi borok seprűjökön jó pincékben több évekig elállanak, kétséget nem szenved; sőt többeknek ítélete szerint a seprűből folyvást erőt, jóságot, állandóságot fejtve ki, nemesebbé válnék a felette létező színbor is.

Ezen állítás azonban csak részben igaz, mert a szomorú tapasztalás bizonyítja, hogy a jobb, sőt kitűnő évi termések többször alig töltve két évet seprűjökön, már az úgynevezett accentus, vagyis a szűrő-sodásnak előpostája fejlik ki bennök, mit nem sokára követ a szűrő-sodásnak (Stichigkeit) kisebb fokozata, mely gyarapodva — az ecetesedésnek jelenlétét tanúsítja. Ambár ezen veszélyes romlás ritkán kezdődik egy pince boron átaljában, csak hordónkint; de ha semmi ellenműködés nem tétetik, apródonkint elharapózik az egész pince boraira; mert a szűrős, annyival inkább ecetes bornak ezen bajt terjesztő kipárolgása van, s reá ragad végtére a legegészségebb borra is.

Hogy a fennirt baj kifejlését a pincék jósága hátráltatja, hibás volta előmozdítja, kétséget nem szenved.

A nemesebb, főleg tokajvidéki bornak ezen szokottabb betegségét — már régebben próbálták né-

hányan a Hegyalján — a boroknak lefejtése által megelőzni és jóvá tenni, s a legjobb sikerrel. Az éjszaki vagyis orosz-lengyelhoni, morva és silezita borkereskedők pedig okvetlen gyakorolják azt.

Az éjszaki kereskedők megveszik ugyan igen örömet a hibátlan nemes aszúborokat seprüstől is, mert levonva honn annak idejében a színbort seprűjéről, az ily egészséges, cukor és égényes (aethericus) tartalmú seprűre, miről alább leszen szó, más soványabb — közönséges, de a seprűvel rokonságban lévő bort szűrve és azt annak idejében ismét levonva, s ha még benne értékes a tartalom, megint hason bort öntve a seprűre, több bort javítanak és értékben magasztanak általa, melyet mászás cím alatt kezelnek. Végre ha kiszívattott a közönséges borok által a seprű nemesebb tartalma, kisajtoltják a seprűt, miről szinte alább leszen szó, és ezen bort vagy töltelékre fordítják, vagy tisztává téve, midőn húzamosabb idő alatt a seprűszagot elvesztette, italúl árúlják s használják föl.

A fentebbiek jobb évi termésekről adattak elő; midőn pedig az esztendő járandóságaihoz képest hibásabb borokat vesznek a fennirt kereskedők, sokszor a levonási időnek állapotára sem tekintve*), mihelyest lehet, nem a fennirt modorú használat indokából, de azért, hogy a tartalmatlan seprűnek kevesebb módja legyen a felette létező színborra ártalmasan hatni, minél előbb cselekszik a seprűről levonást; és az ilyen ártalmas seprűk összeöntetve hordókba, a pár hetek alatt felülre gyült színbort még levonva, magát a seprűt ritkán sajtoltják ki, de egyenesen pálinkaégetésre fordítják.

*) Értem ezek alatt a bor korszaki forrásait, vagy esős alszeles időknek jelenlétét.

Emlékszem, hogy 1852. silezita nagy borkereskedő Selbster, a tokaji cs. k. uradalom pincéiben véve egy parthie 1851-ki szamorodni bort, ott helyben fejtette le seprűjéről, és seprűjét a Hegyalján adta el pálinkaégetésre; mert hibás seprűjén színét változtató lévén a bor, hasznosabbnak tartotta a fuvarköltiséget megkimélni, s a lefejtéssel a bor változékony színét jóvá tenni *).

Felügyeletem alatt lévő 1850-ki termésből, ha nem csalatkozom, ugyancsak 1852-ik elején és így még másfél évet sem töltött aszú- és máslásborokat, a Szántón lakó Teitelbaum-családnak adva el, melynek Varsóban is van borkereskedése, rögtön a pincében fejtette le embereivel, és seprűjüket külön öntve össze, Szántóra szállítatva, miként mondatott, külföldre küldetése előtt ki fog sajtoltatni. Az 1850-ki borok nem voltak roszak: de a szüret elején készült bor a gyakori esőzések miatt aljasodott. Főleg a borseprű ilyenkor nem bír édesítő, s így borszeszt szaporító, sem zamatosságot gyarapító tartalommal.

A fentebbiekből következtethető, hogy miután még a jobb évi termések sem biztosak seprűjökön, főleg jó pincék hiányában, a hegyaljai aszú- és közönséges borok jóságát állandósítani akarva, le kell annak idejében fejteni. E tárgyban már tiszta előítélet nélküli egyéniségek megállapodtak a Hegyalján, és némelyek gyakorolják is mind a fő, mind a közép rendből; s mint tapasztalatokban dús szőlőműves s pince-gazdára, gróf Starsinszkira hivatkozom, ki szinte

*) Több esetekben tapasztaltam a közönségesebb évi termések borainak színváltozását jóvá tenni a lefejtéssel, s az ilyen borokat is örömezt vásárolják a lengyel, szóval, északi borkereskedők.

ezen elvet követi *). Mindazonáltal a legnagyobb része a birtokos közönségnek nem teszi, sőt a fentisz-telt fő és középrendü birtokosok közt is megállapítva nincs, hogy mikép és hogyan kell az esztendő járandóságaihoz képest egymástól sokban különböző minőségű borok lefejtését és hányszor gyakorlani. Azt hiszem tehát, nem lesz felesleges, sőt szükséges ezen nem csekély fontosságú kezelés taglalásába s elveinek megállapításába bocsátkozni.

29. §. *Mennyi idő múlva és hányszor kell a tokajvidéki borokat seprűjokről és üledékjokről lefejteti — minőségök és az esztendők járandóságaihoz képest?*

Mielőtt az ezen § címében látható kérdések megfejtéséhez fognék, — csekély felfogásom szerint — elő kell sorolnom azon elveket és alaptételeket, melyekből kiindulok.

Az első Szakaszban előadtam azon véleményemet, hogy én a borok ecetesedés indulásának fő okát abban találom, hogy a bor seprűjében az esztendők járandóságaihoz képest, több kevesebb — olyan kovászos anyagok is képződnek és működnek, melyek a borban a forrási fokozatok t. i. a borforrás után az ecetesedési, ezután a rothadási forrás előidézésére hatnak és dolgoznak. Már kifejtettem azon nézetem és ítéletem is, hogy a színbort ezen ártalmas hatású anyagoktól el kell választani. De midőn ezt megállá-

*) Gróf Starsinszki nyugalmazott alezredes úr nevének említésekor háláttalan maradnék, ha irányában buzgó köszönetemet nem nyilvánítanám, mint kinek vendégszerető úri házánál Tarcalon többször megfordulva s értekezve a hegyaljai borokról, mint nagy szőlősgazdától és kitűnő tapasztaltságú borásztól igen sokat tanultam.

pitottam, elismerem azt is, hogy ugyan ily seprüben, főleg aszúboroknál még más két anyag is létezik, mely a bor jóságára hat, és egyike ezeknek a cukoranyag, mely jó években kitünőleg ülepszik a borseprüben, és annak feloldozásából a borszesz és bort édesítő folyóság formálódik; másika pedig a borolaj, mely égényes (aethericus) mivolta által a bor zamatját, vagy mint a franciák nevezik — bokkrétáját képezi.

Az esztendő járandóságaihoz képest, kisebb nagyobb mértékben van tehát jelen a borseprüben a kovászos anyag, úgyszinte más részről a cukor és borolaj anyaga. Miután azonban a kitünő jó évi termések némelyike két éves korában nem egyszer szúrósodni, ecetesedni kezd, ez megszabja azon időpontot, melyben az aszúborokat már — seprűjükről levonni — tanácsos, és ez bekövetkezik szerintem, midőn az ily borok 17 hónaposak, vagyis midőn a második évnek nap- és éjegylenlőségi korszakát elérték.

Mondhatja valaki, még ekkor sok cukor- és bor-aetheri tartalom rejlik a seprüben, melyet a felette létező színbor maga javára zsákmányolhatna ki. És ez részben igaz. De vajjon tanácsos-e ezen reményért a bor bizonyos és állandó jóságát feláldozni? Mert még nincs példa reá, hogy a 17 hónapos korában seprűjéről lefejtett aszúbor, ha t. i. egészséges hordókba vonatott le, megromlott volna; de van elég arra, hogy túl hagyatva azon időpontra, már a második évi fakadási, szőlőviritási sat. forrási korszakokban az accentus, a szúrósodás kifejlett.

A felette édes, cukor tartalmas 1846-ki aszúborok, sőt az ennél állandóbbásra mutató 1848-ki aszúborokból is hány kapott accentust és szúrósodást?! melyek az érintett időben seprűjükről nem

vonattak le. Másrészt elismerem azt is, hogy elég maradt az érintett évi borokból következő éveken is, — főleg jó pincékben, — hibátlanul.

Midőn 1852-ben már alig találkozott 1846-ki aszúbor, mely seprűjén, essentia, mely üledékjén állt, hibátlan lett volna, történetesen Mádon fordultam meg — megbízatásom következtében — Teitelbaum Zsigmond úrnál, kinek édes atyja még e század elején első volt, ki magyar borokkal Lengyel- s Oroszországban activ kereskedést kezdett, és Varsóban borrházára s áruló helye volt, s beszédbe eredve a hegyaljai borokról, az 1846-kiakról állítá, hogy neki 200 hordó ilyen aszúborai lennének, második éves korukban lefejtettek, folyvást gyarapodó jósággal; s még azt is tevő hozzá, hogy maga is mint szőlőbirtokos és borkereskedő, a seprüröli levonását a hegyaljai boroknak egyedüli mentőszerül tekinti a bornyavalyák ellen, de különböző időkben kell azt tenni az esztendőök járandóságaihoz és a borok minőségeihez képest.

Ellenvethetné azonban valaki először azt, hogy ezen modor szerint, sok cukortartalom veszne el az aszúbor seprűjében; mire felelem. Azon időben még a seprű is egészséges lévén, soványabb borok javítására fordítható, miként már feljebb mondatott.

Ellenvethetné másodszer valaki azt, hogy ezen modor szerint sok égényes borolaj maradna kifejletlen a borban. Mire válaszolom: a borolaj részint magából a mustból, részint az összetaposott szőlőszemek és aszú héjából fejlőd ki, már jelen van annak anyaga a borban, s a héjban lévőt is lehetőleg kiszívta. Így tehát a további seprűnlétel nem kívántatik meg, mert az a színbor korosabbodása által tökéletesedik, mit a levont borok folyvásti zamatosodása is bizonyít; s ezért az egész bortömeget veszélyeztetni ok-

talanság lenne. De ha ez úgy volna is, hogy a 17 hónapos aszúbor seprűjében a cukros tartalmon túl még a borzamatját nevelő borolaj is maradt volna hátra: a seprűre javítás végett öntött soványabb bor abban föltalálja és értekesíti azt.

A fentebbiek szerint tehát a ¹⁷jövő évi aszúbor-termések második éves korukban lefejtendők, ide értve a máslásokat is; sőt olyan közönséges bort is, mely jó tulajdonára nézve tartalomdús, és a seprűjében létező szőlőhéj-részletekből még több égényt szívhat ki.

A fennirtak a kitünő évi termésekről mondattak, ezekhez kell sorolni azon borokat is, melyek közép-szerű éveekben jobb fekvésű szőlőkben termettek, vagy az idő járásának néhány határokbani kedvezőségénél fogva első rangú borok formálódtak.

Vannak azonban évek, melyeknek talán már kész jó termését a szüreti esőzések kisebb nagyobb mértékben megrontották és az aszúbor seprűje hibásabb, vagy a szőlőgerézdek nem juthattak kellő tökélyre, de mégis hasznavehető bort is szolgáltatattak*). Ezeknek ordinariuumait 5 hónapos korokban, t. i. február vagy martiusban kell levonni; csináltjait 10—11 hónapos korokban, őszi nap- és éjegyenlőségkor. De ha észrevétnék már télben a bor színének változóságából a seprű ártalmasabb hatása, nem kell eddig se várni, de martiusban meg kell a lefejtést tenni.

*) Ilyen év volt például 1849, 1851 sat., melyekben hiányzott a magasabb kifejlés; de azért, főleg seprűjokről levontan a déli fekvésű szőlők borai jó ízűek és szintartók valának. Részemről azt tapasztaltam, miként már megjegyzém, hogy az ily lefejtett borokat is a külföldi vevők örömet vesznek és szállítják honukba. Kitünő és középszerű éveken kívül többnyire ilyenek szoktak előkerülni.

Történhető azonban, hogy a hibás tulajdonok csak később, szőlőfakadási vagy viritási korszakok után kezdenek mutatkozni; ilyenkor sem kell késni a lefejtéssel, de ezen korszakok közti tiszta alkalmas időben meg kell azt tenni, rendszerint jobbra fordul a baj.

A tapasztalás bizonyítván tehát, hogy kitünő és középszerű évek termései, főleg ha a szüreti idők szikkadtak voltak, egyszeri lefejtés után állandóságukat hosszú évek során megtartják, a másodrendű évi termékek pedig nem: szabályul tehetni az első osztályú szikkadt évi járandóságú jó borok egyszeri levonatasának elegendőségét, a másodrendű évi járandóságúaknak pedig többszöri lefejtését, főleg ha kissé homályosabb színök által a bennök létező nyálkának nagyobb mennyiségét sejtetik, mely üledékre szállva — ecetesedést idézhet elő. — Jó évi termékeket is le kell fejteni többször, ha gyanússá válik jó tulajdonuk.

Vannak esetek, hogy oly borokhoz is jut a művelt borász másoktólí vétel, vagy örökség útján sat., melyek több évesek, és talán felette jó pince s tiszta kezelésnél fogva romlatlan maradtak ugyan; de a tapasztalt borász sejtí, hogy az accentusodás és szúrósodás nem messzire van; rögtön le kell vonni az ily borokat. — Némely esetben vékonyabb másolások is jutnak ily pontra, de felette kövér aszúborok és essentiák is, — melyeknek seprűjökben, üledékjökben ugyan sok cukor és boraether létezik, de a kovászos anyagok is hathatósan működnek. Ilyen szerfelett édes és sűrű olajos forma borok gyakran több évekg sem tisztúlnak meg.

Ezeknek valóságos élethosszítását eszközlí a lefejtés, és kissé megvéknyúlnak, tisztábbá válnak. Történik azonban, hogy az első lefejtésen túl is még

sűrűbbek maradván, a szokottnál és az accentusodás felé húzódnak; ilyen borokat, essentiákat három hónap múlva ismét le kell fejtetni; ezután neki igazodnak. De ha mégis lehetne a romlástól tartani: egy év múlva ha el nem keltek, vagy butelliákra nem vonatattak, ismét lefejtendők.

Midőn általános rosz a termés minőségre nézve, vagy hideg évi járandóság, vagy tavaszi késői, őszi korai derek miatt a szőlőgerézek éretlenek maradtak, ekkor csupán a korai lefejtés segíthet valamit, t. i. már decemberben kell annak történni és martiusban ismételtetni.

Megjegyzendő azonban, hogy ily terméseknek hitványabbjait legcélosabb pálinkának kifőzni, és ezt a tüzes forrás után mindjárt, ekkor még több szeszt adnak. — Értem azonban ezt úgy, hogy a java szokott asztali vagy korcsmabeli használatra meggyassék; és ezeket mindenféle hibás hegyi borokra nézve kell követni s minden évben lefejtendők.

30. §. A közönséges kénszeletnél nincsen-e jobb és más fajta készülettl. Nélkülözhető-e némely esetekben a kénezés?

A közönséges kénszeletnél cifrább készületűek is vannak, különféle virág- s más növénymagvakkal, sőt fűszerszámmal vegyítettek is: de a leggyakorlatosabb éjszaki borkereskedők és honbeliek is, a közönségesebb fajtának tulajdonítanak legtöbb sikert. Magam is azt tapasztaltam, hogy a kénbe tett többféle szerek égett szaga még akkor is észrevehető a borban, midőn már a kengőz elröpült, és épen ezért ajánlottam a legegyszerűbb kénszeleteket.

A kénezésről több írók és borászok, kik közé egykor magam is tartoztam, elvül tüzték, hogy a ké-

nezés új bornak orvosság, ónak méreg. Ezt is kinevetik az éjszaki s belföldi gyakorlottabb borkereskedők. A kénezés által ugyan, miként már felebb is mondtam, több hetekig kellemetlen kényszagot kap a bor, s főfájást okoz, de megtéve vegytani hatását a borban s kigőzölögve észre sem vehető és legfőbb mentőszernek tekintendő a borkezelésnél. Egyébiránt, ha például rögtönös használatra vásároltatnék egy nagy hordóból kisebb hordóba szürendő, már seprünélküli jobb fajta, színét tartó tiszta bor: jól kitisztázott egészséges hordóba levonható az kénezés nélkül is, megöblítettvén elébb a hordó jó borral vagy borszeszszel. *)

31. §. A veres borok hordói kénezés helyett miként kezeltetnek, és a hiányos borok hogy mentesítettnek virágosodás és szúrósodás ellen?

Már feljebb mondtam, hogy az üres hordókba csupán annyi mennyiségű borszesz öntetik, mennyivel a hordó falai megnedvesednek, s egy meggyújtott papírral, mely a hordóba vettetik, meggyújtatik a szesz nedvessége. Ily műtételkor az aknán egy kis lyukat kell hagyni, mert különben a melegség által kiterjedt lég szélyelveti a hordót. Szoktak borszeszbe mártott szerecsendiót is drótbá vontan meggyújtani s elégetni, mitől a bor jobb szagot kap. A hordó nagyságához képest egy, két, három dió is elégettetik. Ezeken kívül a jó borrali kiöblítése a hordóknak vagy borszeszszel is célosan használtatik.

Hiányosan álló veres borok hamar virágosodnak. Ennek fő mentőszere a tormagyökér, t. i. 3—4 hü-

*) Már teljes tisztaságú borokat is bátran fejthetni kénezetlen hordókba, jó borral vagy szeszszel öblítettettekbe.

velyknyi hosszú gyökér spárgára köttelve a hordóba bocsátatik, de úgy, hogy ne érje a bort, csak az üregben függjön. — Lassan fogyasztott veres borok is hamar szűrósodnak. Ily viszonyban kisebb hordócskákba kell levonni, s mintegy felosztani a bort, melyből hamarább fogynak, vagy mi ennél is jobb, üres savanyú vizes üvegekbe töltendők, melyek jól bedugatnak.

32. §. *A közönséges asztali borok töltögetéséről.*

Miután a bor kiforrt és megtisztult, szükséges a hordókat tele tölteni, és folyvást ily állapotban tartani, leaknázni; mert főleg gyenge borok, ha hiányosan állnak, romlásnak indulhatnak, t. i. vagy megvirágosodnak, vagy megszűrósodnak, ecetességre hajolnak *); nem egyszer történik ezen utóbbi aszúborokkal is.

A töltést szorgalmas gazdák minden héten, mások csak minden hónapban gyakorolják. Az elsők azon okból is, mert a folyvásti kipárolgáson kívül, a hordó dongája is fogyasztja a bort, s ritkább töltés esetében több dongatér szikkadhat ki, mely előkerülő töltéskor több bort fogyaszt el a fa szívóssága által.

*) Ha a hordókban létező fehér bornak nagy hiánya van, sőt némelykor félig vagy tovább is kiürítettnek, mely esetben a szűrósodástól tartani lehetne, mit a levegő nagy mértékbeni jelenléte ébreszthet, a hordó üregében egy kis kénszeletet kell elégetni, s mentve van a bor. — Ezen kívül kisebb hordókra s üvegekre is vonhatók, miként a veres boroknál előadatott.

33. §. *A nemesebb asztali borok töltéséről.*

A nemesebb fajta asztali borok is mihelyest kifornak, megtöltendők: de nem színig, aknájoknál egy kis üreget kell hagyni, ekkor jobban érnek és zamatosodnak; dugóik is tágan hagyatnak, midőn a közönségesebbek — megtisztulásuk után rögtön erősen leaknázandók. Nemesebb szeszesebb boroknál, jó és középszerű éveken, csak a seprüröli levonás után kerül elő a szoros leaknázás; a silány évi termések azonban úgy kezeltek, mint a közönséges asztali borok.

A nemesebb asztali borok is lefejtésök után vagy minden héten, vagy legfeljebb minden hónapban töltendők és jól leaknázandók.

34. §. *A tokajvidéki és más nemesebb aszúborok és másítások töltögetéséről, leaknázásáról.*

Már a második Szakaszban, a tokaji borokróli előadásaimban említettem, a jó évi kövér aszúboroknak és essentiáknak azon csudálatos tulajdonságát, hogy átesve a tüzes forráson, nem fogynak, de szaporodnak. Azonban a hordóban első szüretés alkalmával sokkal nagyobb üreg hagyatik az akna közelében, mintsem hogy azt betölteni kezdetben képes lenne a legkövérebb aszúbor is, s e szerint új év tájban az aszúborok megtöltendők, de nem színig, hanem három újjnyi hijával.

A másítások is hiányosan töltendők, mert érésükre, tökéletesedésükre több levegő-hozzájárulást igényelnek, mint a közönséges és nemesebb asztali borok.

A jó évi kövér aszúborokat, essentiákat, első töltések után tölteni nem szükséges; sőt majd minden hónapban duzzadásig telvén tele, ki kell belőlük egy negyed messzelynyi formán lopóval szedni. — Felügyeletem alatt nagy mennyiségű ily borok lévén, külön kis hordócskába szedtettem a szaporodást, vagy a nem szaporodó másolásokra öntettem töl-telékül.

A kitünő évi 4—5 puttonos aszúboroknak ezen szaporodási tulajdona, seprűjökön állva, ha meg nem romlanak, mind addig tart, míg a seprűben létező cukoranyag föl nem emésztetik. Rendszeresen kezel-tetve azonban, 17 hónapos korukban lefejtetve, leg-több esetben megszűnik; némelyeken ugyan kisebb mértékben tovább is tart a szaporodás, de hamarabb megállapodik.

Jó évi aszúborokat és másolásokat erősen leak-názni nem kell, csak kézzel lágyan nyomkodni le a dugókat, mert érésükre a csekélyebb lég hozzájárú-lása megkivántatik, sőt szélyel is löknék a hordót, s az erős feszes leaknázás csak akkor következik be, midőn már minden nyerseséget megemésztettek, és megavasodnak, mit németül ezen szóval tesznek ki a borkereskedők (gezehrt). Ily állapotban a borok sárgás színe többször fejéres zöldellőbe megyen által. —

A fentebbiekből következik, hogy a nem szapo-rodó másolásokat töltögetni kell, noha nem színig, min-den hónapban.

Hibás évi aszúborok nem szaporodnak, s így minden második hónapban töltögetendők, de ezeket is hiányosan kell hagyni lefejtésig, és dugóikat tágan, — azután pedig színig töltendők és szorosan leak-názandók.

Hol tartalmatlanabb és nem szaporodó aszúborok termenek, a fentebbi pontban adott útasítás követendő.

A bor minden fajtái, megérésökkor oldalvást fordítandók, hogy aknájokat is bor fedje, ekkor csak háromszor töltendők éven át.

35. §. *A bortöltelékről általjában, Micsoda szabályok követendők a különféle borok töltésekor?*

Fő szabály borok töltésénél, hogy rosszabb borral tölteni a hordók hiányosságát — káros. Azért legalább, hasonnemű legyen a töltelék a megtöltendő borral. És így meg van fejtve az is, hogy új bor új borral, ó óval, hason vagy jobb minőségűvel töltessek.

Ezen szabályt a dunavidéken s egyebütt is ellenkezően teszik, t. i. jobbnak tartják az ó bort újjal tölteni, hogy legyen mit emészteni az ónak. A pincegazdászatanban nálunk sokkal erősebb lengyel, orosz, silezita borkereskedők ellenkezőt tartanak; ezek pedig Magyarhonnak minden nemesebb boraival kereskednek. Szerintök távoztatni kell minden olyan műtételt, mely a bornak rendkívüli forrását idézi elő; milyet minden esetre okoz kisebb nagyobb mértékben az ó boroknak újjakali megtöltése. Mert minél gyakortább történik a borforrás, annál közelebb vitetik a forrás második fokozatához, t. i. az ecetes forráshoz; és hogy a fentnevezett vidékeken gyakrabban nem történik ez, részint abból származik, mert gyakrabban kéneztetnek a borok, és hamarabb elfogyasztatnak, mintsem a káros ugyan, de csak lassan haladó ecetes forrás bekövetkeznek.

Az új borokkali töltését az óknak, sőt a szűrősodásba ment ó borokat megjavítónak hirdette, kü-

lönben nagy érdemü író Schams Ferenc. És az igaz is, hogy új borral kevert vagy édes törkölyre töltött ó boroknak szűrösságát megorvosolja, de kevés he-
tek múlva új forrásba menve át a reconvalescens bor, tizszerte nagyobb erővel formálódik ecetté, és így ezen kevés idő alatt el kell fogyasztatniok.

Ezen teoriának hódolva, hallottam a Hegyalján egy esetet, hogy egy földesúr állítva, ha minden évben egy hordó aszúborba egy itcze must öntetik ele-
delül, egy századot haladó időig romlatlan eltartható. De mennyire csalatkozott. Ugyanis tulajdon szőlői-
ben termett 100 gönci hordó aszúborait próbálva így kezelni, már második évben tönkre mentek, megece-
tesedtek s igen csekély árért volt kénytelen elvesz-
tegetni, különben fejedelmi borait.

Az ó bornak új borrali töltése után keletkező ecetességet, magam is tapasztaltam; sőt a régi bor-
nak fiatalabb ó borrali töltését is — ha lehet, — távoz-
tatni kell. De viszont láttam egy 1802-ki hordó jó
aszúbort 1817-ben is ép állapotban, melyet maga
korabeli borral nem töltöttek ugyan, de fiatalabb ó
borokkal, és jó minőségü maradt. Ha tehát azon évi
ó bor hiányzik töltelékül, más évi ó bor is használ-
tathatik, de csak jó minőségü.

Hol szüretkor a sajtólást nem a színmust közé
töltik, de külön, rendszerint első töltelékre fordítta-
tik, ennek ártalmasságát sem nem tapasztaltam, sem
nem hallottam fehér boroknál.

Meg kell azonban a nyers törkölyből sajtolt bort
a lefejtett borseprüből sajtolttól különböztetni. Mert
nem egyszer, noha a levont színborban a szűrósodás
még ki nem fejlett, már a seprüben félig meddig ké-
szen van az; sőt sajtóláskor, a légnék szabadabb
hozzájárulása által, érezhető már a kisajtolt boron a
szűrós szag, mely esetben legjobb azt melegre tenni,

hogy minélelőbb hasznavehető ecetté válják, s mint ilyen használtassék föl.

Ha azonban ily jelek hiányzanak, sőt ellenkezőleg a seprüből kisajtott bor jónak mutatkozik, kissé seprűszagát megtartva is, ha már üledéket vert, mi pár hét alatt is megtörténik, levonandó kénezett hordóba, és azzal a hasonnemű borokat bátran tölthetni.

Legjobb a veres borok seprűjét minélelőbb égett-porrá főzni, mert hamar szűrösodnak.

36. §. A jó évi cukortartalmas tokaji és más vidéki aszúborok néhányszori fölkeveréséről, seprűjökörli levonásokig.

Már láttuk az eddig előadottakból, hogy az aszúborok jó években nem képesek a cukortartalmat hirtelen felolvasztani, de üledékre száll az. Ez okból itt-ott gyakoroltatott az ilyen aszúboroknak néhányszori fölkeverése seprűjökkel, mit leggyakrabban a hordóknak ászokfárúli levétele s meghömpörgetése által eszközölnek, ismét helyökre tévén a hordókat.

Egy híres borkereskedővel beszélgetve e tárgyról, állítá, hogy a faabroncsos hordókban mindenkor édesebb borokat talált, mint a vasabroncsosokban, s okát abban találtuk, mert a fa-abroncsos hordók többször felzavartatnak éven át, az abroncsok lepatanása és ujak fölverésekor. A vasabroncsok pedig soha.

Miután tehát nem átaljában gyakoroltatik ezen dolog: szükséges azt mindenhol jó évi terméséknél cselekedni.

Minthogy pedig a hordók ászokfárúli levétele és fölrakása több alkalmatlanságot okoz, maradhatnak a hordók helyben, és csupán aknáikon bedugott tiszta botokkal jól felzavarhatók. Némelyek réz vagy vas láncot is veretnek, egy pár arasznyi hosszút az ily botok végire, miáltal a fölzavarás sikeresebben történhetik, és ezt felkorbácsolásnak nevezik.

Az ily jó minőségű aszúborokkal, 17 hónapos korukig, még a lefejtés ideje be nem következik, egy párszor tenni a fölzavarást, a bor jóságát előmozdítja, noha könnyebb tisztúlhatását hátráltatja; de ha nem kristály tiszták is, annak idejében lefejtendőek.

Azon években azonban, midőn az aszúborokra hibás szüreti idők jártak, s a borseprűben túlsúlyban vannak a kovászos anyagok, a seprűveli fölkeverés nem javára, de ártalmára van a boroknak.

Vannak évi járandóságok, midőn jó szüreti idők voltak ugyan és aszúbor is lehetséges mennyiségben készítettett, de a cukortartalom a szőlőben csekélyebb volt, s az aszúborok szépek, erősek, szintartók, de nem édesek. Ilyen borokat sem szükség felzavarni, mert a seprűben különben sem alapszik cukoranyag.

37. §. *A boroknak házasításáról.*

Hogy egy szőlőben is különféle ízű, zamatú borok termenek, a tapasztalás bizonyítja. A szőlők aljaiban — melyek lapályosak, hitványabb, mint emelkedettebb helyein; ennél is jobb azon szőlő fentebb helyein termett sat. Hogy ezeken kívül különbséget csinálnak ízben, zamatban a szőlő különféle részeiben talán túlságban létező szőlőfajok is, — kétséget nem szenved; mely körülmények miatt ugyanazon szőlő bora is különbözik a hordókban egymástól, és

ez akár a borok eladásakor, annyival inkább részletenkint, itezénkint, butelliánkint, árulásakor többféle alkalmatlanságot okoz, főleg külföldre küldve, hol ha bizonyos fajta bort kívánnak, egyforma minőségűnek igénylik azt.

Ezek így lévén, a termelők kevésbé, de a küls belföldi borkereskedők az ilyen hasonfajú, de bár kevésbé különböző jó borokat össze szokták keverni, mit a franciák összeházasításnak neveznek.

Miután a termelőnek is nagy hasznára válik, ha borait okszerűn mívelve, nagyobb mennyiségűt tud egytulajdonúvá tenni, annyival inkább, miután — Istennek hála — borkereskedő-társulatok is keletkeznek, melyek nem is áthatnak fen egymástól igen különböző borokkal a maga nemében, kettőztetett figyelemmel kell ezt tárgyalnom és kettőztetett figyelembe ajánlanom azoknak, kik járatlanok e tárgyban, sőt ezt talán káros borpancsolásnak tartják.

Mielőtt magam tapasztalatait elősorolnám, előhozom egy jelenetét Havas József ö nságának, ki e tárgyban tekintély, mely történt vele 1851. május havában, s melyet közölt 1852. február 17-kén jeles gazdasági lapjainkban. Közleményeinek előadásaimra vonatkozó pontjai következők: „Múlt májusban a leghíresebb frankfurti borkereskedők egyike fordult meg Pesten, nem annyira a végett, hogy magyar borokat vásároljon — mert aszúborainkat kivéve, más természetűnk Rajna vidékén kelendő árúczikknek nem ismertetik — mint inkább, hogy azon ezereket felszedje, melyekkel az ideszállított francia, rajnai, moseli, s tudja az ég, minő más külföldi borokért oly könnyelműleg, sőt nem kevés büszkeséggel adózik másoknak is, neki is e hon, mely maga képes volna Európának nagyobb részét borral ellátni, onnan más borokat kiszorítani, és áldott termékeny-

ségének ezen egy cikkéért milliókat kivarázsolni évenként a külföld erszényéből. Egyik vendéglőben, mely akkor még boromat bouteillákban tartotta kényesebb izlésű vendégei számára, ő is valami jó és tiszta magyar asztali bort kívánván, az én „kőbányaim“ tétetett elibe, és szerencsés volt annyira megnyerni jóvánhagyását, hogy természetője után tudakozódván, érdemesnek tartá személyes ismeretséget keresni, s magát nálam bevezettetni. Hosszas és reám nézve igen érdekes beszélgetés után — mert az ember sok éveket töltött Francia-, Spanyol- és más bortermesztő országokban, csak hogy minden forrást kifürkészszen, melyből terjedelmes kereskedése tápanyagot és nyereséget vonhatna; — igen szívesen hajoltam azon kérelmére, hogy pincémet megnézhesse és boraimat megkóstolhassa. — Öt különböző évi termésem elkülönítve — többnyire 30, 50, 100 akós hordókban tartatván, vendégem öt poharat kért hozatni és mindegyikbe külön évbeliből töltetvén, azokat hol sorban, hol összevissza igen sokszor kóstolgatta, hörpölgette, rágta, nyelte, úgy hogy én már sok borkereskedővel találkoztam, de a borvizsgálat-hoz egyike sem tette csak tiszedrészét is annak, mi most előttem történt. Végre úgy vettem észre, hogy ítélete megállapodott, hanem tartózkodék némikép azt őszintén kimondani. Ismételt bátorításomra, sőt kéresemre, hogy bárminő véleményét teljes őszinteséggel jelentse ki, mert az alapos gáncsolást sokkal szívesebben veendem, mint holmi udvarias dicséretet. Uram, úgymond, borainak állapota gondos és tiszta kezelésre mutat, és minősége is sok őszinte dicséretet érdemel; azonban meg kell vallanom, hogy két tekintetben nem tudok megállapodni ítéletemben. Ugyanis mindenekelőtt különösnek tetszik, hogy ön pinczéjében azon elv, miszerint a bor, ha jól kezelte-

tik, előhaladó korával javúl, épen nem áll, mert ő bo-
 rai korántsem mutatnak oly jeles tulajdonokat, mi-
 lyeneket az újabbakban tapasztalni, annyira, hogy e
 tekintetben az utolsó, az 1850-ik évi valamennyit
 igen hátrahagyja maga után. — Nemde valami hibás
 kezelésnek, vagy káros befolyású körülménynek kell
 ezt tulajdonítani, mely miatt a bornak szesze és leg-
 inkább illatossága — bouquet-ja — a bor korával
 vész a helyett, hogy gondos és czélszerű tartás mel-
 lett az — legalább bizonyos fokig inkább növeked-
 nék és finomúlna? Sajnálom, de ebben valami tete-
 mes hibát kell sejdítenem, és önnek figyelmét erre föl-
 ébresztenem. — Köszönöm uram, volt válaszom, őszin-
 teségét, és a nagy bókot, melyet nekem tudtán kívül
 tett ő boraim csekélyebb jóságára nézve, mint a mi-
 lyen az újabbakban mutatkozik; reménylem, kevés
 szóval megfejttem a rejtélyt. Azon szőlőnek, mely
 ezen borokat hozza, és melynek nagyobb részét
 1833-ik évben, a kisebbet pedig 1846-ban szereztem,
 több mint fele oly fajokból állott, melyeket én neme-
 sebb bor termelésére nem valóknak tapasztaltam, és
 részint döntés, részint s leginkább oltás által lassan-
 kint kiirtogattam annyira, hogy most már a legsilá-
 nyabb fajok belőle kivetvék, és csak a középszerű
 becsüek, noha ezek is csak gyéren találtak benne.
 Ezen nemesítés évről évre jobban meglátszik a ter-
 mésben, és ön itélete számításomat örömemre iga-
 zolja, hogy t. i. azon tetemes költség, melyet ezen
 működés megkíván, dúsan fog borom évről évre nö-
 vekedő jelessége által pótoltatni, a mint azt a borom
 iránt tanúsított köztetszés is bizonyítja. Kedvesen
 meg volt lepve vendégem ezen felderítés által és
 mennyire biztatott ezen rendszer folytatására, minő
 példákkal gyámolítá azt saját tapasztalásai tárából,
 igen hosszas volna itt elősorolni.

„A második kitétele alaposabb volt. Előre bocsánatot kérvén, elég kereken kimondotta, hogy ismeri ugyan, mikép a bortermesztéshez igen értek; kénytelen azonban tagadni, hogy a bor kellő elkészítéséhez is, mely kelendőségének egyik fő előmozdítója, lényegeseb feltételeiben szinte úgy értenék. Vannak, úgymond, e pincében különféle borok, jók, mondhatni, jelesek is, de oly különböző minőségűek, és a jelesb tulajdonok oly elszigetelve állnak az egyes hordókban, hogy ezen állapotban hatásuk csekély és nem mindenkinek kedves; holott ha az egyik a másiknak jönne segítségül, mindegyik csak nyerne kedvességében. Itt a keverésnek, melyet a francia házasításnak nevez, nagy titka és haszna, úgy látszik még ismeretlen; a franciáknál (és utánok Rajna és Mosel vidékén is) ezen mesterség az, mely az egész borkezelés tetőpontjának tartatik, és a kezökből kikerülő boroknak kedvességet s kelendőséget szerez.“

„Én ezen ellenvetés fulánkját igyekeztem némileg tompítani, kijelentvén, mikép minden pancsolásnak annyira ellene vagyok, miszerint még ugyanazon hegyen termett idegen bornak sem adok helyet pincében; de a szakértő ember ezen szűkkeblűségem ellen tüzesen kikelvén, megegyezett ugyan abban, hogy holmi heterogén, tán ártalmas szerek segítségéveli borcsinálás becsületes érzelmű gazdához nem fér, azonban az okszerű készítésnek azon oldalát, mely különböző zamatú, testű, szeszű, édességű vagy savanyúságu borok összeillesztését, tehát az okszerű keverését foglalja magában, oly valaminek állította és tetteleg is a külön poharakból egy hatodikba tett vegyület által azonnal annyira megmutatta, hogy védvei előtt el kellett némulnom.“

„Ezen leczkéhez járult utóbb egy más biztatás. Boromból múlt nyáron palackokban Lipsébe küld-

vén, azon tudósítást vettem, hogy az igen tetszett ugyan, és árához képest nagyon jónak találtatott; mivel azonban Némethonban bort vizezve nem igen isznak, hanem csak kis pohárkákba s tisztán, felszó-
lítottam, hogy ha ugyanazon nemű, de erősebb és zamatosabb bor találtatik pincémbe, abból előlege-
sen 150 bouteillát, ha két annyi áron is, küldjek. Ek-
kor hát csakugyan neki mentem boraimnak, és com-
bináltam, mikép lehetne a javából olyat kiállítani,
mely jelessége által külföldön leginkább és magasabb
ár mellett is megütné a mértéket; és reményelem, mi-
kép az, mely csak kétféléből vegyítettett, megfelel a
kivátnak, annyival inkább, hogy árát az eddigihez
képest csak felében emeltem fel, egy itezés palack 30
p.krra tétetvén. Azon barátim, kik ez új előboromat
(Extra-Steinbrucher) kóstolták, azt nyilvánítják, hogy
becsületet fogok vallani vele.“

„Mindezekből kézzelfoghatólag bebizonyúl az,
hogy hol az éghajlat elég kedvező a bortermelésre,
hol a szőlő fekvése nem aljas és inkább gabona alá
való, hanem emeltebb, és a napnak kitéve annyira,
hogy a jobbféle fajok rendszeren megérnek; — hol a
földvegyület a szőlőtőke tenyésztését megengedi és a
terményt valami kellemetlen ízzel nem rontja: ott
majdnem egyenlő munkával s költséggel rosz, közép-
szerű vagy jeles bor természetethetik a szerint, a mint
a fajok megválasztatnak; hogy tehát a hol rosz fajok
találtatnak, azokat írtani és jelesekkel felváltani any-
nyit tesz, mint a szüretelendő bornak minőségét min-
dig magasabb fokra emelni, árát kettőztetni s kelen-
dőségét előmozdítani. Ez ugyan a kitűnő bor ter-
mesztésének nem egyetlen, de minden esetben lényeg-
es és alapföltétele, melyhez annál hamarabb kell
fogni, mennél bizonyosabb az, hogy csak több évek
lefolyta alatt áll be a szándékba vett eredmény, és

annak várt következménye a nagyobb haszon. Pedig ez a dolognak utolsó czélja a fáradozó egyes gazdánál; ez azon éltető erő, mely őt folytonos igyekezetre ébreszti és az egyéb kitüntetések, dicséretet, köz elismerést is édesebbé teszi.“

A fennirtakból tehát látható a nemes hasonnemű borok házasításának hasznossága. A tokaji borok készítéséről értesítéseimben előadtam, hogy a szorgalmasabb gazdák aszúboraiknak készítésekor már gyakorolják a házasítást; s még azt teszem hozzá, hogy azok, kik több határookban bírnak szőlőket, nem csak egyes szőlők különböző helyeiről öntik fel a szőlőnek különböző helyein szedett aszúra boraikat: de a különböző határookban termett boraikat is egy-szersmind. — Felügyeletem alatti tarcali, lizskai borokat jó sikerrel párosítottunk össze, úgyszinte az aszút is már a borok kezdetbeni csinálásakor.

Hogy többek által gyakoroltatott az igen kövér horoknak már kiforrásuk utáni hasonnemű ordinariu-mokkali összeházasítása, vagyis az időnkint nehezebb kelendőségű kövér aszúboroknak könnyebbszerűvé, vagy mászlásokká alakítása: nem fogja tagadni az, ki nek több jártassága volt és van a Hegyalján.

Én úgy vélekedem hogy, ha létesülnek a borke-reskedő-társulatok, és a nemesebb borok butellákra vonatnak, s nagyobb mértékben fognak árultatni bel-és külföldön: az okszerű és nagyobb mértékű borházasítás nélkülözhetlen pincészeti kezelés leszen, mert máskint hogy lehetne — például — több ezer butella bort egymástól csak parányira különböző minőségűvé tenni?! Ezt annyival inkább, mert elfogúlatlan józan eszű ember átláthatja, hogy ebben semmi veszélyes rokonszerűtlenség nincsen. Külföldi borke-reskedőre nézve is kedvezőbb hatású, ha nagy-mennyiségű hason tulajdonú borokat talál a termelők

pincéjében; de ezekre nézve nem nagy különbséget teszen, mert haza szállítva borait, tetszése szerint párosítja azokat gyakorlati köréhez s a borfogyasztók igényeihez képest. Sőt a nagyban vásárló a borok egyenetlenségét, mind a mellett, hogy átlátja annak igazíthatóságát, alkuban maga részire zsákmányolja, hibául téve ki a borok különbözőségét.

Megjegyzem azonban, hogy seprős borok összeházasítását csak azon évi és hasonfajú, noha egymástól különböző erejű, zamatú vagy édességű új borokkal tanácsos tenni; mert más évi seprős borokban már több rokonszerűtlenség kerülván elő, mely új forrást idézve, nem egyszer, ezen összeérési processus savanyodássá válik, miből, ha észrevétetve rögtön le nem vonatik a seprőről kénezett hordókba, valószínű ecetesedés fejlfhetik ki. Ha a bor színének homályos állapotjában történt ezen lefejtés, három hónap múlva, vagy elébb is — ismét levonandó üledékjéről, $\frac{1}{2}$ vagy $\frac{1}{3}$ rész adag kénszeletet adva ismét azon hordóknak, melyekbe a színbor töltetni fog.

Ezekből következik, hogy a házasítást, noha hasonfajú, például hegyaljai vagy érmelléki sat. borokkal tétessék is — színbor-alakban legtanácsosabb végezni, sőt az elkerülhetlen szükséges, főleg ó boroknál.

