

756426

~~XLIX 2~~

XLVIII 2

5.

Das  
**Tokayer Weingebirge**  
und  
dessen Umgebungen,  
genannt:  
**Hegyallya,**  
in  
historisch-topographischer und ökonomisch-mer-  
kantilischer Hinsicht.  
beschrieben  
von  
J. Mohl und A. G. Laszgalner.

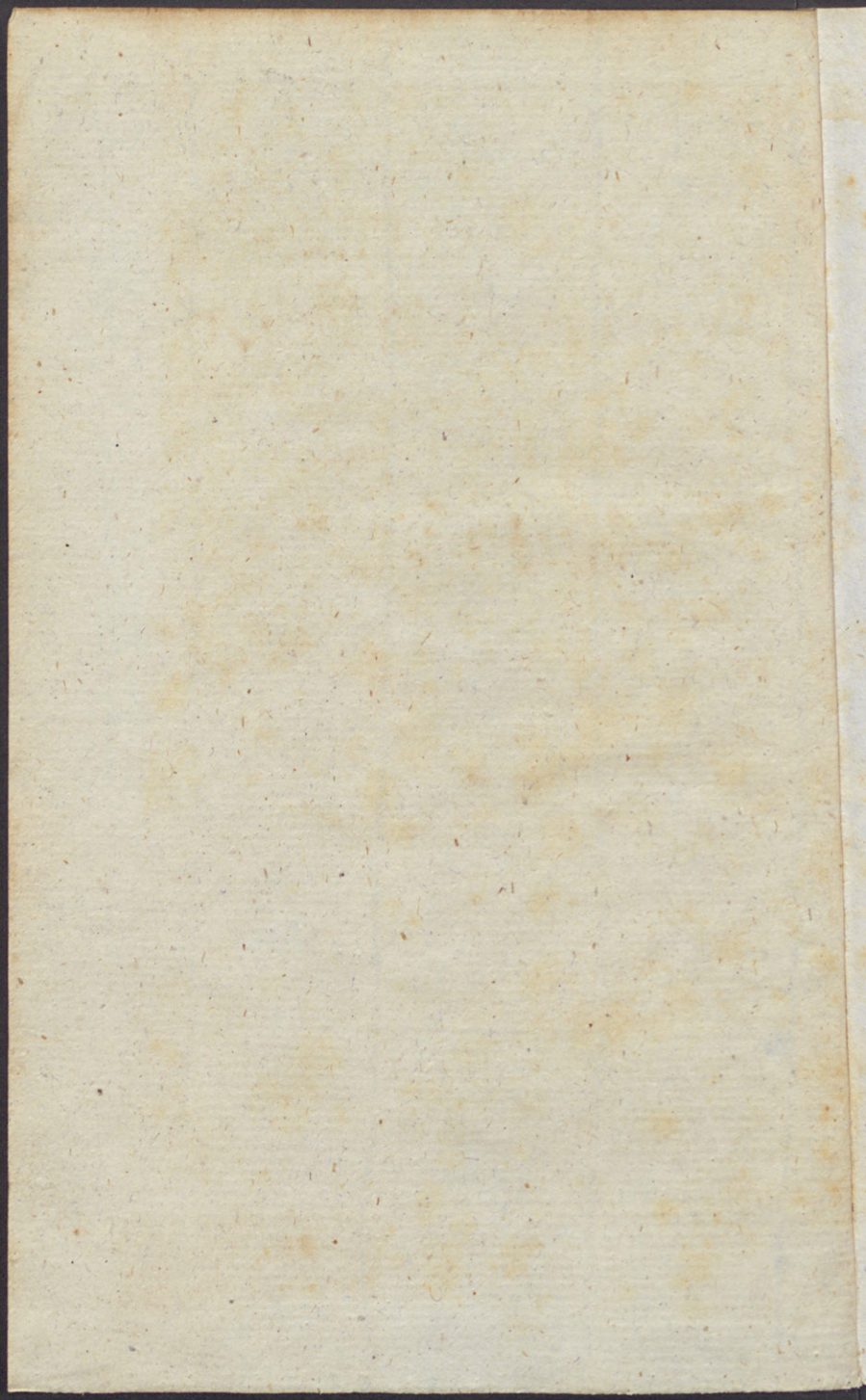




dupl. 750, 110

Geograph. 1. sim<sup>AD</sup>

2. p.