Felügyeletem alatt egy igen jól sikerült borházasítás történt kétséges viszonyai közt a boroknak, mit itten előhozni feleslegesnek nem tartok. Volt pincéinknek egyikében 20 hordó 1846-ki másodrangú aszúbor, melyen már 1849 végén a szúrósodás igen nagy mértékben vala észrevehető; de a téli hidegnek kitétetés által tökéletesen helyre hozatott. Ezen borokat egy tolcsvai izraelita borkereskedő, ki egyszer smind igen szorgalmas szőlőműves, Rothmann ne-

vü vette meg, kit nagyon ügyes pincegazdának is tartanak. A fennirt 20 hordó borhoz másik 20 hordó 1849-ki seprűjéről már párszor levont közönséges (ordinarium) bort is vett, melyek hibásak nem voltak, csak középszerűn alúli évjárandóságú, célosan kezelt, jó fekvésű és jól művelt szőlőnek termései. Ő nyilván megvallotta előttem, hogy haza szállítva a 40 gönci hordó bort, összefogja keverni, mert belátása szerint így mind a 40 hordó bor jó zamatú, régi szamorodni bornak fog mutatkozni, mit akkoron Lengyelhon felé nagyon kerestek.

Rothmannal egyszermásszor találkozván a Hegyalján, kértem, adná elő őszintén, miként sikerülendett vállalatja? Már meg is feledkeztem a dologról, s történetesen találkozva vele, jó kedvvel állítá, hogy nagyon jól és szép nyereséggel adta el. Ezen történetben nem csak a borok házasítása iránt foglaltatik erősség, de az ecetesedésnek indult borokra nézve is, melyek a téli hideg általi megorvosoltatásuk után két év múlva sem recidiváltak, és a házasítás által jó kelendő áruvá váltak, miben Tamás voltam és túladni rajtok már az előtt is törekedtem.

38. §. *A nemesebb fajta aszú- és asztali borok *) házasításának müttételéről. A magyar nemesebb fajta boroknak egybehasonlításáról a külföldi borokkal.*

Vagy a zamatosságnak, vagy a bor ízének egyenlővé tétele, vagy a kövér aszúboroknak másolásokká alakítása, vagy a másolásoknak kövérebbé tétele azért vétetik munkába, miként már előadtam, hogy na-

*) Asztali borok alatt mindenkor aszúnélküli jobb fajta hegyi borokat értek, melyek ebédközbeni rendes italul használatnak.

gyobb mennyiség legyen egyforma. Ezen műtétel igényli főleg azt, hogy elébb hordószámra osztályoztassék az összehásasítandó bor, és minden osztálynak számjegye krétával irassék fel a hordókra. Például van 20 hordó egyik osztályban, megjegyeztetik 1 vonással; van másik fajtából 10 hordóval, megjegyeztetik 2 számmal; van a harmadik osztályból szinte 10 hordó, megjegyeztetik 3 számmal. — Ezen műtételkor elébb végig kóstoltatik a bor, és egy pohárban próbáltatik meg a keverés, s a jó szájíz szerint tétetik a házasítás.

Ha apró gönci hordókban, vagy csak valamivel nagyobbakban van a bor, és az még seprős: egy kis kád vitetik a pincébe, melybe 3, 4, 5 hordó bor fér, s a számjegyek szerint, például az elsőből 2 hordó öntetik a kádba, a 2-ik szám alattiból 1, a harmadikból is 1. — A kiöntött borok hosszú tiszta lapáttal fölkeverendők, és más emberek a négy üres hordót sorba rakván — egyegy dézsányit — mely rendszerint 20—25 itczés — öntenek sorba a hordókba. — A lívó ismét az első hordóba tétetvén, beléöntetik a bor és így tovább sorba, míg meg nem telnek. Az első négy hordó után következnek a többiek, míg mind el nem készülnek; és így tétetik a 40 hordó bor, mely három különböző osztályú volt, egy osztályúvá.

Ha nagy hordókban tartott borok házasíttatnak össze, melyek kádakra nem fordíthatók, és azok még seprősök: ezek láncos pálcákkal felkorbácsolandók, és az osztályzási jegyekhez képest bizonyos mértékű dézsákba bocsáttatva, öntendők az üres hordókba, olyan mértékben, melyet az osztályok viszonya kíván.

Seprüjokról már levont borokkal kevesebb baj van; akár csapon, akár szivárvány által fejtsenek a külön osztályú borok mértékes dézsákkal elő-



leges kiszámítás után, lehető tökéletességgel eszközölhető a házasítás egy helyben álló nagy hor dókban is.

Megjegyzendő azonban ezen műtételkor, hogy akár seprős, akár seprүнélküli borok házasíttassanak össze, mindenkor szükséges a tele hordókat egy tiszta s kellő hosszúságú pálcával összekeverni, hogy a bor összeérése könnyíttessék. A tele töltendő hordók okvetlen megkénezendők fehér boroknak házasításakor.

Hogy az ily okszerün végbevitt borházasítás csak a természet által adott nyers termény művelésének tekinthető, bizonyítja az, hogy legnagyobb ellenzői is, kénytelen kellelten, gyakorolják azt a borokkal, lefejtésök és töltögetésökkor. Ugyanis vegyünk 10—15 akós hordókat, lefejtetve, a borseprű helyét más borral kell kipótolni; úgy szinte a töltéskor is, melyek nem egyszer zamatban, erőben, ízben különbözök.

Mondatik, — és ez némileg alapos, — hogy ezen kezelés által sok borszesz elrűpül; miután azonban az csak rövid ideig tart, s nem áll a bor számos órákig vagy napokig a légnek szabadon kitéve: az érintett veszteség észre sem vehető.

Még a borházasítás idejéről meg kell jegyezmem, hogy soha se történjék az a korszaki forráskor, mert ilyenkor a borokat jól összehasonlítani nem lehet, és forrásban létöknél fogva több szeszt, zamatot veszítenek el; és így a korszaki források előtt, vagy utánok pár héttel, vagy tiszta, vagy fölszeles időben. Veres borok házasításakor a hordók borszeszszel öblítendőök.

Az összepárosított borok, — főleg ha seprűsek, — néha összeérés közben gyanús, savanyodó ízt mutatnak; ily viszonyban rögtön levonandók seprűjökéről

még akkor is, ha például a már fentebb előadott aszúborok fejtéséről szabály szerint még ideje be nem következett volna is.

A seprületlenül házasított, kissé homályos színű borok is, összeérve, több kevesebb üledéket vernek, melyről időjárával lefejtendők. Nagy erejű, igen tisztán párosított borok ezt nem kívánják.

Ezen egyszerű fogások által tesznek külföldön, de belföldön is, értelmes borkereskedők és termelők nagy mennyiségű borokat egyenlővé, azaz zamatban, erőben, ízben hasonfajúvá; mely akár nagyban adatra el, akár butellákra levonatván, kedvező sikerű a vevőkre s eladókra. A magyar borok ellen, — kevésbé gyakoroltatván a borházasítás, — miként a fentebbi §-ban is Havas József önságának a frankfurti borkereskedővel történetéből némileg kitűnik, azon általános panasz van mindenfelé, hogy kevés hordónyi borok is különböző minőségűek; s így mennél inkább veszi borkereskedésünk nyugati Európa és Amerika felé irányát, de bár merre is, annyival inkább léssen szükségünk a boroknak házasítás általi művelésére. Mert hogy boraink mindazon fajta borokhoz hasonlóak, melyeket a pénzesebb külföld élvez, sőt azoknál kevésbé művelt állapotjokban is jobb, köz elismerésen túl bizonyítja a temesvári újságban szakértő egyéniség által tett közlemény is, melyet jellesegenél fogva 1852-ik évi 34-ik számú Gazdasági Lapjaink is köztudomásra juttattak, mit csekély művembe is ide igtatandok az ismeretek gazdagítása nézetéből. — Az érintett összehasonlítások a következők:

„A burgundi bor barátja, a villányi, siklósi, egri és szekszárdi borokban mindazon tulajdonságokat föltalálja, melyek a francia terményt a színtől kezdve annak illatjáig, tüze és erejeig jellemzik, s minthogy

e tulajdonságok már teljes elismerést nyertek, e borok, valamint a ménesi aszún kívül ottan természetni szokott veres bor is a kereskedésben közönségesen magyar burgundi név alatt fordulnak elő. A Dauphine és Bordeaux megyei legjobb coteroti borok, szintén semmivel sem haladják fölül említett hazai terményeinket.“

„A cyprusi bor és lacryma Christi méltó vetélytársát bírjuk szerémi borainkban, melyek rendszeren nem oly édesek ugyan, mint amazok, de tűzre és finom illatra nézve nem alábbvalók.“

„A rajnai bort a mi somlaink messze túlhaladja, mert ennek a szamóczáéhoz hasonló fűszeres illatja, s nevezetesen az egészségre jótékonyan ható ereje a somlai szőlőnedvet Európa legjelesebb asztali borai közé emeli.“

„A Nagy-Várad környékén termő (érmelléki) borok 8—10 évi fekvés után a nierensteini borhoz annyira hasonló italt nyújtanak *), hogy különbséget a leggyakorlottabb borismerő sem tehetne.“

„A Muscat-Lunel, a mi finom, felséges zamatú, tüzes ruszti borunkban tökéletesen feltalálható; valószínűs bünn, messze csatangolni, midőn a jót, a jeleset oly közel találhatjuk.“

„A Cahor, s általában az alsó-pyrenéi Pontacbornak, a messze nyúló budai hegylánczon, Promontór, Sz.-Endre, Tétény és Pócs-Megyer halmain mindannyi vetélytársaira akadunk. A budai hegyek kitünő veres ambra-nedvét egy francia bor sem múlja felül. A tétényinek különösen már harmadik évre a ménesihez hasonló zamatja van, s gondos megvá-

*) A nierensteinit az érmelléki két éves bor túlhaladja, sőt szeszességben a nierensteini soha nem éri el.

lasztás mellett a külföldön a spanyol borokkal versenyezhetne.“

„Hogy Malaga nálunk is terem, senki előtt sem újság többé, mert a legfinnyásabb nyelv sem különböztetheti meg, vajjon ménesit vagy malagát szörpöl-e, sőt a ménesi a spanyol szekt-nél nem egy tekintetben még jelesebb.“

„Nem egyszer volt már reá eset, hogy a felséges magyar nektár idegen cím alatt került árúba; de az még gyakrabban megtörténik, hogy hamisított zagyvaléokra a magyar szőlőnedv nevét bitorolják, mi által a valódi magyar bor hitele nem kis mértékben szenved. Egyébiránt az igazi ménesi aszú leginkább a jobbféle Cap-borhoz hasonlít, csak hogy ennél több tüze van s erősebb. A ménesi egy ifjú sarjadék, s mintegy 100 év előtt még nem termett, innen van kedves szelidsége, a fahéj és székfűhöz hasonló illata (bouquet) és sajtáságosan édes íze, mely oly csábítólag hat tisztelőinek érzékeire, hogy a híres tokajival a borok országában a királyi címért bizvást síkra szállhat, s eddigelé a vita csupán transactio útján s csakis annyiban oldatott meg, hogy a ménesi a veres borok királyának ismertetett el.“

„Magyar borde auxit a visontai szolgálat Heves megyében, hol egyszersmind rheingau rizlingből, Vesuv mellőli lacryma Christi és burgognei töről évről évre tüzesebb s igen kapós italt szürnek, mely azonban erejével a fűszeres ízt túlszárnyalva, nem sokára eredeti jellemet ölthet.“

„A Mosel borokat a mi neszmélyink teljesen pótolhatja, mert 5—6 év alatt tükre tökéletesen kifejlik s kedves ízt nyer *).“

*) Ezen tulajdonsága két éves kora előtt is kifejlik.

„Az annyira divatba jött Champagner nálunk még nem talált ugyan igazi vetélytársra, mert habár nem egy hegy terményéből sikerült már eddig is, a Champagnerhez hasonló pezsgőt felmutatni, kielégítő eredménytmégis főleg azon kísérletektől reménylünk, melyek Pozsonyb an a magyar pezsgő készítése körül régebb idő óta tétetnek.“

„Sok más hazai nemes borainkat, milyen a szerednyei, sz.-györgyi, badacsonyi, szabadhegyi, sopronyi stb. nem is említjük, mert ezekkel párvonalba állításra megfelelő társakat a külföldön nem találunk. De mindannyi felett hasonlíthatlan marad a Tokaj hegyaljai nemes nedv, e valóban királyi ital, melyért örömezt odaengedjük a franciáknak az ő pezsgőjüket. Hasonlíthatlannak mondjuk a tokajit, mert habár a Maccabeo — Rousillonban, Cap-Constantia s a felső-elszászi csemegebor gyaníttatja ugyan a tokaji felsőges lényegét, de mindez csak árnyék a valósághoz képest.“

Én a fentebbi jeles közleményhez még azt teszem, hogy múlt 1855-ben Bécsben tett vegytani kísérletei szerint doctor Klecsinszkinék mind vörös, mind fehér boraink a fennelőszámlált külföldi borokat, villósav tartalomban, mely nem csak testtáplálati tekintetben, de csont, hús, idegek képezésében az ellankadt, elerőtlenedett emberi testnek erősítésében leghatalmasabb tényező, — felülmulják.

39. §. *A nemesebb borok seprűjéveli javításáról a hasonfajú soványabb boroknak.*

Régen nyilvánított elv, hogy jó bor seprűjére öntetve a soványabb bor, azt javítani szokta. Minden régisége mellett is azonban, több esetekben pórúl

járt vele a kezelő, ha azon szabályokat nem követte, melyeket a tapasztalás szükségessé tett.

Hogy ép aszúseprűre ugyanazon évi hasonfajú ordinarium bor vonatva, a seprűben létező életerőhöz képest húzamosan eláll, kétséget nem szenved. De más évi közönséges bor, noha ugyanazon hegysegeken termett, például a Hegyalján vagy Érmelléken, a korszaki források bekövetkezésével leggyakrabban nagy forrásba jön a seprűvel, mely többször savanyodási irányt vesz, azt is tapasztaltam.

Ezen műtételkor tehát arra kell törekedni, hogy a nemesfaj bor seprűjéveli párosítása a soványabbnak, a forrási korszakoknak bekövetkezése előtt legalább 4 héttel történhessék, hogy a nemes bor seprűjéről a színbor levonathassék, és a seprűben létező bornedv kisajtolthassék.

(A kénezett hordóba levont seprűs bor, — ha a seprű és bor különben egészséges volt, — eláll épen úgy, mint a többi bor.)

Mi már magát a kezelést illeti: vagy csak azon hordó öntetik tele soványabb borral, melyben a seprű létezik; vagy a pincébe szállított kádba kifordítottván, a soványabb színbor reá öntetve fölkevertetik, s folyvásti keverés közben más, nem egyszer kisebb kénezett hordókba szüretik.

Igen kövér aszúbor seprűjére, például egy gönci hordóéra némelykor két hordó savanyúbb színborra vonatik, és kádban összekevertetve, szüretik által.

Ha ilyen seprűre csakugyan annyi savanyúbb, de különben jó bor vonatik és fölkevertetik, mint az első színbor volt, legtöbb esetben csak harmadrészen különböző erejű, édességű borrá válik az elsőnél; s bár lehetne reményleni a seprűn további elállhatását is: három négy hét múlva, midőn már meg-

ülepszik a bor, tanácsosabb lefejtteni. Ilyen jó fajta seprüre — éjszakai tartományokba szállítatva, de honn is — két háromszori seprüre-öntés is történik *), míg a seprü lehetőleg kiszívatra mintegy nemesebb tartalmától, végre kisajtóztatik.

A kisajtólt, neki keményedett seprüből — még vízzel fölkevertetve — seprüpálinka főzethetik, mely végre szokott a közönséges alsóbb fokú borok seprüje is használtatni.

Megjegyzendő még végre, hogy minden seprüre vont bort tiszta falapátokkal vagy botokkal szükség fölkeverni; s midőn a seprüről 3—4 hét múlva ismét levonatnak, egy harmadrésznyi adag kénezést kell csak adni az üres hordóknak, melyekbe a levonandó borok töltenek. Ha a seprüre korszaki források miatt bor nem öntetik, szükséges a hordó üregét megkénezni s leaknázni.

40. §. *A borseprüinek kisajtólásáról az éjszakai kereskedők modora szerint.*

Hogy főleg borszükiben a hibátlan közönséges borok seprüjét is kisajtolni hasznosabb, mint rögtön pálinkának főzetni, bizonyos.

Az éjszak felé, külföldre kereskedőktől tanúlták ezt meg a honbeliek; és ismerek igen nagyban kereskedőket, kik azt szorgalommal gyakorolják hazánkban is.

Egyszerűbb módja ennek, — melyet bárki is munkába vehet, — abból áll, hogy egy kis hordónak, példáulútl két három akósnak, egyik feneke kivé-

*) Szükséges erre is a korszaki források időközeit fölhasználni, különben savanyodás következhetik be,

tetik, alsó fenéke felett pedig mintegy 6—7 hüvelyknyi magasságban, egy másik fenékforma gömbölyű, fahevederekkel összeszegezett deszkát tesznek, melynek lábai vannak, s ez az alsó fenekre állítatik. Ezen lábas fenekdeszkára tétetik egy tiszta vászonzsákban a kisajtólandó borseprű, és a felibe ismét egy fenékforma, fahevederekkel összeszegezett deszka, melyre kövek rakatnak. Legcélosabb azonban a borseprű feletti deszkára egy, a borsajtóló hordónál kissébbet helyezni, melynek egyik fenéke kivétetett, és ezen kisebb üres hordót tele rakni kövekkel.

Ezen kisebb hordó egész súlyával a seprűs zsák feletti deszkára nehezedvén, hatását a seprűs zsákkal közli és kiszivároგ abból a bor. Az alsó lábas feneken itt-ott lyukak fúratnak, melyeken, és a második lábas fenek szélein is, a bor az alsó hézagba szivároგ. A legalsó fenekkel szinelve, egy csaplyuk fúratik, melybe egy jó facsap veretvén, lebocsátatik a kisajtólt bor a csap alá helyezett edénybe, melyből átöntetik egy kénezett hordóba. A seprűsajtó hordó kissé magas helyre állítatik, hogy a csap alá edény férhessen, s a csap felé hajoltan, hogy ahhoz gyűljön a kisajtólt bor.

Midőn pár vagy több nap alatt bevégződött a sajtólás, a kis hordóból a kövek kiszedetnek, s kivétetvén a nagyobb hordóból a kisebb hordó és a felső deszka, a borseprűs zsák is kivétetik; s ha még némi borszesz-tartalom mutatkoznék a seprűben, vízzel föleresztve pálinkának kifőzhető.

Minden borsajtóhoz legalább két seprűs zsákot kell tartani, hogy második, harmadik felöntéskor tisztára mosott és kiszáritott zsák használtathassék. Nagyon helyesen tétetik ily mütételkor, ha a borsajtó hordók teteje egy tiszta kis lepedővel beterítettik,

részszerint a légnak szabad hozzájárulását, részszerint a borszesz elröpülését némileg akadályozandó.

Nagyban kezelő borkereskedők a fennírt seprűsajtókat valóságos kisebbszerű borsajtókkal gyakorolják, melyeket szélyelszedve a pincékbe visznek s ott összerakva, a sajtó ládájához szabott vászon zsákokba öntetik a borseprű. Ekkor a sajtó csavarjánál fogva gyorsabban sajtóztatik ki a seprű, mint a fennírt modor szerint.

A borkezelés kisebb nagyobb üzletéhez képest mind a két rendbeli sajtók alkalmazandók több vagy kevesebb számban.

A kisajtólt bor úgy kezeltetik, mint a többi bor, s minőségéhez képest vagy borok töltésére, vagy asztali haszonra, vagy ecetre használtatik, és nem egyszer tiszta borszesz-főzésre is.

41. §. A fehér és veres boroknak szépítéséről vagyis derítéséről viza-hólyaggal, tojás fehérivel s más szerekkel.

A borderítésnek célja a nehezen tisztuló, vagyis tisztulni nem akaró rokonszerűtlen nyálka és seprűanyagok miatt homályos bornak ezen ártalmas részeit bajt nem okozó enyves forma folyadékkal összekeverni, üledékre szállítani, tisztává tenni. És így a borderítés

- a) Javitja a bort, s minélelőbb ihatóvá teszi.
- b) Megőrzi a későbbi ártalmas forrásoktól.
- c) Ha már némileg ártalmat kapott a bor, homályosságát létesítő anyagoktól, — vagy természeti kiformálódásánál fogva hibás lenne, azt megjavítja.

Ezekből következik, hogy nem csak azon borok derítendőek, melyek kristálytisztákká nem formálódtak; de azok is, melyek valamely ok miatt tisztasá-

gukat elveszítve meghomályosodtak, s annak egyes állató részei felbomlásnak indultak.

Miután pedig az enyves tartalmú derítő szerekkel működés, milyenek vizahólyag, tojás fehére sat. a bornak szeszességét, erejét sat. némileg csökken-
tik : csupán a már kikerülhetlen esetekben kell ilyenekkel élni ; s ezek szerint a tükörtisztaságú, egyszer vagy többször levont ó boroknak a derítésre semmi szükségök.

Történhető ez egyébiránt alább megírandó mód szerint, igen nemes és túlzott cukortartalmú aszúborokkal és essentiákkal is, melyek épen ezen nemes alkatrészek dúsgazdagsága miatt homályosak.

Előre bocsátva a fennirtakat, most következik elősorolása a derítési szereknek és módoknak. Régen többféleképpen használtak, de már ma legtöbb esetben vizahólyagból — mely a híres gelatinnél sokkal jobb — és tojás fehéréből áll a derítő szer. Em-lítendők még Julien párisi borkereskedőnek derítő ötféle porai, melyeket titokban tart, és különféle borok, rosolisok szépítésére, vagyis tisztává tételére használtak, de nálunk kevésbé kaphatók.

A vizahólyagból készült derítő szereknek külön-féleségeiből a következőt adom elő, megjegyezve, hogy a derítendő bor seprűjéről ha még le nem vonatott, elébb levonandó, ha fehér, kénezett, ha veres, borszeszszel öblített hordókba.

a) Tíz akóra vétetik 1 lat igen tiszta s jóminőségű vizahólyag, ez tiszta kemény fán foszlányokba kalapáltatik, melyet újjainkkal is szélyeltépünk, és éles késsel minél apróbbra vagdalunk, és ezt egy tiszta mázos csuporba téve, egy itcényi jó bort öntünk rá, melyben — befedtetve — hét nap múlva annyira el-lágyúl a pincében, hogy tiszta fakanállal egészen szé-lyeltörethető vagyis kevertethető ; mi közben, ha ki-

vántatik, egy kis bor öntetik hozzá. Ezen folyadék aztán sűrű tiszta vásznon elmúlhatatlanul átszűretik, keményebb csavarásokkal egy nagyobbacska dézsába, s ott ismét több bort véve hozzá a derítendő borból, nyírág seprücskével huzamos idő alatt habbá veretik, hogy teljesen feloszolják abban a vizahólyag. Ekkor apránként a derítendő borhoz öntetik, és egy tiszta pálcával (melynek végén jó ha egy kis vaslánc van fölszegezve és megerősítve) folyvást zavartatik, hogy minden részeit meghassa a vizahólyagos bor. Így fogyaszttatik és kevertetik össze a vizahólyagos borkészlet a derítendő borral. Minél tovább pacsma-goltatik az átszűrt vizahólyagos folyadék a nyírág-seprüvel, először kiöntetve a dézsába, és mennél jobban kevertetik össze a hordóban: annál tökéletesebb lesz a derítés. Első 24 órában dugatlan hagyatik a hordó, azután teletöltetve jól beaknáztatik. Új bor aknája azonban tágan hagyatik.

Három négy hét múlva a bor levonatik üledék-jéről. Ha rögtön használatra fordíttatik, jó borral öblített hordókba fejtetik, vagy borszeszszel elkészítettbe. Későbbi használatul egy fél adag kénnel kell ellátni.

Megjegyzendő, hogy a borderítést a korszaki forrásokkor nem jó munkába venni. Az alszeles és zivataros idők is alkalmatlanok, főleg a vizahólyagos üledékröli lefejtést ilyenkor tenni nem szabad, a szinborban fölkerülő parányi hólyagrészecskék miatt. Ezen derítő szert két három itce borral fölkeverten, üvegekre öntve, több hetekig el lehet hives pincékben tartani.

Ha azon hordónak, melyben a derítendő bor létezik, csapja van, szokták a már összekevert bort a csapon áteresztetni, ismét visszaöntve a hordóba, s ezt addig folytatni, míg párszor át nem öntetik a bor-

folyadék. Ez által a vizahólyaggali összekeverés jobban eszközöltetik.

b) A tojás fehérivel ugyan inkább veres borokat szoktak deríteni, de én fehér boroknál is célosabbnak találok a vizahólyagnál s egyebeknél, mert nem úszkálnak finom részletei úgy az üledék körül, mint a vizahólyagnak. A műtétel következő módon történik. Venni kell egy akó borra két tojás fehérít, erre két itcényi bor vétetik és egy dézsába öntetve, nyírág seprűcskével egy jó fertályig tartó keveréssel jól szélyelosztatik. Szélyelosztatás közben apránként több bor öntetik a tojásfehéres borhoz; azzal összekevertetik, mely azután részenként visszaöntetik a derítendő borhoz, és ez a keverő pálcával folyvást mozgásban tartatik, hogy jól összevegyüljön. — Jónak tartatik, egy csipetnyi sóval is kezdetben a tojás fehéréit összekeverni.

Ha több akónyi bor derítendő, ahhoz kell alkalmazni a fennírt derítő adagot; ha pedig a bor nehezen tisztulónak mutatkoznék, több tojás fehérét kell alkalmazni és fölhasználni. Felülről a veres bor hamar tisztul, de teljes tisztulása 14—15 napig tart, a fehéré még tovább.

Általános megjegyzés mindenféle borok derítésénél hogy, ha történetesen egy derítéssel nem éretnék cél, és másodsor is vétetnék munkába: előbb üledékökről fejtessenek le más hordókba, s a derítő üledék kiöntetve, ne használtassék föl másodszeri derítéskor. Az ily hordók a derítő nyálkájától tisztára mosandók, s megszikkadva — további haszonra — kénezetten, beaknázottan félreteendők; miről már feljebb szólottam.

c) Julien francia borkereskedő, hideg esős évi borokhoz, melyek tisztulni nem akarnak, borból készült borszeszt*) javasol önteni, vagy jobb évi erős bort, s azután javasolja a derítést élővenni. Az ily borok, midőn seprűjokról vonatnak le s kevertetnek össze a borszeszszel, 2—3 itcét véve egy akóhoz, s ezzel összeérve 8—10 nap múlva történik derítettésök. Mi az erős jó borrali keverést illeti, azt hiszem, tanácsosabb azt meg nem kísérteni; mert időjártával a rossz bor elronthatná a hozzá kevert jobbat is, mi többet ér a borszesznél.

A fennírt borszeszszelei keverésben nincs rokon-szerűtlenség, ártalom épen semmi; és mint nagy szükségben segítőt, helybeli fogyasztási tekintetből adandó alkalommal gyakorolhalmi. Mennél előbb öntetik első tüzes forrás után a bor közé a borszesz, annál jobb. Ezen célra csak borból főzött szesz használható, másféle rossz ízt, szagot ad a különben is hibás bornak; miből következik, hogy minden bortermelő tartson néhány itcényi tiszta borszeszt vagy kis hordóban vagy nagy üvegekben, melyek igen jól bedugandók, sőt szurkolandók is.

42. §. *A kövér aszúborok és essentiák derítéséről, átszűrés (filtrirozás) és nagy üvegekbeni üledék formáltatás által.*

Mondottam már feljebb, hogy nem egyszer a cukortartalomban és olajosságban dúsgazdag borok is seprűjokról üledékökről párszori lefejtés után is néha kissé homályosak maradnak, és ha butellákra vonat-

*) Ezen borszeszszelei keverést 1829-ki borokkal próbáltam 1830-ban a legjobb sikerrel.

nak, midőn megtisztúlnak, a butellákban üledéket vernek, melyből vagy borbetegség származhatik, vagy ivás közben az üledék fölzavarván a bort, élvezete némileg undorító.

Ezen bajon háromféleképen segíthetni: 1-szor, vizahólyag vagy tojás fehére által; 2-szor, nagyobb üvegekrei levonása által a bornak, melyekben üledéket ver s aztán kisebbekre vonatik; 3-szor, átszűréssel (filtrirozással).

a) Mi a vizahólyaggal, tojás fehérevéli derítést illeti, már előadatott; meg kell azonban jegyezni, hogy ily sűrűbb borfolyadéknak derítése több időt kíván, s teljes 4 vagy 5 hét előtt nehezen sikerül, különben alsóbb rétegei a bornak telvék úszkáló vizahólyag részletecskéekkel*). Azon hordót vagy átalogot, melybe fejtetik a derített bor, szinte vagy igen finom borral avagy borszeszszel kell kiöblíteni, vagy ha hirtelen nem vonatik butellákra, egy harmadrész adag, vagyis egy harmadrész négyszög hüvelyknyi kénszelet égettetik el egy 3 akós hordóban, vagy ha kisebb, ehhez aránylag módosíttatik a kénezés.

b) A nagy üvegekrei levonás és ülepités legcélsőbb. Leggyakrabban savanyúvizes nagy üvegek alkalmaztatnak erre, melyekre vonatva a homályos aszúbor, nem sok idő múlva, melyet előre meghatározni nem lehet, üledéket ver, s ekkor üledékéről kisebb üvegekre öntetik. Az üledékek ismét összeöntetve, megszállnak, és ekkor a színbor azokról megint leöntetik. Említeni is alig szükséges, hogy a nagy üvegek is bedugatnak parafa-dugókkal, és a pincében előre készített faállásokra, vagy a pince üres helyeire rakatnak.

*) A tojás fehére ilyen bajt nem okoz.

c) Az átszűrés (filtrirozás) következő módon történik. Több, két három akós tiszta hordóknak egyik feneké fölvétetik, és a hordó nagyságához képest, sűrű vászonzól hegyes zsákok varratnak, de olyanok, melyek fenekig nem érnek, sőt az alsó fenék és zsák vége közt legalább 10 hüvelyknyi üreg maradjon. — A zsák, melynek felső nyitott vége szélesebb a hordó üregénél, a zsák felső vége lehajtatik a hordó külső falára, mely egy faabronccsal leszorítatik. Némelyek szögekkel erősítik azt meg, de a faabronccsal való leszorítás célosabb. Ez meglévén, az üledékével fölzavart bor a zsákba öntetik, melyen először hirtelen keresztülszivárog, de a hordó fenekével párhuzamosan befűrt és bevert csapnál fogva ismét füles dézsába bocsáttatva, a zsákba öntetik. Többszöri felöntés után a zsák annyira neki dagad, hogy a bor cseppenkint és kristálytisztán kezd az alsó üregbe csepegni, honnan naponként a csapnál fogva kibocsáttatik, vagy apró butellákba, vagy a mi még jobb, egy másik tiszta hordóba.

A kezdetben csepegett és leszűrt bor minden tisztasága mellett is kissé vászonszagú, s ezt butellákra hirtelen töltve is, megismerhetni; de ha hordóba csak előkészítésül öntetik össze, nem sok idő múlva elveszti a fennírt szagot.

Még itt két megjegyzés tételik:

1-ör t. i. az, hogy a hordónak tetejéhez alkalmazott gyalult deszkafedél tételik, mely egy nehéz test — kő vagy fa által — terheltetik meg azért, hogy jól hozzá nyomúljon a vászonnal borított hordó tetejéhez; annál kevesebb borszesz elröpülése történhetvén ez által.

2-or. Megjegyzendő hogy, ha néhány napok alatt apró butellákra akar vonatni ismét a bor, azon hordó, melybe összeöntetik, jó borral öblíttessék ki, ha

később szándékoltatik a levonás tétetni, egy harmadrész adag kénnel láttassék el a hordó. Némelyek az első esetben is megkénezik kissé a hordót.

A vászonzsákok helyett többen célosabbnak találják a szőrkalap-posztóból készítetteket. Megjegyzendő azonban, ha megszűnik a filtrirozás, mind a szűrésül használt vászon vagy szőreszközöket tisztára kell mosni, és kiszáradván, további használatvételre eltenni. Azon szerint a hordókat s födeleit tisztára mosva, száraz helyen tartani.

Ha nagyban tétetik ezen neme a derítésnek, minthogy lassan haladhatni aránylag, számos hordókkal kell azt munkába venni.

A fennírt derítési módoknak mindegyike szerint borszesz röpülhet el azoknak töltögetésekor, de az észre sem vehető később.

43. §. *A borok zamatjáról, vagyis bokkrétájáról (bouquet) és ennek hatalmáról.*

Franciaországban a bor zamatját bokkrétának nevezik, azon hasonlatosságtól, mert valamint a virágokból fűzött bokréta kellemes illatját szétröpíti, úgy a nemes bor is, főleg ha már ó. Ezen szép tulajdonság óságával növekedik és a borok minőségéhez képest elébb-utóbb fejlődik ki. A magyar borok korán megbokkrétásodnak, miután korábban kezdenek érni, a németországiak később.

Már többször említettem, hogy szerintem az a mustban és szőlőszemek héjaiban foglalt égenyes (aethericus) olajból fejlődik ki. Miután pedig nem egyszer tétetett azon ellenvetés, hogy e szerint a borban elkülönözve kellene a borolajnak úszni, mint a vízben, — válaszul azt adom, hogy az olajat a víz soha sem képes magába venni és feloszlatni: de a borszesz

igen, mely minden borban létezik és véle azonosodik. Minthogy pedig a borszesz is csak aránylagosan olvaszthatja föl a borolajat, ebből származik az, hogy a kövér tokajnál a hordóba vagy átalagba nézve gyertya világánál, néha annak tükrében foltocskák vehetők észre, mik nem egyebek, mint feloldozatlan úszó horaetheri részletecskék.

Én úgy vélekedem, a bor ezen állató részinek is magas orvosszeri hatásának kell lenni. Villósavas része a bornak erősít, táplál; csont, idegek, húsformálódását elősegíti; szeszével vegyült olajrésze pedig kedélyt derít, és még isten tudja miként nem hat az élvezőre. Hogy a költői fölemelkedést elősegíti, tapasztalt dolog; s nem csak nagyhírű költők ismerik ezt, de ebből származik nézetem szerint, a bort szerető köznépi ifjúságban a sok népdaloknak könnyű szerkesztése.

Az égett bor vagyis pálinka inkább komor kedélyt ébreszt, a bor költői fölemelkedettségen kívül bátorságot, vitézi szellemet.

Hogy ezeknek a magyarnak létszeri vagyis organicus szerkezetében is van alapja, kétséget nem szenved. A jó bor csak magasabb fokozatra villanyozza azt, mi főleg oly körülményeink közt bizonyúl be, midőn kedélyünkre búsitólag ható állapotunkban egy pár pohár jó bort költve el, a csüggedt erő föléd, és vigasztaló, bajt enyhítő gondolatokat varázsol elő; s ezen hatalmát a jó bornak igen mértékletesen élvezve, magamon is többször tapasztaltam. — Aldassanak tehát azok, kik szép hazánk magaslatain a szőlőművelést megállapíták, melynek nedvéből a világ minden borai felett uralkodó magyar borok kerülnek.

44. §. *Mikor lehet, és mikor kell a borokat butellákra fejteni, s ezen állapotjokban mik a teendők?*

Mikor lehet a nemesebb borokat butellákra vonni, különbözik attól, hogy mikor kell azt cselekedni. Ugyanis az elsőbb eset akkor kerül elő, mikor butellás borok eladását sürgetik; mit tenni előbb nem lehet, míg a borok ezen célra meg nem értek, és teljesen tiszták. Magyar asztali nemesebb borok egy éves, két éves korukban elérik ezen érettséget, de seprűjokről levont állapotjokban. A seprűről egyenesen butellákra szedni a bort soha sem tanácsos, mert még ekkor a seprűről levonása után üledéket nem verve, teljes tisztulása, sem kiforrása nincsen. Az aszúborok pedig ily időben s ily állapotban levonatva és bedugacsoltatva, midőn felnyittatnak, később pezsegni szoktak, és több butellát szélyel is rugnak.

A kövérebb aszúborokat seprűjokről 17 hónapos korukban lefejtetten is, csak harmadik éves korukban lehet bátorsággal butellákra vonni, midőn megszűnik duzzadó, szaporodó tulajdonuk, mit némely évi járandóságú borok, három éves korukon túl is megtartanak. Ekkor tehát késni kell még a butellákra vonással. A vékonyabb tiszta másolásokat és nem túlzott édes aszúborokat, melyek seprűjokről lefejtettek, ha a körülmények úgy kívánják, két éves korukban butellákra vonhatni, akkor már bokkrétájok is kifejlett, mely üvegekre levontan is szaporodik. Ezen dologban mindenki tapasztalását követheti, s a gyakorlat kellő tapintatra tökéletesítheti a kezelőt.

Meg kell jegyezni még az időre nézve, hogy a butellákra való fejtése a boroknak mindenkor hold-

fogytan vétessék munkába *), vagy csendes, vagy éjszakai szeles tiszta napokon, és nem a korszaki forrásokkor. Alszeles, zivataros időben, a bor üledékéből fölkerekedő kis részecskék a borban úszkálva, a butellákban ismét fenékre szállnak s üledéket képeznek; miből, bekövetkező a korszaki források, erősebb mozgalom keletkezik, s a butellák nem egyszer szétrugatnak. Többször láttam a fennírt körülményekben a butellákra levont borokat ismét tiszta hordókba öntetni vissza, további érés és tisztulás végett, minél okosabbat nem tehetni. Ilyen bajokat okoznak az eredetileg meg sem tisztult, és a derítési módokat mellőzők levont borai is.

Ezek fiatalabb boroknál kerülnek legtöbbször elő, mert ha a bor már sok éves, s némi üledéket formál is, már annak nincs olyan szilaj működése, de azért ilyenek is más butellákba öntendők; az üledékeket összeöntve, és azon felülkerekedő színort ismét leöntve kisebb butellákra.

A levonásra megért borokat, ha a fennírt körülmények nem kerülnek elő, jobb tisztán és célosan kezelve hordókban tartani további érés vagy nagybani eladhatás végett. Julien pincegazdászati könyvében említi, hogy több francia borok vannak, melyek 3—4 éven túl a hordókban állást nem tűrik s már butellákra vonandók.

Mikor kell, sőt elkerülhetlen a nemesebb borokat butellákra fejteni? szükséges meghatározni, és ez több körülményektől függ.

Ha valaki butellás borokat árul, vagy egy borkereskedő-társulat borainak egy részét így árultatja,

*) A pezsgők butellákra vonását és bedugacsolását mindenkor holdtöltén gyakorolják Franciaországban.

már a fentebbi §-ban érintett bor érésének korszakain túl folytatható az a kelendőséghez képest; de ha csak kicsi mértékben történik a kelendőség vagy csak házi fogyasztással, akkor okszerűtlen egy kezdet hordót sokáig nagy hijával hagyni; mert a nagyobb mértékben hozzáférhető levegő szúrósodást idézhet elő. És ily esetben a megkezdett boros edényt teljesen és egyszerre legcélosabb, sőt elkerülhetlen üvegekre vonni.

Ezen kívül, ha a borok késő vénségökig hordóban jól kezeltettek, és színök is már a fehér-sárgás boroknak fehéreszöld színbe megyen által, és bokréta-jok teljesen kifejlett, a veres borok pedig világosabb színüvé váltak: ilyeneket is üvegekre vonni legtanácsosabb, mert azokban áll el a bor leghosszasabb időkig romlatlanul, s ilyen ritkaságoknak mondható nemes borokat felette magas áron szoktak fizetni.

45. §. Miként gyakorolttaik tetteleg a boroknak butellákra levonása, bedugacsolása és szurkolása; és miként rakatnak a pincékben a butellás borok, különféle tulajdonságaikhoz képest?

A borok butellázására, ha semmi más körülményekre nem kellene figyelni, az lenne mondható, — nagy fogyasztás és kelendőség esetében is, miután a hordókban lefejtett tiszta színbor kellő mennyiségben van jelen, folyvást üzhető az érkező megrendelések-kor. De már láttuk feljebb, hogy nem csak az idő állapotjához s korszaki forrásokhoz, de még a holdnak állapotjához is kell annak alkalmaztatni. Ennélfogva egy nagy kereskedelmi forgalom esetében, aránylag előre kell az üvegekre vonást munkába venni. Legtöbb idő jut erre decembertől tavaszi nap- és

éjegyenlőségig; rövidebb idők jutnak a korszaki források köz időiben, ú. m. szőlőfakadási, szőlővirítási, szőlőérésési és borforrási korszakok közt, mely utóbbi october végétől november közepéig is tart.

A boroknak üvegekre fejtése körül három fő dolog kerül szőnyegre: 1-ör. Milyen butellák legalkalmasabbak, s miként kell azokat a bor elfogadására elkészíteni, és megtölteni? 2-or. Miként kell az üvegeket bedugacsolni, és szurkolni? 3-or. Miként kell a butellákat a boroknak különféle tulajdonaihoz képest a pinczékben elhelyezni?

a) Mi a butellák minőségét illeti, azt gondolom, a külföldre szállítandók egy itcésnél, meszelyesnél kisebbek nem lehetnek: de a belfogyasztásra nézve is legalkalmasabbak ilyenek. Mi formájokat illeti: a gömbölyű, rövides nyakú fajtát legcélosabbnak vélem, milyeneket először Mezőkövesden láttam számos évekkel ezelőtt, egy ottan székelő Schmidt nevű vendéglősnél, ki egri veres borokkal kereskedett; és vele beszélgetvén, előmutatott burgundi, és bordói francia elsőrangú veres borokat is; melyeket, hogy az egri borok felülhaladtak jóságukkal, bárki is általláthatta, kinek egy kevés borismerete van.

Egyébiránt az üvegek formáját, minden borkezeskedő társulatnak, vagy egyes magán bortermelőknél, vagy borkereskedőknek izlésökhöz készíttetni szabadságukban áll. Istennek hála! az üveggyártás — talán — gyártmányaink közt legmagasabbra emelkedett, és itt dicsérve kell említenem Kuhinka úrnak gömöri, honti gyáraiban mind nagy-szerű mind kitünő szépségű és jóságú üvegekészítményeit, áruknak olcsóságára nézve is. Debreceni nagy raktárában a finom fehér messzett üveg-neműek majdnem oly olcsón árulhatnak, mint azelőtt a durva készletek.

A borkereskedésnek butellákban gyakorlása nem csak azért kívánatos, hogy üvegben legjobban áll el a bor, és hogy üvegekben árulva, a fogyasztási helyiségeken nagyobb kelendősegre számíthatni, minthogy könnyebben juthat a gyengébb erszényű is buttelánságon nemesebb borokhoz, mint hordónságon. — Nagy figyelmet érdemel a butellázás azért is, mert így egy másik iparcikk is t. i. az üveggyártás nagyban mozdíthatnák elő.

Ezeket előre bocsátván, az üvegekrei borfejtés, azoknak tisztára mosása és kicsepegtetése által történik, mely végre az elegendő vizes edényeken kívül, szükséges oly készülék is fából, melybe — kimosatván a butellák, fenekökkel fölfelé állíttassanak, hogy azokból a víz utolsó cseppig kitakarodjék, és megszikkadhassanak. Legegyszerűbb egy pár lécnél olyan összefoglalása rövid lécdarabokkal, hogy azok közé az üvegek nyakaikkal beférhetvén — sorba állíttassanak a víz kicsepegtetésére. Ez meglévén

Következik a butelláknak megtöltése, mely a hordók fenekéibe fűrt és illesztett csapok által történik, töltésért tévén a butellákba. A csap alatt szükséges egy szélesebb faedényt fölállítani, melyben a netalán kicsurgó bor összegyűlhessen. Az üvegeket nem kell színig tölteni, de úgy, hogy a dugó alatt két jó hüvelyknyi üreg maradjon.

b) Az üvegek megtöltését követi a dugacsolás, — mely parafa dugókkal történik. Ezeknek az üveg szűk szájához alkalmazottaknak kell lenniök. A dugók előbb kifőzetnek, és aztán megszárittatva használatnak föl. Minthogy a dugóknak nagyobbaknak kell lenniök az üvegek szájánál, a levegőben tartva nyakuknál fogva az üvegeket, egy kis fakalapáccsal beverendők; erős emberek nagy-újjaikkal is

betolhatják. Vannak már dugószorító gépecskék is a fennirt végre. Egyébiránt kalapács helyett, egy jó arasztnyi, vagy valamivel hosszabb, laposra faragott fadarab is alkalmazható, melynek egyik vége nyel-formára van gömbölyűn faragva, hogy jól megmarokolható legyen dugóverés közben. —

A bedugacsolást követi a szurkolás, mielőtt az üvegek szájánál fentebb álló végei a dugóknak le-metszettek, és azután felolvasztott szurokba mártatnak, hogy a dugó ne láttassék, s a szurok által ré-szint a borszesz elpárolgása, részint a levegőnek ki-vülrőli beférkezése lehetőleg meggátoltassék. —

Igen jó szurok készül Julien szerint 300 butel-lára következőkből, úgymint: két font fekete faszu-rokból, egy font colophoniumból, félfont sárga viasz-ból, és egy negyed font veres mastixből. Ezen sze-reket egy cserép vagy öntött vas serpenyűben föl kell parázs tűzön olvasztani. De mihelyt földuzzad, a tűzről levéttetik, s miután egy kis lapáttal jól össze-kevertetett, ismét a tűzre tétetik, hogy jól összeol-vadjon. Ezen szurokba a bedugacsolt butellák be-mártatnak legfeljebb egy hüvelknyi mélyen, és le-csorgattatnak, hogy vékonyan maradjon rajtok a szurok. —

Másik jó szurok készül: négy font fenyüszu-rokból, két font colophoniumból, egy negyed font vi-aszból összeolvasztva; ha fekete színűnek kívánta-tatik ezen szurok, olvadás közben égetett elefánt-csontport kell közé keverni, míg megfeketedik. Ha pedig berlini kéket keverünk közé, kék színű lesz a szurok. — Ha cinobriumot, vörös színű.

Ha a szurok egyszerre föl nem használtatik, és ismét fölmelegítettetik, egy-két kanálnyi vizet kell a serpenyűbe önteni, mely a szurok hozzáégését meg-akadályozza. —

Ha már egyszer használt butellák töltenek és szurkoltatnak meg, az azelőtti szurok a butella szájáról, nyakáról levakarandó. —

Ha valaki pezsgőt készítené házi szükségére, abban különbözik a bedugacsolása és szurkolása, hogy a dugót erősen be kell kalapálni, és a dugó nem vágatik le a butella szájával vizirányosan, de vége a dugónak meghagyatik, s mielőtt beszurkoltatnék, vagy dróttal köttetik le, mely előbb tűzben meg-lágyított, vagy erős spárgával, mely előbb az üveg karimája alatti legfelsőbb részire köttelve a nyaknak, a spárga vagy drót hosszabb vége a dugó tetején keresztül vétetve az üveg nyakának másik oldalán alája vonatik a nyakat körülövedző drótnak vagy spárgának, és reá szorítva a dugó tetejét, meghurkoltatik. Ha szükségesnek mutatkozik, keresztben is tehető ez, és ezután következik a szurokba mártás. —

Egy idő óta a leszurkott butellákat, főleg pezsgőket és veres borokat, gumi arabicumos ragasztékkal, a szurkoláson felül cinlappal is beragasztják azért, hogy teljesen megakadályoztassék szeszességnek kiröpülése. A veres borok sokkal jobban igénylik ezt, mint a fehérek, mert hamarabb romlandók virágosodás, szúrósodás által. —

Hasznos ezt tenni nagy érettségben lévő fehér borokkal is. Aszúborok kevésbé igénylik ezt, mivelhogy érésök lassabban halad előre. De ezeknek is használ, ha már pár évig butellákban állottak, a cinlapoztatás.

A butelláknak pincébe rakása, a boroknak természetéhez képest különféleképen történik. A pezsgők okvetlen lefektetendők, különben fennállva, pezsgő tehetségök vagy csonkúl, vagy egészen megszünik; mert minden erős dugacsolás mellett is, a dugó és

szurok porusai közt van kigőzölgés; lefektetve azonban a dugó folyvást ellepetve lévén borral, — teljesen meggátolja a kigőzölögést. —

Veres borokat, és fehér asztali borokat legjobb oldalvást úgy állítani föl, hogy a dugókat félig érje a butellákban létező bor, mely nedvesen és duzzadtan tartván a dugót, a kipárolgás csak oly mértékben történhetik, milyenben az már nem ártalmas. —

Aszúborok egyenesen talpra állítatnak, főleg pár évig lefejtésük után, később ezeknek sem árt, mint a feljebbieknek, kissé oldalvást döntetni. Ily állapotukban ha üledéket vernek is a borok, könnyebben leönthetők más üvegekbe zavarodás nélkül.

A boros üvegek pinczékbeni eltartására legcélosabb emeletes állásokat csináltatni kemény fából készült lábakra, melyeknek keresztfáira, vagy hevedereikre, szinte kemény tölgy, vagy veres fenyő deszkák, ezeknek hiányában fehér fenyő deszkák rakatnak, és szögeztetnek. Három lábnyi széles állások elegendők. Nagyon jó ha egy pár hüvelknyi párkánykával is elláttatnak ezen deszkázatok, hogy vékonyan homokkal is megtöltethessenek, melybe a butellák vagy kissé hajoltan, vagy egyenesen talpra állítatva helyeztetnek el. A pince magasságához, és a lábak erősségéhez képest, melyek minden ölnyire létezhetnek egymáshoz, lehet ilyen butellás állásokat 4—5 emeletesekre is csináltatni; a homoknak azon jó tulajdona van, hogy legfrissebnek mutatkozik abban a bor. A fa állások végén a lábakhoz keresztben az üvegek nyakánál alantabb álló keresztlécek szögeztethetnek, melyekhez az oldalvást álló üvegek támasztatnak. —

Ha vagy pezsgő, vagy másféle borok egymásra oldalvást halmozottan rakatnak a földszinre, szinte meghomokoltatik azon hely, és alul két erős lécfek-

tettetik, melyekre a butellák tétetnek, hogy a butellák dereka — mely leggyengébb, a földet ne érje; az első sor butellára ismét két erős lécz tétetik, melyekre ismét egymáshoz pár újjnyi távolságra, mint az alsó sorral is történt, fektettetnek a butellák, és így tovább. Lehet ezen rakományokat öt lábnyi magasságban is fölrakni, de három lábnyira legbiztosabb. A butellákat, hogy el ne gördüljenek, kis fapótlékkal szokták megtámasztani. Pezsgők csak tüzes forásuk után rakatnak ily sűrűn öszve.

46. §. *A boroknak elszállításáról hordókban, és üvegekben, szárazföldön és tengereken. —*

A hordókban létező boroknak messze földre indításakor első kérdés: ók-e a borok, vagy újak, melyek még talán az első tüzes forráskor küldetnek el, vagy már azon átesve, még a lassú forrás korszakában vannak?

Megtörtént felföldi, Lengyelhonnal határos megyéinkben, hogy a vevők, főleg kik bort mérnek korcsmákban, még must korukban szállíttatják ki a borokat, s ott a földnépének kívánatahoz képest, zavarosan ugyan, de édes csipős állapotban mérik. Ezen esetekben vagy hajó késő őszi idők járnak, nem egyszer továbbra tartandó borokat is szállíttatnak ki lengyel kereskedők. Ezen esetben a hordók aknáiba úgy nevezett szádlók, — 7—8 hüvelyknyi hosszú, végig fűrt, rendszerint esztergályozott fák veretnek, melyek a forrásban lévő bor kiszökését megakadályozzák, egyszersmind elegendő levegő-hozzáférhetést eszközölnek a musthoz, s út közben is folyvást forrhat a bor. A szádló csövén erős, két szálba hajtott spárgát vonnak keresztül, melynek alsó végére egy kereszt fácska köttetik, hogy általa és a spárga által, melynek felső vége a lyukon keresztül fölvonatva a szádlóhoz köttetik és lepecsé-

teltetik, hogy a szádló erősen álljon a hordó aknájában, s a pecsét felbontása nélkül ki ne vétethessék. —

Hogy ezen szállítási mód szerint van legcsekélyebb biztosságban a bor a szállítók dévajkodása ellen, kétséget nem szenved: mert oldalvást fordítván a hordó, a szádlónak noha kis lyukán, mely a kivont spárgával alig egy jó vastag tollnyira csekélyítették, akár más edénybe lehet önteni a bort, akár inni abból. Ily szállítást egyébiránt csak ismert fuvarosokra szoktak bízni, vagy kik nagy cautiót fizetnek előre a borvevőnek.

Azon esetben, ha már a tüzes forráson átesett a bor, de még lassú forrása meg nem állapodott, mi aszúboroknál még tavasszal sem következik be, — a hordó aknájától pár hüvelyknyire, egy kis árfúróval lyuk fúratik, s abba egy rövid szalma-szár dugatik, melyen az üres kalász is rajta van, minélfogva a szalma a hordóba be nem eshetik, és a borból kifejlő folytólég apránként kitakarodhatik, különben széllyelvettetnék a hordó. —

Ó borok küldésekor elő nem kerülnek a fennírtak. Akár új, akár ó borok küldessenek szekereken, vagy folyóvizeken, jó abroncsokkal kell ellátatniok a hordóknak, és ha szükségesnek mutatkoznak, keresztfákkal is megerősítettetni feneköknek.

Ha igen nemes borok küldetnek messzi földre, aknáikra négyszög tenyérnyi nagyságú bádógok szögeztetnek, és kettős hordóba szoktak bepakoltatni, melyeknek közei szalmával, szénával tömetnek ki. Ennélfogva ha megfúratnának a hordók, meg lehet ismerni kipakoláskor. —

Ha ilyen nemes borok tengeri hajókon szállítatnak, például más világrészekbe, mi által a nyár hevének is kitétetvék, a felső hordó, és boros hordó

közé szalma, vagy széna rétegenkint rakatva, mérsékelten tört sóval behintetik, mi által nagy hűvesség eszközöltetik, s ha jó a bor, — romlatlan érkezik rendeltetése helyére; tanácsos azonban minden három akóba 1 itce finom borszeszt önteni.

Hogy a magyar borok ily nagy tengeri úton romlatlan maradnak, bizonyítja Jalics úrnak — ki előkelő borkereskedő a hazában — próbatétele, ki egy bécsi ház felszólítására száz akó különféle magyar bort szállított Pestről New-Yorkba Rossier kereskedő házhoz. Ezen borok 25 darab négy akós hordókba valának elkészítve, mindegyik hordóba egy itce finom marseillei esprit töltve s 1846. december 3-dikán Triesztből szállítottak Amerikába, hová 1847-ik évi július 3-án érkeztek meg. —

Miután azonban azon egyéniség, kinek számára a borok Rossierhez szállítottak, New-Yorkból eltávozott, és semmi rendelést nem tett a borok iránt, 1849-iki april 13-án, tehát szinte két évi veszteglés után, ismét Triesztbe visszahozattak. —

Ezen borok következő helyiségi és évi borok valának: 1-ső. 1841-iki báró Brudernféle fehér rizlingbor; 2-ik. 1841-iki somlyó-vásárhelyi bor; 3-ik. 1824-iki csepregi bor (Vas megyében); 4-ik. 1827-iki érmelléki bakator; 5-ik. 1841-iki visontai veres bor; 6-ik. 1841-iki villányi; 7-ik. 1841-iki egri; 8-ik. 1841-iki szent-endrei; 9-ik. 1831-iki ménesi aszúbor.

Érdekes tudni, hogy a new-yorki vámon minden akó bortól 14 pft. 47 $\frac{2}{3}$ kr. vám fizettetett; de midőn visszautasítottak, az 1479 pft-ra rúgott vám visszafizettetett.

A borok 1849. augustus első napjaiban érkeztek vissza Triestbe, minőségi tekintetben nagyon javultan, csupán a szent-endrei szűrősodott meg. A

többieknek zamatja sokkal magasabb kedvesebb fokra emelkedett, mint az ithoniaké. Azonban üledékjöket a tengeri út, és különféle levegői változások megszorították, színöket némileg megváltoztatták. A fehérek ambra színüekké váltak, a vörösek megvilágosodtak; s holott a veres boroknak bokkrétájok kevésbbé szokott lenni: ezen tekintetben is felette túlhaladták a hon lévő hasonfajú borokat. Az egri legszeszesebbnek mutatkozott, a villányi és ménesi legzamosabbnak. Szinte 3 évi távollét után egy-egy akónak apadása $7\frac{1}{10}$ itcére ment. (Lásd ezek iránt az 1852-iki Gazdasági Lapok 8-ik számában tett igen jeles közlését Péterfy Józsefnek).

A fennirtakból kitűnik, a magyar boroknak hordókbani szállítása is tengereken, annyival inkább üvegekben; de szőlők elébb az üvegekre vont nemes boroknak ládába (Verschlag) rakásáról, közelbe és távolba való küldetésökkor, mely utóbbi esetben nem egyszer nyári melegnek is vannak kitéve.

Ha közelbe küldetnek az üvegekre fejtett borok, durvább készületű ládában is útnak indíthatók, midőn azoknak aljára egy szalma réteg tétetvén, a boros üvegek úgy rakatnak be, hogy az üvegek közt pár hüvelyknyi üresség maradjon, mely minden oldalról ismét kitömetik szénával vagy szalmával. A butellák tetejükig láttatva így el, még főfülről is egy réteg szalma vagy széna tétetik, hogy szoroson álljanak; ekkor a borosláda teteje leszögeztetik, és megjegyeztetik, hogy az ne fordíttassék alúlra.

Messze földre küldendő butellás boroknak asztalossal készítendő sima oldalú, s jól összeeresztett és enyvezett ládákat kell készíttetni. Ily ládák oly magas oldalúaknak készíttetnek, hogy egymás

felett két-három sorba rakathatnak be a boros üvegek; de már ekkor minden üveget vékony szalma kötéllel kell körültekergetni. Az aljára a ládának egy réteg szalma rakatván, a butellák egymás mellé állíttatva szorosán, s a tetejökre ismét szalma vagy széna tömetik, hogy egészen el legyenek lepve, s anynyira megtömve, hogy az ember az üvegek sérülése nélkül reájok is állhat. Ekkor következik a feljebb, második és harmadik sorban álló üvegeknek egymás feletti hasonló bepakolása, úgy igyekeztvén azokat helyezni, hogy minden felsőbb sorban álló üvegnek fenéke az alatta helyezett butella-nyak tetejére essék, mit, bár tömött szalmaréteg legyen is közöttök, könnyen eltalálhatni. A felső üvegek teteje szinte betömetik szalmával s a fedéldeszka reá szögeztetik.

Egy deszka ládába legtanácsosabb ötven butellát rakni; de ha Angolhonba küldetnének a borok, 71 butellát kell bepakolni egy ládába; mert ottani vámrendszer szerint a kevesebb számúak visszaútasítottak. Nem változott-e ezen szabály a jelen időben? nem juthattam tudomására.

A szállítási dévajkodások meggátlására, a fenn irt deszka-ládák belsejét be is szokták ragasztani vastag papirossal (bibulával,) melyen, ha történt visszaélés, észrevehető. Nagyobb biztosság nézetéből az ilyen deszka-ládák, vékony vas abroncsokkal is körülövedtetnek, s hol végeik összeérnek, a deszka kissé mélyre vésetik, hogy az abroncs végéinéli szögezés bent esvén, úgy pecsételtethessék meg, hogy a pecsét le ne dörgöltethessék.

A fennirt módon elrakott boros üvegek emeletjei közt, és aljokon, tetejükön létező szalma, vagy széna rétegeket véknyan szinte meg kell hinteni törtsóval, vagy ha tengereken akarnak szállíttatni, vagy bár szárazföldön is, de meleg nyári időkben. —

Télben, vagy tavasszal — ősszel helyre érkezhető butellás borok közeit nem szükség megsózni.

A borok szállítására legalkalmasabb idő az őszi és tavasz. Télben is nemesebb szeszesebb borokat, melyek nem szoktak megfagyni, — szállíthatni; de gyöngé borok messze földre nagy hidegben küldetve megfagyhatnak; mi által izökben, színökben, tartóságukban változnak. Akármikor szállíttassanak a borok, be kell fedetniök vászon, vagy gyikény födeléssel. A lengyel s német fuvarosok bort szállító szekerei ezen tekintetben jól ellátvák. — A pezsgő borok üvegei vessző kosarakba lefektetve rakatnak, vastag tömetü szalma vagy széna közé. Lehet ezeket is ládába rakni oldalukra fektetve széna közé.

47. §. *A pinczékben létező borok körüli felügyeletről, és teendőkről különösebben.*

Kinek csekély számú hordó borai vannak is pincéjében, jól teszi, ha minden nap körülnézi azokat, nem történt-e hiba a hordókban abroncsai lepattanása, vagy a dongák közeinek ázalgása, vagy szúlyukoni csepegés által. — Annyival inkább megkivánja a naponkénti vizsgálatot egy nagy számú boros hordókkal rakott pince; s ha a fenirt bajok előkerülnek, rögtön igazíttassanak.

Kettőztetni kell a felügyeletet nap- és éjgyenlőségekor, és a boroknak korszaki forrásukkor, — nem csak azért, hogy abroncsok, szúlyuk sat. ilyenkor leginkább hibásodnak, és kerülnek elő; de azért is, hogy fiatalabb borok, kivált seprűjökön állva, annyira duzzadnak némely esetekben, hogy ha erősen le vannak aknázva, széllyel is pattantják a hordókat. Ilyenkor tehát a fiatal borok aknáit föl kell venni, s ha erős duzzadás mutatkoznék, mely az aknán is ki-

tolódnék, lopóval ki kell szívni belőlük egy keveset. Átaljában pedig a korszaki forrásuk idejében fiatal borok aknáin tágítani kell, hogy a természet rendi szerinti forrás jótékonyan történhessék. Seprűjokról már lefejtett ó borok ily duzzadó forrásoktól mentve vannak, de mégis jó ilyeneknek tágítani aknáin.

Miután pedig a borok különféle betegségeknek vannak alája vetve: szükséges, hónaponként legalább egyszer szemlére venni, általkóstolni a borokat, és a hibásodni kezdőket lehetőleg igazítani, mikről a következő szakaszban adatnak több útmutatások. Általános szabálynak tekintendő azonban, hogy a hibásodni kezdő borokat az egészséges borok sorából külön kell gördíteni, sőt miután az ecetesedés ragadós-nak tapasztaltatott, az ilyen borokat más helyre kell szállítani. A kóstoló lopót főleg ecetesedő bor után, rögtön ki kell vízzel öblíteni. *)

A borok kóstolására legalkalmatlanabb a korszaki források ideje, midőn sem színök, sem izök megállapodva nincs; de más részt a korszaki források után legalkalmasabb a borkóstolás, — mert ilyenkor szoktak a borok javúlni; de meghibásodni is. Azért mihelyt megállapodtak a borok, dologhoz értő által megkóstolandók.

Néhányszor éven át, főleg ha hibásodásnak indultak a borok, hasznos a levegő igazítására, tisztítására puskaport lobbantgatni föl, mi úgy történik, hogy itt-ott a pincében egy vagy fél latnyi puskaport a hordók tetejére öntve kis rakásba, egy kis papirost teszünk belé, melynek felálló vége meggyújtatik, és fellobbantja a puskaport, — vagy tüzes tapló tétetik a puskaporra. A pince hátuljában

*) Célszerű tehát egy kis lopónál többet is tartani hirtelenebbi működhetés végett.

kezdve ezt, minden veszély nélkül távozhatik az ember a lobbanásoktól, s a pince levegője megtelve füsttel, néhány óra múlva elenyészik az, s a levegő tisztább lesz. — Az érintett puszkapor-lobbantások a némelykor mutatkozó muszka kis legyeket is kiirtják, melyek nem egyszer előpostái a borok szűrősdási hajlamának, s mely hordók körül észrevehetők, azokat tanácsos, kénezett hordókba levonni a bajnak kifejlése előtt.

A pincékbeni puszkapor-lobbantások, mint már az első szakaszban is említettett, hasznosak akkor is, ha sok emberek fordultak meg a pincékben, kiknek egészségi állapotjukban változások lehettek, melyek a boroknak ártalmasok.

48. §. *A bormíveléshez, pincegazdászathoz tartozó némely eszközökről és szerekről. — Hévmérő (thermometer). Bormérő (oenometer). Mustmérő (mustimeter). Borszesz. Hordómáz. Kénköszület. Vízahólyag.*

1) A hévmérő vagy is thermometer, szükséges eszköz a pince légmérsékletének megtudására. Leggyakrabban a Réaumur hévmérője szokott használatni, mi által, a pincébe felfüggesztetvén, — megtudhatni, hány foknyi a meleg vagy hideg. Jó pincének 6—7 foktól 10-ig tart melegségi mérséklete, és így ezt a léleklyukak, szelelő ablakok és az ajtóknak szűkítésével, vagy szaporodásával kell eszközölni; vagy ha ez nem történhetnék, más jó pincéket kell kibérelni, nehogy a borban létező pénzérték veszélyeztessék.

2) A mustmérleg (mustimeter) hasonlít a szeszmérőhöz külformájára, azon különbséggel, hogy a szeszmérő ahhoz képest merül lejjebb, mennél tisztább,

erősebb a borszesz; a mustmérlegnek szára pedig, mennél több cukortartalom van a mustban, annál magasabbra emelkedik ki, melyre a fokok följegyezték. — A mustmérlegen minden fok azt jelenti, hogy egy itce mustban mennyi nehezék vagy is lat szőlőcukor van. A mustmérleg rendszerint 25 fokúra van jelölve, holott az essentia, vagy kövér aszúbor mustja a 30 fokot is megüti. Hasznos ez oly körülmények közt főleg, midőn must korábban vásároltatik a bor, vagy szüretkor — hozzá vetőleges megítélésekor annak, milyen bort várhatunk. A tapasztalás bizonyítja, hogy a 8, 9, 10 fokú must tartalmatlan borra fejlődik ki. A 11, 12, 13 fokú adja a pár évig jó pincében eltartható meglehetősen asztali bort. 14—16-ig adja a jó asztali bort. 16—18 fokig kitünő jó asztali bort ad. 19-től 25-ig söt ezen felül csemege-, nagyon erős édes borok várhatók.

3) A bormérleg (oenometer) a bor jóságát mutatja. Ez kétféle, egyik a ritkább szerkezetű, asztali ivó borokra, mely mennél mélyebbre merül, annál több fokot és szeszességet mutat; a 7—8 fokú bor már jó borra mutat. A sűrűbb csemege-borokhoz olyan minőségű készítették, mint a mustmérleg, mely mennél cukortartalmasabb, annál magasabban emelkedik ki száruk; s ilyeneket számos évek előtt Pesten Greiner üvegművésznél láttam, és szesz- és mustmérőt vettem is. Bormérőre szükségem nem volt, mert nyelvem, mely a borízt, szemem, mely a bor színét képes volt meghatározni, egészséges vala.

4) A művelt pincegazdászathoz kívántatik néhány itce finom borszesznek — mely borból főzetett, és 30 söt több fokú is — tartása, mint olyan bororvoságnak, mely semmi rokonszerűtlen anyagot nem tartalmaz, s a hibás borba töltetvén, annak javára válik. De szükséges ilyet tartani azért is, mert színö-

ket tartó jó borokat, kisebb vagy nagyobb edényekre és rögtönös használatra fordítva legbiztosabb borszeszszel kiöblíteni. Főleg veres boroknál, de fehéreknel is áll ez. A franciák egyébiránt minden meszsze földre, vagy tengerrei szállításra készített borba öntenek 3—4 akónyiba egy itcényit; mert ilyenkor a bor üledékjéről mindenkor levonatik; és így egy részben a hordók kiöblítésére fordítatik, a nélkül hogy, mit be nem iszik a donga, kiöntetnék, sőt inkább benne hagyatik az. A franciák gyengébb boraikat is szeszszel erősítik kellő mértékig. A finom borszeszt rossz évi termés borokból is főzhetni; csak hogy mihelyt a tüzes forrás végződött, miként már feljebb is előadatott, mindjárt kell főzni, különben mennél későbbre hagyatik a szeszfőzés, annál kevesbet szolgáltat. Beteg, vagy igen gyenge borok szesz általi javításának is ellenzése annyit tesz: jobb hogy meghaljon a beteg, mint megegészségesedjék; vagy jobb ha rossz marad a bor, mint jóvá tétessék.

5) Hordó-kenőcs; ez a hordóknak dongái vagy feneké közti ázalgás megakadályoztatására használatik. Egyébiránt ily állapotban mindenkor be kell a pintérnek a nyílást gyikény foszlánynyal is késhegygyel dugdosni, és azután bekenni. — Legtöbb esetben csak gyertyafaggyú alkalmaztatik ily végre; de ennél sokkal jobb venni, öt nehezek szitált fahamut; ugyanannyi olvasztott friss faggyút, egy lat viaszt, disznózsirt két latot, mindezeket öszve kell olvasztani és keverni. A bedugdosott, vagy be sem dugdosható kis hézagot ezzel be kell mázolni, levakarva elébb a hibás dögák felszínét, azután ha újjaink melegétől egy csipetnyi kenőcs meg nem lágyúl annyira, hogy bekenhetnök, gyertya melegénél kell azt tenni, és bekenni az ázalgó helyet, mely kenőcs nedveses

fára is reá ragad. — Ezen hordómázat száraz hüves helyen szokták a pincében tartani. —

6) Nagybacska pincegazdászatanál mindig kell tartani kénszeleteket, és előkerülhető borderítésre tiszta finom vizahólyagot, mert ennek állandó becse van; megjegyezvén hogy ezen utóbbit, hon a háznál száraz helyen kell tartani, nem a pincében.

49. §. *A boros üvegekről és nagyobbakról is.*

A boros üvegeket két szempontból lehet fel-fogni: 1-ször. Ha a termelő, vagy kereskedő butel-lákra levontan kezeli borait: szükséges magát üz-letéhez arányosan látni el itcés, vagy meszelyesek-kel; mikre nézve csupán azt jegyzem meg, hogy bár minő formájúak legyenek is azok, inkább kissé vastagabb legyen üvegök, mit elvéknyitott; és szá-jok szűkes, hogy egy közepszerű embernek csak kis újja férjen abba. Széles szájú boros üvegek rondák, és több kipárolgást eszközölnek, s hamarabb romlik ben-nök a bor. Ha valaki népes városban teszen üzletet, hol több betegekre is számíthatni, — vagy egy fogadóban sat., fél meszelyes üvegekben is tart-hatni lepecsételten finom borokat, melyeket pisto-lyoknak neveznek, kevesebbet ivók és betegek szá-mára.

A fenn irt boros üvegeken kívül, bár kis mér-tékü házi borfogyasztása legyen valakinek, jól teszi, ha számos nagy savanyúvizes üvegeket szerez ma-gának azért, hogy akár fehér, akár vörös bor van fogyasztás alatt, ha kis hordókban tartja is napi használatra való borát, könnyen történhetik a hiá-nyos hordókban létező boroknak elvetemedése — több levegő hozzáférkezhetésénél fogva; s ilyen ál-lapotban mentesíteni lehet az üvegekreife lefejtés ál-

tal, melyekben a bor még jobbra válik. Az ily üvegeket is szükséges bedugacsolni, és azokat le is szurkolni vagy pecsételni, melyek később kerülendnek használatra; — mert a szurkolatlanokat az úgy nevezett dugóféreg átrágja húzamos idő alatt.

Végre megjegyzem, hogy az érintett nagyobb fajta üvegeket szükséges igen nagy mennyiségben tartani oly kereskedésnél, hol a kövérség miattnehezen tisztuló essentiákat, aszúborokat is árúlnak. Ily borok mikép már fentebb láttuk, nagy üvegekre fejtetvén, és parafa dugókkal bedugacsoltatván, a nélkül hogy megszurkoltatnának, üledéket vernek és megtisztúlnak; mely esetben a tisztája apróbb üvegekre vonatik le. Lehet ilyen szűk szájú üvegeket több itcéseket is csináltatni, savanyúvizes üvegek formájára azért, mert ilyenekből az üledék nehezebben folyhat ki.

Városokban, hol a savanyú víznek nagy fogyasztása van, igen csekély pénzért juthatni üvegekhez. *)

*) Hallottam hiteles egyéniségtől, hogy nagy üvegekbe vont borokat, dugó helyett hólyaggal kötni be célsőbb; így a bor hamarabb ülepszik és zamatosodik.

MÁSODIK FEJEZET.

A borok betegségeiről, s lehető helyreigazításukról.

50. §. *A borok ecetesedéséről s a téli hidegnek csudálatos hatalmáról az ecetesedő borok jóvátételére, szerzőnek történetes fölfedezése szerint.*

Hogy a jó bornak ecetesedése lassan halad előre, tapasztalt dolog, s láttuk már fentebb is, hogy kezdetben legtöbb esetben a seprőről, vagy üledékökről kénezett egészséges hordókba lefejtés helyre igazítja; mert az ecetességet ébresztő kovászos anyagoktól elválasztatván, vagysavanyodást előmozdító hibás dongájú hordóból egészséges hordóba öntetvén, a kissé kifejtett szúrósodást a kénnek noha kismértékű savanyúságot megtörő hatalma — helyre igazítja. Megtisztulván azonban, kevés hetek múlva ismételni kell a lefejtést, ha még gyanús lenne a bor állapota.

Midőn pedig nagyobb mértékben van már jelen a baj, s az ecetesedésnek indult bornak nem csak szaga, de íze is torkot reszelő, száját elfacsaróvá válik: akkor kénezés, lefejtés már nem használ.

Borászati könyvek többnyire krétát, gipszet, összetört csigahéjat, szóval meszes vegyületű szereket ajánlanak a borhoz keverni, melyek az ecetességet magokhoz szedvén, a bor elveszti ecetes ízét; de ekkor más baja kerekedik, t. i. felolvasztva az orvos-

szerül használtaknak egy részét, és magába véve, az egészségre ártalmassá válik élvezete. Ilyen szerekekkel javítják hibás borokkal kereskedők *) az ecetesedő borokat, később derítés, házasítás által is igazítják, de egészen ártalmatlanná nem tehetik. Borismeretben járatlanok azonban örömet iszszák, mert olcsóbban is árúlnak. Voltak esetek a Hegyalján, hogy még nagy édességű, de egyszersmind ecetszagú fanyar ízű boroknak gönci hordóját 5 p. ftjával vették meg a fennirt mesterséghez értő, többnyire lengyel izraelita kereskedők. —

Szerzöt egy történet, s annak körülményes felfogásából rendszeresített kezelési modor, az ecetesedő boroknak természetes útoni megjavítására vezette. A következők világot szolgáltatnak ezen dologra.

1849. augusztus végén szemlét tartván a felügyeletem alatt létező több száz hordókból állt aszúborokon, egy harmadrész hordónyi közönséges régi ó borra is találtam, melyen a szúrósodás (Stichigkeit) kissé észrevehető vala. Azoknak elvéből indulva, kik ily bornak fiatalabbali összevegyítését jónak tartják, egy másik 1848-iki negyed rész hordó fiatal borral összepárosítottam, számítva hogy october végén bekövetkező szüreti alkalomkor asztali borúl fölhasználadjuk.

Bekövetkeztek a szüreti idők, s én több tisztekel sat. Tarcalon kezdve meg a szüretet, átrándúltam a keresztúri pincékbe, megnézendő az asztali bornak kijelöltet. Mennyire megcsalatkoztam! azon bor, mely septemberben még neki igazodottnak mutatko-

*) Hogy Tokaj vidékén, hol sűrűbben történnek ily romlások, sokszor találatnak ilyen nyereszkezők, tudja, ki nem a meleg kályha mellett böleselkedik, de egyszer más-szor körül is tekint maga körül.

zott, a fiatalabb bor hozzákeverése által az ecetesedésnek már magasabb fokán létezőnek bizonyult, s tudva ragadósságát az ecetesedésnek, rögtön kigördítettem a pinceházba, oly céllal, hogy szüret után haza vitetvén, ecetfelöntésül használandjuk.

November 12-én végezvén mindenhol a szüretet, s haza takarodván, az ecetesedő bort a pinceházban felejtettük, melynek zsindely födelezetén, kis oldalablakain a külső hideg beférkezhetett. Hordóink mind vas abroncsokkal lévén ellátva, csak karácson körül érkezhettem a tiszti állomásokoni körutamban Keresztúrba. Megjegyzendő hogy már ekkor szinte egy hónapos vala a hideg tél, mert 25-ik novemberben keményen fagyni s havazni kezdett, s tartott ez aprilisig.

December 20-ika körül a pintérrel a borokat szemlére veendők, legelsőbben is a pinceházban már két hónap óta létező ecetesedő bor eszembe juttatta ott maradását, s megvizsgálandó, mennyire haladt az ecetesedésben, aknáját fölnyitván, és orrommal szagolván, ecetes szúrós szag helyett, egy avas nemesebb fajta szagot vettem észre kilövelleni. A pintér fölshíván egy kis pohárnyit, mennyire elcsudálkozánk, hogy az ecetnek vélt bor helyett, fehér zöldes színű, krisztálytisztává vált, és ízére nézve felette jó ó borhoz hasonlót találtunk, melyet a lengyelek vitroveninek neveznek, azaz minden nyerseségtől megszabadult, szelid jó zamatú ó bornak; s ezen nagy változást — a pintérrel együtt, ki igen jó borismerő volt — a téli hideg hatalmának tulajdonítottuk, melynek négy hétig volt kitéve, mert az octoberi s november 25-ik napjaigi kint lételt, midőn csak őszi hives idők jártak még, beszámítani nem lehetett, ez legfelebb megállította az ecetes forrást.

Szemlére véve a pincében létező borokat, 20

hordó aszúboron a szúrósodás észrevehető vala. Épen rendelkezni akartam ezen boroknak más pincébe helyezésétől, midőn egy alkusz két lengyelországi borkereskedővel belép, és sorban kóstolja a borokat. Ezek azonnal észrevették a szúrósodókat is, de meg nem ütközve rajta, egy parthie bort kijelölve, azért huszezer forintot ígértek. Részszerint a nagyobb borés ármennyiség, részszerint a bor romlásának jelentése végett a vevőket főnököm — idvezült gróf Vay Ábrahám ö exjához utasítottam, ki akkor Biharban siteri urodalmában telelt, hol nagy mennyiségű érmelléki fajta borok léteztek nagy hordókban kezeltetve, melyek között jó bakatorok is találtattak. A vevőknek ily fajta borokra is lévén szükségök, segítettve a jó szánút által, húsz mérföldet haladó távolságban fölkeresték a tulajdonos gróf ö extiáját.

Híven tudósítva a felől, hogy még — eddig szűz pincékbe is bekapott az 1846-iki borokban mindenhol kiütött ecetesedés, ha nem sikerülne az alku, engedné meg minden aszúborokat lefejtetni seprűjokról, s a szúrósodást mutatókat a hidegre kitenni, és belátásom szerint kezelni, különben nagy kárvallásnak lenne kitéve.

Az aszúboroknak kis mértékben lefejtése, mielőtt azok udvari használatra, és ajándékul is üvegekre vonattak volna, régen szokásban volt a grófi háznál, s ily esetben mindig a gyanús borok vétettek elő; melyek ezen fogások által igen megjavulván, fejedelmi borokká váltak. De midőn az ecetesedésnek kifejlése előtt egyszer másszor előhoztam ö exjának az aszúborok lefejtését, előítélete lévén neki is e tárgyban *), soha sem egyezett belé.

*) Némely olvasóm fentebbi kifejezésem tekintély megtagadásnak magyarázhatván — azt jegyzem meg, hogy ez az

Visszatérvén azonban a kereskedők, tudósítva az ígért árba belé nem nyugodhatásról s még 5000 fttal kért többet, egyszersmind hogy borait szabad rendelkezésemre bizza, tegyem azokkal azt — mit jónak látnak. —

A két lengyel izraelita kereskedőhöz még egy hegyaljai is csatlakozván, ismét általkóztolák a borokat, de magasabb árt nem ígértenek, s eltávoztak. Távozás közben a fagy által megjavított bort a két idegen kereskedő korosabbika megkóstolván, nyilvánítá, nem remélt oly egyénneli találkozást a Hegyalján, ki a téli hidegnek az ecetesedő borra való nagy hatalmát ismerje. Ebből következőt azt, hogy ő

esemény hű előadhatása nézetéből történt. Legnagyobb része a hegyaljai birtokosoknak máig sem szabadult meg azon előítélettől. Más részt nyilvánítom, hogy az idvezült iránt örök hálával viseltetem kilenc évekig tartó szolgálatom ideje alatti anyagi segélyéért, de azért is, mert alkalmat nyújtott jelen borászati, és másféle ismeretekben gyarapodhatni; sőt, mint egyike iránt azon nagyoknak, kik a nemzeti művelődést és józan haladást üres óhajtasok helyett tettelegesen áldozatokkal is pártolták, mély kegyelettel viseltetni soha meg nem szűnök. Tudva pedig azt, hogy némelyek ilyenmikről megfeledkeztek, annyival inkább a maradék nem is ismerve azokat, mint egykori hű szolgálja, emlékezetbe hozom, hogy 1825-ben, midőn gróf Szécsényi István magasztos főlemelkedéssel a m. t. társaság alapítványául 60,000 p. forint ajánlatával lepte meg az országgyűlési kerületi ülést, s ez a pusztaban elhangzottnak mutatkozott, mert már más tárgy vitatását is befejezték, idvezült főnököm mint borsodi követ, elbámulva a részvétlenségén, vele született ékesen szólásával ismét felkarolta az indítványt nem csak: de maga résziről rögtön 8000 p. forintot irván alá, gróf Károlyi György 40,000, gróf Andrássy 10,000-et, azok által annyira felvilányozá a gyűlést, hogy a m. t. társaság életbeléptetését rendez nagy országgyűlési ülésben is elhatározá, s a fő rendelkez felküldé, hol szinte elfogadtatott, s a négy alapító dicső tettét a fő és nemesi rend annyira adományozta áldozat-

nem csak ismeri e javító tulajdonát a hidegnek, de azt is tudja, micsoda szabályokat kell követni ily romlott borok helyreigazításában: mindenféle kérdéseket intéztem hozzá ez iránt, de nem lehetett többé semmi üdvöst hallani tőle, pedig oly böles képeket is vágtam, mintha engem nem épen akkor vezetett volna nyomára az ismeretnek a történet; de régebben is tudva én is közlendem véle tapasztalataim. Mind hiába, a nélkül hogy csak valamihez is juthattam volna ismereteinek kincseiből, vállvonítva távozott el tőlem.

taival, hogy 1830-ban létesült a m. t. társaság, melynek hatását némileg érintendő előhozom, hogy bár nem spectaculos törekvéssel, de szerény hangya-munkával eszközölve, hogy nincs tudomány, mely magyar nyelven vagy eredeti, vagy más nyelvekből általtétetve, nem léteznék. Mennyire tökéletesedett a tudós társasági működés által a nyelv tisztasága, s előadási modor, bizonyítandja, ha a tudós társaság létezése előtti évtizedekben, és korszaka óta kijött könyveket hasonlítunk egybe. Adja isten hogy legyenek ezentúl is számosan oly buzgók, kik a tudós társaság még nem egészen erős aleptökéjét ezentúl is gyarapítsák alapítványokkal.

Idvezült főnököm ő exjának, a fentebbieken kívül, a nemzetiség és valódi művelődés iránti figyelme kitűnik, még a miskolci és szigeti tanító intézeteknek tanács adásán túl, tettelegesen segélyéveli gyámolításából. Miskolc azon pontra van helyezve, hova legtöbb szepességi német, és a tót megyék ifjúsága gyűl magyarosodás végett; Sziget, hol alkalom adatik az oláh ifjúságnak magyar nyelvben és szelid tudományokbani gyarapodásra. Az egykori magyar kereskedelmi társulathoz is nagy pénzösszeeggel járult, s midőn 1827-ikben siteri uradalmát szerzé, béigztatása napján, a falusi tanítók jobb-létére 1,000 p. ftot ajándékozott.

Ezeket elősorolni nem azon felette távoli rokonságom, mely létezett irányában; de azon hazafi érzelem kisztetett, melylyel dicső tettek iránt viseltetni tartozunk, és még az is, hogy az idvezültet, több okaim vannak, második atyámként a siron túl is tisztelni. Nyugodjanak békével hamvai!

Én tehát megbizatosomnál fogva következő lépéseket tettem. A nagyon szúrós borokat kirakattam a hideg pinceházba, sorba. A többi aszúborokat és néhány hordó essentiát mind levontam seprűjokről, üledékjokről. A nagy hideg három négy nap múlva is hatalmasan kezdett dolgozni annyira, hogy három hét alatt minden hordó bor elveszté szúrós szagát, még negyedik héttel megtoldva kint a borházban szivárvánnyal levontuk a megjavult borokat seprűjokről kénezett hordókba, s bérakattam a pincébe, hol lassan megtisztulván, február végén ismét levontuk üledékjokről, mert — főleg seprűről nagyon bajos úgy tenni a lefejtést, hogy kezdetben egy kis seprű is ne keveredjék a bor közé. De különben is tanácsos 3 — 4 héti megállapodás után ismét levonni. A seprűhöz semmi bizodalunk nem lévén, eladatott egy lizskai zsidónak, ki azt hideg helyen kisajtolván, mint hallottam, szerencsét csinált vele.

Februárban magam is fölmentem Siterbe, és a szúrós borokból, valamint a más szomszéd két pincében létező fiatalabb borokból több mustrákat vittem ő exjának kis, úgynevezett probkás üvegcsékben, melyek egy tized itcések vagy ennél is kisebbek valának. Ezeket a gróf hálósobájának egy kisebb ablaka közé helyezte, mely nyárban védve volt a nap besüthetésétől, de azért magas foku melegség uralkodott ott és télben ellenkezőleg nagy hideg. Nem tudom, szándékosan-e vagy történetesen, ott maradtak ezen borok a kis üvegekben szurkolatlan, csak parafa dugókkal láttatva el, — és 1851. nyarán megmegkóstoltatván, nagy bámulásunkra egy sem romlott meg, noha mindegyik vert egy parányi üledéket, melyből szerintem a téli hideg kiszedvén a kovászos hatást, nyáron által sem ronthatta meg; és ezen do-

log borainknak erős természetét, s az üvegekbeni levonásnak nagy sikerét tanúsítja.

A fennirtakból azon kérdés keletkezik, mit kell tenni oly borokkal, melyeken nyárban vagy tavasszal, szóval oly időben vétetik észre az ecetesedés, mikor még a téli hidegek távol vannak? Noha ily próbatétem nem volt, de a borforrások különféle fokozatának theoriájából indulván ki, az ecetes forrás elfojtását kell előidézni, mely az ily boroknak túlkézésében áll, és a pincén kívüli hűves helyen tartásában, míg a hidegek be nem következnek.

Túlkéneztetik a bor, ha egy adag kénszeletet a már többször előadott mértékben az üres hordóban elégetvén s beléfojtván, kevés idő múlva a lefejtendő borból egy harmad résznyire szüretik abba a bor, és jól összeráztatik, hogy a kéngőzt elnyelje; ezután ismét egy adag kénszelet égettetik el a hordó üregében, és a borból az első leöntést megközelítő mennyiség szüretik a hordóba, s azzal ismét összeráztatik, és aztán mindaddig kéneztetik a hordó ürege, s öntetik abba a bor, míg csak a kénszelet képes égni; és ekkor nem csak jól beaknáztatik a hordó, de oldalvást is fordíttatik, hogy az akna helyén is bor legyen, mely a levegő beférkezését elzárja.

Igy készítettvén el a bor, a hidegek bekövetkezéséig eltartható, midőn biztos hideg helyre kitéttetik, az aknaját fölhevén, ez ismét kézzel gyöngéden lenyomatik, mert így jobban hozzá férhet a hideg. Egyébiránt az ily könnyedén lenyomott dugót is lehet egyik oldalán pecsételni, ha félthető helyen van. — Utólagosan mondva, minden téli hidegnek való kitétetéskor a hordók aknái tágan tartassanak.