~~XLIX 2~~  
XLVIII 2  
5

Das  
**TOKAYER**  
**Weingebirge**  
und  
dessen Umgebungen,  
genannt:  
**Hegyallya,**  
in  
historisch - topographischer und ökonomisch - mer-  
kantilischer Hinsicht  
beschrieben  
von  
**J. Mohl und A. G. Lasz gallner.**

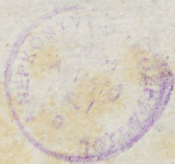


BIBL. COLL.  
COLOCENSIS I.

**Kaschau, 1828.**

*Auf Kosten der Jeannette Mohl, geb. Wagner, gedruckt  
bey Carl Werfer, academ. Buchdrucker.*

Ex munificentia  
**Rmi D. Emerici Radnich**  
E. C. Albaregalens.  
Canonici.



---

## Erste Vorrede.

---

Das Wochenblatt *ökonomischer Neuigkeiten und Verhandlungen*, herausgegeben von C. André, im Verlage der Calve'schen Buchhandlung in Prag vom Jahre 1824. Nr. 29, enthält eine Nachricht, sowohl über das *Tokayer Weingebirge*, als auch des in Wien erzeugten *Tokayer Surrogat-Weines*. Der Einsender dieser Nachricht hatte sich bloss mit den beyden Buchstaben A. J. unterzeichnet, und er that wohl daran, anonym zu bleiben; denn es ist unbegreiflich, wie man solchen Unsinn, eine so monströse Ignorance mit so beyspielloser Dreistigkeit vortragen kann. Glaubt vielleicht Hr. A. J., dass sein hämisches Pasquil ungerügt bleiben, und ein dem ganzen Lande angehängter Schandfleck stillschweigend übergangen werden könnte? so besitzt er wahrlich noch mehr Unverschämtheit als Unwissenheit und schamlose Dreistigkeit! — Wenn ich von der Beleidigung eines ganzen Landes spreche, so verstehe ich darunter nicht die Masse von Ungarns Ländereyen und Districten, sondern einen gros-

sen, und zwar den vermöglicheren und bedeutenderen Theil seiner Bewohner; oder es nenne mir Hr. A. J. eine bedeutende adeliche Familie Ungarns, die nicht im *Tokayer Weingebirge* begütert wäre, die nicht den Ruhm haben wollte, den König aller Weine auf eigenem Boden erzeugen zu helfen. Kennt Hr. A. J. alle die tausende von Eigenthümern, die den Weinbau im *Tokayer Weingebirge* mit Vorliebe und oft mit Aufopferung ungeheurer Summen betreiben! Doch wie sollte er das! Er, der dreistsagen kann: das *Tokayer Weingebirge* wäre so winzig, dass dessen jährliches Erzeugniss kaum hinreichen dürfte, eine Weinhandlung in Wien damit zu verlegen, dass dieses Weingebirge für Private kaum zugänglich sey, und was des Unsinnns mehr. Oder sollte Hr. A. J. vielleicht die königlichen Weingärten als die einzigen des ganzen *Tokayer Weingebirges* verstehen, die seiner Meinung nach, und um die Unzugänglichkeit für Private zu erweisen, am Ende wohl gar mit einem Cordon umgeben seyen? Wieder ein grober Irrthum! Die königlichen Weingärten an der südwestlichen Seite des *Tokayer Berges*, und zu der Cameral-Ortschaft *Tarczal* gehörig, sind von so vielen Privat-Weingärten nach allen Richtungen umgeben, dass man die Zahl derselben auf tausende schätzen kann. Diess sind jedoch nicht die einzigen königlichen Weingärten im *Tokayer Weingebirge*. Unter mehreren anderer Orts gelegenen zeichnen sich die bey

der Landstadt *Tolcsva* befindlichen durch ihre vortreffliche Lage sehr vortheilhaft aus. Wenige Beamten sind hinreichend, dieses schätzbare königliche Eigenthum zu besorgen, und bey guten Jahrgängen die für den Allerhöchsten Hof erforderlichen Ausbruchweine zu verfertigen. Der Überschuss an ordinären Weinen wird nach vollendeter Weinlese gewöhnlich zu *Tarczal* unter Aufsicht eines königlichen Commissärs meistbiethend verkauft.

Nun noch ein Wörtchen über die von Hrn. A. J. so hoch gepriesenen künstlich erzeugten *Tokayer* Ausbruchweine, und die so tief herabgewürdigten natürlichen derselben Sorte.