Nemes borok, főleg fűdeles hideg helyen, hol különben a víz megfagy nyílt edényekben, nem

szoktak megfagyni. Es így magában értetik, hogy csekély minőségű borokkal nem érdemes így bajlódni. *) Azt hiszem, legtanácsosabb ilyeneket melegebb helyre tenni, hogy minél előbb ecetté válván, így használtassanak föl. Ezt kell cselekedni oly borokkal is, melyek édesek voltak, de már ezen tulajdonságukat az ecetes forrás megemésztette.

A hidegnek ezen hatalmából foly, hogy olyan borokat, melyek gyanúsak ecetesedésre való hajlamuk, vagy állapotuk miatt, nem árt hidegre tenni ki, még akkor is, ha már butellákra levontan lennének. Ebből foly az is, hogy az üres, savanyúságról gyanús hordókat hideg helyen tartani hasznos.

Megjegyzem végre azt, hogy noha az 18^{49/50}-ikihez hasonló kemény hideg négy hét alatt helyre igazítja a bort; szelidebb téli időben tovább kell azt kin hagyni, mit egy jó barátomnál tett próba után állíthatok. — A hideg által megjavított borokat következő telekben is hasznos pár hétre kitenni.

A megecetesedett boroknak, ha seprűsek és ecetre akarnak fordíttatni, seprűjük is egy különös edényben kisajtolható, mert azt pálinkává főzni nem lehet, mert a borszeszből válik az ecet. És ha az ecet igen gyöngé; úgy erősíthetni azt még, ha borsesz öntetik közé, például 20 itce gyöngé ecethez egy itcényi. Ily czélra, kivált ha ágya van az ecetnek, a közönséges borseprűből, vagy törkölyből főzött erős pálinka másfél annyi mértékben mint a borsesz, jótékony hatást teszen. Az égett-bor vagy

*) Ha valaki azonban hideg által megigazitott gyöngé borait fel akarná használni borformában, minthogy az ecet-savany borszeszből alakúl, néhány itce jó borszeszt kell a borhoz vegyíteni.

törköly pálinka kellemetlen szagát az ecetesség magába szedvén, megszünteti.

51. §. *A borok színének megtöréséről fehéresre, vörössellőre és feketére.*

A borok színének megtörése alatt értetik, midőn azok a pincéből üvegekben felhozatván, vagy homályos fehéressé, vagy homályos veressé, vagy feketés színűvé változnak, néha egy óra, vagy több idő alatt; és ez leginkább a seprűjökön álló borokkal történik, de már seprűjokról levont állapotjukban is előkerül az némelykor.

Szintörése főleg hegyi boroknak, csak általános hibás években szokott történni. De oly években is, midőn a jobb fekvésű szőlők lehetséges bort adnak, megesik, hogy a szőlők aljaiból került borok, vagy a dombosabb helyekről kerültek is, ha szerfelett sok bennök a vastag fajta szőlő, színöket változtatják. Ez történik különben jó évi termésekkor is a szőlők aljaiban termett borokkal, ha a dér előbb megcsipi, mintsem teljes érésekre juthattak volna. *) A rothadt szőlőből került bor is színét változtató, ha még éretlen korában kezdett rothadni.

Színöket változtató borok igen sok esetben megjavúlnak, ha seprűjokról levonatnak; és ha ez sem használna, próbálni kell az ártalmas nyálkától derítés által megszabadítani; a fehér borokat kénezett, a veréseket borszeszszel öblített hordókba kell üledékjokról levonni. A nagy melegnek kitétetés által, a jobb fajta borok is szintörökké válnak, mit a derítés meg szokott javítani.

*) Őszi derek kezdetben csak a hegyek aljain mutatkoznak,

Már fentebb mondtam Julien nevezetes francia borásznak azon javaslatát, hogy hideg éveknél borterméseit, vagy melyek sok nedvesség által megromlottak, úgy igazíthatni meg, ha az első tüzes forrás után mindjárt, és így november végén, december elején egy része az ilyen rossz boroknak szeszszé főzelve, minden akóra adatik két három itce borszesz, mely borúl hagyatik meg. Ezt t. i. lefejtéskor öntve kénezés után a hordóba, melyre aztán a többi színbor öntetik.

Én egy igen nagy borismerő fogadóstól hallottam, hogy a színöket változtató borokhoz egy negyed, vagy harmadrész jó szintartó bor kevertetvén, az egész megtartandja színét, és bátran felhozható az ily bor a pincéből, reggelre sem változtatja — hives helyen tartatva — színét. De minthogy így javított borát folyvást mérette pénzért, nem tudja: idő jártával nem került volna-e elő a szintörés.

Ki tehát kényszerülve van, vagy koresmáltatásra, vagy asztali haszonvételre használt szintörő borait így javítani: egy nagy üvegben tehet próbát, mennyit kell a jó borból keverni a hibáshoz, egy negyed, vagy harmadrészt-e?

52. §. *A borok megnyúlósodásáról.*

Midőn a silányabb fajta bor megsűrűdik, és mint az olaj úgy ömlik ki a lopóból, vagy butellából, nyúlósodásnak nevezik. Veres boroknál az nagyon ritkán kerül elő, inkább fehér boroknak tulajdona.

Úgy látszik, ezen betegség a borban létező légrészeknek teljes elröpüléséből származik: mert ha ilyen borral félig töltünk meg egy üveget, és azt jól összerázzuk, s azután magasból eresztjük néhány-szor más edénybe, mik által módjába tétetik párosul-

hatni a hiányzó levegővel, kevés perczek múlva helyre jön.

Ha a megnyúlósodott borok hordókban vannak, és még seprűjökön: le kell azokat fejteni, és fél hordónként egy akóra egy itce borszeszt adván, több ízben fél óráig hömpörgettetik a nyúlós bor, megkényszerítvén a hordó borfeletti ürege. Ez után összeöntetik ismét, később derítés által segítetik, ha tisztulni nem akarna, és levonatik kellő időben üledékéről.

A nyúlósodó bor megjavul, és legjobban, ha összerázatása után egy negyed vagy ötödrésznyi éles (scharf) közönséges borral kevertetik össze, mely nem ecetességű, de bővebb borköves tartalma miatt savanyús.

53. §. *A boroknak megfagyásából következő hibákról.*

Ha gyenge vizenyős borok nagy téli hidegnek tétetnek ki fuvaroztatásuk esetében, vagy történetesen oly hideg helyre tétettek, hogy a fagy beléjük hatott; később felolvadván, színöket változtatják, rosz ízűvé, némelykor nyulóssá válnak.

Ily viszonyok közt legtanácsosabb a hordót csapra verni, és szeszesebb részét, mely még nem fagyott meg, lecsapolni, a fagyos vizrészeket a hordóban hagyván, midőn fölengedtek, kiönteni. Az ily borok, ha nagy mértékben nem történt megfagyásuk, sokkal jobbakká válnak, megszabadulván vizenyösségöknek egy részétől és a franciák közt Chaptal, Julien nagy híré borászok az ily modorú fogyasztást a gyenge, sokszor esős időben szedett és szűrt borok javítására nézve nagyon ajánlják.

Hogyha pedig túlságosan fagyasztatik meg a

bor, az sokkal erősebbé válik, de homályos színűvé, s kedves ízére nézve is csökken.

54. §. *A boroknak megvirágosodásáról es rothadásáról.*

Hegyi borok is, hideg nedves évjáratokban hajlandók megvirágosodni. Veres borokkal még sürbben történik ez; lapos földü kerti borokban pedig, ha nemesebb faj szőlőgerezdekből kerültek is, több a vizenyős rész, mint a hegyi borokban, amazokban tehát gyakrabban kerül elő a virágosodás.

Virágosodó borokat, ha csak lehet, minden héten színig kell tölteni, midőn a farmálódó borvirág az aknájához jutván, egyik térdével a kezelő megnyomja a hordó fenekét, és kiduzzad a bor virágostúl együtt. Ha távollét, vagy biztos ember hiánya miatt, két három hétben kerülhet elő a borok megtöltése: nem csak a bor felső színén szokott a bornak virágosodása történni, de a hordó dongáján is, a bor színe feletti üregben az aknája körül. Ez megtisztítandó; egy kis görbe nyelű kefét kell tartani, mely a bor aknája körül megforgattatván, hogy a dongát érje a kefe, lesöpörtetik mintegy a borvirág, és felülre kerül. Ily állapotban, töltéskor egyszeri kétszeri kiduzzasztása által a bornak, és lefűvésével a borvirágnak — tisztává ugyan nem tehető a bor: de más napon is elő kell venni, midőn a hordó nyitva hagyatik azért, hogy a borvirág felülkerüljön, és szinte csekély kifolyásig töltetvén a bor, a virágtól jobban megtisztíttathatik. Szokás ilyenkor a pintér vágó késének fokával a hordónak tetejét, oldalát aknája körül megveregetni, miáltal a borvirágnak az aknáhozi fölszállása eszközöltetik.

A Hegyalján, virágos borok dugóira tiszta rongy

tétetvén, ez alá egy jó csipetnyi tört, só hintetik, és ezzel aknáztatik le erősen a hordó. Átaljában virágos borokat, szorosan bevert akna alatt szükség tartani.

Ha a fehér bor lassanként fogyasztatik a hordóból, mely virágosodásra hajlandó: csapra kell verni, és a hordó felső üregében egy kis kénseletet égetni el, és mikor csapoltatik a bor, az aknája fölvetetik, nehogy a kengőz a borba szívassék. Csapolás után ismét erősen leveretik az akna, így a borvirág nem vehet hatalmat; a bornak alsó rétege pe-
kig ment a kengőztől.

Ily állapotban, már feljebb említettem egyszer a veres boroknál, a tormagyökérnek a hordó üregében felakasztásának hogy a bort ne érje, a virágosodást elhárító tulajdona van. A 3.-4 hüvelyknyi hosszú torna-gyökér közepére köttetvén egy spárga, úgy kell azt vagy keresztfácskával felülről ellátni, vagy a spárga felső végét — egy a hordó oldalába ütött kis szeghez kötni, hogy azért a hordó aknája feszesen béverethessék. Ha a tormagyökér a veres borba ér, megkeseríti azt.

Fogyatékán lévő, akár fehér, akár veres bor, legcélosabban fejtetik nagyobb, vagy kisebb üvegekbe, s jól bedugacsoltatva tartatik, míg rájuk nem kerül a sor.

Virágosodásától sokáig meg nem tisztított bor, rothadó forrásba megyen által; midőn a bor záptojás szagúvá, s alkalmatlanná válik mind szeszfőzésre, mind ecetté formálásra. Mikor még csak kezdődik ezen rothadó forrás, jól kénezett hordóba seprűjéről — vagy üledékéről levonandó. Az ily borhoz ötvened résznyi borszesz vegyítendő, és azután vizahólyaggal, vagy tojás fehérével megderítendő, midőn ismét levonatik üledékéről. Ily bort hirtelen el kell

költeni, vagy ecetágyra önteni, mert mihamar végképen elromolhatik.

55. §. *A bornak penész- és undorító szagáról.*

Tisztán kezelő borgazdának ritkán van penész- és undorító szagú bora, mi a tisztátlan hordóktól származik; mert mielőtt tele szüzné a hordót, tisztára készíti azt; vagy kiforrván, és megkóstolván borait, — ha penész- vagy más rothadt dongából származó záptojás szag keletkezését észre veszi, azonnal más tiszta hordóba szűri által.

Egyébiránt ha már a penész, és rosz szag jelen van a borban, következő módon orvosoltatik. Négy akó borból kivéttetik néhány itcényi, és egy pár piszkórtve négyfelé vágatván, és spárgára fűzetvén, úgy bocsáttatik a hordó üregébe, hogy a bor szimébe némileg bemerüljön; két három nap alatt a bor rosz szagát lehetőleg megjavítja, megjegyevén, hogy a bor más tiszta hordóba vonandó elébb.

Másik mód szerint, a rosz szagú bornak akójához adatik két font durvára tört holtszén, és azzal fél óráig öszverázatik, s egy pár órai állapot után lefejtetik a bor, és más tiszta hordóba úgy töltetik, hogy a livóba tiszta ritkás vászon tétetvén, s azon átszüretvén, a holtszén fönnakadjon, és ez félre vettetik.

Egy harmadik mód szerint, négy akó borhoz vétetik másfél font búza, mely megperkeltetik mint a kávé és egy keskeny zsacskóba öntetvén, miután a bor más tiszta hordóba szüretett, belé bocsáttatik a búzával tölt zsacskó, és spárgán úgy eresztetik a hordó bor közepére, hogy fenékre ne szállhasson, és ismét kivéttethessék. Hat, vagy legfeljebb nyolc óránál tovább behagyni a búzát nem kell, mert per-

kelt szaga a borban érezhető lesz. Ilyen bor, ha még csekély szaga maradna, összekevertetik maga fajtabeli borokkal, midőn a hordószag teljesen elenyészik. —

Champagniaiban a rozszagú borba egy tüzes hamuban sütött nagy sárga-répát bocsátanak, spárgára kötöten, és hat vagy nyolc nap múlva kihúzatván a répa, a bor rozszagát eltávolítja. Egy nagy répa négy akó borhoz elegendő. Az ilyen bor is tiszta hordóba szüretik által igazítása előtt.

A fennirt kezelések körül megjegyzendő, hogy a hordók aknáit mindenkor szorosán veressenek be.

56. §. *A bor megkeseredéséről.*

Régi ó borok némelykor kissé megkeserednek, a nélkül, hogy tisztaságukat veszítenék. Az ilyen borokat hason fajú ó, de fiatalabb borokkal, egy nyolczad résznyit adva hozzájuk, föl kell, és lehet frísíteni; de zamajtóktól örökre megválnak. Ily borokat is legtanácsosabb elfogyasztani.

Másik mód szerint, a keseredő borok üledékekről levonatván, olyan hordókba öntetnek, melyekben annak előtte jó bor állt, és egy négy akós hordóba egy meszely borszesz égettetik el*), s ez meglévén, egy adag kénnek elégetése követi a borszeszszeli párolást; és a keseredett bor a fris hordóba fejtetik, s rövid időn helyre jön. Ha butellás boroknál történik ez, mindenkor üledéket vernek ily borok, melyekről le kell más üvegekre fejtetniök.

*) Ilyen kezeléskor egy tiszta fehér ruhadarab bemártatik a borszeszbe és a kénező dróthorogra akasztatván, meggyújtatik, és béeresztetik a hordóba. Dugója lágyan rá szorítatván mint kénezéskor. A ruháról leégvén a borszesz, ismét bemártatik, és meggyújtatik sat. és mindaddig folytatattatik ez, míg el nem fogy a borszesz.

57. §. *A boroknak hamisításáról és megfestéséről. A vörös boroknak ártalmatlan festékeiről.*

Szélesebb értelemben hamisításnak mondhatni minden olyan műtétet, mely által a nemes borok különféle szereknek hozzákeverésével utánoztatnak és az eredetieknek álneve alatt árultatnak; és ebben van fő bűne a borgyáraknak. Mert vagy igaz az, hogy közönséges asztali boroknak is, mértékletesen élvén azokkal, tápláló erejük van, és a nemesebb boroknak ezen felül gyógyerejük és orvosszeri hatalmuk; vagy nem. Ha igaz, úgy a borgyártás, mely az eredeti borok tulajdonait soha sem állíthatja elő, nem csak hamisítás: de valóságos csalás, ha eredeti borok címe alatt árultatnak; mert nem csak haszontalan kiadást eszközölnek a szegény betegnek, de egészségének is ártalmára lehetnek. Az illető kormányoknak legalább annyit kellene tenni, — miként már egyszer előadtam, — hogy kényszerítettének a gyárosok följegyezni üvegeikre hogy azok gyártott borok. És ezt nem téve, és utól éretve, a csalók büntetésével lennének fenyítendőek.

Van azonban a fennírottan kívül oly csalás is, mit a mérgezés kisebb nemének lehet mondani, és ez a savanyús bornak ólomcukorral keverése, hogy az jobb ízűvé tétessék, mely főfájást, és ki tudja, milyen belsőrészi hibákat nem okoz. Ezen visszaélés rendszerint némely lelketlen bormérők által gyakoroltatik, kik rajta kapatván, nagy büntetést érdemlenének.

Megismertetik ólomcukorrali keverése bormérő által a bornak szokatlan, kissé visszás édessé-

géről; de vegytanilag, ha néhány cseppnyi büdöskömáj cseppentetik egy pohár gyanús borba. Ha ólomcukros az, tüstént fekete üledéket ver; ellenkező esetben csak kevésbé veszíti el a bor tisztaságát és színét.

A meszes fajta ásványokkali keverését főleg ecetesedő boroknak, milyenek kréta, gipsz, az állati meszes részletekből: összetört csigahéj, halcsont és rákszem, megismerhetni, ha ilyen pohárborba egy kevés hamuzsír tétetik, ekkor ritkás fehér porformában száll a fenékre.

Némelyek a boroknak valószínű borszeszszeli javítását is hamisításnak tartják. Ha a borszesz valószínű borból készítették, rokona az a bornak, s vele azonosodván, s a hiányzó erőt pótolván, általlátszik ártalmatlansága.

Julien francia nagy-borkereskedő és borász (oenolog) mondja jeles művében, hogy déli Franciaországban, hol különben meglehetősen erős borok termenek, azokat borszeszszel még erősebbekké is tenni szokták a vevők kívánságához képest. Főleg tartja ezt közönséges boroknál (milyenek lapályokon termett boraink), melyeknek színe is homályos szokott lenni, és nyúlósodásra hajlandók. Ezeknek nem csak ízét javítja: de megritkítván mintegy a bort, színére is jótékonyan hat.

Julien hibának tartja igen tüzes borokat is borszeszszel látni el; de olyanoknak, melyek bel-tulajdonuknál fogva egy évnél alig állhatnak tovább valószínű okszerű tettek tekintetében. Mondja tovább hogy némely helyeken Auvergneben, hol egyéves borok is gyakran romlásnak indulnak, 100 itcébe 6 itce 21 fokú borpálinkát öntvén, négy évig is jól

elállnak. Megjegyzendő, hogy ezen keverést a borokkal igen fiatal korukban, első tüzes forrás után legsikeresebb tenni, noha később sincs ártalmokra. (Ezeket már én többször emlitem).

A veres borok korosodásukkal együtt világosabb színűvé, de jobb ízűvé is válnak. Némelykor az új borok sem olyan sötét veresek, melyet némelyek szeretnek; s ily esetben növényi festő szerekhez folyamodnak a veres szín sötétítésére, melyenek például a fekete afonya gyümölcse (Heidelbeeren), a bodzabogyó, és a berzseny. Egyes borismerők a meszterkéltszínű bort ízéről is megismerik. Az ily borok sok üledéket formálnak a hordóban, vagy butellákra levontan, sőt a pohárban is, ha több ideig vannak abban. Fekete afonyabogyóval festett borok az ajkakát is némileg kékre festik meg. — A bodzabogyó festéke ártalmatlan.

En 1817-ben Keszthelyen a gróf Festetics által alapított gazdasági tanító-intézetben lévén, mint fiatal ember figyelemmel kísértem az ilyen dolgokat már akkor is, és ott egy erdélyországi Dézsi nevű társammal beszélgetvén e tárgyról, monda, hogy náluk itt és ott szokásban lenne a festő szőlő, mit Magyarországon purcsinnak hívnak, szőlőszem héjait megszedni, magvoktól elválasztani, és a purcsin szőlőlevéllel felöngyeltve, lekvárrá főzni. Ebből annyit vesznek, mely a festendő vörös bor sötétebb színét eszközli, fölritkítva elébb a festendő borral, s a hordóba öntve, s összekeverve, jó eredményhez szoktak jutni. Jól befedett edénybe az ily lekvár sokáig eltartható.

En soha sem kísértettem ezt meg; de nagy rokonszerűséget, és ártalmatlanságot találok e tárgyban,

s méltónak tartom megpróbálását; és még azt teszem hozzá, hogy ezen természetes festékekkel élést legcélosabbnak vélem mindjárt kiforrásuk után munkába venni a boroknak, de később sem lehet ez ártalmas.

A fehér borokat tetsző sárga színűvé tenni égetett cukorral szokták; mi ugyan az egészségnek nem árt: de többre becsülendő a bor a maga természetes valóságában.

Van még a vörös boroknak egy ártalmatlan festési modora t. i. a legsötétebb színű szőlőfajok gerizdjeiről leszedetvén a szőlőszemek, s ezek kitaposztatván és sajtóztatván, a musttal ismét összekevertetik a szőlőszemek héja, s hordókra öntetik, vagy a héjak szárazon tétetnek, tolatnak a hordó aknaján be a mustba. Erjedés által a bor kiszedi a szőlőhéjak festékét, és szerfelett sötétté válik, a nélkül hogy túlzott fanyarságú lenne, mit az erjedő bor a timsóval teljes csutkákból szokott kiszívni.

Az így készített bor decemberben lefejtetik, a szőlő héjai pedig, fölvétetvén a hordó feneké, kisajtóztatnak és a többi borra egyenlőn elosztatnak.

Ezen felette sötét színű vörös borral vagy mindjárt, vagy később a világos színűek megfestetnek. Jó, tartalékban ilyent mindenkor félretenni.

Lehet a leszemelt sötét színű szőlőszemeknek kisajtolt borát fehérre is hagyni, és a festékeknek szánt boros hordókat szőlőszemhéjak által mintegy erősíteni. Hogy mindezek egy kevés munkába és időtöltésbe kerülnek, igaz; de a jó eredmény gazdagan megtéríti azokat.

IV. SZAKASZ.

A magyar borkereskedésről, szenvedő (passiv) állapotának tevőlegessé (activ) változtatásáról.

57. §. *A magyar borkereskedésről hajdan s a jelenkort megelőző időkben.*

Hogy a bortermelés, midőn ősapáink elfoglalták Pannónia földét, már szinte ezer éves volt hazánk magaslatain, történelmi adatok bizonyítják. De miként állt a borkereskedés, nem tudhatni, csak következtethető abból, hogy a bortermelés felette nagyhasznú vala, mi kereskedés nélkül nem történhetett. Nagy Lajos dicső királyunk idejében is már 10,000 darab arany volt az egri puspökség tizedváltsága Zemplénben; Cornides okirati gyűjteménye szerint pedig egész birtokok adattak egyes szőlőkért a hajdan korban. Ezekből kitűnik, hogy Árpád származású fejedelmeink alatt is már élénken folyt a borkereskedés honunkban.

Láttuk azt is a hegyaljai borokról értekezve a II-dik Szakaszban, hogy a XVI-ik században, s s hihető, azelőtt is, Pest volt a magyar borkereskedésnek fő pontja, hová nemcsak a belföldi nevezetes borok, de külföldiek is szállítottak, oda gyülekező

lengyel és silezita borvevők számára. Azon időkből tehát, a határvámok kevésbé lévén divatosak, aránylag más gazdasági ágazatokhoz képest, a bortermelés és azzali kereskedés igen nyereséges lehetett. Világos az is, hogy azon időben a termelők, és honi borkereskedőink tevékenyebben üzérkedtek, mint a későbbi korszakokban, melyekben már korlátozott a kereskedelmi forgalom.

Úgy látszik, honunkban a borkereskedési zavarok akkor kerültek elő, midőn több tartományokkal jóvénk kapcsolatba s minthogy minden ország, saját rendszere szerint kormányoztatott, és Ausztria mint bortermelő ország is szerepelt, igyekeztek annak a kormányba befolyó rendei, a magok javáért, a magyar borkereskedést elnyomni, mi sokszor sikerült is, s akkor elhervadt a magyar szőlőmivelésből haszonvétel virágzása. De a magyar rendek indítványozására, többször közös uralkodóink segítettek a bajokon.

A XVII., XVIII. században, főleg a szepességi szücsök, eperjesi, kassai kereskedők szerepeltek tevételesen borkereskedéssel külföldön, kik a lipcsei vásárokon is megjelenvén, tokaji, egri, budai, sat. borokkal is, részint prémbörököt, részint egyéb portékákat cseréltek, részint kész pénzért is árulták azokat. A szepességiek még a jelen század elején is haszonnal folytatták a borkereskedést, s úgy látszik, az európai béke létesülésekor, midőn a magas határvámok ismét lábra kaptak, s a magyar viselet is megszűnt divatos lenni, csekélyedett a mostani állapotra, mit némely felföldi borkereskedők napfényre került borhamisításaikkal még inkább növeltek.

E korszakban a magyar borkereskedés emelésére többször alakultak össze társaságok, de közülök egy sem juthatott erős lábra, mikről Horvát Mi-

hály Ipar és Kereskedelem sat. című könyvében következő előadásokat teszen.

„Első volt, melyet dr. Fukker a század elején iparkodott fölállítani, de elhalt az, mielőtt megszületett volna. Nagyobb állandósággal biztatott az, melynek Schweighardt lovag, herceg Bretzenheim mint hegyaljai nagy birtokos, Eszterházy Ferenc, és Miklós grófok, és Wekbekker 1804-ben a kormány egyeztetével veték meg alapját. Ezen magyar éjszaki borkereskedő egyesület címét vitelő társaságnak első célja volt, az Oroszországban igen kedvelt magyar boroknak keletet szerezni. A társaság 12 évre s 500 forintnyi részvényre volt tervezve, a tőke 300,000 forintra alapítottatott. A király, annak alakulását segitendő, Gyürky torontáli főispányra bizta a hivatalos felügyelést. A pénzek beszedése s kiadása a bécsi kölesön- és váltó-bankra volt volna bízandó, s az ügyvivőség Bécsben hiteles tőzsérre ruházandó. A társaság azonban több okoknál fogva nem alapíthatta meg magát. A magyar, előítélettel viseltetett ezen egyesület iránt már csak azért is, mivel magyar címe mellett is Bécs tüzeték ki közép pontjául; s e bizalmatlanság, a Bécs és Magyarország közti kereskedési viszonyok akkori állapotában nem is volt alaptalan. De már a kibocsátott programma sem volt kielégítő, némi színét viselte az magán egy károssá válható egyedárusságnak; ez, s az a homályos határozatlanság, mi a tervben, a részletnek tekintetében uralkodott, nem szerzhetett annak részvevőket. Némely lépéseket azonban mégis tőn e társaság. Orosz-, Svéd-, és Poroszország politikai viszonyai igen kedvezők voltak reá nézve, s az engedmények, melyeket ezen országok kormányaitól nyert, más belkörülmények közt virágzatra emelik vala borkereskedésünket. A tár-

sasági igazgatóság t. i. nemcsak szabadságot nyert a magyar boroknak a Poprádon és Visztulán szállítására, hanem ezen kiszállított borokra nézve, az elbingeni árúmegállítást eltörlését is eszközölte, más részről pedig a porosz még mindig magas bevételi vámokat, hordajátul csak 16 garasra szállíttatá. A svéd király már előbb kedvező feltételek alatt engedte meg a magyar borok bevitelét. Mily hasznot várhat vala e társaság, ha megállapodik, Oroszországból? láthatni abból, hogy hivatalos vámjegyzék szerint Sz.-Pétervárra 1804-ben egy milliom kilencszázezer rúbelnyi, azaz több mint három milliom forintnyi bor vitetett be. A Schweighard által Oroszországba tett próbaszállítások azonban mégsem elégiték ki a reményeket, de az akadályok leginkább physikaik lévén, idővel elmozdíthatattak volna. Sikeresebb volt a Svédországba tett kísérlet, mi azonban a társaság elenyészte után nem folytattaték.“

Gergely Berzeviczy ~~Czöngör~~ 1807-ben fogta föl újra az éjszakai borkereskedés ügyét, s kedvencz eszméjének, az éjszakai hajózásnak megkezdésére példát nyújtandó, a Poprádon, Dunajecen, Visztulán borszállítást tett Varsóba. De ezen még szabályozatlan úton annyi akadályra talált, hogy kísérletét sem maga, sem más nem ismételte.“

Az érintett nagyobb szerű vállalatokat e század elején kisebb szerű borkereskedelmi tevékenység követte, t. i. főleg a miskolczi görögök közül néhányan, Lengyelhön főbb városaiban, főleg Varsóban, borkraktárakat alakítottak, melyekből nagy hasznokat vontak, hegyaljai borokon kívül egri, budai, érmelékivel is kereskedvén; de részint a bekövetkezett magas határvámok, részint fényűzésök miatt elgyengülve megszűntették kereskedésüket. Egy időben velök néhány hegyaljai izraelita család is tön ilyen

vállalatokat s részint mértékletesebb életmód, részint ügyesebb kereskedelmi intézkedés, és főleg azon körülmény, hogy Orosz-, Porosz-, és Lengyelországban lévő felette nagyszámú hitfelekezetőkből elieknek fogyasztását keresztyén ki nem elégítheték; úgynevezett kóser borokkal csak ők kereskedhetvén, a mai napig nemcsak nem fogyott ezeknek száma: de gyarapodott. Egyik társok honn ülve teszi a bevásárolásokat a szorúlt bortermelőktől, némelykor uzsorás vételeket is téve, másika kint, lehető magas áron téve eladásait, a jólétnek, gazdagságnak nem csekély tetőpontját érték el.

Felekezetiségök a külföldről bejövő legnagyobb részt izraelita borkereskedőket is magához vonja, s alkuszok csalfaságai által is segítettve, túlszárnyalják a termelők érdekeit, mi miatt ezek főleg a Hegyalján sorvadó állapotra jutottak.

Még a jelen század két első évtizedében is, moszka és lengyel földbirtokosok magok is megkeresték a Hegyalját s Eger, Miskolcz vidékeit, de részint a magas vámok bekövetkezése s villongások miatti elszegényedés miatt egészen abban hagyták a borkereskedést, s mondhatni, most izraeliták kezében van, kik őket is a termelőket is fejve, csak annyiban vannak hasznára a termelő közönségnek, hogy ennek tétlensége miatt a borok hon nem vesznek átáljában el, de legalább egy harmadát megadják érdemlett áruknak. *) Jelenben a Hegyalja vidékén a borkereskedést üzö izraeliták, mint szőlőbirtokosok is szerepelnek, s meg kell vallani, nagyobb részt példásan utána látnak művelési dolgaiknak, másoknak is utá-

*)Az izraeliták azzal is sokat nyernek, hogy sokkal ügyesebb pincegazdák a termelőknél.

nozásra méltó jelt mutatván, takarékos életmódjokkal, és a munkáltatásbani felügyelettel; mert hogy sok bortermelő azért nem lát hasznot, mivel fel nem ügyelvéen embereire, drága pénzért felényit sem dolgoznak, mint illenék, kétséget nem szenved. A vidéki szőlőbirtokosok pedig többször megbizottjaik által rongáltatnak.

A fent előadott borkereskedőkön kívül, bortermelő vidékeinken számosan találhatunk a bortermelők közt is úgy nevezett passiv kereskedők, kik magok termésain kívül másokét is öszvevásárolván bevárják, midőn vagy nagyobb fogyasztás és pénzforgalom, vagy terméketlen évi járandóságok miatt, a borok ára felszökik. Ily vállalatok is igen nyereségesek, ha magas kamatú pénzzel nem történik a bevásárlás, és szükségesek jó ó borok tartása nézetéből.

A fentebb előadott izraelita kereskedőkön kívül nem nagy mértékben ugyan, de mégis érkeznek lengyel, főleg Siléziából s Poroszországból keresztény borvásárlók is, kik Lengyelországon kívül más országokba is szállítják borainkat. Kitünőbb figyelembe veendők néhány bécsi és pesti borkereskedők is, kik más országokba, Amerikába is tettek és tesznek borainkból szállításokat, s magoknak, s minékünk hasznot, borainknak becsületét nevelik. Kiemelendők ezek közül a Lenkai és Schwarzer borkereskedő házak Bécsben, Jalic Pesten, a Selbsterház Boroszlóban stb. stb.

58. §. *A borkereskedés állapotáról jelenben, s a léte-sülő buda-pesti borcsarnok és hegyaljai részvényes bor-kereskedési társulatokról. A belföldi borkereskedők boldogulásának fontosságáról külföldiek irányában.*

Mi a honi borkereskedés állapotát illeti a jelenben, egy jobb jövőndő hajnala derült fel. Ugyanis miként feljebb láttuk ezen keresetágnak változékony ágát majd felvirúlásra, majd elhervadásra, főleg a határvámoknak kedvezésre vagy elnyomásra intézett állapota okozta, s mint az előszóban is említém, ő cs. k. Főlsége Ferenc József, a birodalom részéről megszüntette a határvámokat, és már érezhető is a külföldi kereskedők élénkebb forgalma, a bor árának a szőlőmivest jobban jutalmazó magasodása, s bizton remélhetjük ennek így maradását. Ő cs. k. főlsége a nemesebb bortermelést előmozdítandó célból gazdasági egyesületünket is megajándékozta 10,000 pengő forinttal, melyen oly alkalmas hely szereztetett a sz. Gellért hegye oldalán Budán, hol minden nemesebb szőlőfajtáink külön természetvén, külföldi hires faj is plántáltatván, és mustjok külön szüretvén, hasznos tapasztalatok tétethetnek.

Most tehát már némely borkereskedési visszaélések, borgyárosoknak káros működése elleni intézkedések, hol szükséges, a borkezelésnek vagyis pincegazdászathoz igazítása, borkereskedésünknek bel- és külföldön tevékeny (activ) lábra állítása van hátra. — A borkezelés, pincegazdászathoz javítása nagyobbbrészt egyesekre tartozik, a tevéleges borke-rekedelem létesítés azonban egyesek erőjét túlhaladja, és csak nyilvános alapszabályok szerinti részvényes borkereskedési társulatok által valamint egyes, és több belföldi borkereskedők szövetkezése által létesíttethetik. Részemről nagy különbséget találok a boroknak jó ároni kelése esetében is, ha az bel- vagy

külföldi kereskedők vállalatai által idéztetik elő. A honi borkereskedők által tett nyereségek az országban maradnak, honfi társaink boldogíttatnak általa; a külföldiek nyereségüket magok hazájában használják föl a nélkül, hogy honfitársainknak jusson azokból valami, és ez igen nagy fontosságú nemzetgazdasági tekintetben is.

Isten meg adta érnünk, hogy bár a fennirt borkereskedelmi részvényes társulatoknak virágzásával nem dicsekedhetünk, de mondhatni, fakadának, vagyis bimbózásnak indult több jeleseknek meleg részvételénél fogva ezen hasznos dolog is, és magán borkereskedőink is nagyobb tevékenységre buzdultak föl külföldrei kereskedésükben.

De társulati borkereskedelmi vállalatainknak kifejlése történetét a maradékkal is, azokkal is, kik járatlanabbak e tárgyban, óhajtván közleni, következőkben terjesztem elő azoknak mivoltáról értesítőseimet.

Ezen század harmadik évtizedében, a magyar gazdasági egyesület, és pesti kaszinó kebeléből keletkezett egy berismértető társulat, melynek raktárába a szőlőbirtokosok különféle nemes boraikat küldötték eladás végett. A kezelés a casino udvarmesterére, később egy kereskedőre volt bízva, kik a borkelésben járatlanok valának, s a beküldések is kezdetbeni élénkségökből alá szállva, sem kellő pincékről, sem pénzalapról nem gondoskodván, a vállalat rövid élete után meghalálozott, kegyes óhajtsképen azonban fölmaradt, több jelesek kebelében, a magyar borkereskedést valami úton módon virulásra gerjesztteni.

1852-ben Bécsben ismét megpendítettett Schwarzer úr indítványára egy a birodalom nevezetesebb boraival, és így legnagyobb részt magyar borokkal,

részvényes társulati kereskedés Weinhalle (boresarnok) cím alatt. Több magyar birtokosok is gyülekeztek a tanácskozmányra, de a dolgot többen még korainak tartották. Havas József ö nságának nézete szerint, mint jeles Gazdászati Lapjainkban ő szintén nyilvánítá, a magyar borkereskedési egyedárúskodás felmaradásárai törekvésből származtak. Mégis sikerült egy bizottmányt kinevezni, mely a programot, alapszabályokat elkészítvén, a magas kormánynak előleges bejelentés mellett bemutassa, s köz tárgyalás alá vétesse. De kilenc hónap eltelésével is, se híre se hamva nem lett ezen borkereskedelmi társulatnak, melynek a tervezet szerint fiókjai is állítottak volna föl, a birodalom nevezetesebb bortermelő helyein. Életének tehát semmi jeleit nem adván ezen vállalat, egy halva született gyermeknek vala tekintendő.

Havas József ö nagysága, ki szinte sokat várt ezen mozgalomtól, s részt is vett az első tanácskozmányban, nem csüggedt el hazája irányában s a Gazdasági Lapok útján indítványba hozta egy részvényes borkereskedési társulatnak létesítését Budapesten, a maga eszméi szerint, s tervezetét programba foglalván, fentisztelt lapjainkban köz tárgyalás és megvitatás végett 1853. január 16-ká kihirdette, óhajtva mások nézeteivel tökéletesítését. Többen szólaltak föl javítólag, és helyeslőleg az indítvány irányában a Gazdasági Lapokban, melyeken túlhaladva, a fentisztelt indítványozó nagy tiszteletre méltó következetességgel határidőt tűzött a magas kormány engedelmével, a rokon érzelműeknek tanácskozás végetti egybegyűlésére Pesten 1853-dik évi december 27-kére, hol egy bizottmány neveztetett ki a legfelsőbb helyre terjesztendő alapszabályok kidolgozására, alkalmas pin-

cék keresésére, s a mikénti eljárás közlésére, mik szerint a kívánt cél minél előbb eszközölhető lenne.

A bizottmány a kitűzött határidőre jelentést tett eljárásáról, és beadván 1854. január elején a kidolgozott alapszabályokat, s azok megvitatattván a közgyűlés által, a magas kormányhoz fölterjesztettek, honnan a múlt 1855-ik esztendő augusztus 1-ő jén azon megjegyzéssel küldettek vissza, hogy az alapszabályokhoz előrajz csatoltassék, és az alapszabályok a kitűzött észrevételek szerint módosíttassanak, s terjesztessenek föl.

Ezeknek kidolgozása küldöttségekre bízott, de megállapodni nem tudván, most Havas ö nsága maga dolgozza azokat, bebizonyúlván jelenben is az, hogy többnek egy elméleti művet készíteni bajosabb; egyes dologhoz értő munkájával könnyebben haladhatni. A jövő József napi vásárra közgyűlés hirdettetett, a kidolgozandó program és módosítások megvitatására, megállapítására, és a magas kormányhoz fölterjesztésére. Adja az ég, hogy minél előbb létrejöhessen ezen magyar iparos vállalat. Azt gondolom hogy ily nemű vállalatok céljainak mivoltát is közleni egy borászati műben szükséges, mit röviden a következőkben teljesítek a már előadottakon kívül.

„Budapesten központi részvényes borkereskedési társulatot létesíteni Budapesti Borcsarnok címe alatt, s abban jelesebb belföldi borainkat nagyobb mennyiségben pénzért és bizományban összevegyűjteni, s azoknak biztos, minél jobb ároni előadását eszközölni. A nemesebb szőlő- és bormivelésnek módjait közzé tenni, alkalmas pincemestereket nevelni.“

„A társulat 2000 kétszáz pftos részvényre van alapítva. 500 részvény-aláírással alakultnak jelenti ki magát. Részvényes lehet termelőkön kívül min-

den ügybarát, ki ilynemű vállalatok iránt rokonszenvvel viseltetik, remélve ez által a bortermelésből hasznok, úgy az egyes részvényesek betett tőkéinek nyerőleges gyümölcsözését is.“

„Az egybegyűjtött borokat szabadkézből áráron kívül, hordókban és butelliákban évenként két pesti vásárkori árveréssel is eszközli, s egy boráruló boltnak föllállításával Pesten, melyben különféle hazabeli nemes borok árultatni fognak.“

„Külföldi borkereskedésünk előmozdításáramustrák szétküldésével, árjegyzékek közre bocsátásával, és külföldi lapokban gyakori hirdetésekkel, mennyiben idővel kívánatosnak látszanék, utazó egyének által is, a fogyasztók figyelmét ismételve ébreszteni, és az eladást kezdetben bár némi áldozattal is erélyesen előmozdítani törekszik.“

A Budapesti Borsarnok indítványoztatása előtt, mely 1853-ik évi jun. 2-ikán jelent meg a Gazdasági Lapokban, a hegyaljai több szőlőbirtokosok, és öt tekintélyesebb városok u. m. Tokaj, Mád, Tály, S. Patak és S. A. Ujhely képviselői 1852-ik évi october 21-ikén Tályán gyűlést tartván, fölírást szavaztak herceg Bretzenheim Ferdinánd, mint egyik legnagyobb birtokos és B. Sennyey Pál ö nmságokhoz, ki szinte birtokos a Hegyalján, és a magas kormány közelében töltvén az év egy részét, hogy eszközlenek engedelmet egy a Hegyalján, főleg bortermelők által föllállítandó részvényes borkereskedési társulatra, miután a visszaélések és egy elgyengült állapot felüldülését egyesek nem létesíthetik, de többek öszveszövetkezése által töténhetik.

Ezen fölírásban némely okai a hegyaljai borkereskedés és szőlőmivelésből haszon-hanyatlásának

előadatnak, u. m. a boroknak ki nem tarthatása boldogabb időkre, a bortermelők pénzsüksége miatt, és 2-szor az alkuszoknak káros működése a borok eladásakor, és uzsorás pénz-előlegezések általi lekötélése a termésnek főleg izraelita borkereskedők által. A részvény 50 pftra határozatott.

A fennelőadottakra herceg Bretzenheim és B. Sennyey Pál ö nságok 1833-ik év april 10-én válaszoltak, melyben a bizalmat megköszönvén, egyszermind figyelmeztették a hegyaljai bortermelőket, hogy ugyanezen év utolsó napjaiban, Havas József ö nsága, a budapesti Borcsarnok ügyében téve a Gazdasági Lapokban programjának kihirdetését sat., halasztanák el ezen társulat alakulatáig az indítványnak tárgyalását, igérvén egyébiránt a magas kormánynál teendő lépéseknek el nem mulasztását egy a Hegyalja kebelében tartandó köztanácskozási határidőnek kitűzésére.

Ugyan ezen évi sept. 13-ikán hirdeté ki a fentisztelt két méltóság, a magas kormány által kinevezett királyi biztos Bujanovics Eduárd jelenlétében october 30-án a Mád városában tartandó köz tanácskozási határidőt, hol egyszersmind szőlő- és borkiállítás is tartatott, és a társulat első elnökének a többször tisztelt herceg, másod elnökének B. Sennyey Pál választattak. Miután pedig a Borcsarnok létesítve nem volt, annak bevárása végeztetett, és következő évben Tarcalra tüzetett a gyűléstartás, szőlő- és borkiállítás határideje. 1855. évi october 26-ikára S. A.-Ujhelybe, mert a budapesti Borcsarnok akkorig sem alakúlhatott. Herceg Bretzenheimnak a nevezett gyűléselőtti meghalálózása, mit nagy veszteségnek tartott mindenki, gróf Andrássy Györgynek elnökül választását következtette, kinél méltóbb egyéniséggel a gyászos hiány ki nem pótolthatott azon nagy ér-

deménél fogva is, melyet nemzetünk irányában többször tanusított. Részint a szüreti foglalkozások, részint Ujhelynek a Hegyalja tulsó végén léte miatt, a a gyűlés kevesek által vala látogatva, s 6-ik novemberre Mádra tétetett által, hol hallomás szerint, a borkereskedelemre nézve irányul vett budapesti borscarnok meg nem alakulta miatt, a gazdasági térre szándékoltatott átvitetni a társulat működése, boldergabb kifejlésekig.

Az előadottakból látszik, mintegy vajúdása a társulati borkereskedés megszűntetésének; de azt hiszem, hogy ha ernyedetlen kitartás fogja a rokonérmelműeket lelkesíteni, meg kell annak születni.

Megjegyzem itt azt is, hogy a jelen, és a század elején próbált társulati borkereskedés közt, azon nagy különbség van, hogy akkor nagy tömegekbeni kiküldése vétetett munkába a boroknak, vagyis teljes activ borkereskedés elhanyagolásával a belföldi kereskedésnek. A jelen vállalatok szerint pedig a kitűzött cél, a külföldi vevőknek honi tűzhelyeinkhezi édesgetése, figyelmeztetése által szándékoltatik elérteni s ebből következő nagyobb kelendősége borainknak.

Szerintem a kívánt cél a kettőnek egyeztetésével lenne elérendő, t. i. én nagytömegű boroknak kezdetbeni kiküldését helyesnek nem tartom, mint a különben általam is mélyen tisztelt Berzeviczy György vagy a Bécsben székelte éjszaki magyar borkereskedési társulat tette. De azon pontokra, melyeket már a régi tapasztalás nyerőlegeseznek bizonyított, mint St. Pétervár, Stokholm, és még más muszka s lengyelországi nagy városok *), néhány ezer butellás borokat

*) Anglia, Holland, Dánia, Poroszország stb. fővárosai-ban is kellene, s lehetne próbát tetetni.

szállítani, s ottan szilárd állású kereskedőkre bizni, árultatását néhány percent díj- engedtetéssel célosnak vélném, s elfogyasztatván, más küldeményekkel folytatni azt, két okból

1-ször. Azért, mert hordónként venni bort kevés embernek van kedve és pénze külföldön is, apró részletekben majd mindenkinek.

2-szor. Azért is: mivel üvegekre vont kis részletekbeni árulása a bornak nagy rendeléseket ébreszthet külföldi fogyasztókban, és borkereskedőkben. Én ebben találnám azon közép utat föltalálhatni, melyre az alakuló félben lévő részvényes borkereskedési társulatoknak törekvését irányozni kellene, ha t. i. létre jöhetnek.

Én a hegyaljai társulati borkereskedés alakúlhatásáról sok kedvezőtlen hallottam, mit én épen ellenkezően hiszek és ismérve az ottani elemeket, sokkal könnyebben sikerülhetők vélem a Hegyalja kis körében, mint a budapesti Borcsarnokot, mely az egész ország nevezetesebb boraival kereskedelemre tűzte ki célját. Én egyáltalában nem helyeselhetem azt, hogy a hegyaljai vállalkozók a budapesti Borcsarnok létesülésére várokoznak, holott a hegyaljai helybeli körülményekhez, borainak sajátságaihoz, piarcainak mivoltához képest, különböző programjának, különböző alapszabályainak, különböző kezeltetésének kell lenni. Hallottam ellenvetni azt is, hogy hiányzanék ott a pénzerő. Én ebben is ellenkezőt hiszek, mert ha ott azon hurok pendítettnek meg, melyek eddig szóba sem jöttek, lesz anyagi erő elég, csak elhatározott bátorsággal, tevékenységgel, dologhoz értéssel gyakoroltassék. *)

*) Azon fentebbi megjegyzésem némi fölvilágosítására, hogy nem minden alkalmazható a Hegyalján, mi Budapesten

Jelen munkám megjelenésekor e tárgybeli nézeteimet a programról, alapszabályokról a Hegyalja, mint szülőföldem, a hegyaljaiak mint honfi társaim iránti tiszteletből, a Gazdasági Lapokban közzé teendém, mint olyan téren, hol ezen tárgy megvitatathatik s nyom veretik mintegy ezek által a társulat megindíthatására.

Végre meg kell jegyeznem, hogy azon csekély tevőleges activ borkereskedést, mely Magyarhonból tétetik külföldre, t. i. kik ott borrházakat és borárulásokat tartanak, miként már a feljebbi §-ban is láttuk, néhány hegyaljai zsidó családokon kívül más nem teszi és gyakorolja, tudtommal. Belföldi kereskedésünknek intézése pedig oly hiános, hogy nemesebb fehér és veres borainkat nélkülözni kell a haza azon részeiben, hol azok nem termenek még akkor is, midőn az egészségi viszonyok, döghalálosan dúló betegségek az azokkali élelt felette szükségessé tennék. És ezen körülményeket fölhasználván a borgyárosok, miként a következő §-ban látni fogjuk, észrevétlenül elhatalmasodnak, majd minden nagyobb városainkban árultatván műtermékeiket ál neve alatt

célos, előhozom a borárverelést, mi ott igen jó sikerű lehet, a fogyasztó nagy publicum helyben léte végett. De a Hegyalján, a kincstári borárverelések sikertelen volta ellenkezőt bizonyít, miután itt az árverelők száma nagyobb részt bel- és külföldi izraelitákból áll, kik többnyire minden parthie bor kitételekor egymás közt megegyeznek azon, hogy megvén egy közölök, azzal a többiek megosztóznak, s az árverés lanyhán foly. Es nagy becsületére válik a tokaji uradalombeli gazda tiszteknek, kik egyébiránt a szőlőket is jobban műveltetik mint annak előtte történt, hogy 1852-ben fölterjesztvén a zsidók árverési modorát, azt javaslák: becsültesse meg a borok részrehajlatlan birtokosok által; ők azon alúl soha, reménlik, mindig feljebb adandják el az uradalmi borokat.

eredeti borainknak, vagy híres külföldi borok helyett, melyek az eredeti borok orvosszeri hatalmával nem bírván, haszontalan pénzkidrást, nem egyszer nagyobb betegséget idéznek elő.

A legnagyobb mérvben ohajtandó tehát, hogy hazánk bortermelői és jóhitelű, nem egyedáruszkodó borkereskedői *) elébb a hazai szükségletet ellátva, külföldön is kezdjenek az alább megírandó francia modor szerint kereskedelmi vállalatokat.

59. §. Miként üzetik jelenben a borkereskedés külföldön a franciák s őket követve németek által, kiket utánozni nekünk is kell, és a borgyárok által hazánkban is nagy kárával termelőinknek.

Részemről külföldön a létesülő budapesti Borsarnokhoz és a hegyaljai részvényes borkereskedési társulatokhoz hasonlót nem ismerek, mert a Portugálban létezett oportói, szabadalmaivali visszaélései miatt 1833-ban megszüntetett. Egyesek, vagy két-három, s több borkereskedőnek szövetségését minden bortermesztő országban találhatni, kik belátá-

*) Jó hitelű kereskedőnek tartom azt, ki örömet fizeti a termelőnek boraiért azon árt, mely belé tett tőkéje kamatját, miveleti költségeit tisztességesen jutalmazza, nem értve ez alatt könnyelmű elszórását pénzének. Egyedáruszkodónak azt, ki pénzelőlegezéseit úgy teszi, hogy abból nemcsak uzsorás kamatot nyerjen, de előlegezést nem téve is, fortélyosságával, alkuszok eselszövényességével, egyedül a maga hasznát tekintve, a bortermelőtől tőkéjét, miveleti költségeit, fáradságát nem jutalmazólag csikarja ki borait; és eladásaiiban is nem elégszik meg a tisztességes nyereséggel: de más vállalkozók boldogúlhatásának is ellene dolgozik, s megbizatván bevásárlásra más külföldiek által, kötelességét önzőleg teljesíti, magasabbra számítván bevásárlásait.

sukhoz képest folytatják mind belföldjökön, mind a világ egyéb számos tartományaiban üzletöket. Divatos-sá lett ily kereskedőknél, sőt bortermelőknél is boraiknak nyilvános árverésekeni árulása, mi nagyon kedvező sikerrel megyen ott, hol jobbról balról, s mindenfelől népesebb városok fogyasztásai történe- nek, sőt a fogyasztó külföld, s talán távolabbi vidé- kek fogyasztói is vásári alkalmakkor öszvegyülnek, vagy e nélkül is, a hirdapokban tett hirdetések szerint.

Egyébiránt, hogy mind Franciaországban, mind Németországban szabad kézből, mind termelők, mind a borkereskedők tesznek eladásokat, és bevásárláso- kat, említeni is alig szükséges, de legtöbb esetben az árulások üvegekre vont borokkal gyakoroltat- nak, *) mind belföldjökön, mind külföldre tett szál- litmányaikkal, még pedig nem csak olyanokkal, kik azt nagy mennyiségben veszik, de bizományban adva is hiteles kereskedőknek, néhány száztöli engedély- lyel, kik azt aztán apránkint, üvegenkint árulják el. Ezen modor szerint fogyasztatik el legtöbb bor épen úgy, mint a sóbányákból nagy tömegekben kiásott sómennyiség fontonkint, latonkint használtatik föl.

Ha például burgundi, bordeauxi, vagy rajnai borok csak hordó számra árultatnának, temérdek ember, ezek között magam is, soha sem kóstolhatta volna, mert hordókkal vételre csekély pénzü ember a maga fogyasztására soha sem lenne képes, de üvegenkinti itcés, messzelyes részletekben, vagy lakomázási vagy betegségi esetekben, egy két üveg ritka bort csak megveszen, és ilyen sok adás-vételből

*) Franciaországban a hordókban eladott borok is itcés üveg mértékre számíttatnak, t. i. hány 100 üvegni van a hordóban.

kerül egy nagyszerű fogyasztás, és forgalom, mely jótékonyan hat ki nem csak az üzérkedőre, de a bortermelőkre is.

Főleg a francia, s az őket utánozó német bortermelők és kereskedők, ellátják a magok honát is mindenféle boraikkal, hol arra szükség van üvegekre vontan; fölkeresik vagy fölkerestetik más országoknak, sőt világrészeknek is fogyasztási pontjait, s nyereséges üzletet kezdenek hol csak lehet, és ha a körülmények úgy kívánják, vagy megbizottjaikat, vagy társaik egyikét mesze külföldön telepítvén meg, mindenféle formában: hordókban, üvegekben küldik árúikat. És így az életre való franciák, s őket utánozva a németek, tevőleges (activ) kereskedést üznek, mind bent honukban, mind a külföldön, nem várva, miként a köz magyar mondja, hogy a sült galamb a szájokba röpüljön.

Ismerik az üvegekre vont borok fogyasztásának hatalmas modorát honi borgyárosaink is, és tudva hogy fejedelmi bortermesztőink elhanyagolván ezen modort, pezsgőn kívül, gyártott tokaji, ménesi, ruszti csemege borainkat *) bizományban adván rendszerint fűszeres kereskedőknek, hazánknak is majd minden jelesebb városában árúltatják. Sok kereskedők, hol ilyennemű fogyasztás már lábra kapott, az illető borgyártóktól készpénzérti bevásárlásokat is tesznek.

Milyen lábon áll ezen dolog, igaz történetekkel fölvilágosítom. A múlt nyár végén egy nagy alföldi városban fordúlván meg, egy fűszeres boltban, melynek évi kereskedelmi forgalma egy milliomot halad, s kérdve a tulajdonost, vajjon üvegekben árult tokaji,

*) Borgyártóink megtisztelik a külföldet is, mert bordeauxi, burgundi, rajnai, malaga stb. elég kerül forgalomba általok gyártmányaikból közöttünk.

ménesi, sat. borai eredetiek-e, és honnan hozatja? felelé: mind eredetiek, és a tokajit a Hegyaljáról, a ménesit Ménésről sat.; kifordulván azonban a boltból, egyik segéde mosolylyalsugá fülembe: „aposonyi borgyárból.“ És így midőn Tokajhoz hat mérföldnyire volt kereskedése, minthogy ott senki sem árúl üvegre vont borokat, Posonyból kénytelen ellátni magát, mely hozzá 60 mérföldnyire esik, hamisított, álnév alatt készült borral.

A gyártott borokról beszélvén ezen ősszel egy vendéglőssel Debrecenben, ki igen jó borismerő és kezelő, emlité hogy kevéssel együttlétünk előtt nála is megfordultak borgyári biztosok. Ezek pezsgőn kívül, tokaji, ménesi, s a jó isten tudja milyen borokat nem ajánlottak neki. Pezsgőn kívül egyebet nem vett tőlök, s midőn magasztalták gyártott tokaji és ménesi boraikat, felelé, ámbár ilyen borai hiányzanak, de van jó érmelléki bakatora, melynek zamatja, ereje, ize, sokkal nemesebb az ő gyártott boraikénál, melyeket megkóstoltattak vele, s noha nem édes, mégis kedvesebb ízű, és testtápláltara, kedvderítésre hatalmasabban működik, s ha épen édes bort akarna innia, könnyen megcukrozhatja ő is bakatorát, mint ők a magokét. A szóvitában győztes akarván maradni a fogadós, egy nagy savanyúvízes üvegben hozatott ível érmelléki bakatorát, s kínálva a két borgyárosi biztost, kiitták azt az utolsó csöppig, s jó kedvre derülve, bevallák szóval is, a bakatornak gyártmányaiknál jobb voltát. És így már rakott szekerekkel is járnak némely borgyárosok az országban, árulni műtermékeiket azon országban, melyet isten annyi sok áldása közt, a föld kerekségén legjobb borral bővségesen áldott meg, de termelői elmulasztották oly modorban árultatni, melyben

könnyű szerrel hozzá juthatna vagy a jó kedvéből élvező, vagy az elgyengült beteg.

Pár héttel ezután ismét bemenvén Debrecenbe, s egyik másik boltban vásárolván házi szükségre valókat, szemembe ötlött egyikben egy csinos, több polcokra osztott bortartóban, a különféle formájú, barna, zöld, szóval színes üvegekben létező kék, vörös, feketés, szurokkal csinosan leszurkolt boroknak cifra címlapokkal ellátott kiállítása. Volt kiállítva MuskatLunell, Vino Santo, Madeira, Malaga, Johannisberger, Moseli, Bordeauxi, Burgundi, Cyprusi sat. és a honiak közül csupán egy kis zöld, csintalan üvegben tokaji. Még akkor is, ha ezek a címezett helyekről származtak volna, botrányúl szolgálhatott nekem, és másoknak is honi borainknak elhanyagolása, annyival inkább szolgált pedig, mert tudtam, miként már fentebb is láttuk, a borgyárosok biztosainak Debrecen vidékeini megfordulását, s részemről hiszem és vallom, hogy a látott, cifra nagy hirű borokkal egy kezdő fiatal kereskedő eredetiben képességgel sem birhatott magát ellátni, de azok az utolsó csöppig gyártott borokból kerültek. És hogy is ne történhetnének ilyenek, midőn ily nagy városában hazánknak, hacsak érmellékivel meg nem elégszik az ember vagy pezsgővel, másfélét alig találhatni.

El kell tehát ismérni e részbeni hibánkat, s tenni azt, mit más nemzetek tesznek boraik kiállításával, árulásával, mert hogy külföldi eredeti, vagy gyártott vörös és fehér borokat bármely jelentékenyebb városkájában kaphat az ember hazánknak; egrit, budait, somlaít, tokajit stb. stb. pedig alig találhatni, olyan dolog, mit szégyenlenünk kell. Schwarzer urnak a 9. §-bani előadásából is az tűnik ki, hogy a gyártott borokat csupán az eredetieknek versenyztetése által lehet elűzni.

Hanyag borkereskedésünknek még más rossz következése is van, t. i. hogy a fogyasztók nagy részt megcsalván a gyártott borokkal, s azokhoz szokva, ha történetesen eredetihez jut, kivált csemege borainkból, u. m. tokaji vagy ménesi másláshoz, mely természeti tulajdonaihoz képest nem édes, de mind orvosszeri hatalma, mind erője, és bokkrétája kitűnő, nem egyszer tartatik hamisnak, a gyártott cukros bor pedig eredetinek, mert semmi leírások, hirdetések által, legfőbb mennyiségű borainknak sajátságairól a fogyasztó közönség nincs értesítve. Valódi villányinak stb. tartatik a gyártott eredeti hiányában.

Szirmay Antal a Zemplén megyei borokról 1798-ban kiadott jeles munkájában már panaszkodva szól ezen hiány felől. Főleg aszúborainknak kellene ily rövid leírását közleni mind bent az országban, mind a külföld ismeretlenebb vidékeire vitetvén ki, például

„A tokaji, ménesi sat. édes aszúborok, nemesak az évi járandóságokhoz képest csinálhatók kisebb mértékben: de a legjobbakban is, egy része kövér édességűnek, de sokkal nagyobb része kevesebb aszúrészlettel láttathatik el, s nem édes ugyan, de orvosszeri hatalma testtáplálatra, kedvderítésre, a kövér aszúborokéhoz hasonló, sőt nem egyszer túlszárnyalja azokat. Ezen fajtája a tokaji, ménesi, ruszti sat. boroknak máslásnak neveztetik kereskedelmi forgalomban.“ Elő lehetne számlálni a helyiségek neveit is, hol tokaji, ménesi sat. termeltetik.

Mely nagy fontosságú a célos bormívelés és boroknak üvegekbeni kiállítása, 1852-ben a Hegyalján, Bodrog-Keresztúrban, egy silesita nagy borkereskedőnek pincemesterével tartott párbeszédemből is világos, kinek panaszolva hozván elő a hegyaljaiak elöítéletességét, boraiknak seprűjokról le nem hu-

zása, és célellenies hordók tartása miatt, mikről a II-ik, III-ik Szakaszban is értekeztem, és nemesebb fajta borainknak üvegekre vontani arulásának hiányát, felelé: „Önnek igaza van, s azt teszem hozzá, hogy ha boraikat úgy kezelnék mint mi, kik külföldre viszzük, három-négy annyi jövedelmök is lenne szöleikből.“

Előadván borainknak kereskedelmi forgalomba hozatala jobb modorát, most arról értekezendem, hol micsoda piarcok mutatkoznak azokkal teendő kereskedési vállalatainkra.

60. §. *Átalános vázlat, a világ öt fő részében létező bortermelésről kivéve Magyar- s Erdélyországot.*

A világ öt fő részében Európában terem legjobb és több bor, s ezeknek tartományonkinti milyvolta következőn áll, statistikai adatok és gyakorlati hozzávetőleges nézetek szerint.

1) Olaszországban legtöbb bor terem. Évenkinti termését hetvenöt millió akóra teszik, s ezek közt leghíresebb a lacryma Christi, mely a Vesuv tövénél terem, és a falernumi a nápolyi királyságban. A vino santo Lombardiában. Az olasz borok fákra feltuttatott lugasokon termeltetnek. Noha általjában az úgynevezett testes vagy is sűrűbb olajosabb borok közé tartoznak, de nagyobb részök tartalmatlan. Itt semmi kinézés borkereskedésünkre.

2) Olaszország után Franciaország termel legtöbb bort, melynek számát évenkint ötvenkét millió akóra teszik. Itt bor van elég, de mégis kevés azért, mert felette tevékeny kereskedése által megszükitetik. Ők nem várják be azt, hogy az idegenek menjenek hozzájuk borral jóllakni, és bort vásárlani, mert hol csak észrevesznek a világ valamely részé-

ben jelentékeny fogyasztási pontot, rögtön ott termenek különféle boraikkal. Mily mérvben történik ott a kivitel, példáulül fölhozom az augsburgi Ujság 1852-ik évi 137-ik számának mellékleti tartalmát, hol az mondatik, hogy a franciák Californiába egy év alatt, huszonnyolcezer hatszáz harminc, hatvan gallonos *) hordó bordeauxi bort szállítottak, és tizenkét ezer láda (Verschlag) champagni bort. Sokat fogyasztanak ők magok is, mert a bort és borpálinkát szeretik, szóval megközelítik a magyar izlést, valamint fiaink is megközelíték egymást vitézségben.

Franciaországba tehát már eddig is sok magyar főleg vörös bor szállított, és kereskedelmének növekedésével még több fog kivetni. De arracsekély kilátás van, hogy ott borrhaktárakat állíthatnánk, mert tevékenységi büszkesége, és életrevalósága sértetnék meg általa. Fölkeresik ők azt magok, mert első kézből vásárlással nyerőlegesebben juthatnak hozzá.

A francia bortermelésnek öt fő vidékei vannak u. m. 1-ör a bordeauxi, melyek a Gironde departamentnek hat kerületében termenek, és többnyire vörösek, jó fehérek is találatván közöttük. 2-szor. A Roussillon név alatt ismereteseek, melyek a pirenéusi nyugati departamentekben termeltetnek, s ezeknek jelleme a spanyol és más déli tartományok boraihoz hasonlítanak. Ezek felette erősek és hosszú életűek. 3-or. A burgundi, vagyis burgognei borok a bordeauxival első rangúak, többnyire vörösek, de vannak fehérek is közöttük. A burgundi erős borokból pezsgő is sok csináltatik, főleg Beauméban. Ezek főleg Angol- s Muszkaországba, Amerikába szállít-

*) Egy gallon öt itcét teszen s így a fenírt hordók 300 itcések valának.

tatnak, hol az erősebb borokat kedvelik. Burgundban, Bordeauxban magas töveken termeltetik a szőlő és bor, mint nálunk Szerednyén, Szatmár vidékén, és Erdélyország sok határaiban. A Langvedok borok hét departamentben termeltetnek, nagyobb részök hátrább áll a bordeauxi és burgundi boroknál, de egy kis részök kitünőbb amazoknál, u. m. fehér csemege borai főleg Muskat Lunell, Frontiguan és Bessieres. 5-ör. A champagnei borok, leginkább a Marne, Aube, Ardeune departamentekben termeltetnek. A pezsgők közt a Silleri, Versi, stb. stb. legkitünőbbek, melyek általános nevezettel Marne Riviereknek neveztetnek. Epernayban van a legfőbb borkereskedő Mair Morett, kinek pincéiben egy milliom üveg pezsgő tartatik folyvást. Készítenek erősebb úgy nevezett csemegepezsgőket is ó borokból, melyek csak keveset tartanak. A pezsgőkről a 4-ik §-ban is szólottam. *habcsanak*

A francia borok általjában testesebbek a német boroknál. A fenirt öt fővidéki borokon kívül, természetek még alsóbb rangú, melyek nagyobb részt bent fogyasztatnak el. Az angolok számára küldött borok borszeszszel erősíttetnek azon fokig, milyent ők kedvelnek. Több magyar utazótól hallottam, boraiknak a francia borok feletti elsőségét abból következtetni, hogy nagyobb, kellemes kedélyt izgató hatalmuk van mint a francia boroknak.

3) Németország tartományaiban következően áll a termelés. Poroszország termel évenként mintegy négyszáz ötvenezer akót. Bavária egy milliom kétszázezer akót, Württemberg hatszázezeret, Baden négyszáz húszezeret, Saxonia 20,000, Hessen-Kassel 250,000, Nassau 150,000 akót. Öszvesen tehát mintegy négy milliom akót. Ez sokkal kevesebb

mint ott képesek lennének elfogyasztani, de nagyobb része a közönségnek sört iszik. A fenírt csekély bormennyiségnek javából, a Rajna és Mosel vidékeiről, franciákat utánozva, sokat kiszállítanak üvegekre levontan az európai tartományokba s hazánkba is német borkereskedők, johannisbergi, móseli stb. név alatt. Mennyiben a német borkereskedők Magyarországon is tesznek borbevásárlásokat, valószínű, hogy hordókban kivetetvén innen boraink, üvegekre lefejtetve ismét visszaküldetnek más név alatt.

Legkitünőbbek a német borok közt a Rajna vidékiek, mit egy szóval Reingaunak neveznek. Ide tartoznak főleg a Johannisberg, Hochheim, Rüdesheim, Nierensteinban stb. stb. termesztettek, s ezek mind fehér borok. A móseli fehér borok a Mósél folyótól veszik nevüket, legjobbakkal tartatnak a Chus vidékiek, Kragen, Wehlen, Zelmigen, Trier, Berkastel stb. termései.

A nekári borok a Nekár vizétől veszik neveztöket, melyek számos mérföldnyi vonalban terjednek el. Színökre nézve fehérek és vörösek, ezek közt legjobbak a Badenweilerben, Hochbergben, Türkheimban, Königsschafhausenben termettek.

A frankóniai borok igen nagy mennyiségben termesztetnek, és csak a rajnaiaknak engednek jószágban. Élénk borkereskedésök azonban csökkent a borhamisítások miatt. A würzburgi, hol pezsgőt is készítenek, wertheimi stb. kitünőbbek.

Németországban főleg a Rajna vidékén, a Risling faj szőlőnek tulnyomólagos termesztéséből kerülnek a kitünőbb borok, alig találván a szőlőkben más fajt, mint kis mértékben a fehér Traminit. Ezen borok magas derekú töveken termeltetnek szerintem azért: mert a risling törpe töveken csekélyül terem. A németországi hegyi borok hosszú életűek, fehéres,

zöld színűek, zamatosak, szeszesek, a nélkül hogy hamar részegítenének, de nem testesek, miért az úgy nevezett száraz fajta, vagyis szerintünk vékony borok közé tartoznak. Csak kitünőbb évi termésök jó, a közönségesebb éviék felette savanyúak.

Németország felé activ borkereskedésünk nehezen kaphat lábra, mert ők is tevékenységöknél fogva, magok vásárolják föl szükségletöket. Legtöbb részvétet gondolnék Poroszországban, hova most is legtöbb magyar bor szállítatik ki Tokaj vidékéről is.

4) Az osztrák borok csekélyebbek a rajnaiaknál, de erősek, s 20—30 évig tarthatók. Nevezetesbjei Bécs vidékén termeltetnek. Például Grizingben, Weidlingben, Nussdorfban, Klosterneuburgban stb.stb. A stíriai borok savanyúbbak, de kellemes asztali borokká válnak és tartósak. A tiroli borok az olasz borokhoz hasonlítanak, fehérek és vörösek s ezen utóbbiak jobbak. A csehországi borok fehérek és vörösek, Franciaországból hozatván ültetvényre használt szőlővesszőjük, a francia borokhoz hasonlítanak főleg a vörösek. A morvaországi és sileziai borok csekélyek, s leghátrább állnak az elősoroltak közt. A fenirt tartományokban öszvesen körülbelül két millió akó bor terem, s minthogy jobban fogyasztatik ott a bor, mint Németország más tartományai-ban, a hiány a velök határos és közelebbi magyar megyékből pótoltatik u. m. Posonyból, Nyitrából, Sopronyól, Vasból, Szalából, Baranyából, a távolabbi megyék közül Zemplénből, Aradból.

5) Belgium is termel mintegy 30,000 akónyi bort, melyek az úgynevezett Mászi boroknak hivatnak, s ezek közt legjobbak a lüttichiek. Borai helyben fogyasztatnak el, s francia borokkal is pótoltatnak.

6) Schweiznak, vagyis Helvétianak jó borai terem-

nek öszvesen mintegy 70,000 akónyi, melyek fehérek és vörösek. Basel körül terem a schweizi Vérnek nevezett kitünő vörös bor. Neufchatelben sok és igen jó pezsgő készítettik, szükségletét Olasz- és Franciaországból pótolja.

7) Spanyolországban terem Magyarország után a legtöbb és jobb bor, melyeknek nagy része a csemegeborok közé soroltatik. Ezek tüzesek, édesek, és jó zamatúak. Vékony asztali borai kevésbbé termenek. Legkitünőbb a Malaga, mely hasonnevű város határában s környékén terem. Ezen sötét barnaszínű bor tüzes, fűszeres és édes, de kissé szurok szagú. Mindenfelé árultatik, de nagyobb részt hamisítottan, gyárilag készített. A sevillai megyében termett Xeresnek nevezett fehérbor kitünő. Navarrában terem a híres Peralta. Aragoniában sok vörös bor termeltetik, mely Grenaches név alatt ismeretes. A spanyolországi évi termés mennyisége 8—10 milliion akóra tétetik, s erejöknel fogva két annyi gyöngé bornál is többre becsülendők s így kis mérvben fogyaszthatók. A testesebb vagyis olajosabb borok közé tartoznak, s többnyire hosszúéletűek. A Malaga harmadik éves korában érik meg. Fő kivitelők Angliába történik, s a gyöngébb évi termések borszeszszel erősítettnek. Részünkre semmi kilátás.

8) A portugalli borok hasonlítanak a spanyol borokhoz. Igen jónak tartatik a Portó bor, mely Oportó vidékén termeltetik s Angolhonba szállittatik borszeszszel erősítetten. Borai közt a Madeira szigeti világhírű. A madeirai bor a meleg által tökéletesedik, minél fogva az angolok azokat, melyek Indiába, s onnan visszaszállittatnak, legjobbnak tartják. Nagy szorgalommal művelik a madeirai szőlőket, három ízben szedik érettségökhöz képest a szőlőtermést. Portugalban és szigetein évenként egy milliion öt-

százezer akó bor termeltetik. Ott részünkre semmi kilátás.

9) Görögország nagyobb részt malosának használja föl szőlőtermését, s legfelebb 70,000 akó bort termel. A lacedemoni Malvasia bor nevezetes. Legkitünőbb a Santonin szigetbeli bor, mely vino santonak hivatik. Részünkre semmi kilátás.

10) Europai és ázsiai Törökországban kitünő borok termenek. Moldvában a Cotnár vidéki a tokajit megközelíti. Oláhországban is sok bor termeltetik, s ezek közt a Patra legjobb. A bosnyák országi borok nagyon szeszeseek. Rettimóban a zsidók kitünő borokat termesztenek, melyet törvénybornak neveznek. A Candia szigetbeli borok fűszereseek. A cyprusi bor a világ első rangú borai közé tartozik. Hiedegben elveszti simaságát, mindig meleg helyen tartatik, nagy cserépedényekben, bemázoltan a földbe félig beásatnak. Ázsiai Törökországnak Chios szigetében termeltetik a nektár, melyet a régiek Istenek italának hvtak. A Libánon hegyén terem a híres vino d'oro. Az ázsiai Törökbirodalomban szőlőmiveléssel leginkább zsidók foglalkoznak. Miután dugaszban a törökök is örömet megiszszák a bort, s a birodalom népességéhez képest kevés bor termeltetik, fővárosaikban nemcsak belföldi: de minden külföldi híres borok árúltatnak. Törökország felé tehát reményünk lehet borkereskedelmünkre jó piarcot nyerhetni, annyival inkább, mert a keresztények polgári jogot nyervén, vagyonosodni fognak, mit a bővebb, gazdagabb élésmód fog követni. Magában európai Törökországban, kilenc milliom keresztény lakik.

11) Az angolokat uraló jóniai szigetekben, a korinthusihoz hasonló, s a tokajit megközelítő borok termeltetnek, de minthogy a szőlőnek nagy részét

malosának használják föl, az évenkénti bormennyiség csak 60,000 akóra megyen föl. A görögországi angol uradalom alatti jóniai szigetektől, nagy üvegekben és kisebb szerű hordókban szoktak a borok elszállíttatni.

12) A muszka birodalmi bortermelés mind az európai, mind az ázsiai tartományokban gyakoroltatik. A déli tartományokban jó borok lennének termelhetők, de a szőlőművelés hibás, és a termés egy része malósává szikkasztatván, Odessában adatik el. Odessa vidékén jó bor terem, s Feodosiában, s Indagban pezsgők készíttetnek. Krimiában is lábra kapott a szőlőművelés; de minthogy népessége az orosz birodalomnak csekély, a bortermelés pedig sok munkás kezet kíván, soha sem fog az ott fölvirulhatni, s öszvesen parányiság, mit termel az ottani szükséglet-hez képest.

Asztrakánban a moselihez hasonló bor termeltek lehetséges mennyiségben. Itt pezsgők is készíttetnek. Orcsacskin nevű kereskedő a Lacryma Christihez hasonló bort termel. Cserkaszokban gróf Platov gyárilag készítteti a pezsgőt nagy mennyiségben. A kaukazusi tartományokban fehér könnyű borok termenek. Ezek fiatal korokban jó ízűek, később megkeserednek. A tatárok mák főket tesznek a borba, hogy jobban részegítsenek.

Georgiában vadan terem a szőlő, élőfákra kapaszkodva föl, s az ily szőlőből került borokat marha, kecske, sertésbőrökből készült tömlőkbe töltik, melyek belül naphthával vonatván be, rossz szagúakká válnak. Mingréliában oly vastagra növekednek a szőlőtövek, hogy némelyikét egy ember körül nem ölelheti.

A muszka birodalom felé, valamint eddig úgy ezentúl is, nagyszerűen folyhatik borkereskedé-

sünk, melyet most Izrael fiai egyedáruskodva folytatnak.

13) Persiában a schirászi borok legkitünőbbek. Az örmények, kik ott a bort termelik, safrányt tesznek a borba, de azért jóízűek maradnak.

14) Japponban a bort nem is ismerik, és Chinában a szőlőt mind malosának használják föl.

15) Afrikában a Jó Reménység fokán termeltetik a tokajit legjobban megközelítő bor, mely Cap-bor cim alatt ismeretes. Vannak fehér és vörös fajtái, ezek mind édesek, szeszeseek, kellemes illatúak, és fölséges ízűek. A constanciai ültetvényben, mind a két faj termeltetik, s oly becsesek, hogy helyben két három pengő forinton kél butellája.

Éjszaki-Afrikában, Égyiptomban, csak a keresztények termelnek bort, de melyek nincsenek olyan jók, mint a hajdankori égyiptomiak valának, s a szőlőnek nagyobb része malosának fordítottatik. Núbiában oly szőlőtövek vannak, hogy derekukat két ember sem képes körülölelni, de ott alig termeltetik bor.

16) Amerikának Brasilia tartományában a szőlőt csak asztali gyümölcs gyanánt termelik. Californiában tett kísérletek kitünő bortermeléshez adnak reményt, de ott a népesség az aranybányászattal lévén elfoglalva, fölvirulása kevésbé remélhető, borfogyasztása azonban nagyszerű. Pensilvaniában és Ujorleansban a francia borokhoz hasonló természetik, de minthogy Amerikában a kézimunka nagyon drága, s a jobb európai borokat oda olcsóbban szállithatni, nagyban nehezen fog ott bor termeltetni, mind a mellett, hogy hajlandók sok borfogyasztásra. Amerika hatalmas piarczot ígér borkereskedésünknek.

17) Austráliában a német gyarmatok, a Xereshez és Madeirához hasonló finom borokat termelnek,

mely haladásban van. Néptelensége és nagy távolsága csekély kilátást nyújt borkereskedésünknek.

61. §. Magyar- s Erdélyország, s az egykor egybekapcsolt tartományok bortermelésének vázolata.

Magyarhon bortermelését utolsó helyen adni elő, azon illedelmi nézetből történt, mivel a fentebbi §-ban előadottak, magyar könyvben mint vendégek tekinthetők, e szerint elsőbb helyre azokat kellett helyhezni.

Magyar s erdélyi borainknak könnyebb asztali fajtái egy év alatt megérnek, a tartalmasabbak másodikban, sőt az aszú és mászás borok is lefejtetvén seprűjokról, két éves korokban, előbb is már élvezhetők; vannak azonban évi járandóságok, midőn szerfeletti kövérsége miatt a boroknak három négy éves korokban érnek meg. Magyar hegyi boraink, ha csak nem felette sok vastag fajta szőlőből szürettek, hosszú életűek, folyvást zamatosodnak, s kellemes, kedélyt izgató hatalmuk van, mit más országi borokban kevésbé tapasztalhatni. Kövér aszúboraink időjárástól kissé apadnak ugyan édességökben, de annál jobban szaporodik az ember valóját kellemesen fölvillanyozó, földérítő, tápláló és gyógy-hatalomban.

A magyar borok mind a három osztályát képviselik felette nagy mértékben a boroknak, u. m. 1-ör nagy mennyiségűek a kitünőbb német, úgy nevezett száraz, de illatos asztali borokat meghaladó vékony boraink. 2-ör Nagy mennyiségűek a testesebbeknek nevezettek, melyek erősebbek, olajosabbak. 3-ör. Nagy mennyiségűek csemege aszúboraink, és legfelsőbb polcán állnak a tökélynek. Villany (phosphor) tartalomban pedig, miként már többször láttuk, leggazdagab-

bak és így belértékek legtöbbre becsülhető, mert táplálatosabbak.

Mennyiség tekintetében harmadik helyen állunk, mert évi termésünk negyven millió akóra számított. De soroljuk elő számos megyénkben termelt borainknak minőségét és tulajdonait.

1) Sopron megyében, a Fertő tava partjain termenek a legjobb borok, főleg Ruszton, Sopronyban s a velök határos helységek szőlőhegyein. A ruszti, soproni bor Angolországban, Ausztriában nagyra becsülik. A tokaji aszúborok után állnak a sopron megyei aszúborok, s a csemegeborok osztályába tartoznak, ezeken kívül sok jó asztali borokkal is bír.

2) Vas megyében, Vasváron terem a legjobb bor, ezen kívül Csepregen, Kőszegen, Monyorókeréken, stb. Kivitetnek Ausztriába és Stájerbe.

3) Pozsony megyében a szentgyörgyi aszúborok legnevezetesebbek, s ilyenek Szentgyörgy körül több határokon is készíttetnek szentgyörgyi bor név alatt, és a szomszéd Ausztriába, Morvába, Silesiába s Poroszországba is szállítatnak. Pozsony városának és több helységeknek szőlőhegyei a Kárpátokig nyúlnak föl, és becses asztali borokat termenek. A Pozsonyban készült pezsgő, külföldön is nevezetes.

4) Nyitra megyében, mely Morvával határos, kevesebb bor termeltetik mint Pozsonyban, de azért belfogyasztáson kívül külföldre is hordatik. A vágújhegyi vörös bor a burgundival vetekedik. Nyitra városának kies vidékén, számos helységek hegységein jó asztali borok termeltetnek.

5) Trencsinben, mely Siléziával határos, csekély bortermelés van, s nem hírneves. A kisutca-újhegyi, Beckó, Biróc helységbeliek jobbcskák. A trencsini bortermelés a belfogyasztást sem fedezi.

6) Zólyom megyének alsó szögletében van egy kis bortermelése, mely a belfogyasztást sem fedezi.

7) Bars megyének jelentékenyebb bortermelése van. Borai nem kitünők, de jó ízűek, élvezhetők. Számos bortermelő helyiségei közül említendők a szőlősi, kozmáli, sallói stb.

8) Mosony megye, a Fertő tava innenső partjain, a Vas megyeiekhez hasonló bort termel, melyek közül említendők a barátfalvai, golsi, stb.

9) A Győr megyei borok minőség és mennyiség tekintetében is nevezeteseek. Kitünőbb a szentmártoni bor. Nyúlban aszúborok is készíttetnek. Különösebben említendők még a szabadhegyi, nagybaráti, kisbaráti, ményfői, stb.

10) Veszprém megyében a híres somlai bor külföldön is nagy becsű asztali bornak tartatik, mely a rajnaiakat felülmúlja. Két éves korában érik meg. A somlait megközelítő borok még számos helységeken termenek, u. m. Vásárhelyen, Pápán, Devecserben, stb.

11) Szala megyében felette sok, jobb fajta asztali borok termenek. A badacsonyi legkitünőbb, s borászati kifejezés szerint több testje van a többinél, s a pecsényeborok közé tartozik. A kövágó-örsi, zamatra nézve a rusztival, sopronival vetekedik. A keszthelyi, fülöphegyi, pákai hegység kitünő asztali borokat terem, és még ezeken kívül temérdek helységeké.

12) Komárom megyében kissé savanyas, de a somlaival, többek szerint, egy vonalon álló neszeményi bor terem, mely második éves korában már kifejlik. Kitünőbbek még az almási, madari, meleghegyi, stb. borok, melyek a rajnaiakkal egy fokon állanak, némelyek szerint magasabban, mások szerint alantabban.

14) Fehér megyében finom asztali borok termenek. Fehérváratt, Mórton, Pálinkáson stb.

15) Hont megyének mennyiségre, de minőségre is nevezetes bortermelése van. Jó években itt-ott aszúborokat is készítenek. A hontmegyei bor feleslege Pestre szállíttatik. A szúdi, sziráki borok pezsgőnek nagyon jók. Jó borok termenek Nyéken, Nagymaroson, és még nagy számú helységekben.

16) Pest megye nagyságához képest igen sok bort s ezek közt több kitünőt termeszt. A budai vörös világhírű, melyhez hasonlíthatók a budaörsi, tétényi, promontóri. Válon, Csömörön, Vörösegyházán, Gödöllön, stb. nagyszerű bortermelés gyakoroltatik. A pesti kőbányai fehér borai közt kitünő. Még felette sok hegyi borain kívül roppant szőlős kertekkel díszlik Czegléd, N. Körös, Kecskemét, melyekben vörös és fekete szőlőkből szüretik a bor.

17) Esztergom megye is szükségletén felül termeszt jó asztali borait Esztergomban, Maróton, Muslán, Bátorkesziben stb.

18) Tolna megyében terem a legerősebb sötét színű vörös bor Sexárdon, Tolnán, Hidegkúton stb.

19) Baranya megyében terem vörös boraink legkellemesebje, a villányi, s ehhez hasonlók a palkonyai, bodolói, kövesdi, rácpéteri, stb. Siklóson s vidékén, Pécsen, Lóvágószőlősön, Nádasdon stb. szinte kitünő vörös borok termeltetnek.

20) Békésben, Csanádban, Csongrádban kerti szőlőkben sok vörös bor termeltetik.

21) Arad megyében terem a világhírű vörös ménesi aszúbor, mely a tokaji testvérének mondható. Aradban herceg Rákóciak kezdték a szőlőültetést a 17-dik század végén. A ménesi aszúbor 70 év óta lett világhírűvé, ekkor kezdvén Edelsbacher Gyoroknak földesura az aszúbort nagyban készíteni, és ke-

reskedelmi forgalomba hozni. Ménesen kívül több helységeken termeltetik ezen világhírű bor, melyeket a 2-dik §-ban elősoroltam, s azok képezik az aradi Hegyalját. Világosváron fehér bor is termeltetik, s több helységeken is. A magyaráti, árgusi, almási, pankotai stb. asztali borok legkitünőbbjeink közé sorozandók.

22) Bihar megye temérdek bort termel. Az érmellékiek, melyek hazánk legjobb asztali borai közt foglalnak helyet, elsőik Biharban. Többi asztali borainknál ezek testesebbek. Az érmelléki borokon túl még igen sok termeltetik, melyek laksági név alatt, ízben, zamatban megközelítik az érmellékieket, s mondhatni, annyi egyfajta bor sehol sem terem a hazában. Főbb helyei az Ermelléknek, Diószeg, Székelyhid, Kágya, Janka, Vajda, Szent-Imre, Kőbölkút, Margita stb. A piros bakarszölő mustja külön szüretve, adja a bakarbort, melyből aszúbor készítettik egyszer másszor, és ez jobb fajta csemegeboraink közé tartozik. A bihari borok fehérek, jól kezeltetve hosszú életűek, főleg ha a bakarfaj nagyobb mérvben természetnek s a többi szőlőkben látható vastag fajták kiirtatnának *).

23) Szabolcs megyének szőlőhegyei nincsenek, szőlős kertjeiben termel borokat. Mennyire áll azon szabály, hogy jó faj szőlőkből a kerti borok megközelítik a hegyieket, Kisvárdában tapasztaltam, hol 1853. Gnautorvos úrhoz térvén be, megkinált borából, melyet meglehetősen hegyi bornak véltem, mire válaszul, hogy a mándoki homok dombokon létező szőlőjének termése, melynek tövei hegyaljai, és egri jobb szőlőfajokról szaporítottak.

*) Az erdei szőlőfajt is túlzottan termelni nem jó, mustja, bora tartalmatlanabb, nem zamatos.

24) Szatmár és Ugocsa megyékben is nagy mennyiségű jó bor terem. Szatmárban magas töveken termeltetik a bor, s legjobbak a nagybányai, aranyosmegyesi stb, Ugocsában a nagyszőlősi.

25) Bereg megyében Beregszászon, s Muzsalyban és szomszédjaikban termeltetnek igen jó asztali borok, melyek Lengyelhonba is kiszállítatnak. Jók a kászonyi borok is.

26) Heves megye egyike legtöbb és jobb bortermő megyéinknek. Az egri vörös egy vonalon áll a budaival, szexárdival, villányival, úgy szinte a visontai is. Egerben fehér és aszúbor is termelnek jó években. A Gyöngyös vidékén termelt vörös és fehér borok honi jobb fajta asztali borainkhoz számítandók.