Die letzt verflossenen 20 Jahre haben uns über alles, was Surrogat heisst, hinlänglich belehrt. Der allgemeine Friede Europens; die feindlich getrennten nun wieder angeknüpften und friedlich befestigten Handlungsverhältnisse aller Nationen sprachen ihr Verdammungsurtheil über alle Surrogate, sie sind grössten Theils verschwunden, und die weise Vorsicht der Regenten wird ihre Wiedertstehung wohl nie mehr nöthig machen.

Alles hier Gesagte soll übrigens nicht als blosser Widerlegung Hrn. A. J's. Nachricht über das *Tokayer Weingebirge* im vorerwähnten Wochenblatte gelten; denn diess ist bereits durch Hrn. Gottlieb Lasz gallner in der 51. Nummer desselben Wochenblattes bündig und kräftig geschehen.

---

sondern diese Nachricht, die ich nur zum Theil hier angeführt habe, ist die Ursache der Entstehung dieses Werkchens, und ich schmeichle mir vielleicht nicht umsonst, das jeder dem um eine genaue Kenntniss unseres *Tokayer Weinparadieses* zu thun ist, es nicht unbefriedigt aus der Hand legen dürfte. Der Ausländer besonders wird diese Mittheilungen gehörig zu würdigen, und den Werth einer auf Wahrheit gegründeten Aufklärung eines vielfach besprochenen und kaum gekannten Gegenstandes dankbar anerkennen.

*Geschrieben zu Kaschau in den Wintermonaten des Jahres 1825.*

Der Verfasser

J. Mohl.

---

---

---

## Zweyte Vorrede.

---

Vorliegendes Werkchen, über das *Tokayer Weingebirge* und seine Umgebungen, war kaum mit dem ökonomisch-merkantilischen Theile begonnen, als eine schmerzliche Krankheit den würdigen Verfasser den Armen seiner Familie entriss. — Noch auf dem Sterbelager war es sein sehnlicher Wunsch, diess Werkchen über diesen wichtigen Gegenstand vollendet zu wissen, von dessen Verbreitung im Auslande allerdings zu erwarten war, dass dadurch manche bisher irrige Begriffe und Vorurtheile, zur Ehre des theuren Vaterlandes beleuchtet und gehoben werden könnten. Mir, dessen praktischen Erfahrung und gleichen Eifer für die gute Sache er vertraute, übertrug er noch in der letzten Stunde seines Lebens die Fortsetzung der noch fehlenden ökonomisch-merkantilischen Hälfte und die Vollendung dieses Werkchens. Um seinem Wun-



sche zu entsprechen, und dadurch zugleich ein Blümchen auf das noch zu frühe Grab eines abgeschiedenen Freundes zu streuen, übergebe ich diese Blätter der Lesewelt, mit der Bitte um Nachsicht, da Schriftstellerey nicht mein Fach ist; — die Bearbeitung des Gegenstandes aber allerdings practische Erfahrung nothwendiger als blühende Schreibart ohne derselben, — erheischt.

*Kaschau* 1826.

A. G. Lasz gallner.



---

---

# I n h a l t.

---

## Erste historisch-topographische Abtheilung.

	Seite.
<b>Erstes Capitel.</b>	
Wiederbevölkerung und Restauration der ungarischen Weinpflanzungen durch italienische Colonisten, nach der tartarischen Invasion unter Bela IV. — Fortschritte des Weinbaues im Tokayer Gebirge vom Jahre 1271 bis 1380. — Erste Kenntniss der Trockenbeere . . . . .	3
<b>Zweytes Capitel.</b>	
Wirkung der Kreuzzüge auf die Veredlung der Ungarischen Weinpflanzungen . . . . .	9
<b>Drittes Capitel.</b>	
Geographische Lage der Hegyallya und deren Bestandtheile aus ein und zwanzig Ortschaften	14
<b>Viertes Capitel.</b>	
Wahrscheinliche älteste Gestaltung und Entstehung der Hegyallya. — Vulkanische Abstammung der Gebirge . . . . .	20
<b>Fünftes Capitel.</b>	
Beschreibung der Hegyallya in mineralogischer Hinsicht. — Seitenblick auf Telke-Bánya . . . . .	26