27) Borsod megyében, a heves megyei határtól kezdve Gömörig, felette sok bor termeltetik. Legjobb közöttök a szendrői, miskolci, diósgyőri, csabai, stb. Jó években aszúborok is készítettnek ezen megyében. Nagy hátrányára válik ezen boroknak, hogy a vastag fajta szőlőfajok nagy mértékben természetnek több hegységeken. Helyettök az egri színes termőbb szőfajok lennének alkalmazandók, s nagyon alkalmassá tétetnének ez által pezsgők készítésére.

28) Gömör megyében a Sajó völgyét övedző hegységeken közepszerű fehér borok termeltetnek. Jobbjai ezeknek a tornaljai és gömöri.

29) Abaúj s Torna megyékben nagyobb részt közeprendű asztali borok, de igen finomak is termeltetnek. Szántón, Tályá szomszédságában, tokaji bor terem. Boldogkőváralján, Kérben, Cekeházán jó években aszú, a hegyaljai borokat megközelítő borok is nagy mérvben készítettnek, melyek édesek, tüzesek és zamatosak. A Szikszó vidéki borok is közép jóságú asztali borok közé sorolhatók, hol szinte termeltetik aszúbor is. A fonyi bor kitünő asztali bor.

Ha ezen vidéken nagy mértékben nem természetnének a vastag fajta szőlők, sokkal jobb, magasabb árú borokat lehetne ott készíteni.

30) Zemplén megye bortermelését a II-dik Szakaszban adtam elő, és most még azt jegyzem meg, hogy a hegyaljai 17 városok és helységek hegységein kívül, még nagy mennyiségű bor termeltetik ezen megyében.

31) Ung megye szelidebb délkeleti oldalain terem a híres szerednyei bor, magas derekú töveken. Ilyen terem több vele határos hegységeken is. A vinnai borok is kellemes asztali boroknak mondhatók.

42) A Jászság, Kunság, Hajdúvárosok határaiban termesztett borok, hegységeik nem lévén, a kerti borok osztályába tartoznak.

Erdélyország bortermelését részletesebben elősorolni, mértéken túl hosszítaná előadásaimat, s erről röviden annyit mondhatni, majd hasonló aránylagos mérvben termeltetik ott a bor, mint Magyarországon, s ezek közt sok kitünők vannak. A szászok földén találhatók a legjobbak, u. m. Szászmelegyesen és vidékén, Károlyváratt és vidékén. A Küküllő megyei borok vetélkednek amazokkal az elsőség fölött. Itt-ott aszúborok is készíttetnek. Enyed vidékén sok jó vörös bor készíttetik. Említendők még a Somlyó és Dés vidéki borok is, Besztercég. Közép-Szolnokban s az úgy nevezett Szilágyságon az érmelléki borokat megközelítő jó hegyi borok termeltetnek, s ezek közt a jobbak közé tartoznak őseim fészkében a Balásházán termettek. Erdélyország jobb terméseiből Lengyelországba is sok vitetik ki, és Magyarország szélein is sok használta-tik föl. Az erdélyi borok jelesbjei igen szeszesekek és hosszú életűek s a testesebb borok közé tartoznak.

Atila utódainak, t. i. székely atyánkfiainak hegy-ségein kitűnő borok kevésbé termenek, de, ők is úgy vannak vele, mint mi fiatalabb magyarok, Árpád maradéki, hogy a bor magát, silánysága által ki nem mentheti, azért csak megiszszuk. Zordonabb vidékein a székely földnek bor nem is terem, másunnan veszik a szükségletökre valót.

Az úgynevezett szerémi borok nemcsak kitűnőségöknél fogva említendőek, de azért is, mert innen terjedt el a bortermelés Magyar- és Erdélyország kies vidékeire. Krisztus urunk után 276 évvel, Probus római császár heverő katonáival Franciaországban és Pannoniában szőlőket plántáltatván, ki magais szerémi fi volt Aurelius Victor római író szerint, s az Almus hegye tájékán egy kertész fiának állítottott lenni, életével lakolt iparos törekvéseiért, mert zúgolódó katonái által, ugyancsak Szerémben, uralkodásának 7-dik évében meggyilkoltatott.

Szerémnek szőlőhegyei a Duna és Száva mentin léteznek. Illokon kezdve, Szuszeg, Cserevic stb. egész Péterváradig és Karlovicig. A szerémi boroknak többsége vörös, a fehér nagyon erős, és gyöngébb borok erősítésére használtatik leginkább borkereskedelemben. A szerémi borok, míg a tokaji, Draskovics bibornok idejében világhírűvé nem lett, legjobbaknak tartattak Magyarországon. Fájdalom! hibás pincegazdászattal, a szerémi borokban is sok kár történik, főleg ecetesedés által. A szerémi borok egy éves korukban megérnek. A karlovici csepegtetett ürmös legjobb csemegebor Szerémben., de nem tartós.

A bánáti borok közt legkitűnőbbek több határok és helységek termései közül, a fehértemplomi vörös aszúbor, mely szirup édességű, és a verseci.

A horvátországi és tengermelléki borok az olasz borokhoz hasonlítanak. Legkitünőbb a vörös Moszlavina, mely a burgundit felülhaladni mondatik jóságával, a babuléki és vukoverci fehér borok. A Zágráb közelében termelt muskatál bor leghíresebb Horvátországban.

A tengermelléki két négyszög mérföldet tevő területben termelt borok közt legjobb a Bukkari városa határában s környékében termett vörös bor.

62. §. A szenvedő (*passiv*), tevőleges (*activ*) és bizományi borkereskedésről.

A kevésbé jártasokat tekintve, szükségesnek véltem a fennirt kereskedelmi fokozatokról értekezni. Szenvadó kereskedésnek mondatik az, midőn sem a belföldi sem a külföldi fogyasztási helyiségekre nem küldetik ki a termény, például a bor, de beváratnak a termelő vidékekre a fogyasztók kereskedői, s azokkal kötött szerződések szerint adatnak által a termények. Hogy ez mindig a termelők hátrányával történik, világos, ha más árucikkekből húzunk következtetést. Ha például az úgynevezett coloniális portékákat, cukrot, kávé, fűszerszámokat, vagy ruházatkra való kellékeket nem szállítanak országunkba, tized résznyit sem fogyasztanánk belőlük, és a portékák árát azon szorgalmas tevékeny vállalkozók szabják, kik ilyenekkel tesznek üzletet.

Tevőleges (*activ*) kereskedésnek mondatik, midőn a természetől, vagy gyári vidékekről szállítatik a termény vagy gyártmány a bel- s külföldi fogyasztási pontokra. Ennek nemesak azon haszna van, hogy ha a szükségelt termény, például a bor, a fogyasztási pontokra vitetik árulás végett, hogy a vállalkozó szabja meg az árt, melyből betett tőkénének illő kamat-

ja, szállításának költsége, fáradságának jutalma megkerül, de jobban jobban hozzászokván a fogyasztó közönség a termény élvezetéhez, nőttön nő a fogyasztás s kivitele a terménynek, magasodik áruk, s ez által a termelők hasznai növekednek. Ha például a franciák arra váraakoztak volna, hogy a californiaiak jöjjenek hozzájuk bort venni: aligha adtak volna el egy akót is, de tevőlegesen kezdve ott borkereskedelmet, miként a franciaországi bortermelési vázlatban láttuk, egy év alatt 28,000 hordó bordeauxi bort, és 12,000 láda pezsgőt szállítottak oda, mely azon gazdag tartományban el is fogyott, s így folytattatik ez mindig s látható, mely roppant jövedelem vonatik csak egy tartományból is.

Bizományi kereskedésnek mondatik, midőn például egyes vagy több vidékeken mérsékelt fogyasztása, kelendősége van ugyan valamely terménynek vagy árucikknek, de azok, kik ilyenekkel kereskednek, mindenhol raktárakat nem állíthatnak föl, szilárd jellemű és állású kereskedőknek adják bizományba áruvás végett azokat, meghatározott díj, például 8—10 száztóli engedélylyel, időnkinti számadolás és fizetés föltétele alatt. Nagy mértékben történik ez most mindenféle portékákkal. Ismerek nagy boltokat, melyekben gyárosok által bizományba adott szövetek árultatnak, és másféle árucikkkel ellátottakat is. A könyvkereskedés legnagyobb részt bizományi lábon áll. Fő feltétele ennek, hogy a bizományba átvevő kezelő szilárd jellemű legyen, minek végére jársni bárhol is nem nagy dolog. Ismerek kereskedőket, kik ezelőtt kevés évekkal igen csekély tőkével kezdve üzletöket, bizományilag kezelve mások, többnyire gyárosok árucikkeit, és pontosan felelve meg kötelezettségeiknek, ötvenszerte többel bírnak, mint mennyivel 8—10 évek előtt kereskedni

kezdettek. És így a bizományi üzletet is a tevőleges (activ) kereskedelmi modorhoz számíthatni.

Nagy mértékben gyakorolják a francia s német borkereskedők, és termelők boraiknak bizományban adását bel-, annyival inkább külföldön. A borgyárosok is főleg fűszeres kereskedőkkel. De itt és ott már ~~üzlet~~ bolti árúttatásokat is kezdettek hazánkban is, külszin alatt, hogy Hamburgból, vagy más nevezetes külföldi kereskedő városokból veszik árúikat. És ez történhet, mert elébb ámitás végett, ily nevezetes helyekre küldik ki gyártmányaikat, s onnan szállíttatják bolti árúllásaik helyeire. — De nem nagy dolog árjegyzékeket is nyomtatni, Hamburg stb. cím alatt, s a könnyen hívők szeme elé terjesztetvén, ezek azt hiszik, hogy a malagai hegyek tetőjén, vagy a Vesuv tövénél élvezik az eredeti malagát, és Lacryma Christit, pedig azok csak ügyesen gyártott, s meglehet, egészségtelen italok. Ha fölveszem azt, hogy minden gyógyszerárban kell lenni malagának, minél a tokaji, ménesi sokkal tartalmasabb, és meggondolom, mennyi bor árúttatik ily cím alatt; végre mely csekély területen termeltetik a malagai bor, mely legnagyobb részt angolok által fogyasztatik el: kilenc tized része azon cím alatt árútt boroknak hamis és gyártott bor. Ilyenek a honi boraink címe alatt árúttak is, csekélyebb faj borok cukorral s egyéb szerekkel igazíttatva a kitűnőkhöz.

63. §. *Iránymutatás tevőleges (activ) borkereskedelmünkre, valamint a fogyasztók igényeihez alkalmazására, bortermelésünknék, és kereskedésünknék.*

Mielőtt részletesebb tárgyalásába bocsátkoznám ezen cikk tüzeteinek, nézetem szerinti átalá-

nos elveit sorolom elő mind belföldi mind külföldi borkereskedésünknek, mik következők :

1-ör. Ha borainknak fölöslegét a bel- s külföldi fogyasztások több helyeire küldjük, ugy a termelők sokkal magasabb árát remélhetik, mint ha helyben váratnak bé a vevők. Sőt borainkhoz sokkal könnyebben juthatván a fogyasztók, szaporíttatik ez által a fogyasztók száma, és csekélyedik a gyártott borok kelendősége, a hozzánk jövő kereskedők is magasabb árt fizetendnek.

2-or. Azon kereskedelmi intézetek, melyek egyes borkereskedők, vagy ilyeneknek szövetekezése által létesülnek, hasznosak, főleg akkor, ha külföldre is kiterjesztik üzleteiket, mi által megismértetvén a külföldiekkel boraink becsét, kivitelét, fogyasztását előmozdítják, s ez által ároknak magasodását. De érdekökben lévén olcsón tenni bevásárlásokat, és minél magasabb áron eladásaikat, ez némileg a termelők hátrányányával történhetik. Ezen működések ellensúlyául, minden nevezetes borvidéken érdekében áll a termelőknek, részvényes borkereskedelmi társulatokat alakítani, hogy mit egyesek ki nem vihetnek bel- s külkereskedésünk fölvirulására, öszvevetett vállakkal, célos alapszabályok sinórmértéke szerint létesítsék a termelő közönség s a részvényesek javára. Tevékeny (activ) borkereskedés nélkül, ha csak a külföldi vevőkre bízatik a termény kelendősége, harmadrésznyi hasznot sem veszen a termelő, szőlőműveléséből.

3-or. Magyarországbán nem lehet panasz az iránt, hogy el ne kelne és fogyna a bor, még azon esetben is, ha azon temérdek bor, mely rossz kezelés miatt elromlott, épségben marad vala, de olyan áron, mint a többi, hogy t. i. több éveket véve föl, a természetes szőlőjében fekvő tőkénének kamatja, mive-



leti költsége, fáradsági díja eladott borainak árából vissza nem kerül. A fentebbiek szerint, boraink jobb kezelése, a bel- és külkereskedés tevőleges üzése azon modor, mely a termelők veszteségét, sorvadását elüzi, s jólétet varázsol elő, még akkor is, ha a termelők többsége részt nem vesz a kereskedelmi vállalatokban.

A három fő tényező surlódása, u. m. a külföldről érkező borkereskedők, az egyes belföldi borkereskedők, vagy ilyeneknek szövetkezése által létesített borkereskedések, és a létesülő részvényes borkereskedelmi társulatok, emelhetik föl azon tetőpontra szőlünk jövedelmezését, melyre azok kitűnő boraiknak szolgáltatása, és a szőlőművesek költséges iparja által érdemesítvék.

Én azt gondolom, oly tisztán állnak ezen dolgok, s nagyon korlátolt tehetségem által is annyira fölvilágosítvák, hogy tevékeny borkereskedésünk megkezdésén, s a bortermelők, s ily vállalatoknak ügybarátai által fölállítandó borkereskedelmi részvényes társulatok létesítésén sokáig gondolkozni, és rest tanácskozmányokkal tölteni az időt, magunk elleni bünkövetés. Ébreszsen, lelkesítsen tehát minden tehetőt elhúnyt nagy királyunk Mátyás jelszóul választott elve, ki serény működésre inti a magyart.

Hagyuk el végre azon vidékeken is az előítéletes, Noé pátriárcha idejebeli borkezelési modorokat, a borok seprűn tartását stb., hol még azok divatoznak és kövessük az újabb, a bor állandóságát, s életét hosszabbító, jobb ízét gyarapító stb. pincegazdászati módokat, melyeket a tapasztalás s próbatételek czélszerűbbeknek bizonyítottak. Szüntessék meg a kis és ártalmas gönci hordók használata mindenhol.

Láttuk már felebb, hogy a pezsgők mindinkább kezdenek divatba jönni, és hogy nemesak Franciaor-



szágban, de Németországban több helyein, sőt még a muszka birodalomban is készíttetnek. Láttuk azt is, hogy Franciaországban az angolok, muszkák, amerikaiak s talán a svédek és norvégek részire is, erősebb fajta pezsgőket is készítenek Burgundban, s egyébütt. Próbáljunk mi is Eger, Gyöngyös, Miskolcz vidékén, Siklóson, s egyébütt is ilyeneket készíteni *) s kezdetben bizományilag árúztatni, s nagy kelendőségre vergődvén, raktárilag is tenni vállalatokat. Csak jók legyenek, kelendőségek bizonyos. Nem szükség nekünk a borgyártók aljasságát követni, hogy t. i. álnev alatt árúttassanak, de az üvegek címlapjára irassék föl: egri, gyöngyösi, miskolci, siklósi sat. pezsgő, valamint a franciák is megkeresztelik boraikat, például Silleri, Epernay sat. Hasonló becsületességgel lehetne és kellene a Miskolc, Szikszó, Boldogkővár-alja sat. helységein termett aszú, és mászlás borokat nevökről címezni, melyek ha ily magas jóságúak nincsenek is, mint a hegyaljaiak, de mégis kitünők. Franchonban is a Rousillon név alatt ismeretes csemegeborok, és más helyeken termettek is, melyek különféle fokozatúak, mindenik a maga nevével díszíti azt. Kivételt érdemelnek a zempléni Hegyalja, mely üvegekre vontan kezdettől tokaji név alatt árúztatott, és az aradi Hegyalja, melynek szinte több helyiségeiben természetik a ménesi név alatt ismeretes legkitünőbb vörös aszúbor.

Végre lássuk által, hogy borainknak üvegekre fejtett állapotbani kezelése a legnyerőlegesebb, és a fogyasztást előmozdító, s a bor jó ízét, állandóságát gyarapító modor, és kövessük azt hazánk minden jelesebb bortermő vidékein.

*) Célra vezető javaslat tétetik ezekre nézve a legutolsó cikkben.

64. §. *Belföldi, és külföldi bortermelési vázlatokhoz alkalmazásáról tevőleges (activ) borkereskedésünknek.*

Miután az okszerűség rendeli, hogy elébb belföldi viszonyainkat rendezzük, s azután forduljunk a külföldön kezdendő borkereskedési vállalatokra, ezen szabályt követendem én is tárgyalásaimban.

Láttuk feljebb, magyarországi bortermelésünk vázlataiból, hogy borgazdag megyéinken kívül többek vannak, melyek termelnek ugyan bort, de nem elegendőt belfogyasztásukra. Több megyéink vannak olyanok, melyek termelnek bort, de hegységek hiányában csak kerti, tartalmatlanabb borokat. És több megyéink vannak olyanok, melyek épen semmi bort nem termelnek.

Az első osztályba tartoznak Zólyom, Trencsin, és Gömör.

A másodikba Csanád, Csongrád, Békés és Szabolcs megyék, a Jászság, Kunság, Hajduság. A harmadikba Liptó, Túróc, Árva, Szepes, Sáros, Máramaros, melyekben főleg korcsmárosok, vagy korcsmáltatást bérlők látják el a fogyasztó közönséget, és legtöbb esetben roszúl. Főleg történik ez oly helyeken, hol a regále öszvesítve bérlők kezében van. Ily állapotban a legbotrányosban gyakoroltatik legtöbbször a regále-kezelés más helyeken is, tudván, hogy kénytelen a fogyasztó helyben fedezni szükségletét, nyereségvágyból olcsó és rosz minőségű italok árultatnak, lehető magas áron. Történik ez oly megyékben is, melyeket jó borokkal áldott meg a gondviselés. Tudok eseteket, hogy a legnagyobb transsensnalis helyeken, pár órányi távolságban az érmelléki finom bort szolgáltató helyiséghez, számos évek óta, jó bort inni nem lehet; ó bort a világerért sem. Beljebb az alföldségen, az öszvesített regále-

bérlők szüret tájban öszvevásárolván a kerti borokat, addig hegyi bort nem is méretnek, míg a majd minden alföldi helységben létező kerti szőlők borait olcsón öszveszedvén, drágán el nem árulják. *) És hány eset van, hogy az új silány bor vagy betegnek, vagy gyöngye alkatú embernek ártalmas, és halált okozó is lehet.

Ezen bajokon a hegyi bort termelők segíthetnének; mert köztudomású dolog, hogy az üvegekre vont lepecsételt borok árultatása regále-sértésnek nem tartatik, és bizományba adva ily helyeken üvegekre vont boraikat, gyarapodnának magok, és a fogyasztók háláját, a szenvedő betegek s elgyengültek áldását idéznék elő. Az Érmelléke elláthatná Bihar róna vidékét, Szabolcs megyét, a Kúnság egy részét, a Hajdúságot sat., hol az érmelléki bor igen örömet fogyasztatik. Arad, Baranya a szomszéd róna földü kerti szőlőket mivelő megyéket. Tokaji és ménesi, ruszti, soproni, minthogy nem közönséges, de mindenhol becsült italok, minden főbb városokban, sőt nagy helységekben is árultathatnának bizományilag, noha kisebb mértékben. A dunamelléki megyék szinte így láthatnák el a velök szomszédos, borban szükölködő megyéket. **)

Azon megyékben, hol semmi bor sem terem, nagyobb mennyiségű borok szállíthatnának hordókban, és raktárilag kezelhetnének, bort mérőknek, vagy nagyobb házi fogyasztásokra. A megyék székvárosai, s több népes városok is, nagy nyereséggel jutalmaznák a vállalkozókat. A fenirt körülmények

*) Nem sikerülés esetében a kertibort hegyivel keverik, és tiszta hegyi borképen árulják

**) Ily vállalatokkor az illető orvosok mindenhol értesítendőek lennének, hogy tudhassák betegeiket, vagy az elgyengülteket hova útasítani.

léteznek Erdélyben is, s a közlött útasítások ott is életbe léptetendők lennének. Ily helyeken sikeres lehetne a boroknak árvereltetése is, mely külföldön nagy divatba jött.

En azt gondolom hogy a temérdek zagyva bor, mely árútatik és nem egyszer vitriollal erősített pálinka, némely főleg falusi ecetgyárakban szinte vitriollal erősített ecet, melytől a torma néhány óra múlva megkékül, okozzák azt, hogy több évek óta, főleg falukon több ember hal el évenként mint születik. Az tudhatja azon temérdek visszaéléseket, ki nemcsak a fővonalokon: de öszve-vissza útazza a hazát, vagy legalább egy részét szakadatlanúl. Én néhány évek alatt nemcsak azon kilenc megyében, hol felügyeleti dolgom volt: de más irányban is, vagy tizenkét s tizenöt ezer mérföldet utazva láttam, tapasztaltam a nyomort, mely főleg a küznépet sujtolja, mikhez csatlakozik a mértékeknek, és fontoknak hibás volta, és a rossz portékáknak méreg drágáni árulása és a minden ipart fojtó, roppant uzsoráskodásnak több nemei.

Láttuk felebb a 9-dik §-ban Schwarzer úrnak előadásából azon pörnek körülményeit, melyet d. Gall folytatott a borgyártók ellen, külföldön minő lábon áll a borgyártás, melynek termékeit több fűszeres kereskedők tudva bár, hogy hamisak, eredetiek helyett árúlnak önzésből. Valóban méltók lennének ezen dolgok irányában, a magas kormánynak, a legnagyobb szigorral vizsgálatokat tételni minden évben, még pedig párszor változtatott szakértő egyéniségekkel, mert vagy dologhoz nemértés, vagy kedvezés miatt, az ismerős lágyabban fogja a dolgot, nem egyszer okkal móddal kimentheti magát a hibás. A kik pedig a fennirt visszaélésekben talál-

tátnának, mint terhes gonosztévők büntetessenek. Ez hozhatja tisztába ezen dolgokat. *)

Más részt ébredjenek a hegyi bortermelők is nagyobb tevékenységre, s vagy egyesek, vagy többben szövetkezve, lássák el vidéköket, hol boraikat kedvelik, üvegekre vont borokkal; a földmivelő, tetenyésztő, alföldi nép sokkal tevékenyebb, s jobb szellemű a bortermelőknél. Ezek elszállítják különféle földi terméseiket, szalonnájokat távolfekvő vidékekre, hizott sertéseiket gyalog és vasuton a haza távolába, sőt külföldre is, úgy szinte hizott marhájokat is. Elhajtják tulkaikat, csikóikat messze földre s elmennek nyerőleges vásárlásokat tenni Szerviába, s az országnak szélső megyéibe, Erdélybe. A tótság és szepességiek, vas és szövetnemű árúikat, szinte tevékenyen kezelik, s mondatik hogy a Zólyom, s más megyei tótok tevékenyebbjei Olasz-, Francia-, Spanyolországba, sőt Portugalba is elviszik vásznait; a kuruzsoló olajkárosok a muszka birodalomban s Törökországban is megfordúlnak; méltán szólítjuk föl tehát a nemesebb bortermelőket is, a már előadottak szerint a kölcsön visszaadására.

A fenirtakat a belföldi borkereskedésről jegyezvén meg, következik a külföldre nézve tenni javaslatokat.

A külföldi tartományok, sokkal nagyobb mérvben, belföldi megyéink viszonyait képezik. Tudni illik, vagy olyanok, melyek termelnek ugyan bort, de szükségletökre nem elegendőt, például: Morva, Szilézia, Csehország, Poroszország, Törökország stb.

*) Egészségtelen ital elrontja a jó táplálást sikerét is.

stb., hova borainkat akár bizományban akár raktárilag kiszállítani nagyon jó sikerű lenne, különben is vitetvén oda boraink külföldi kereskedők által. Próbálható lenne ily helyeken is az árverelési, eladási módor is mindenhol.

Vannak továbbá olyan tartományok, hol semmi bor nem termeltetvén, honi nemesebb borainknak annyival inkább remélhetnők kelendőségét, mert idegen nyerészkedők által most is kivitetnek, de olyan magas áron árultatnak, mely az üzérkedőt boldogítja ugyan; de a fogyasztást nem szaporítja, borkereskedelmünket nem élénkíti. Ilyen országok Lengyelország, Muszkaország *), Hollandia, Svécia, Norvégia, Dánia **), Angolhon és Amerikának számos tartományai.

Az éjszaki tartományok, miként már a század elejéni próba is bizonyítja, legtöbb kilátást nyújtanak borkereskedelmünkre, főleg erősebb fajta borainkkal, milyenek a hegyaljaiak, abaúji, borsodinak java, hevesi, aradi, pesti. tolnai, baranyai, erősebb, vörös és fehér borok. Az angol szinte erős bort szeret, mert a spanyol és portugalli erősebb fajta borokat is, szeszszel erősítik, szerintem a hibásabb évi terméseket. Amerikába Schwarzer úrnak a 9-dik §-ban tett olóadásai szerint, a könnyebb asztali boroknak is nagy becse van, milyeneket ő oda szállítva, szerencsével adott el.

És így mit egyesek nem bírnak tevőleges (actív) borkereskedésünkre kivinni, ismételve mondom,

*) Muszkaországban, Amerikában is termeltetik ugyan bor, de oly kis mértékben, hogy említést is alig érdemel.

***) Svéciaiba, Norvégiába, Dániába a porosz, lengyel, muszka borkereskedők juttatnak némileg magyar bort, Angliába a bécsi borkereskedők, és Hollandba is.

többeknek szövetkezése, részvényes borkereskedelmi társulatok létesítése által kell teljesítenünk, s ez által megnégyeszeríteni borjövödelmeinket, s a pusztulásnak indult szőlőmivelést felfrisíteni, az elpallagosodott jó fekvésű szőlőket ismét művelés alá fogni.

Hogy boraink jóságával mindenhol becsületet nyerendünk, főleg ha pincegazdászatunkat jó lábra állítandjuk, s borainkat a rossz vastag szőlőfajták elkülönözésével, vagy kiirtásával készítendjük, előttem tisztán áll; de egy dologban nagy hátrányban állunk, t. i. hogy olcsó vízi szállításunk nincsen. Franciaország partjait két oldalról tenger mossa, s a legolesóbban teheti szállításait Angliába, Hollandba, Dániába, Norvégiába, Svéciába, Muszkaországba, Amerikába sat. Mi a Tisza és Duna által a Feketetengerre, és a Dunát, Rajnát öszveköttő majnai csatorna által a nagy tengerekre; de azok sokkal költségesebbek, kisszerűbbek mint a franciák szállítási módjai. Létesülő vasutaink sem pótolhatják ki a nagyszerűbb tengeri szállítás hiányát.

Remélhető talán egykor, idvözült szép törekvésű Berzeviczy Gergelyünknek kedvenc terve is, hogy a Poprád és Dunajec szabályozásai által, a Visztula felé, s így Lengyelhonon keresztül Muszkaországba, s a Visztula torkolatától a fenirt tengerparti országba tehetjük borszállításainkat, de mikor? Isten tudja! Azért bárha legnagyobb részt szekereken szállítatnak is éjszak felé boraink vállalkozóink által, activ vagy is tevékeny modorban, nagyban fognak fáradságaik, törekvéseik jutalmaztatni, előmozdítván a minden irányban munkába vett vasutaknak létesülésével, fölhasználásával.

65. §. *Befejezés borfejtési, borházasítási stb. fölwillágoztatásokkal.*

Vajjon megfelelt-e munkám kitűzött céljainak, kétséges. 1853-dikban kezdettem ezt dolgozni, de néhány ívet elkészítvén, bajaim miatt a mult 1855-dik év tavaszáig elmaradt folytatása, ekkor is a természet csábjai s kertészeti stb. foglalkozások miatt csak ősz felé kezdettem ismét dolgozni, de oly erélylyel, hogy már az év végén csaknem készen valék. Azonban némely jobb ötletek, és tévesztett kitételek igazítása végett a jelen év első havában ismét feldúltam művem, s több íveket kiigazítva újra tisztáztattam.

Mindezeket azért soroltam elő, hogy ha az olvasó itt-ott pongyolaságot találанд, tulajdonítsa azt sietésemnek, mert röviden, világosan és még szabatos irmodorral is dolgozni ennyi ívre terjedő munkát alig lehet. Sietnem kellett pedig, mert már túl léptem az élet delét, midőn a monda szerint az agg legényeknek minden nap két nap múlik egy helyett. Régen feltevém, hogy borászati tapasztalataimat a sírba nem viendem, és sietnem kellett más célba vett dolgozataim miatt is, mit teljesíteni szeretnék *).

*) Céлом közlése hivatalos és borászati pályámnak vázlatában nemesak az elmúltakra való édes visszaemlékezés miatt, de hitelességem nézetéből is szükséges, jellegét mutatva viszonyaimnak is.

Miként látható volt előadásaimból, nagyon sokat útaztam hivataloskodva, de azelőtt is a hazában, külföldön keveset. Ez abból származott, mert a felügyeletem alatti birtokok 7 megyében voltak elszórtan, s e miatt központi kormányt, szigorú utánlátással kapcsolatban lévőt, bajos volt fölállítani. A fennirt birtokokon kívül még két megyé-

Ezeknél fogva bocsánatjokat kérem és reményilem azoknak, kik csekély hibákért is nagy megrovásokat tesznek. Fődolognak tartottam a gyakorlati útastársoknak célos értesítését, megvilágosítását.

Például én nem ajánlom a borfejtésnek sürűbbé tételét jobb fajta s évi borainknál, mint ezt a német borászok, és vakon követve őket mások is javasolják, mert tudom, hogy az az ő savanyúbb boraikhoz alkalmas és egyedül szelidítő mód. És midőn a francia borok sürűbb fejtésének célosságát elismerem, tudva, hogy azok hegynek alig mondható magaslatokon, dombokon és nagy részt lapályosabbakon termeltetnek, kivéve a Pireneusok vidékét, s ennél fogva nyálkásabbak mint a mi hegyi boraink, és épen ezen okok miatt a magyar horok fiatalabb korukban is ér-

ben, u. m. Heves alsó részén és Pestben is voltak idvezült főnökömmnek, gróf Vay Abrahámnak birtokai; de haszonbérileg kezeltetvén nem sok dolgot adtak nékem. Utolsó két évi szolgálatomban pedig, az oldaltabb eső siteri uradalmat egymásután két, sokat ígérő német szerencsevadász kezelte, de egyik igen sok ezerekig téve kárt és visszaéléseket, tovább állt, a másik sem lévén jobb a diákné vásznánál, fel-függesztetett, mindezek mellett útaim folytonosak valának, adásvételek, pénzszállítások stb. végett is. Idvezült főnököm dolgainak maga állt élén, és székhelyén időnkint megjelenvén és megállapítván a teendőket, én egy alapos tisztí-útasítást dolgozva ki, s az illető tisztí állomásokra kiosztván, ezen felül még egy rendeletek jegyzőkönyvét is tartottam, melyekbe a körülményekhez képest rendeleteim beigattam; ezekből távollétemben is, főnököm ha valamelyik jószágát meglátogatta, átláthatta, hányadán vannak dolgai, s a tiszteteknek is volt mire támaszkodniok.

Igy útazgatván, több helyen pincegazdászataink voltak, hol a körülményekhez képest, megállapodva, nemesak rendeleteimmel intézkedtem, de addig sehonnan sem mozdultam, míg a kellő pincegazdászati mütételeket szemem előtt nem végeztettem. Gyakran boreladások végett is mulattam, főleg télben, tavaszkezedetkor és ősszel, midőn a borkeres-

nek : a magunk körülményeihez alkalmazottan javas-
lom mindezeket tétetni, és még azért is, mert az a mi,
természettől szelidebb, nyálkátlanabb, villósabb (pho-
sphorosabb) borainknak ártalmas. En fő dolognak tar-
tom mindezeket az évek járandóságaihoz s a borok álla-
potjához alkalmazni, gyakorlati próbatételek sűrű iga-
zolásafolytán. Más részről hön pártolom a külföldiek ál-
tal nagy mérvben gyakorlott borházasításnak modorát,
mint oly ártalmatlan és magas hasznú műtételt, mely
egyik alapja a nagyobb szerű borkereskedésnek, s
ezt nem téve buknunk kell, mert nincs visszataszí-
tóbb borkereskedelemben, mint ha pár száz akónyi
egy fajú borban tíz-húsz féle ízű, szeszességű és za-
matú bor találtatik. Pártolom ezt azért is, mert pró-
batételeimből, mások működésére való figyelmezés-

kedőknek nagyobb forgalma van, hetekig is egy helyben,
főleg a Hegyalján, hol ugyan nem a legterjedelmesebb, de
mégis legértékesebb bortermelésünk volt, mintegy 50 holdra
menő szőlőkben, Tarcalon és Liszkán.

Utazásaimat a megraboltatás félelme miatt, minthogy
gyakran nagy összeg pénz vala nálam, az általam különben
is kedvelt igen egyszerű alakban folytattam, rendszerint
ceskély igás lovakon, de azért jól fegyverzetten, miknek
nem egyszer tapasztaltam sikerét. Ismeretlen előtt mindig
titkoltam állapotom és nevem, először a fennirt okból, 2-or
mivel én már 1827-ben egy juhtenyésztési művel, 1829-ben
a pesti casino által tűzött pályakérdés és díj nyerésével
„Tanácsolatok“ cím alatt, melyben először volt ajánlva és
megvitatva a tagosítás stb s oly hatással, hogy a következő
832/836-diki országgyűlésen törvénybe is ment, 1830-ban köz-
nép és falusi iskolák számára irt „Okos Gazda“ című mű-
vemmel s ugyanazon évben „Adó és még valami“ reform
tárgyú röpiratommal az irodalom terére lépén, nevem ismer-
etes volt a hazában, melyet titokban tartva, nem ceskély
alkalmatlanságtól szabadultam. Még akkor számosan vol-
tak, kik az írókat gúnyolni s a tudós társaságot is, melynek
én bár nem érdemelve 830-ban rendes tagjává neveztettem,
ócsárlani főgyönyörűségöknek tartották.

ből tudom, hogy célszerű. Pótlólag javaslom itt még azt is, hogy főleg gyöngébb boroknál, bel- és külföldön használt mindazon bőrcsőveket és másféle eszközöket, s ezentúl is még feltalálándókat, melyek által borfejtéskor a szesz és zamat elröpülése gátoltatik, alkalmazni kell.

Főleg törekedtem pedig a kereskedelmi tevékenységet jelen apathiájából fölserkenteni, mert fölvirulásra jutni bortermelési haszonvételeinknek lehetlen, míg tevőlegesen (activ) nem kereskedünk ezen nagyszerű áldásával a gondviselésnek. És ha sikerült fölvilágosításaimnak tette indítani jelesbjeinket, tehetősebbjeinket, vagy elszigeteltségök miatt homályos látásúakat: a síron tul is boldognak érzendem magam.

Ily modorban utazgatván, egy helyütt más helyütt jelenlétemkor is szóba jöttem, s ki kedvére piszkolt, ki elismeréssel viseltetett irányomban, és ez nékem incognitó állapotomban nagy multságomra szolgált. Különben is hajlamom lévén a stoicismusra, s talán cynismusra is, elegendő erővel birtam megvetni azt, mi megvettetést érdemlett, s el nem bizakodni a kedvező kifejezések miatt. De lássunk néhány esetet történetkéimből.

Egykor Bécsbe utazván, a gőzhajón történetesen három gazdatiszttal találkoztam, s egyik fehér köpönyegessel gazdaszati dolgokrúl s irodalomrúl beszélgetvén, nevem is szóba jött, s mondván, hogy én azon egyéniséget jól ismerem, kérdé: igaz lenne-e, hogy nagy szobatudós, és theoreticus, ki juhtenyésztésrúl írván, a magyar juhót a birkától meg nem tudná ismerni? Felelém: igaz, s még hozzá tevém, hogy a kérdéses író szinte penészesen néz ki a sok vesztegléstől (s noha talán gránátosnak is beillettem volna akkoriban); állítám, hogy testalkatra nézve egy magas sovány ember és szerfelett tobákoló, és még több ilyen furesaságokat, miken tiszt úr sokat nevetett, és Bécsben a nélkül váltam el tőle, hogy igaz nevem ismeretére juthatott volna. Ilyforma találkozásaim különféle formátumokban többször kerültek elő, a nélkül hogy búmban egy szál hajam is megőszült volna,

Némely borászati újdonságokrúl.

Észrevételek Havas József ö Nsága francia s németországi közleményeire. A borok becséről, villósabb (phosphoraticusabb) voltához képest. Pincefelügyeleti figyelmeztetés. Bormérők (oenometer) hiányai stb.

Borászati Ujdonságok címe alatt némely kifejejtett értesítéseket közlendek; de bátorkodom azon előadás némelyikéről is tenni szerény észrevételeket, melyeket Havas József cs. kir. tanácsos úr közzé tett, következő című könyvében: „Utazás Német-

megelégedve, hogy viharos életpályámban magam kis vagyónából és keresetemből mindenkor tisztességes kenyerem vala, s minden bajaimon sikerült keresztültörnöm, és némelykor a gúnyt, rágalmat igen is nagy becsű nyilatkozatok követték. Ezek közül is két-három esetet.

Számos évekkel ezelőtt Veszprém megyében Enyingen birka-vásárlás végett járván, a fogadóban, miként megtudtam, az ifjú Gindli úrral találkoztam, ha nem csalatkozom, Tolnából, s egymásba nyiló két szobába szállva és meg is hálva, a vacsorát együtt költöttük el. Kérdeztetvén, ki legyenek s mi járatban? felelém: kupeckedem juhvétellel, s megfelelkezve magamról, nevemet keresztnevem elhallgatásával említém. Nagy érdekléssel tudakolá tovább: talán ön az, ki a juh-tenyésztésről írt, s előfizetési jövedelmét a zempléni kórházra fordítá, és ki az Okos Gazdát dolgozta, s több főrendűiek és nemesek százankinti előfizetését a nyomda tulajdonosának engedé, hogy a többi példányokat olcsón árulja és az „Adót és még valamit“ is ilyforma föltételek szerint kezelte. Felelém: mentsen Isten, azoknak szerzője nekem csak távolrólí rokonom, kit hibáztatok túlzott, magát erőltető buzgalmaért.

Az estvét folytonos érdekes beszélgetésekkel töltöttük; reggeli útnak indulásunk előtt azonban értesítém, hogy azon

Francia- és Olaszország nevezetesebb vidékei, a mezei gazdaságat s leginkább a bor- és selyemtermelés érdekében.“

Ezen munka megjelenését folyó 1856-ik évi febr. elején olvastam először a Vasárnapi Ujságban. Rög-tön irtam Debrecenbe könyvárusi megrendeléséért, honnan azon választ véve, hogy már útban lenne több példány Geibel úr által küldetve, háromszor szekereztem be borzasztó sárban, de sikertelen. Mártius elején megérkezvén kielégítém vágyam, s méltányolom mind szerző iparos fáradoalmát, mind a könyv mulattató és tanulságos tartalmát. És midőn meghajlok a mélyen tisztelt szerző, mint nemzeti haladásunk egyik hőse előtt, azt gondolom, sértettnek érezné

fi, kiről oly jól emlékezett, előtte áll; mindkét részről kacajra fakadva stb. váltunk el egymástól.

Még más két dolognak nagy vigasztaló hatása vala reám, egyik, miszerint gróf Széchenyi István értesített, hogy idvezült nagy nádorunk József ő es. k. főhercegsége, kinél azon időkben többször valék audientián, azon ítéletét mondá felőlem, hogy egyike lennék azoknak, kik képességgel birrak a nemzet véleményét megváltoztatni.

Másik nagyhatású jelenetem köz földművesekkel történt, kikkel mint ismeretlen találkoztam Debrecentől Tokaj felé utazva a szentmihályi csárdában. Erős alkatú, egészséges gondolkozású földművesek valának, és történetesen Okos Gazda című könyvemről beszélgettek; egyik egyért, másik másért dicsérvén azt, mely már ma avúlt mű, kivéve talán marhaorvoslási részét. Kérdvén, kik s hová valók legyenek, s miként ismerik a könyv tartalmát, kinek szerzője nekem a legjobb barátom? felelék, szentmihályiak vagyunk, gróf Dezsőfy József emberei, ki 100 példányt vevén a szóban forgó könyvből, közöttünk kiosztá, sok hasznát vettük. Köszöntse az úr a könyv szerzőjét, s ha tudja, mondja meg, hová való volt azon Kovács József, kinek története a könyv végén előkerül (ez egy kis iparos irányú regény). Azzal barátim nem szolgálhatok, mert elfeledtem szerzőjétől megkérdezni.

magát, ha hazánk irányában mindeneket helyeselnék. Ezen elvből indulva ki, a következőket sorolom elő.

A 31-dik lapon az adatván elő, hogy a „rajnai borvidékhez, mely Rheingaunak hívatik, fogható kiterjedésű hazánkban, sem Buda-Pest vidékén, sem az alsó Duna mentiben, sem Gyöngyös és Eger vidékén nem találhatnák, még a Hegyalján sem.“

Ezekre azt jegyzem meg, hogy a Gyöngyös és Eger vidéki szőlőhegyeknek és domboknak lánczolatát nemcsak ezeknek határaiban kell fölfogni, hanem kezdődik az a Sajó mentin Gömörben, és a Hernád mentin Kassánál, és igen csekély közök kivételével tart az föl Borsodon, Hevesen, Pest megyén szakadatlanúl a Dunáig, s onnan az ország széléig, melynél nagyszerűbb, egyvonalú borvidék aligha van Franccihonban is, ezen kívül pedig sehol sem.

A Hegyalja kitünőségénél s talán kiességénél fogva is első Magyarországon, de nem terjedelmére nézve, mert a Biharban létező Ermelléke *) a vele

Ugyanekkor föltevém, bár sok évek mulva is, hogy egy kis gazdaságtant a köznép olvasmányául, s netalán alsóbb és falusi iskolákban is tanítandót szerzendek, mert a mostani ily tárgyú művek vagy megavúltak, vagy nem egészen kielégítők. Szeretném, ha más erősebb végezné ezen dolgot helyettem; de ha nem? Mihelyt üres időm lesz, hozzá látok a működéshez annyival inkább, hogy már némi elődolgozatom is van, egykor elhunyt superintendens Szoboszlai Pap István úr által éhresztelve, de elfoglaltatásaim miatt nem fejezhettem be. És ebből áll azon célom, miről fentebb szóltam. Még azonban mostani dolgozatom után „A tagosztályi viszonyokról“ fog reá a sor kerülni.

*) Egy német író Hellenthal Debrecent is az érmelléki városok közé sorolja, mely négy mértfödel ~~esik~~ beljebb hazánk legnagyobb rónájának szélében, és csak annyi igaz van benne, hogy sok polgárnak van Érmellékén szőlője, s a debreceniek kimondhatatlan örömet iszszak az érmelléki nemes bort. Debrecennek csupán a várost körülövedző szőlős kertjei vannak.

kapcsolatban álló laksági borvidékkel jóval nagyobb és sokkal több bort terem a Hegyaljánál. A Balaton vidéki s azon túli Szala megyei borvidék is nagyobb a Hegyaljánál.

A Rajna vidéki borvidék és az egész németországi bormennyiségnek kisszerűsége is a magyarországihoz képest bizonyítja borvidékeinek csekélyebb voltát. Mert midőn Ausztria bortermelését ide nem számítva, minden bortermelő vidékén Németországnak négy, legfelebb ötödfél millió akó bor termeltetik évenként, akkor Magyar- és Erdélyországban, vagyis a nagyobb és kisebb magyar haza termelése negyven millió akó borban állapíttatik meg.

Az 52-dik lapon állíttatik, hogy kivéve a tokaji borokat, többi fehér boraink a rajnaiaknál sokkal hátrább állnak. Ez az izléstől függ. Hogy a risling faj szőlőnek, mely ott legnagyobb mérvben természetik, saját kellemes zamatú bora van, kétséget nem szenved; de másoknak jobban tetszik azon szép eperszag, mely somlainkat tünteti ki jó ízén kívül, mások izlése szerint az asztali borok közt a magyaráti név alatt ismeretesek az elsők, szerintem az érmellékiek. Hát a soproni, ruszti, stb. csemegeborokat nem lehet-e a rajnaiaknak eleibe tenni, hol aszúbor nem is terem?!

A rajnai borok hátrább állásának, csekélyebb voltának a magyar asztali boroknál nagy erősségeit találjuk az 54-dik és 55-dik lapokon, hol nyilván mondatik, hogy 12 évben egyszer terem jeles, két három évben közepszerű bor, a többiben pedig oly silány és savanyú, hogy részint víz, részint krumpliból készített szőlő- és másféle cukor hozzákeverésével lehet több évi kezelés után némileg ihatóvá tenni s borkövel telik meg tőle a gyomor. A kitűnő borok is csak az érett szőlőszemek külön leszedésével, mit

ollókkal is szoktak a szőlő tövek gerezdjeiből kicsipkedni, készíthetők.

Hazánkban ez egészen megfordítva van; tizenkét év alatt jobb borvidégeinken legalább kétszer háromszor terem oly kitünő jelességű bor, hogy főleg a jobb fekvésű szőlők termései rendes asztali borúl nem használhatók, de csemege- és úgynevezett pecsenyeborúl. A többi években termettek, kivéve az elemi csapásokat, melyeknek: jégeső, késői tavaszi fagy s dér, vagy túlzott nedves szüreti idők, mind használhatók rendes, jól tápláló asztali boroknak, s jó ízűek. A Hegyalja, Ménés, Rust stb. vidékein középévekben is jó aszúborok készíthetők, s ily években a szőlőgerizdek nemcsak szemenkint, de fürtönként is megérnek. A szőlőszemeknek kicsipkedését még silányabb években is nem lenne tanácsos tenni, mert nagy része silányabbá változtatnék a különben jól élvezhető asztali bornak. Ezen fáradságot mászúszedésre fordítjuk, mi Németországban nem is terem.

A magasabb jóság, tartalmasság tekintetében honi boraink túlhaladják a francia borokat is, mert jelenben, mondhatni, majd mindenféle boraikat cognac és más liqueurrel vegyítik*), mit borszeszből, czukorból és más szerekből készíttetnek. — Egyébiránt hogy a francia szőlők fajtái azonosak, főleg a magyarországi vörös bort adó fajtákkal, világos egykorú- és egyeredetűségökből is, mert Aurelius Victor

*) Ezen állításonat megerősítve találtam T. L. úr közleményével is, ki a múlt évben a párizsi mű- és terménykiállítást látogatván meg, találkozott egy fiatal, igen értelmes pintér legénnyel, kit néhány pesti borkereskedő azért küldött Franciaországba, hogy az ottani borkezelést tanulja meg. Ezen egyéniséggel találkozása T. L. úrnak több tapasztalatok gyűjtése után történt, ki a cognac és más liqueurreli javítást minden faj borokra kiterjesztettnek állítá. A fent nevezett úr

rómairó szerint ugyanakkor ültettette Probus császár a szőlőket Szerémben, midőn hadseregének másik részével Franciaországban mindkét helyen olaszországi, főleg vörös szőlőfajokból, melyek Szerémben és Franchonban is túlsúlyban léteznek, és Szerémből kerültek hazánk több vidékére a szőlőfajok.

Hogy a hegyaljai szőlők, melyek kezdetben szinte Szerémből kerültek, fehér fajtákból állnak, abból származik, mert a tatár pusztítás után IV-dik Béla talán különösebben kedvelvén a fehér borokat, Olaszországból szállított gyarmatosai által főleg fehér fajtákat ültettetett, melyek közt a Hegyalján, úgy Soprony és Ruszt vidékén is a furmintfajok állnak tetőponton, sajátos zamatú finom bort szolgáltatva.

Noha azok közé tartozom, kik mindenhol a legjobb bort adó egy-két faj szaporítását ajánlják, de el kell ismernem mégis, hogy a zavart fajok is tapasztalás szerint jó bort adnak országunkban, ha vastag fajok nagy mérvben nem találhatnának közöttök. Célszerűnek vélném azonban, főleg Zalában, Vasban, Pozsonyban, Nyitrában s egyebütt is a rajnai rislingfajt elkülönítve természetien és úgy nevezett kabineti borokat is készíteni*). Miután főleg Németországban de egyebütt is vannak a riszlingből került saját zamatú és savanyas ízű vékony boroknak becsülői, és magas fizetői: miért ne természetien ezt is, ilyet is?

pedig azt mondá, hogy noha elismeri főleg a bordeauxi boroknak kedves ízűségét, és más ottani borokét is, de nincs azon kellemes kedélyt izgatóságuk, mint a magyar boroknak, s ki a magyar tiszta asztali borokhoz szokott s francia borokat élvez, más nap veszi észre az ember a felbőfőgeket, mit a liqueurreli vegyítés okoz. Másoktól is hallottam ilyesmit; meglehet, előadásuk túlságos vala.

*) Kabineti boroknak neveztetnek a herceg Metternich pénzében lévő Johannisbergi jobb asztali borok.

A Hegyalján három helyen tudom, noha kisebb mérvben külön termesztését, u. m. herceg Bretzenheimnál, özvegy Szirmay Adámné önságánál Tolcsván, és a Szegihágóban idvezült báró Brudernféle szőlőben, és szép zamatú gyenge asztali borokat szolgáltat mindenike.

Hol megpróbáltatik a risling termelése, bátorodom ajánlani vagy az érmelléki modort, hol a törpe, simára metszett tövön is két-három sőt négy csap is hagyatik a tö erőségéhez képest 3—4 szemre, mert különben keveset terem. Ajánlom azon modort is, mely Németországban már több helyen lábra kapott, t. i. az egymáshoz három talpnyira álló sorokban, szinte három talpnyira létező törpén nevelt töveken, metszéskor, két szál vessző, egy talpnyinál valamivel hosszabban meghagyatik, és ez a tövek közé, egy vagy másfél ölnyi távolságban beásott cölöpök tetejéhez közel felszögezett egy szál léchez köttetik fecskefark formán. E szerint a cölöpök sem magasabbak a szőlőtövekvenyigéinél, és a földbe ásott végök megperkeltetik, hogy hirtelen ne grothadjanak. Első kötözéskor megfattyasztatnak a tövek, utána való kötözéskor a hosszabb hajtások megrövidíttetnek. Ezen műveleti mód nélkülözhetővé teszi a karózást; de hogy sovány, sziklás helyekre nem való, magában látszik. A töből hajtott két szál vesszőt tehát kellő hosszúságára kell hagyni mindenkor.

A következő metszéskor a tavali két szál cseres vessző leváogatik, és más kétszál éves venyige hagyatik, és köttetik fel helyettök. Meg kell még jegyezni, hogy a csapokat, és kétszál venyigét csak három-négy éves korukon túl hagyhatni a töveken, különben a fiatalabb tövek megerőltettetnek. A risling-faj elszaporodását, és leghirtelenebbi termését nagyobb szerű oltásokkal, és az oltványoknak a szom-

széd más fajú tövek helyérei homlitásával lehet eszközteni. Megjegyzendő az is, hogy a risling faj a későbbben erő szőlőfajok osztályába tartozván, hirtelen leszedetésök a bor elsilányításával történik.

Nagy uraknál sokszor fordúlván meg, volt módom a rajnai, móseli jobb fajta borokat élvezni; szép szagú, savanyús, és fűszeres könnyü vagyis vékony borok. Csekély külföldöni létemkor pedig aljasabb fajtaikat is ittam, mennyire ihattam. Nekem úgy látszik, hasonlítanak, bár szeszesebbek, a limonádéhoz, mert inkább hivesítő tulajdonuk van, mint melegítő. Meglehet hogy, így a tartalmasabb magyar borokhoz szokott itél. Én ezt nem gúnyból mondom de őszintén.

Mi azon állítását illeti Havas ő nságának, hogy a bor jelessége eszközzi a rajnai borok kelendőségét; mindenhol valónak találjuk. De azon roppant magas árt, miként a rajnai ó borok kelnek, t. i. akóját véve 50 pengő frt. 343-ig fokozatonként, és hceg Metternich pincéjében az itcés üvegekre vontaknak 2 frt. 30 krtól. kezdve 11 pengő frtokig *), a bor kis mennyiségén kívül, szerintem főleg a helyett, s az azt élvezők gazdagsága, és azon köz tiszteletben álló magas tekintély, melylyel bír a Rajna vidéki főbirtoikos hceg Metternich ő magassága, létesíti **). A gazdag tartományokba könnyü kiszállíthatás is megteszi a maga hatását.

Másból nem magyarázhatni, a mi tokajinknak csekély árát, melynek elsőségét senki nem vonja kétségbe.

*) A rislingnek kell színes fajtáinak is lenni, mert a herceg Metternich ő magassága pincéjében létező kabinet borok közt, vörös és kék színű is említettik. (Lásd Utazás stb. című könyv 47-ik lapját).

**) A fent tisztelt hercegnek, Johannisberg hegységein harminc holdra terjedő szőlője van.

Múlt években, egy harmadfél akós hordó finom aszúbor, sőt essentia is, 100—120 pengő frtnál feljebb alig kelt. Két helyet tudok a Hegyalján, t. i. báró Vay Miklóst Golopon, és gróf Starsinszkit Tarcalon, kik az üvegekre vont legfinomabb aszúborokat és essentiákat, egy pengő aranyával árúlják, de azt is nem nagy kelendőséggel. Egyébiránt nemes borainknak bősége is sokat teszen olcsóbbságukra nézve, mi minden terménynél észrevehető, ha bőviben van.

Az északi tartományok népe, hova legdrágább modorban, szekereken szállítatnak boraink, mint Lengyelország, Silézia, Oroszország, sokkal pénztelenebbek, mint azok, kikhez a rajnai, francia, spanyol és portugalli borok a Rajnán, főleg pedig a tengereken szállítatnak, mely a vasúti szállításnál is sokkal jutányosabb és nagyszerűbb szállítási mód.

Részemről nem sokat építek borainknak jövőbeli nagyobbkelendőségére a Német-, Francia- stb. országokban több évek óta uralkodó szőlővészől származó borszükülés miatt, miként az a többször tisztelt „Utazás“ stb. című könyv 191. és 192-dik lapjain látható:

1-ör. Mert már honunkba is beköszöntött az, és valószínű, hogy valamint a krumplivész is, idő járásával nagyobb mérvben fog mutatkozni.

2-ör. Mert már közeledünk ahhoz, hogy a szőlővész orvosszere fölfedeztessék. Eddig is sikerrel tétetett próba enyves vízbe mártásával a szőlővészes fürtöknék, s a levelek megnedvesítésének.

3-ör. Azt, hogy a franciák, németek eddig is borainkra szorultak, tulajdonítom azon nagyszerű tevőlegeskereskedésnek, milyent főleg a franciák követnek, és a belfogyasztásukra valót is kiszállítják tengeren Belgium, Holland, Dánia, Poroszország, Svécia, Norvégia, Oroszország gazdagabb részébe, Angliába, A-

merikába és Törökországba, mely tartományoknak csak némelyikében termeltetik számitást is alig érdemlő bor. Ezek szülik azt hogy a francia asztali ó boroknak üvegekre vont itcéje helyben, két franktól hat frankig kél. A Németországban kisebb szerű kivitel is nem a szőlővészből származik, de abból, hogy szükségleteikre sem természetnek elegendő bort a régi tapasztalás szerint.

Tehetnök mi csak Zemplint, Bihart, Hevest, Baryát, Aradot, Veszprémet, szóval nemesebb fehér és vörös bort termő megyéinket csak oda, hol a Rheingau, Bordeaux, Burgund borvidékei vannak, azon minőségű bort teremve, milyent itt termenek, amazokat hazánkba: azt hiszem, megváltoznék a most divatozó öszvehasznítás, hogy t. i. a szexárdi, egri, somlai, stb. majd olyan mint a bordeauxi, rajnai stb. figyelembe is alig jönnének magyar boraink, talán csak bőségök említettnek.

A bor belső becsének meghatározására nézve, egy új korszak keletkezett 1855-ik évben, doktor Klecsinszkynek Bécsben tett vegytani kísérleteiből. A vegytanban jártasok előtt világos, hogy valamint a növényi, úgy az állati léteges testek felüdítésére a villónak (phosphor) legnagyobb hatása van. Azért tartatik a guanó legdúsabb növényi tápnak, mert legtöbb villót tartalmaz. Azért tartatott a Malaga legnagyobb becsűnek a világ borai közt orvosi tekintetben, mert villós tartalmánál fogva legjobban működőnek hitték az elerőtlenedett emberi test, csont, hús, idegek táplálatára, felüdítésére. A fenérintett kísérletek szerint a tokaji, utána a ménesi bír legtöbb villóval, s így legtöbb orvosszeri hatalommal. A ruszti sem enged elsőséget a malagának, sőt asztali boraink közül a szexárdi s budai vétetvén kísérlet alá, ezekben is hárommennyi a villó-tartalom mint

a rajnaiban, úgy szinte a francia pezsgőben; hogy a villányi, érmelléki, egri sem alább valók, úgy szinte több Arad és Baranya, Abaúj, Borsod megyei stb. boraink, kétséget nem szenved.

Részemről ezen következményeiben felette nagy fontosságú kísérleteknek olvasásakor, melyek jeles Gazdasági Lapjaink 1855-iki 31-ik számában közöltetnek, világosodtam föl, honnan származik, hasonló szeszességi fokozata mellett némely külföldi boroknak csekélyebb kedély-izgatósága és melegítősege, mint magyar borainknak? felelet: a villósavban tartalmatlanabb voltukból.

Hogy a szesz nem melegít, azt a pálinka és liqueurök élvezetéből tudjuk. E szerint a borban sem teszi azt a szesz, de a felette termékenyítő villó, melyben boraink leggazdagabbak, és így legnagyobb belbecsök is. Ezen tulajdona a magyar boroknak még alig ismertetik, de mint minden hasznos és hatályos dolog el fog terjedni. Legérdekesebb, miként dr. Klecsinszky úr közleményeiből észrevehető hogy a villónak közlése vagyis azonosítása a borral lehetlen, midőn annak szeszességét zésszerint magasíthatni.

Nagy köszönettel tartozunk felette sok érdekes előadásain túl Havas ő nagyságának azért is, hogy a vörös boroknak állítja kénezhetését franciaországi tapasztalásaiból, noha kisebb mérvben, mint a fehér borokét. Szerintem a kéngőz az aknán elébb kibocsátandó vala, azután borszeszszel vagy jó borral kiöblítendő a hordó. Hogy ezen modor is jó, tapasztalásból állítom. Egyébiránt az adag nem közöltetvén Havas ő nagysága által, bátorkodom harmadrésznyiben állapítani meg, mint azt a III. Szakaszban a fehér asztali borok kénezéséről előadtam, különben csak új borfestés segíthet a vörösbor színén, véleményem szerint.

mint molinszki állít a szeszességét az előadás ala tel

Azon időkben midőn Franciaországban Chaptal és mások a gyenge és hibás boroknak borszeszszeli javítását nagyobb divatúvá tették, nem liqueur formában ajánlották azt, de tiszta borszeszszel, és én főleg magyar borainkra nézve, ezt jobbnak tartom, kivéve a pezsgőket, melyeknek a liqueurbeni cukor erjedési anyagot is szolgáltat. De ha különben elég erős a bor, finom sárgacukor magában is elegendő, két három latnyi egy itcés üveg pezsgőhöz. A cognakliqueurben foglalt többi, előttünk ismeretlen szerrek a természetes javítási vonalon már túlesnek; azért Tamás vagyok benne, hogy magokban is jó boraink izére zavarólag ne hatnának, nem is javaslom a szesz alkalmazását helyes ok nélkül, csak gyenge boroknál, hibás évi terméseknél.

Magyarországban nem oly ritkák a nagyobb szőlőbirtokosok, mint Német- s Franciaországban s nemcsak főrendi, de nemesi és polgári családok is a középrendből 20—30—50 sőt ennél több holdnyi területű szőlőket műveltetnek, s e szerint nagy bormennyiség gyül össze pincéjökben, melyet vagy magok személyes felügyelete, vagy más elfoglaltatásokkal is terhelt tisztok alatti pintérek kezelnek, a nélkül hogy a borok művelését gyökeresen értenék. Bátorodom ily esetekben azt javasolni, hogy a nagyobb bortermelők tartsanak pincefelügyelőket, kik talán ezen, és más keletkezhető jobb borászati könyv tartalma szerint, kezeltessék boraikat.

Tudok eseteket, miután vagy a tulajdonos, vagy a tiszt restelli a borszemléket, s borigazításokat, hordók tisztán tartását maga jelenlétében tétetni, azt sem vették észre, nem szűrösödött-e meg valamelyik

hordó bor, mely ott hevervén a többi egészségesek közt, ezekre is reá ragad? Ebből származik, hogy sok pincéből az ecetesedés ki nem kopik. A pincelevegőt, s ottani műtételeket csak erős alkatú ember állhatja ki, és sok bortermelő e miatt tudatlanokra bizza a boraiban létező kincseit. Úgyes felügyelővel gyenge természetű, vagy koros úr is intézkedhetik kényelemmel szobájában, s egyszer másszor meg szemlélvén maga is dolgait, a kárvallásokat kikerülheti. A boroknak rendszeres kezeléséből háruló haszon azon mérsékelt fizetést, melyet egy értelmesebb, becsületes egyénnek tartására fordítani kell, sokszorosan megtéríti.

Végre buzdítólag szólok nagy urainkhoz, kiknek nemcsak szőlő- és bortermelésből; de a gazdaszat minden ágazatából nagyobb mérvben adott a gondviselés jövedelmet, hogy bár áldozattal is, Franciaországból, hozassanak oly pincemestert, ki a pezsgők különféle nemeinek készítését érti, és necsak készítsenek ilyeneket, de másokkal is közöltessék annak műfogásait.

Arad megyében sok hatalmas föld- és szőlőbirtokos van, és több fokozatú minőségű bor, melyekből hogy pezsgők lennének készíthetők, kétséget nem szenved. Mily szépen hangzanék az üvegek címlapján: világosvári, magyaráti pezsgő. És ezt egy pár nagy úrnak, vagy több középrendűeknek társulatilag kivinni, bár tetemesebb költséggel, a lehetlenségek osztályába nem tartozik, magoknak, s a hazának nagy hasznával, híroknak nevéknél dicsőítésével.

Egerben szinte történhetnék ily vállalat, mert a gazdag érsekség, és káptalan meg sem érezne ily költséget, sőt a tehetősebb polgárok is társulatilag vagy hozathatnának pincemestert vagy küldhetnének ki

Franciaországba alkalmassá egyént az ottani borászati műtételek megtanulására.

Nagy hiány még nálunk az is, hogy biztos bormérlegünk (oenometer) nincsen, mert a melyek vannak, a legtökéletlenebbek. A mustmérleg megközelelti a tökéletességet. Noha való, hogy bormérleg által senki jó borismerővé nem válik, mert azt hosszas gyakorlat adja meg; s temérdek külföldi borkereskedőkkel lévén dolgom, mind nyelvének, szájának ízében s izlésében találta föl a bormérleget. Egykor magam is oly gyakorlott voltam, hogy szagáról legtöbb esetben megismertem, hányadik évi a bor, megsem kóstolva azt. De mégis egyik évi termésnek a másikhózi hasonlítása, és főleg az annyira szükségelt borházasítási műtételekkor nem ártana a jó bormérleg segítsége, és azon esetekben, midőn borszeszszeli javítás kerül elő.

A mostani kevesebb, vagy több grádusokra osztottak tévútra vezetik inkább az embert. A testesebbeket, minők a hegyaljai, érmelléki sat. borok, csekélyebb fokúaknak mutatják mint a vékonyabb, a németek által szárazaknak nevezett (trocken) borokat, milyenek a rajnai, moseli, Magyarországbán a szerednyei, neszmélyi szinte nemes, zamatos, de mégsem oly hatalmas boraink, mint az érintettek. Így áll ez a vörös borokra nézve is.

Többnyire zavarba jövök, ha kérdeztetik tőlem: bormérték szerint hány fokú a jobb fajta bor stb., mert tökéletlenségeit ismervén a bormérlegeknek, valódit állítani felőlük nem lehet.

Ezen dologban mégis célhoz kell jutnunk, s ezt úgy vélném eszközölhetőnek, létesülvén a budapesti Borcsarnok, mely a haza minden nemesebb borai-
vali kereskedést tűzte ki, mind az aszú, mind az asz-
tali testesebb, és száraz, vagy is vékony boraink

mérlegezésével üvegművésznek jelenlétében tétetne kísérleteket, egybehasonlításokat, s ezekhez alkalmaztatnék a bormérleg, s különféle minőségökről tétetnének említések, melléjek csatolt rövid nyomtatványokban.

Tökéletesített bormérleget eszközölvén, lehetne megállapítani a különféle fokozatokat, milyeneket az erősebb bort kedvelő nemzetek szeretnek, noha eddig jól kezelt kitünőbb fehér és vörös boraink mindenhol jóknak, élvezhetőknak, nagybecsűeknek ismertettek el szesz és cukorrali javítás nélkül is, mikre a francia és német boroknak oly nagy szükségök van. Inkább az a baj, hogy nem mi viszzsük hozzájuk nemes terményeinket, de őket vártuk és várjuk hogy hozzák ide kincseiket borainkért.

A tokaji, ménesi, ruszti, egri, budai, szexárdi, érmelléki, somlai, neszmélyi stb. stb. szóval nemesebb fajta borainknak kelendősége, nemcsak a kitünő, de közép évi terméseknek is seprűjükről levontan, főleg üvegekre fejtetten minden borszük tartományai-ban a föld kerekiségének kedvelt italok, s jól fizettetnek. Ezt bizonyítja Schwarzer urnak is Amerikába tett kísérlete a 9-ik § szerint. *)

Én nemes boraink kezelésénél főbb dolognak tartom a borházasításnak ártatlan műtételét mint szeszezését; elismérve minden esetre tengeri útra küldésökkor, három-négy akóba egy itcényi finom borszesz keverésének szükségét, valamint gyengébb fajta bor, vagy rossz évi terméseknek állandóbbá, jobbá tételére minden akóhoz egy, két, három itcényi finom borszesznek keverését. Ez által még kerti bo-

*) Ha Jalics úr, kiről szinte említés tétetik, maga rendelkezhetett volna New-Yorkban, s üvegekben árúttatta volna borait, kóstolónak is elkelt volna az.

raink is több évekig tarthatók jó pincékben, és ép, egészséges hordókban. Rosz pince, ecetese-
dett, dohosodott dongájú hordók, tisztátlan szüretelő edények a legjobb hegyi borokat is megrontják.

A fenirtak szerint, kivéve a pezsgőket, melyeket inkább műtermékeknek mondhatni, mint természetes boroknak, mind azon javaslatokat, melyek borászati könyvekben, folyóirati cikkekben olvashatók borainknak cukrozás, cukros liqueurreli, mustfőzés *), malosávali tökéletesítéséről, olyan dolgoknak tekintendők, melyek borainknak eredeti jóságát megvesztegetik. A bortermelés nagyszerű tárgyát, jövedelmezését a borgyárosok kezibe játszandának, mert ők akkor nyíltan mondhatják: ha a bortermelők is ezt teszik, miért ne tehetnök mi is. Elvesztenők azon elsőségét a magyar boroknak, melylyel a 9-dik § szerint Amerikában is diadalt vívtak ki a gyártmányi kotyvasztások fölött, és háttérbe szoríttathatnánk, nem tudva ezen működéseknek mesterfogásait úgy, mint a vegytanban (chemiában) nálunknál gyakorlottabbak.

A borok festéséről is oly véleményben vagyok, hogy azon vörös szín, melylyel bírnak tolna-, pest-, baranya-, heves stb. megyei jobb fajta boraink, bár ott a ve-

*) A mustfőzés elleni kikeléssel nem értem azt, hogy a Magyarország minden vidékén divatos, mondhatni, házi orvosságul szolgáló pár, vagy több akónyi ürmös bor készítése gyakoroltatik; midőn egy harmada, sőt fele is lefőzvetik az édes mustnak, hordóba öntetve, vagy azon forrón szüretetik a lívóban tett vászonba kötött üröm fűvön által, vagy bekötötten főzéskor tartatik a főző edényben. Vagy később vékony zacskóba tömetve, a száraz ürömfű a lefőzött mustba eresztetvén, pár hétig bennetartatva, keserű ürömszagot kölcsönöz a bornak. De értem azt, midőn minden mustmennyiség főzés által ajánltatik jobba tétetni.

vők némi kifogásokat tegyenek, hogy sötétebb, vagy világosabb színűeket szeretnének, ne ébreszsze a jó bor tulajdonosait mesterséges festésre. Legtöbb esetben a vevők előadott szörszállhasogatásai csak a bor árának alábbszállítására céloznak. Vagy ürügyül más már általok kóstolt, és jobban tetsző borokhoz visszatérésre. A borvevők fortélyai igen sokféle k.

No ha elismerem, hogy a bodzabogyóból készült festék, és festés ártalmatlan; jobbnak tartom mégis, pár hordó igen sötét színű bornak tartását, mely a a legsötétebb színű szőlőgerézdek leszemelése után, azoknak kitaposott héjain, befenekelt hordókban, néhány hetekig tartott mustból kerül s azzali keverés sel igazítani sötétebbre a világos színű borokat. Mert az ilyen borfesték testvére, azonosa ugyanazon fajta világos színű boroknak.

Legfőbb dolog vörös borok készítésénél az, mi-ként munkám elején is megjegyeztem, hogy az erjedtető kádoknak ~~vagy~~ rendes deszka fedele tartassék, hogy a légnak általános hozzájárulásából szúrósodás, és ebből ecetesedés ne keletkezhessék, s a borszesznek szabad, és túlságos elröpülése.

Fehér borok legkedvesebbek vevők és okszerű borászok előtt, ha mindegyik fajta maga tiszta természetű saját színében van, és tartatik.

TOLDALÉK.

A Zemplén megyei hegyaljai bortermelőkből s ezeknek ügybarátaiból létesülő borkereskedési társulatról, s a hegyaljai viszonyokhoz alkalmazott előrajzról és alapszabályokról javaslatilag, melyek módosítva más borvidékeken is alkalmazhatók.

Előleges Észrevételek.

Hol a IV-dik Szakaszban a létesülő budapesti Borcsarnokról és a hegyaljai bortermelőkből s ügybarátaiból alakuló részvényes borkereskedési társulatról szólottam, megigértem, hogy jelen munkám létre jötte után e részbeni nézeteim és javaslataimat jeles Gazdasági Lapjainkban közzé teendém, midőn azok minden oldalról megvitatathatók leendnek. Em-lítettem azt is, hogy a Hegyalja alapszabályainak a budapesti Borcsarnok alapszabályaitól, különös helyzeténél fogva is (szerintem más vidéki társulatokéinak is), különbözőknek kell lenniök; minthogy a budapesti Borcsarnok az egész magyar haza nevezetesebb boraivali kereskedést tűzte ki célúl: a hegyaljai pedig csupán 17 városa s falvainak határaiban termő borkkalit. Teszem ezt nem magam fitogtatásából, de mint hegyaljai fi. Mert noha számos évek óta elszakadtam is a Hegyaljáról, de mint több megyében

működő főgazda-tisztnek a Hegyalján is nagyobb-szerű pincegazdászati állt felügyeletem alatt, mint némely ottani bortermelőknek egyenként véve, s alkalman volt ismeretekben erősödni. És így hazafiúi kötelességemben áll tapasztalataimból merített javaslataimmal szolgálni.

Említettem jelen munkámban azon véleményemet is, hogy minden nevezetes borvidékein hazánk-nak főleg termelők általi létesítését részvényes borkereskedelmi társulatoknak hasznosnak vélném a szőlőművelés érdekében. És midőn Pestnek, mint az ország középpontjának állását egy nagyobb szerű, minden nevezetes borvidékek terméséveli kereskedelemre — a hajdankori tapasztalatok és gyakorlat nyomán is helyeslenem kell: más részt megjegyzem azt is, hogy a külön borvidéki részvényes borkereskedési társulatok a pestinek nem hátrányára, de elősegülésére szolgálhatandnak, biztosan számíthatván, külföldi nagy megrendelésekkor, jó minőségű borokhoz juthatni, ha a középponti főkereskedelmi társulat pincéiben hiányzanának. Ez azonban nem rekeszteni ki azt sem, hogy például egyik társulat a másiknak boros boltjában árulandó üvegekre vont borait bizományba ne adhassa. Például a zempléni a hevesinek, az aradi a vespérminek, s így tovább.

És ezeket megjegyezve, a vidékeken alakúlható borkereskedelmi társulatok t. c. egyéniségeinek is némileg javára válhatnak, egy kisebb körben működő borkereskedelmi társulatnak előrajzát, alapszabályait tervben olvashatni, melyeket körülményeikhez képest módosíthatnak.

Miután az idővel gazdálkodni kell, és a Gazdasági Lapokbani tervmegjelenés, vitatkozás késleltetné a kifejléseket, és a minden oldalról megvitatás így

is megtörtéhetvén, célosnak véltem ezek iránti néze-
teimet ide iktatni.

*A Zemplén megyei borkereskedelmi részvényes
társulat előrajza (mely más borvidékiekhez is
módosíthatatik).*

Magyar- (és Erdély)országnak minden kitünőbb borvidékein termő fehér és vörös borok nemcsak rendes táplálati élvezetül, de orvosszerűl is tekintendők; mert az elgyengülés eseteiben mértékletesen használtatva felüdítik a lankadt erőket, s jótékonyan hatnak az egészség, legdrágább kincsünk helyreállítására. És így az emberiség érdeke követeli, hogy boraink tisztán kezeltetve, kellő mennyiségben és minőségben létezzenek az illető helyeken.

Magyar- (s Erdély)ország bortermelése nagy-
szerű. De az abbóli jövedelem nem felel meg jelen-
ben a művelők költséges fáradságainak, s a bortermelő vidékek és közönségek hanyatlása igen is észrevehető. Az állami szükségelt jövedelmek sem kerülhetnek elő kívánatos mértékben ezen iparágból, nagyságához képest. Hibás kezeltetése pedig a borkereskedelemnek szüli azt, hogy a hazának és külföldnek azon pontjain, hol élvezeti és egészségi viszonyok a nemesebb borokat termő vidékeknek termékeit szükségelnék, nagy mértékben hiányzanak, vagy túlzott magas áron juthatni hozzájuk; — ezek miatt az uzsorás és a hamisított s gyártott borokkali kereskedés túlszárnyalta a jó minőségű természetes borokkali üzletet, vagy mintegy egyedárúskodást üznek azzal némely borkereskedők.

Igy s ehhez hasonló több bajok miatt sínlik a Hegyalja is, melynek a világon első rangú borai teremnek.

nem
 Részint az életrevalóság intései, részint a megírt és még igen sok ~~említett~~ ^{megírt} bajoknak megorvoslása és jóvátétele a borkereskedelemnek szenvedő állapotjából tevékeny lábraelállításával történhetik, miszerint nemcsak a termelés helyein, de a bel- s külföldi azon helyekre is, hol nemes borainkra szükség van, a termelő vállalkozók s honi borkereskedelmünk szállíthassák és szállítsák meg nem vesztegetett, egészséges borainkat — föl nem csigázott áron. Ez által nemcsak azok segítettvén elő, kik boraink élvezetét igényelik: de a szőlőművelésből haszon is, és az állam több jövedelme. Miután pedig egyesek erője legszebb szándék mellett is elégtelen ily vállalatra (a nélkül hogy a külön működő borkereskedőknek ártalma ohajtatnék); több termelőknek s ügybarátoknak egyesülése ígérhet csupán sikert.

A fennírt okoknál fogva Zemplén megyében egy nagyobb részt hegyaljai bortermelőkből és ügybarátokból álló részvényes borkereskedelmi társulat lenne szükséges, melynek létesülhetésére 1852-ben már a magas kormány által kinevezett cs. k. biztos jelenlétebeni tanácskozáson és ideiglenesen választott elnökségi munkálaton túl*) tette kerüendő lévén a dolog, legmélyebb tisztelettel kéretik ö cs. k. Főlsége, ezen előrajzból mint alapból kisarjadzott .|. alatt ide csatolt alapszabályainknak legfelsőbb és legkegyelmesebb megerősítésére, melyekben kereskedelmi céljainkon túl szőlőművelésünk, boraink tökéletesebb kezelésének is némely főbb elvei foglaltatván, e részbeni tapasztalásoknak a bortermelőkkeli időnkinti közlését a részvényes borkereskedelmi társulat köteleltségéhez tartozandónak ismerendi, maradván stb.

*) Az előrajzi (programm) s alapszabályi megerősítettetés kérvénye előtt a megyei hatóság útján a résztvenni kívánók.

ALAPSZABÁLYOK.

ELSŐ FEJEZET.

A Zemplén megyei részvényes borkereskedelmi társulat címe és célja.

1. §. A Zemplén megyei részvényes borkereskedelmi társulat „Tokaji Borcsarnok“ cím alatt oly célból alakult, hogy a tokaji boroknak, melyek Zemplén megyének hegyaljai kerületében 17 város és falunak határaitban termenek*), eredeti valóságukban, hordókban, ántalagokban és üvegekre levontan minden jobb fajtáit, u. m. essentiát, kövér és közepszerű aszúborokat, és a másásnak nevezeteket, erős és zamatos közönséges borait is, világkereskedésbe hozza; azoknak nemcsak kedves élvezetet nyújtó, de főleg orvosszerű, az elgyengülés eseteiben csont-, hús- idegeket erősítő hatalmával mindenkit boldogíthasson. Tudván pedig, hogy a mesterséggel készített és hamisított borok álnév alatt temérdek mennyiségben árultatnak külföldön és bent az országban is; tudva azt is, hogy a hely színén lakó némely borkereskedők s alkuszok a külföldiek megbízásaival sokszor visszaélnék, vagy hibás borokkal elégitik ki megbizóikat, vagy magasabb áron számítják be, el-

nak legfelsőbb helyre folyamodni kell előleges tanácskozási engedélyért, s egy cs. k. biztosért, ki az ülésekben jelen van.

*) A Bihar, Heves megyei, vagy aradi, veszprémi, baranyai stb. bortársulatok előszámlálhatják az illető helyiségeket szinte, melyeknek boraival kereskedendnek.

fogad a társulat bel- és külföldi megrendeléseket hordókban, ántalagokban vagy üvegekben kezelt borainak kiszolgáltatása végett. Hogyha pedig maga pincéiben a kivánt mérvben hiányoznának a borok, ismerve és figyelemben tartva a nagyobb és kisebb tisztán kezelő birtokosok borait, azoktólí vásárlással teljesíti azt az eladófél árszabása s vele hitelesen kötött alku szerint. Ha részvényes az eladó: egy száztólít fizet a társulat pénztárába kiszolgáltatási s alkudij fejében; hanem részvényes, egy és félszáztólít. Ezen s a további felvigyázási költségek lelkiismérete-sen számíttatnak be, s útasítása szerint intéztetik a borvevőnek a kirendelt helyre való küldése a boroknak, a bor árának s költségeinek lefizetése után. Mi részszerint posta útjáni értesülés, s a pénznek szekérpóstávali elküldésével vagy megbizott által teljesítetik. Az idegen vevő is, egy és fél száztólít fizet a társulat pénztárába fáradsági díj fejében.

2. §. Valamint az ország lakosainak, úgy a külföldiek számára, kisebb és nagyobb vásárlásokra nézve, Tokajban és Újhelyben, mint a hegyaljai kerület két szögletére, két boros boltot állít fel a társulat, hol itcés és meszelyes, címlappal ellátott lepecsételt üvegekben borait árultatandja. És ezeket a társulat alakulásakor lehető sietséggel létesíti addig is, míg nagyobb mérvben és tömegekben gyűjtheti össze eladandó borait. Megerősödvén, bel- és külföldön bizományosai, vagy meghatalmazott biztosai által üvegekben, s hol szükséges, hordókban is raktárilag árultatni fogja.

3. §. Minden borvételek, eladások saját és másoknak pincéiből alkuszok nélkül a társulat tisztjei, vagy megbizott részvényesei által tétetnek a már előadott, s még adandó föltételek alatt.

4. §. A társulat időnként közzéteendi, s jelenben

is megállapítja s közönségesse teendi a Hegyalján azon borkezelési elveket, szabályokat, hordók viszonyát stb-, miket nemesebb bor létesítése, annak hosszabb életüvé, jobb izüvé tétele stb. igényelnek. Kereskedelmi bel- és külföldi lapokban kihirdetteti létezését, s hol szükségeltetik, nemcsak árjegyzékeket küld, de a tokaji különféle fajta boroknak rövid leírását is, és ezeknek mustráit is.

MÁSODIK FEJEZET.

Részvények egybegyűjtéséről, tisztviselők választásáról, hatáskörüknek kijelöléséről.

5. §. A társulat vállalatát kivihetőnek véli, ha a hegyaljai öt nevezetesebb városok, u m. Tokaj, Tállya, Mád, Sárospatak, S. A. Ujhely képviselői, és számos tekintélyes szőlőbirtokosok által az 1852-dik október 21-dikén tartott gyűlésben indítványozott 50 p. ftos részvényeknek*) 2000 számbani aláírása történendik. 500 részvény aláírásakor a társulat alakúlnak nyilváníti magát, folyvást fogadva el aláírásokat, teljes számaig a részvényeknek, s ha nagyobb-

*) Sokan csekélynek állíthatják a részvényt; de megdölván, hogy a városi küldöttek és az indítványozásban részt vett előkelő bortermelők belviszonyaiknak ismeretéből szabták meg a részvény mennyiséget, hogy csekély erejük is járúlhassanak a vállalathoz, elegendő az; de kinek kedve s módja van, számos részvényt is vehet, s ez után huzandja jövedelmét; a kisebb részvény-díj csak sikeresítésére lehet a vállalatnak, és népszerűvé tételére.

szerű részvény mutatkoznék, 3000 részvényig szaporíthatja az aláírási jogot.

6. §. Hegyaljai bortermelőn kívül részvényes lehet minden honfi, ki rokonszenvvel viselkedik ily nemű vállalatok iránt.

7. §. Megerősítettven a magas kormány által az alapszabályok, az ideiglenes elnökség gyűlést hirdet, s itt a fő- és másodelnök, kormányzó bizottmány, pénztárnok megválasztatnak, s aláírási ívek készíttetnek, és azok nemcsak a hegyaljai községek tanácsházai-ban tétetnek ki; de miután a Hegyalján a fő és középrendből, de az ország tehetősb nemesei és polgárai közül is igen számosan, például: hg. Eszterházy, hg. Battyáni Fülöp ő magasságaik is a többek között nagy terjedelmű szőlőket birnak, mindezen birtokosokat az elnökség az aláírási ívekkel — melyekhez melléklendők az alapszabályok másolatai is — buzdítólag szólítja föl a részvétre. (Ez csalhatlanná teszi a vállalat sikerülését, s megcáfolandja azon pessimisticus jóslatot, hogy elegendő anyagi erő hiányzanék a hegyaljai szőlőbirtokosságnál a kívánt cél létesítésére). Hozzájárul még ehhez minden hegyaljai városnak és minden értelmesebb szőlőbirtokosnak érellyes közremunkálása, nemcsak anyagi, de becsületbe vágó dolognak is tekintvén azt. — Elősegítendi ezt a részvénynek csekély mivolta is, melynek befizetését nemcsak gazdag, de szegényebb szőlőbirtokos is teljesítheti — három ízben.

8. §. Az aláírt részvények, ha hármat meghaladnak, egy harmada készpénzben, kétharmada jó borban is elfogadtatik, melyet a társulat kiküldöttjei megbírálván, folyó áron átveendnek. A készpénzben aláírt részvényeknek egy harmada az aláírás után egy hónappal, másik harmada egy év multával, a harmadik ehhez egy esztendőre történik. Ki pedig egészen

leteszi részvényeit, a mértéken fölül előlegezettnek törvényes kamatját húzandja a társulat pénztárából — a kiszabott befizetési határidőig. Ezen javadalomban részesülend az is, ki pénzben és borban egyszerre teljesíti részvényeinek beadását.

9. §. A társulati kereskedés — báron csekélyebb mértékben megindíthatására nézve aláírt 500 részvény esetében a főelnök által gyűlés hirdettetik a társulat székhelyére Tokajba*), és az odagyűlt részvényesekkel az aláírt részvényilletékek beszédését elrendelik, az azokról adandó nyugtákat formulázzák.

10. §. A kormányzó bizottmány a másodelnökön kívül 14 tagból álland, melynek $\frac{3}{4}$ -de borkereskedéssel nem foglalkozó termelőkből választandó. Végzőshozatalra legalább hatnak kell jelen lenni a másodelnökön kívül.

11. §. A főelnök, „Tokaji Borcsarnok Főelnöke“ címével él, s a hegyaljai főbb szőlőbirtokosok közül választatik, fizetést nem húz, nem is köteleztetik a társulat székhelyén lakni, de időnkint megjelenvén ott, a közgyűlésen elnököl, joga lévén ott a kormányzó bizottmány üléseiben előlúlni. A pénztárt s a borkereskedelmi társulat intézményeit megvizsgálja, magasabb helyzeténél fogva a társulat tekintélyét terjeszti, elő-

*) Tokaj nemcsak azért legcélosabb hely, hogy világhíre van, de azért is, mert számos értelmes polgárain kívül Tarcal és Keresztúr városokhoz igen közel esik, Szabolcs megyétől pedig csupán a Tisza választja el, hol szinte közelben több hegyaljai szőlőbirtokosok vannak, és helyben is több tekintélyes birtokú, más megyei egyének lakják, kik egyszersmind szőlőbirtokosok. És így a tisztviselői kart is itt legszilárdabban állíthatni föl, nem rekesztve ki más hegyaljai városok és helységek értelmesebbjeit sem, melyeknek Tokajjal jó úti egybekötötése is van. A tiszai gőzhajózás által pedig nemcsak a birodalom fő pontjaival létesíthető kereskedelmi kecsolata, de az egész világgal.

mozdítja. Távollétében a másodelnök viszi kötelességeit, ki „Tokaji Borcsarnok Másodelnöke“ címével él, és folyvást a székhelyen lakván, a kormányzó-bizottmálynak is elnöke. Rövid időrei némelykori eltávózása, vagy gyengélkedő egészsége miatt helyettesít a bizottmányi tagok közül előlülöt. A másodelnök nemcsak a bizottmányi ülésekben teszi teendőit, de a társulat irodájában az illető levelezéseket intézi és aláírja, boltjaiban, pincéiben is gyakori megjelenésével a kellő hitelességet, tevékenységet fentartja.

12. §. A másodelnöknek, pénztárnok s pince-felügyelőnek, könyvvivőnek fizetéseit a közgyűlés határozza és állapítja meg.

13. §. A kormányzó-bizottmány választ pince-felügyelőt, s könyvvivőt, kinek jó fogalmazónak s főleg több nyelvekben jártasnak kell lennie a levelezések folytathatása nézetéből is.

14. §. Minden választások titkos szavazat útján történnek. A szavazatokat egybegyűjtő két részvényes az elnöknek és gyűlesnek beadja; kinek legtöbb szavazata van, hivatalában megerősítettik, kezét fogva az elnökkel, becsületére fogadja, hogy a reábizottakat lelkiismeretesen teljesítendi.

15. §. A kormányzó bizottmány felfogad több egyes kádárokat, az üzlet nagyságához képest, kik közül a legügyesebb pincemesteri nevet visel, és a boroknak lefejtésében, üvegekre töltésében, dugaszolásában, szurkolásában, ládába (verschlagokba)-pakolásában jártasnak kell lennie; s ha ily egyén helyben nem található: vagy a budapesti Borcsarnokból hozat ilyet, vagy a vidéki legügyesebb pintért küldi föl gyakorlat s betanulás végett néhány hetekre.

16. §. Az elnökségnek joga van a társulat szolgálatában álló egyéneknek fizetéseit, és aprólékos napi költségekre, milyenek: gyertya, abroncs, stb.