	Seite.
Sechstes Capitel.	
Clima der Hegyallya. — Wirkung der Winde auf den Weinstock . . . . .	32
Siebentes Capitel.	
Wanderung in Hegyallya's Gefilden und den dazu gehörigen Ortschaften. — Szántó . . . .	36
Achstes Capitel.	
Golop. — Stadt Tályá. — Rátka. — Ond . . . .	41
Neuntes Capitel.	
Stadt Mád und seine Umgebungen . . . . .	49
Zehntes Capitel.	
Herrliche Aussicht vom Zomborer Königsberge. — Zombor, Szerencs, nicht zur Hegyallya gehörig. — Besteigung des Tokayer Berges . .	54
Eilftes Capitel.	
Ausgebreiteter Horizont, vom Gipfel des Tokayer Berges. — Die Theiss und der Fischfang darin. — Parallele mit der Schweiz. — Beschreibung von Tokay. — Übergang der Theiss. — Front - Ansicht der Stadt Keresztúr. — Ehemahliges russisches Etablissement in Tokay	63
Zwölftes Capitel.	
Umkreisung des Tokayer Berges. — Tarczal. — Älteste Geschichte beyder Ortschaften. — Rückkehr zum Fusse der B. Keresztúrer Weinberge. — Dorf Kis - Falud. — Prädium Szeghy. — Stadt Liszka . . . . .	76
Dreyzehntes Capitel.	
Abstecher von der Landstrasse in die Tolesvaer Gebirge. — Erdö-Bénye. — Stadt Tolesva. — Badhaus daselbst. — Erdö - Horvathy. — Strassen-	

Project zur Vereinigung der Pataker und Re- gezer Dominien . . . . .	Seite. 86
---	--------------

Vierzehntes Capitel.

Rückkehr an die Landstrasse. — Dorf Zsadány. — Dorf Olaszy. — Stadt Sáros N. Patak . . . . .	96
---	----

Fünfzehntes Capitel.

Wanderung nach Sátor-Allya-Ujhely. — Beendi- gung der ganzen Reise in Kiss-Toronya . . . . .	105
---	-----

Sechzehntes Capitel.

Beantwortung der Fragen: wie dieser unermessli- che Weinbau durch Menschenhände bewerk- stelliget werden kann, und Aufklärung über die nöthigen Summen zur Bearbeitung. — Weinlese und Fässer-Ankauf . . . . .	109
--	-----

Zweyte ökonomisch - merkantilische Ab-  
theilung.

Siebzehntes Capitel.

Das Ökonomische des Hegyallyaer Weinbaues etc. . . . .	119
--	-----

Achtzehntes Capitel.

Eigentliche Cultur der Rebe. — Das Zudecken. — Winterarbeiten verschiedener Art. — Földelni aus Kellerlöchern und aus offenen Gruben . . . . .	129
--	-----

Neunzehntes Capitel.

Sommerarbeiten. 1) Aufdecken. — 2) Beschnei- den. — 3) Homliten. — 4) Erste Behauung. — 5) Pflöckeschlagen. — 6) Das Binden . . . . .	134
---	-----

Zwanzigstes Capitel.

Vorschläge zur Ersparniss eines grossen Theils der Unkosten beym Bepflöcken der Weingelände . . . . .	141
--	-----

	Seite.
Ein und zwanzigstes Capitel.	
7) Zweyte Behauung. — 8) Das Nachbinden. — 9) Das dritte und letzte Behauen. — Vorberei- tung zur Weinlese. — Neuere Verordnung über das gesetzliche Maass der Gebinde . . . . .	145
Zwey und zwanzigstes Capitel.	
Es ist Weinlese. — Weingartenhüter und ihre Hütten . . . . .	151
Drey und zwanzigstes Capitel.	
Lustiges Treiben in der Lese. — Ordinäre Wei- ne. — Szamo rodne Weine . . . . .	155
Vier und zwanzigstes Capitel.	
Von den Trockenbeeren. — Erfordernisse eines vorzüglichen Jahrganges . . . . .	161
Fünf und zwanzigstes Capitel.	
Vom Anmachen der Ausbruchweine. — die Hegy- allyaer Weinpresse. — Trockenbeer-Einkauf	167
Sechs und zwanzigstes Capitel.	
Fortsetzung. — Essenz. — Mäszlás. — Aus- bruch. — Harmadlás. — Wermuthwein. — Trauben-Syrup . . . . .	172
Sieben und zwanzigstes Capitel.	
Commerzielle Ansichten über Ungarn überhaupt und über den Weinhandel insbesondere . . . . .	181
Acht und zwanzigstes Capitel.	
Fortsetzung davon. — Scheiterung der begonne- nen Entreprise zur Erzeugung der Ausbruch- Surrogate. — Dermahliger Gang des Ungari- schen Wein-Comerzes. — Strassen. — Mög- liche Verbindung der Theiss-Gegenden mit dem Baltischen Meere . . . . .	187
Neun und zwanzigstes Capitel.	
Treiben der Kinder Israels in der Hegyallya. — Ihre Mäkler-Geschäfte. — Schluss . . . . .	194

Das  
Tokayer Weingebirge  
und  
dessen Umgebungen.

---

Erste  
historisch-topographische Abtheilung.

---

Im  
Folger Weingebirge  
und  
dessen Umgebungen

1784  
Historisch-topographische Abbildung

---

---

## 1<sup>tes</sup> Capitel.

---

Wiederbevölkerung und Restauration der ungarischen Weinpflanzungen durch italienische Colonisten, nach der tartarischen Invasion unter Bela IV. — Fortschritte des Weinbaues im Tokayer Gebirge vom Jahre 1271 bis 1380. — Erste Kenntniß der Trockenbeere.

Als die wilden Horden der Tartaren in den unglücklichen Regierungs-Jahren Bela des IV. unsere heimathlichen Fluren verwüsteten, ihre Raubgier das Vaterland plünderte, und Millionen sonst glückliche Menschen das Joch der Slavery aufzwang, und unter fremde Zonen versetzte; als die Wuth der Barbaren keine Befriedigung an lebenden Gegenständen mehr fand (denn die übrigen Bewohner flüchteten in undurchdringliche Waldungen und unbekannte Höhlen) da wendete sich die Grausamkeit dieser Unholden an das Unbelebte, und vorzüglich war die Ausrottung und gänzliche Vernichtung aller Weinpflanzung ein Hauptgegenstand ihrer racheschnaubenden Barbarey. Ihre Verwüstungen kannten keine Gränzen, und Ober-Ungarn besonders war der tragische Schauplatz ihrer Unmenschlichkeiten. Endlich war das Land eine Einöde, die nordischen Barbaren sehnten sich nach ihren unwirthbaren Steppen zurück, und nach einem dreyjährigen ununterbrochenen Sengen, Morden und Verheeren ward ihnen die schreckliche

selbst geschaffene Einöde furchtbar, und die Horden kehrten an die sumpfigen Mündungen des *Dnieper* und *Dons* zurück. König Bela und seine Nachfolger thaten alles für die Wiederbevölkerung, Aufnahme und Cultur des Landes; besonders war Ersterer bemüht, die zum Theil der Verwüstungen entronnenen, durch drey Jahre aller Pflege beraubten Weinpflanzungen zu restauriren, meistentheils aber neu zu begründen. Er berief zu diesem Ende italienische Colonisten aus dem Gebiete *Venedigs*, welche sich in dem jetzigen Dorfe *Ollaszy* um das Jahr 1241 ansiedelten; andere Ansiedler dieser Nation bildeten die Niederlassung *Ollaszy-Liska*, andere jene zu *Patak*; ersteres nennt der König selbst das Land der Italiener und Lateiner, folglich mussten diese Colonisten aus einer andern Gegend Italiens, wahrscheinlich aus *Lattien*, der jetzigen *Campana di Romana*, abstammen. In einem Zeitraume von elf Jahren musste der Weinbau beträchtlich sich erweitert, und die Pflanzungen von *Ollaszy* jenen von *Patak* schon zur Seite gelegen haben; denn im Jahre 1252 wurden auf Befehl des Königs Bela IV. die Gränzen zwischen *Ollaszy* und *Patak* durch den Grafen von *Sáros* festgesetzt.

Aus Besagtem geht demnach hervor, dass die Ortschaften *Ollaszy-Liszka*, *Ollaszy* und *Patak* (jetzt *Sáros-Patak* genannt) die ersten Pflanzstätte des so berühmt gewordenen *Hegyallyaer* oder sogenannten Tokayer Weines waren, von wo aus die Fortpflanzung der Rebe durch das ganze Gebirge der *Hegyallya* herzuleiten wäre. Auch erwähnt die Geschichte, ausser hier benannten, bis 1300 keiner an-

derer Weinpflanzungen. König Andreas III. verpflichtete jene Colonisten Anno 1290 einzig zur Pflege und Bebauung der Weingebirge, nennt sie königl. Winzer, die durch den König selbst herbey gerufen und angesiedelt wären, und die Gegend, unmittelbares Eigenthum des Königs.