ügyszinté a közgyűlés vagy kormányzó bizottmány által rendelt kiadásokat utalványozni.

17. §. A gyűlések jegyzőkönyveit a könyvvivő fogalmazza és vezeti. A jegyzőkönyvbe iktatások más vagy ugyanazon napi ülésben meghitelesítendők.

18. §. Az utalványok az utalványi jegyzőkönyvbe beigtatandók, az utalványozó elnökök, vagy ezek helyettesei által, és ezeknek száma az utalványra is följegyeztetik, számvételkor pedig egybehasonlítottik az okirat a jegyzőkönyvvel.

19. §. A részvénytárnok a részvényekből, eladott borokból és egyéb járulékokból bejövő pénzekről és a kiadásokról számadást viszen. A könyvvivő a hordós-, üvegekre vont borokról, edényekről stb. számol.

20. §. A pincefelügyelő a kormányzó bizottmánytól adott útasítás szerint kezelteti a borokat, kinek a bizottmány előtt észrevételi és közlési joga van a rendeleteknek hogys mikénti tételéről; sőt nevezetesebb mütételekkor, minők például a házasítás, nagyobb szerű borfejtések stb-, a bizottmány maga tagjaiból is rendel egy-két ügynököt segítségére — napi díjazással.

21. §. Ha kezdetben a befizetett összegekkel nem lehetne terjedelmesebb vállalatot tenni, hatalmában álland a kormányzó bizottmánynak mérsékelt kamatra pénzt kölcsönözni a részvényeseknél még kinn lévő összegek fele mértékeig. Az ilyen kötelezvények érvényes aláírására a másodelnök, két kormányzó bizottmányi tag hatalmaztatnak meg. A fizetés határnapja azon időtájra tüzetik, mikorra a részvényesek illetékeiket befizetni tartoznak.

22. §. A kormányzó bizottmányi tagok kiküldetvén, napi-díjat húznak, s fuvar megtérítését.

23. §. A tisztviselői kar minden négy év eltelte után ujonnan választandó. Ugyanazok választathat-

nak jövőre is. A választásoknak úgy kell vitetni, hogy az üzlet folytatásában jártasabb kormányzó bizottmányi tagoknak legalább fele maradjon.

24. §. A pénztárnok minden három hónapban beadja számadását, melyet a kormányzó bizottmány szigorral megvizsgál, s nagyobb szerű hibák esetében a pénztárnokot felfüggeszti, a társulat biztosítását eszközli és mást helyettesít.

25. §. A könyvvivő is megteszi számadását minden három hónapban a borok s egyebek állapotjáról.

26. §. A pincefelügyelő az időnként bevett s kiadott borokról, töltelékekre fölmentekről, gyertyáról, stb. a bevételekre, töltögetés melletti segítségre vagy eladott borok kiadására rendelt bizottmányi taggal a bevételekről, kiadásokról elismervényeket ad, mit aztán a pincemester is aláír, s a könyvvivőnek adja át, ki azokkal számadási kitételeit erősíti.

27. §. A pincefelügyelő is naplót viszen nemcsak a pincébeni napi dolgokról, de az általa kiadott okiratokról is. Ezen naplóját nemcsak a fő- és másodelnök tekinti meg tetszése szerint: de a kormányzó bizottmány is előkérheti, mikor szükségét látja, főleg számadások megvizsgálatkor.

28. §. A pincefelügyelő, könyvvivő, annyival inkább a pincemester, ha hivatalaikat kellően nem töltik be, vagy elhanyagosodnak, a kormányzó bizottmány által más alkalmasabbakkal pótoltnak ki. Hogyha pedig hivatalaikat jól viszik, a nyereségből a közgyűlés mérsékelt jutalmat rendel számukra.

29. §. A kormányzó bizottmány tart még a rendes jegyzőkönyveken kívül egy másikat is „Tapasztalati Könyv“ cím alatt, melyben az időnként előkerülő pincészeti kezelések eredményei, új fölfedezések és kísérletekről hiteles bejegyzések történnek, valamint a sző-

lőmivelésre nézve is a különösebb tapasztalások be-
igtattatnak; úgy szinte a borkereskedési tapasztala-
tok is. 30. §. Noha az elnökségnek joga van bár mikor
is, szükségét látva, 15 napi közzététel után közgyűlést
hirdetni, melyben az eligazítani való körülmények
megvitattnak s elintéztetnek; de april első napján
minden évben tartatni kell közgyűlésnek a társulat
székhelyén, midőn az évi jelentések megtétnak, a
társulat pénztárának, pincéinek, vállalatainak, szóval
haladásának, hátrányainak mivolta elősoroltatik; a
társulat fölvirulhatását eszközlő javaslatok megvitat-
tatnak.

31. §. A társulat Tokajban alkalmas házat bé-
reltet a másodelnök szállásául, hol a bizottmányi
ülések, könyvvivői iroda s levéltár tartatnak. Ha
pincék helyben kellő mennyiségben nem talátnak-
nak, más hegyaljai városban is béreltethet; mert
egyik fő szabály a társulat tulajdonában lévő hordó-
kat vasabroncsba vétetni, s így a távolabbi pincék
naponkénti megvizsgálása nélkülözhető. Másik körül-
mény az, hogy a hegyaljai jobb fajta borok termé-
szete nem kívánja minden héten vagy minden két
hétben a megtöltést, mi gyengébb fajta asztali borok-
nál nélkülözhetlen.

32. §. A távolabbi pincék látogatásakor a pince-
felügyelő, vagy ennek teljes elfoglaltatása esetében
más e végre kirendelt kormányzó bizottmányi tag,
ugyanazon helységben létező részvényesek közül,
vagy ezek távollétében a helységi előljárók egyiké-
nek jelenlétében teszi a vizsgálatot, vagy netalán
szükséges mütételt, hordók, pincék tisztogattatását
az alkalmazott kádárokkal.

33. §. Miután a részvények számával együttjáró
szavazati jog zavarba hozhatná a társulati dolgok

folyását, megállapítatik : hogy bár mennyi részvénye legyen is egy-egy bortermelő vagy borkereskedést nem üző részvényesnek, 15 szavazati jogánál több ne lehessen; ha pedig borkereskedő is a részvényes, 5 szavazatnál többel ne bírhatson, báron részvényeinek száma annál többet tegyen is *). Ki személyesen jelen nincsen a gyűlésben, szavazati jogát másra ruházhatja.

HARMADIK FEJEZET.

A borok beszerzéséről.

34. §. A részvényes borkereskedelmi társulat borainak beszerzése történik vagy a részvényben beadott boroknak összegyűléséből, vagy bevásárlások és bizományba-vételek által.

*) Ezen javaslatot egy kereskedelmi társulat megbukása történetéből bátor vagyok ajánlani, hol t. i. terménykereskedelem állapítottán meg, némely balesetek történtek, tudniillik a kormányzó bizottmány nagyobb részt termelőkől állván, túlszárnyaltatott a különben ügyes, de jellemtelen társulati elnök által. Ki után egy jeles férfiú tétetvén társulati elnöknek, a bizottmányi tagok legnagyobb részt terménykereskedőkből választattak. Ezek az elnök jó terveit húzták, halasztották, míg kéz alatt magok biztosai által a vállalatokat saját kezökre nem játszották; s ily viszonyok miatt a társulat feloszlott. Jó elnök a termelőkől álló bizottmányi tagokkal is nagy virulást létesíthet. Noha kereskedők is képesek a részvényes kereskedelmi társulat dolgaihoz lelkiösméretesen s jól hozzá szólni: de azt hiszem, az óvatosság igényli, hogy ily állapotúak sem a kormányban, sem a közgyűléseken többséggel ne birjanak.

35. §. Bevásárlásokra a kormányzó bizottmány maga köréből két szilárd jellemű jó borismerőt kiküldvén, ezek az évi járandóságok minőségéhez képest a Hegyalja körében, azoknál, kik eladóknak jelentik be boraikat, és szőlőik jó fekvésűek s miveltek, megjelen és a helybeli részvényesek közül is egyet, vagy e hijával az elüljárók közül egy jártasabbat magához veszen, megkóstolják a borokat, minden külön fajtából mustrákat is vevén, az utolsó árt kialakván, a kormányzó bizottmánynak bejelentik. Mi megtörténvén, a bor vagy általvétetik, vagy nem, s erről a bortulajdonos rögtön értesítettik. Altalvétel esetében a kiküldöttek ismét megjelenvén a helyszínén, lepecsételik a borokat, fele árát lefizetik, s határidő tüzetik ki az elszállításra, meddig a bor az eladó felelet terhe alatt marad lepecsételten, s bekövetkező az átvétel, másik fele is lefizettetik.

36. §. Minden vételnél rövid kötelezvényt ad az eladó, hogy a kormányzó bizottmány két-három napig tartható válaszáig borát másnak el nem adhatja, s a kialakdott árt tartani köteles.

37. §. Borbevásárlások csak termelőktől történhetnek a Hegyalja körében, ezen kívül csupán a Tályával határos Szántó városában, melynek borai hason minőségűek, mint a legjobb hegyaljaiak.

38. §. Ha csekélyebb összeggel kényszerülend a társulat vállalatait megkezdeni, eleinte csak oly borokat vétet, melyek bolti árulásra, üvegekre levonásra alkalmasak, így két, több éveseket. Ha a társulat pénzerejétől telik, kezdetben mindjárt fiatalabbakat is vehet; — kitünő vagy középszerű években szilárd bortermelőktől új borokat, sőt jó fekvésű, mivelletű szőlők terméseit is, melyeket maga készített el a társulat. Szóval a társulat pénzviszonyai s egyéb

körülmények szerint intézkedendik a kormányzó bizottmány.

39. §. Bizományba-vétel pénzelőlegezéssel is történendik — a társulat pénztárának rendbejöttkor, midőn több pincéket véve, vagy bérelve, a boraikat eladásra kínálókát megköstoltatja, a bortulajdonos által szabandó árt, ha magasnak nem találandja a bizottmány, fele árát előlegezi, a borokat gondviselése alá véteti, a társulat pincéiben külön kezelteti.

40. §. A bizományi borokat a társulat boraitól egészen külön rakatja, s a fő könyvben — minden bizományba vett borok külön címek alatt igtatvák, s ezen borok műveleti kezelése is úgy történik, mint a társulati boroké.

41. §. A bizományos borait a társulat az általa megszabott árért átveheti. Ha pedig magasabban adja el a tulajdonos által szabott árnál, annak egy ötöde *) a társulat pénztárát illeti. Ha pedig csak azon kél el miként az eladó megszabta — 3% vonatik le nem részvényestől, részvényestől semmi. Az előlegezett öszvegtől 5% fizettetik a pénztárba.

42. §. Pincebér és kezelés fejében egy hétre részvényestől egy akótól egy p. kr. fog vétetni, nem részvényestől egy és fél p. kr.

43. §. Bizományba vett borokat az eladó fél pincéiben is kezeltetheti a társulat — a fent nevezett díjak mellett, de a heti pince és kezelési bérnek, csak felét veszi egy akótól. Ily esetben a pincekulcsok, a társulatiakkal együtt, az irodában tartatnak.

44. §. A társulat akár a helyszinén, akár távolabbi megrendelésekkor, tulajdon borainak eladását, a kormányzó bizottmány árszabata szerint teljesíti — akár hordókban, akár üvegekre levontan le-

*) Ha csak eladásul jelentetett be előlegezés nélkül bizományilag bor, e felől az első fejezeti rendelet áll.

gyenek azok. A bort vevő a kikészítési költségeken felül — csekély irodai járulékot fizet a pénztárba, például minden 100 forint után 7 krt.

NEGYEDIK FEJEZET.

A beszerzett borok kezeltetéséről a pincékben, mikben foglaltatik a bortermelőknek való iránymutatás is, saját boraiknak kezelésére. A hordókról, a szőlőfajok jobb fajtáinak szaporításáról.

45. §. A ménesi, ruszti stb. aszúboroknak seprűjokról lefejtésének sikere, de a Hegyalján is tett néhány próbatételek bizonyítják azon előítélet kártekonyságát, hogy a hegyaljai s az azt megközelítő jobb fajta borok, seprűjökön állnak el legjobban; miből temérdek borromlások, s ebből a szőlőmivesekre ropant károk háramlottak. A borkereskedelmi társulat nem csak üdvösnek állítja az aszú-, mászás és ordinarium boroknak seprűjokról lefejtésének elvét, de gyakorolja is, mint oly dolgot, mi által a bor élete hosszabbítódik, ize javúl, és korábban megérvén — minél előbb alkalmassá tétetik az élvezetre, s kereskedelembeli forgalomra.

46. §. A bor- lefejtést azonban a társulat az évek járandóságaihoz alkalmazza, t. i. a kítűnő évi termésüket 17 hónapos korukban fejteti, közép évi termésüket 11 hónapos korukban, silányabb évi termésüket

ketöt hónapos korukban, mit tizenegy hónapos korukban ismételni szükséges. *) A borlefejtésre legalkalmasabb a tavaszi és őszi nap- és éjegylenlőségi időszakok. De ha a körülmények úgy hozzák magokkal, hogy vagy elmulasztatott a legalkalmasabb fejtési idő, vagy a bornak zavaros volta, íze a lefejtést ajánlanák, a korszaki források időközei közt is gyakorlandó az.

47. §. Hegyaljai erősebb fajta jó évi borok egykét lefejtés által eléri a tökélyt; silány évi, főleg savanyús, színváltozott borok, míg teljesen neki nem igazodnak, úgy kezelendők, mint más gyöngébb asztali borokat szolgáltató hazai nyálkásabb vagy savanyú borok.

48. §. A borkereskedelmi társulat ezennel nem csak ártalmatlannak, sőt szükségesnek tartja, azon minden tökéletes borkezelésnél divatozó bormívelési működést, mit borházasításnak neveznek. Tudniillik, midőn hasonfajú, de erőre, ízre, zamatra egymástól némileg különböző borok, egymással okszerű keverés által egyformákká tételnek; mi nélkül nagyobb-szerű, főleg külföldrei kereskedést üzni nyerőlegesen nem is lehet.

49. §. Miután jó bort jó fekvésű, és földü szőlőkből is, csak jó mivelet és jobb fajta gerézdekből lehet várni, elvül jelenti ki a társulati kormány, hogy mindenki igyekezzék szőlőiben a hajag furmintot**) s ennek több fajtáit, melyekből a Hegyalján legjobb bor kerül, legalább két harmad részben elszaporítani, a többit más két jó fajból, például hárslevelűből, fehér szőlőből, vagy juhfarkból állítani ki; a

*) Ezen lefejtési korszakok Tokaj vidékéről szólanak; más borvidéki borok lefejtése az ottani borok természetéhez alkalmazandó.

**) Más borvidékeken említendők azon fajok, melyek ott tapasztalás szerint a legjobb bort szolgáltatják.

vastagabb fajtákat pedig oltás, jobb fajtáknak helyé-
bei homlitás által kiírtani. — Így remélhetően csu-
pán, kivéve a felette rossz éveket, hogy a kereske-
delmi forgalomra mindenkor alkalmas bor természet-
tethessék.

50. §. Ámbár a társulat meg van győződve azon
igazság valódiságáról, hogy nagyobb éstisztán ke-
zelt ó hordókban nem csak jobban eláll és érik a
bor, mint kisebbekben és újakban; és hogy a na-
gyobb hordók vastagabb dongájoknál fogva — sok
évtizedekig eltartanak, a vékony dongájú kis hor-
dók pedig egyszeri használat után tönkre mennek:
de minthogy jelenben, csak apró gönci hordók létez-
nek még, a társulat kénytelen ilyenekben tenni be-
vásárlásait *); de egyszersmind kijelenti az ilyen kis
hordóknak káros voltát, s ha ilyeneket készített is
valaki, kisebb mérvben csinálendő igen kövér borai-
nak számára, azokat vastag, — úgy nevezett dupla
dongájúaknak javasolja készíttetni. — Másrészt — sür-
geti a társulat vastag dongájú, 4—5 akós **), sőt kik-
től telik, s pincéjük befogadja, ezeknél is több akós
hordókat készíttetni s tartani, sőt ilyen jobb, célo-
sabb hordóknak divatba hozását, államgazdasági
tekintetből is, a magas kormány befolyával is törek-
szik létesíteni. —

*) Ezen szabály természetesen azon megyékről is szól,
hol még a gönci hordók divatosak.

**) Franciaországban, főleg tengeri szállításra, legtöbb
esetben négy akós hordók használatnak, milyenek szeke-
reni szállításra is legalkalmasabbak.

ÖTÖDIK FEJEZET.

A számvételről. A részvényeseknek járuló jövedelmekről. A tőke szaporításáról. A társulat feloszlásáról kedvezőtlen körülmények közt. A társulat jogainak védelméről.

51. §. Miután a célos berkezelésen alapuló üzlet folytatásán kívül, a számadásoknak pontos vitele a fő tényező, ezekben el nem fajúlhatásnak — a gyakorlati szigorú számvétel a mentőszere. Megállapítatik tehát (miként a fentebbiekben is látható vala) hogy minden évnegyed elteltével a kormányzó bizottmány által számvévőszékek tartassanak, melyekre a részvényes tagok közül is többen a távolból is meghivandók. —

52. §. A számvévőszékek időközei közt, éven át több ízben pénztári vizsgálatok tartassanak, a fő, ez nem érkező, a másodelnök által, midőn az elnökök nem csak bizottmányi egy-két ülnököt, — de részvényest is meghíva, a pénztárban megjelennek, a kulcsokat átveszik, a pénztárnok naplóját azon napi beigtatás után keresztülvonják, a summákat összeadva s a kiadásokkal egybevetve, a csekély hiba röviden helyre igazítottatik, azaz: perceptumba vétetik, vagy kiadásba igtattatik. Nagy hiány esetében pedig, a pénztárnok törvényes eljárás alá tétetvén, más helyettesítettik, míg kellő fölvilágosítást nem adand. Ezt nem téve törvényszerinti eljárás alkalmaztatik a társulati kár megtérítése iránt.

53. §. A fennirt módon történik a könyvvivő számadási vizsgálata is — a borokkal, s egyéb számadása tárgyaival, — hogy t. i. kitételeihez képest, melyek a pincefelügyelő stb. beadványain alapulnak, a borok, edények, természetben megvizsgáltatnak, felszámoltatnak, s a hiány a körülményekhez képest orvosoltatik.

54. §. A számvevőszékeken, minden oldal kitételei összesommáztatnak, s a hiba eligazítottatik; az egyes kitételek a reájok szolgáló okiratokkal pontonként felolvastatnak, azoknak valódisága szigorral megvizsgáltatik, s a körülményekhez képest a terhelő észrevételek megtétnek; mit — ha azonnal nem tudnának a számadók felvilágosítani, rövid határidő tüzetik arra, s vagy elmarasztaltatnak, vagy fölmentetnek. Első esetben az elégtételre szorítottatnak, ezt megtéve, vagy terheléseiket elosztatva fölmentési okirattal láttatnak el. A számvevőszékeken a levél-protoculum is előkérhetetik, melybe a könyvvivő az illető leveleket igtatja. *)

54. §. A számadási vizsgálatok megmutatják, van-e jövedelem, vagy az későbbben várható még. Ha van jövedelem: abból a közgyűlés a pincefelügyelőnek, könyvvivőnek, pincemesternek igyekezetök-höz képest mérsékelt jutalmat adván, a többiből 5% fizettetik a részvényeseknek a már befizetett részvény után, a többi a tőke szaporítására, s ezen alapuló üzlet gyarapítására fordítottatik.

55. §. A közgyűlésnek hatalmában álland kezdetben az 5% járulékot is az üzleti tőke szaporítására hagyni fel. Lelkiismeretesen és ügyesen folytatvatván pedig a társulati kereskedés, nagy jövedelmek várhatók, mely esetben a közgyűlés az osztalé-

*) A könyvvivő számadását a pincefelügyelőre is bizhatni, mely esetben amaz csak levelez stb.

kot magasabbra is emelheti, de ily viszonyban is legalább egy ötöde a jövedelemnek a tőkéhez csatolandó.

56. §. Hogyha pedig a részvény útján összegyűlt tőkének kedvezetlen körülmények miatt egy harmada hiányzanék, s a baj orvosolhatlannak mutatkoznék: a közgyűlés a meglevő tőkével aránylagos felosztást végezheti, és a társulati kereskedés megszűnik.

57. §. A közgyűlésen joga van mindenkinek, a társulat tisztjei, kormányzó bizottmánya s tagjai ellen, ha alapos okok léteznek, föllépni, s bebizonyítván a hibákat, ha azok máskint nem orvosolthatnának s kellő mentséget nem tudna előadni a föladatott, más alkalmas egyéniségekkel tölteni be a hivatalokat.

58. §. Az elnökségnek köteletségében álland, a kormányzó bizottmánynyal, a társulat jogait épségben tartani, s ha a sérelmeket jó móddal el nem intézhetnék, törvényesen is orvosoltatni. Ezekből foly, hogy az elnökségnek jogában álland, a hol kívántatik, ügyvédek hatalmazni meg, s azok által törvényes eljárási díj mellett a társulat sértett jogait orvosoltatni.

59. §. Minden rendelkezéseiről tartozik a kormányzó bizottmány a közgyűlést, miként már fentebb is előadatott, utólagosan értesíteni, mit a kormányzó bizottmányi jegyző könyveknek, a közgyűlésekeni felolvasása által legcélosabban eszközölhetni.

Következtetések a részvényes borkereskedelmi társulatok tervjavaslatából.

Megismérem, hogy rhapsodice irt előrajzi s alapszabályi javaslataimnak temérdek hiányai vannak.

De gondolom mégis, segítendik azok a különféle borvidékeken keletkezhető részvényes borkereskedelmi társulatok kifejlését, miktől függ borkereskedelmünk kitünőbb fölvirúlhatása, és bortermelésünknek nagy sikere. Mert ha csak néhány keletkezhetik is nevezetesebb borvidékeinken, értesülésbe téve magokat egymással, nagy mérvben tehetnek bizományilag, vagy biztosaik kiküldése által, különféle jó borainkal külföldön is vállalatokat.

Részemről azt gondolom, a Rajna vidékén is, hol láttuk Havas József ő nsága előadásai szerint, a jó borok mily szűken teremnek, s gazdag borfogyasztók mily számosan jelennek meg a borok árverelésén, s mily drágán fizetik a borokat, mernék próbát tenni borszállítmányokkal, s azoknak nem csak bolti árultatásával, de az ottani szokás szerint hordókbani árvereltetésével is*). Ők sokkal csekélyebb erővel tesznek kísérletet borban dús gazdag hazánkban is borkereskedelmökkel. E napokban hallottam hitelesen, hogy Nagyváradon az Érmelléke tövében is, német és másféle borokkal külföldi által boros bolt nyitattott, s létezhetnek ilyenek hazánkknak más városaiban is. Az más kérdés, vajjon eredeti borok-e azok vagy gyártottak.

Elöttem feltűnő, hogy jónak állított rajnai, moseli bort, itcés üvegekre vontan pár váltó forintért vehetni nagyobb fűszeres kereskedőinknél is, holott Havas ő nagysága igen jeles utazási munkájából látjuk hogy a rajnai borvidékeken helyben, nemcsak herceg Metternich ő magassága pincéiben, de közép rendű birtokosoknál is, a jobb évi termések akója

*) Ezen nézetem némileg ellenkezik a IV-dik szakaszbanival, de akkor még a Rajna, és Mosel vidéki körülményeket nem ismertem, úgy mint jelenleg.

árverésen 100—200—300 pengő ftokon is felül kél. Hogyan lehet tehát itt jó rajnai bornak itcáját pár váltó forintért árulni?! Azok bizonyosan azon osztályba tartoznak, melyről a fentisztelt könyv szerzője állítja, hogy krumpli cukorral, vízzel, sokszori lefejtésekkel, és Isten tudja mivel tétethetnek több évekig tartó pincekezelés által savanyúságok miatt ihatóvá vagy, másféle olesó borokból készítették, melyeknek zamata, íze különféle szerekekkel igazítatik az eredetiekéhez a borgyárakban.

És így ha mi Némethon több vidékein többféle jó borainkkal, még pedig rendszeresen, termelők által alakított borkereskedelmi társulatok firmája alatt kezdenénk vállalatokat, bizonyos sikerre számíthatnánk. Angolország, Holland, Dán-, Norvég-, Svéd-, Orosz-, Lengyel-, Török- stb. országok, mind megannyi nyereséget ígérnek. Amerikába is törve van az út. Jalicz úrnak, ki egyike nevezetesebb pesti borkereskedőinknek, próbatétele bizonyítja, hogy nemcsak legkitünőbb, de másodrendű boraink is, kiállják a tengeri útát jövet és menet, s én azt hiszem, akkor is kiállták volna talán, ha minden négy akós hordóba egy itce francia borszeszt nem önt vala. De ha erre a tengeri útra bocsátott borainknak szüksége van, legcsekélyebb dolog jó magyar borból, jó szeszt főzni bár kinek is háromszori lecsepegtetés által.

Mint egykor Kátó, minden tanácsbéli hazamene-telekor előhozá Kartágó lerombolásának szükségét a római állam biztonságára nézve: úgy minden értelmes bortermelő, a bortermelést fölvirulásra, magasabb jövedelmezésre emelhető tényezőnek állítja, borkereskedésünknek bel- és külföldön tevékeny lábra állítását. Mit egyesek, vagy többen szövetkezve is létesíthetnek némely részben: de ha-

zánk bortermelési nagyszerűségéhez, aránylag, részvényes borkereskedelmi társulatok keletkezései idézhetnék teljes méltóságában elő.

Végszó az olvasókhöz s bírálókhöz.

Hogy jelen, pincegazdászati- és borkereskedelmünkre ható munkám felfogásaihoz, irányához hasonló nincs, tagadni nem fogja, ki e részbeni irodalmunkat ismeri. Ezzel nem azt akarom mondani, hogy ezt tökéletesnek s kitűnőnek tartsam, sőt inkább elismerem számos hiányait; de értem nehézségeit, melyek ilyszerű vállalatoknak tulajdonai, s épen ezért reménlem kiméletes fogadtatását.

Címében már megjegyeztem, hogy nagyszerű pincegazdászati felügyeletemkori tapasztalásaimból, s az irodalmi termékeknek figyelembe vételéből szerzém ezt. Úgy vélem, mind a két forrásnak jellegét föltalálhatni könyvemben.

Mi a pincegazdászati irodalom némileges fölhasználását illeti, azt gondolom, nem választottam helytelenül az adatokat. Sajnálom egyedül azt, hogy a néhány évvel ezelőtt hazánkat dúló viharok kis, de becses könyvtáram nagy részétől megfosztván, sokat csak emlékező tehetségem sugallata szerint fejeztem ki. Előadási modoromban, mint mindenkor, fellengőséget kerülve, népszerűséget s könnyen érthetőséget igyekeztem követni, hogy egyszersmind mulattató olvasmányúl is szolgáljon.

Két különböző fontos dolognak u. m. pincegazdászati, és borkereskedelemnek egybeolvasztott előadását azon belső és gyakorlati meggyőződésből tevém: mert hazánk viszonyaira, s a bortermelőkre nézve, és kikben a kereskedelmi tevékenység láthatárunknak ködös volta miatt, szunnyadó álla-

potban volt és van, fölébresztésére épen ezen formát gondoltam legcélosabbnak, s talán ezen nézetemet a gyakorlottabb tapintatúak is helyeslendik.

Nagy fontosságúaknak tartottam más hiteles egyéniségek gyakorlati előadásait munkámba szőni, szerzőiknek megnevezésével s azokat némely tárgyalásaim alapjául használni. Kiemelem ezek között Schwarzer urnak a 9-dik §-ban idézett közleményét Amerikába főleg magyar borokkal tett szerencsés kereskedelmi kísérleteiről, és a borgyárosoknak káros mesterkedéseiről a bortermelők, s egészségi viszonyok irányában.

Hogy Schwarzer úr legnagyobb tekintélyű és érdemű borkereskedő az osztrák birodalomban, s hogy Magyarország is hálás érzettel tartozik irányában, nemcsak a fent idézett 9. §. tartalmából: de folyó 1856-ik évi június 30-án tett közleményéből is látható igen jeles Pesti Naplónknak, mely következő.

„Bécs, május 17-ikén. A P. Llyoidnak írják, olvasóink közül többet érdekelni fog, miként a magyar bortermelés körül nagy érdemet szerzett Schwarzer úr, a múlt héten, egy második atlanti tengeren túli útra kelt, hogy new-yorki üzletbarátait meglátogassa, hol neki bizományi raktára, és saját pinczéi vannak. E fáradhatlan férfiúnak, ki már 70 éven felül van, sikerült, a magyar bort figyelmes kezelés által a kivitelre tökéletesen alkalmassá tenni, s már nagy szállítmányai vannak Alexandriába, az éjszakamerikai révekbe, Brasiliába, Greytownbe, és Californiába. A szentpétervári, és lengyel országi valamint a skandináv révekbeli üzlet is Schwarzer úr erélyes tevékenysége által új lendületet nyert. Ezen üzleti ága iránt valódi hazafi lelkesedéssel viseltető egy iparos unokája kíséretében, másodszer megy

Amerikába Havrén által, hol június 4-én szándékozik hajóra szállni, s miután az egyesült államok keleti réveit és piarcait meglátogatta, kirándulását kiterjeszti a nyugati kerületekre is. Schwarzer úr, csak őszszel fog visszatérni. — Éljen!“

A pincegazdászat és borkereskedelem tárgyai sokkal nehezebbek mintsem mások nézeteiveli erősítését is ne igénylenék, s a tudomány tökéletesbítése nézetéből tisztelettel szólitom föl a szakértőket egy kis irodalmi tusára, küzdterül jelölve ki jeles Gazdasági Lapjainkat és Falusi Gazda című immár megjelent igen érdekes gazdászati folyóiratunkat, remélve az igen tisztelt szerkesztők helyengedését.

Hogy én soha kiméletlen és igaztalan megtámadtatásaimkor sem voltam szerénytelen munkáimnak megjelenésekor, annyival inkább a józan módorú bírálatok irányában, erősségül hozom föl a következőket.

Első munkám a Juhtenyésztésről 1827ikben adtam ki, s a Tudományos Gyűjteményben nem kiméletesen bíráltatván, feleletem sima és bántalmatlan vala.

1829-ikben Tanácsolatok című győztes pályáiratom, melynek kérdését a pesti casinó tűzte ki, s melyben legelsőben vitattam meg a magasabb gazdasági ipar kifejlésére nézve, több reformtárgyak közt a tagosítás szükségét, az akkori ipar közlönységében a Mezeigazdák Barátjában sok oldalú csatározást idézett elő; de senki irányában szerénytelen nem levén, s okszerű erősségekkel élve, nézeteim többséget nyertek *), sőt az 1832²/₆-ik ország gyű-

*) Ezen munkám 10 évvel későbbben, az 1825-től kijött legérdekesebb dolgozatok egyikének ismertetvén el a m. t. társaság által, a Marcibányi-jutalomban is részesítettet,

lése fölkarolván az irodalom térérol, törvényesen állapítá meg a tagosítást.

1830-ban „Adó és még Valami“ című röpiratom végett, melyben az adó kivetésében s visszaéléseken túl, több reformjavaslatokat is tevék. Ócsárlásokon, bántalmakon kívül nem egyszer majd kardra is került a dolog, de minden köz botrány nélkül oszlatám el a borús fellegeket.

1839-ben „Háztartás és mezei gazdaság tudománya“ című munkáimban a gazdaságtan rendszerét, a a családi háztartás tudományával tökéletesítve; a m. academia a nagy jutalomban részesített, de bizonyos okokból egy valaki, mint bíráló, nevetlenség álarcájába burkoltan, előadásaim, kitételeim elferdítve, sőt többeket eltagadva támadott meg. Szerény hangulattal irt eloszlató feleletemet, ugyan azon lap több hónapok eltelte után sem tévén közzé, kényteleníttem, egy másikban, az „I s m e r t e t ő b e n“ adni ki, melynek egy tizedrésznyi, alig 200 előfizetője levén, a szenny temérdek olvasó előtt rajtam száradottnak gondoltathatik, kik cáfolatomat nem olvasák. Sőt az akkori posonyi „H i r n ö k“ nevű ujságban, általam soha nem ismért egyéniségek, mérgesen emelve szótatot mellettem, s általam élesztetnek gondoltatva, e miatt többeknek gyűlölsége ébredt irányomban. De ezen bántalmak irányában is kiméletes valék, s öntudatomban kerestem és találtam vigaszt.

1841-ben a gazdasági egylet pályakérdést tűzvévén ki a tagosztály által létesíthető műveltebb gazdálkodási módoknak s a téli nyári istállózásnak stb.

melynek a fenirt évtől kiosztása elmaradván, az illető örökösök által a magyar academiára bízott, s így bebizonyúlt, hogy a több oldalú tudományos, és művelt szellemű vitatkozásnak kellő sikere van.

viszonyairól, pályairatomat én is beküldém. Az ítélet következőn nyilvánított: „A kitűzött pályakérdést legjobbanközelítette meg következő jelmondatú pályairat: „Allgemeine Grundsätze können wir uns wohl durch die Erfahrungen Anderer in soweit benutzen, dass wir in den Stand gesetzt werden, einen passenden Plan zur Bewirthschaftung irgend eines Feldes, welches wir genau können, zu entwerfen; keineswegs aber ist es uns möglich, ein System, oder einen Plan aufzufinden, welcher für alle Bodengattungen, und für alle Gegenden anpassend seyn könne. — Albrecht Block. Mittheilungen stb. stb. “De miután szerzőjének neve a bíráló bizottmány tudomására jutott, az a jutalomtól elesett, s a 10-ik számú pályairat szerzőjének ítéltetett, kinek munkája a vele közlött kiigazítások után ki fog nyomtatni.“

A 13-dik számú s a díjtól elesett pályairat szerzője én voltam. Ki árult el? máig sem tudom. *) Öntudatom, s bántalmasíttatásom érzetétől áthatva, munkám nyomtatásban közre bocsátám, azon szerény nyilatkozattal, hogy valamint én a gazdasági egyesület által nyomtatásban kiadandó pályairatnak kiméletes, és csupán tudományos szempontból bírálója leendek, azon szerint fölszólítok minden szakértőt, főleg pedig az engem eláruló vitézt, pályairatom bírálatára. De az irodalmi küzdőterre dobott kesztyűm, már 12-ik éve ott hever, a nélkül hogy valaki fölvette volna. A nyomtatásban megjele-

*) Becsületes magyar ember, ki másról is annyit teszen föl mint magáról, vagy mint vendég, bízva a vendégi jog szentségében, vagy baráti körben izibe kikottyantja ily nemű vállalatát, s midőn elismerem a statutumok értelmében a bírálók igazságát, lovagias magyarhoz illetlenek, gyalázatosnak nyilvánítom a feladó tettét, bárki volt legyen is az.

nendő pályairat pedig vagy nyomatik még ma is már 12-ik év óta, vagy örökre kimaradt az élő könyvek seregéből. Azt gondolom, ezen kellemetlen viszonyban való viseletem sem vala visszariasztó, és inhumánus, csak férfhoz illő.

Hogy jelen munkám előfizetési hirdetése is már, melyben foglaltatott tartalmának kivonata, és egyéniségem is T. J. által a M. S.-ban botrányosan, és kártékony iránynyal becstelenített, köztudomású fris dolog. Több hirlapokhoz csatolt válaszom, úgy vélem, nem volt okszerütlen, és szerénytelen. Körülményesebben tárgyalni itt a fenirtakat irodalmunk tekintélye, s a józanság nem engedi. Azok úgy is törvényes eljárásra tartoznak.

Némelyek kérkedésnek állíthatják munkáim érdekesbjeinek, s írói küzdelmeimnek elősorolását, mit hibás felfogásnak nyilvánítok. — Cselekvém ezt annak bebizonyítására, hogy számos rosz akaróim vannak, kik balúl értesítvén másokat is felőlem, s irodalmi működéseimről, tudományos vitatkozásba sem ohajtanak velem bocsátkozni, mi által az értelmességi haladás szenved, holott életemben soha sem sértettem meg a szerénység hangulatát, annyival inkább éltem alkonyán pályámat ilyesmivel beszenyezni nem fogom.

Elősoroltam továbbá azért, hogy azok, kik hiszik, hogy az írók, ha némileg szilárd, s figyelemre méltó munkát szerzenek, rózsa párnákon kényelmesen s diadalérettel heverhetnek; — ábránduljanak ki, és lássák által, hogy mily zordon, és viszontagságos többször az irodalmi pálya, s ritka író

énekelheti elhunyt koszorús költőnk Berzsenyinek
 ama gyönyörteljes verseit :

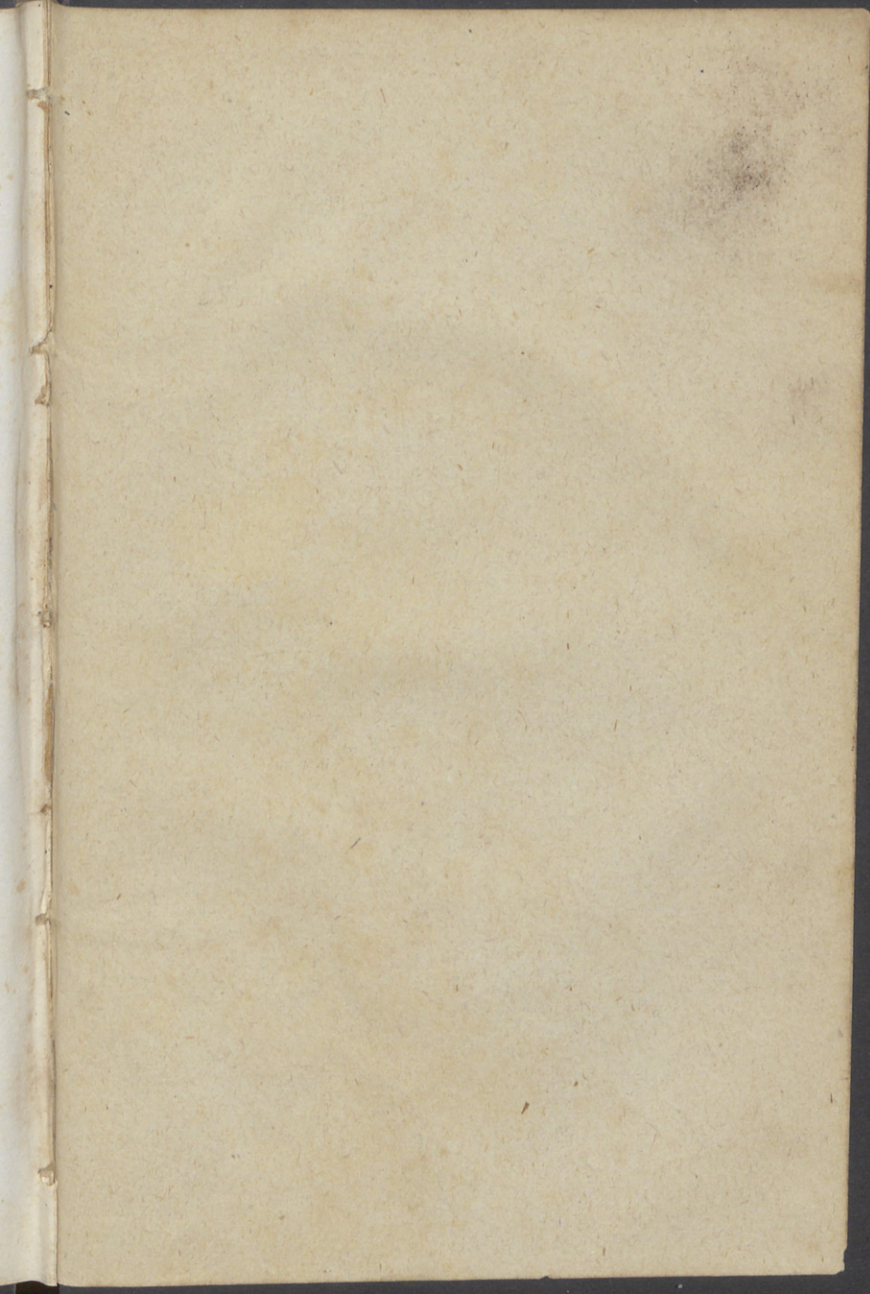
Győztem ! lerázták combjaim a fővenyt,
 Izzadt homlokomon szent olajág lebeg.
 Nevem kivívtam mély porából,
 S általadám maradékaimnak.

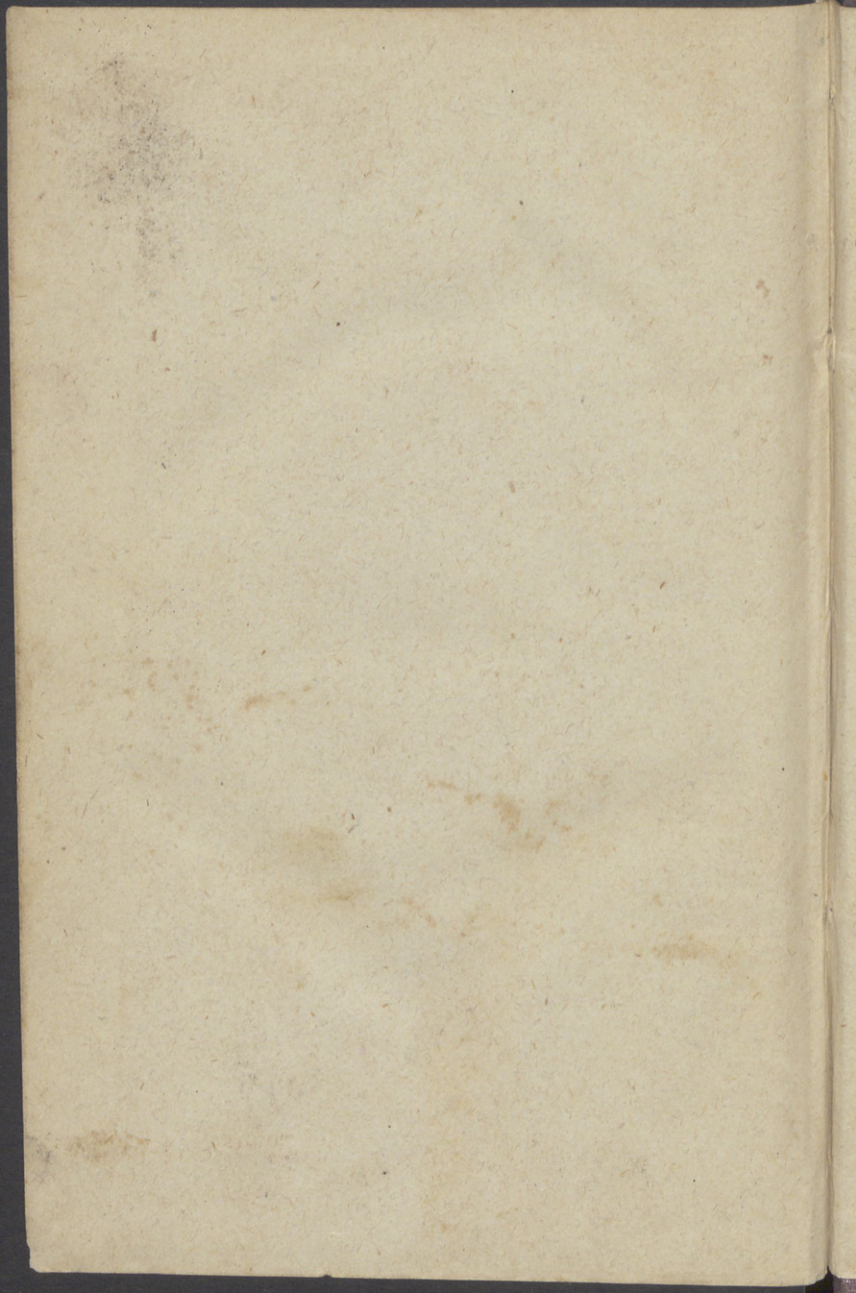


DEBRECENI EGYETEMI KÖNYVTÁR

Lelt.

7684-1955





A37-62