Dass diese Ansiedler die Reben ihres Vaterlandes nach Ungarn verpflanzten, ist sehr wahrscheinlich; denn erstens würden sie durch die Könige zu diesem Zwecke berufen, und mussten daher diesem Rufe durch mitgebrachte edle Rebensorten entsprechen, um sich dadurch des in sie gesetzten Vertrauens und aller der ihnen verliehenen Vortheile würdig zu beweisen trachten.

Zweytens hat die Tokayer Gebirgstraube etwas Eigenthümliches und mit denen Nieder-Ungarischen, den Ödenburger, Ofner etc., wenig Gleichartiges, und endlich bewährt sie drittens durch die jetzt noch beybehaltene Benennung mancher Gattungen ihre italienische Abstammung, zum Beyspiel der *Formint*, *Rumunya*.

Welche reissende und erstaunliche Fortschritte der Weinbau im Tokayer Weingebirge machte, kann nicht überzeugender erwiesen werden, als wenn wir den Zeitraum von 1271 bis 1380 durchlaufen \*). Der König Stephan V., Sohn Belas IV., verlieth an vorerwähnten Jahren 1271 dem Erlauer Bisthum den Weinzehend, im *Zempliner* Comitete, mit der ausdrücklichen Bevollmächtigung, dass der Bischof oder das Dom-Capitel denselben durch eigene Zehendner

\*) Szirmay Notitia Montium Viniferorum Zempliniensium.

von den Zehentpflichtigen abzunehmen hätten. Unter König Ludwig I., folglich um das Jahr 1380 ungefähr, belief sich der im Gelde reluirte Weinzehent bereits auf 10,000 Goldstücke; diese Summa müsste jedermann in Erstaunen setzen, wenn nicht die Menge schon zu dieser Zeit verpflanzter Weinberge eines Theils, anderen Theils aber der damalige sehr hohe Preis des Weines und der Weingärten die Sache vollkommen glaubwürdig aufzuklären vermochte; zum Beweise dessen, kann der Anno 1295 von dem *Grosswardeiner* Dom-Capitel gepflogene Austausch der ganzen Possession *Heuzud* im *Szaboltscher* Comitate an den Ufern der Theiss, gegen einige *Sáros-Pataker* Weingärten dienen.

Demungeachtet hatten die Tokayer Gebirgsweine ihre gegenwärtige Celebrität bey weitem noch nicht erreicht gehabt. Die Syrmier Weine galten für die besten aller bekannten Weine, und die Stadt *Pesth* war noch um das Jahr 1557 der Stappelplatz dieser und aller Nieder-Ungarischen Weine; hier belebten ausser andern Auswärtigen vorzüglich Pohlen und Schlesier den Weinhandel, ohne dass die Tokayer Weine daselbst concurrirt hätten, welches sehr natürlich sich dadurch erklären lässt, weil um diese Zeit die Trockenbeere noch völlig unbekannt waren, und die jetzt so hoch geachteten Ausbruchweine nicht erzeugt werden konnten.

Welchen Ursachen müsste jedoch diese Unkenntniss der Trockenbeere zugeschrieben werden? dem Clima gewiss nicht, vielmehr der fehlerhaften Cultur der Rebe und zweckwidrigen Behandlung des

Weines, auch vielleicht vorzüglich dem Mangel edler Traubengattungen! So viel ist gewiss, dass erst um das Jahr 1560 der Anfang gemacht wurde, den Weinstock drey Mahl zu behauen, und die Weinlese auf den Spätherbst zu verschieben.

Erst um das Jahr 1650 beyläufig fing man an die Trockenbeere abzusondern, und ohne anderer Traubensbeymischung zu pressen. Dieser ausgepresste Saft wurde dann in Antheile gefüllt, welche jenen an der Donau üblichen an der Maass gleichhaltig seyn mussten; die Erfahrung lehrte zwar die Bewohner des Tokayer Weingebirges, die Trockenbeere mit vorzüglich gutem Most zu infundiren. Billig aber ist die jetzige Behandlung der Trockenbeere mit jener der Vorzeit zu bezweifeln, denn wahrscheinlich geschah dazumahl der Aufguss des Mostes nur auf ungetretene Trockenbeere, wodurch der abgegohrne Wein zwar weniger Hefen hatte, an Consistenz und Süsse aber beträchtlich verlieren musste.

Die Erzeugung, oder vielmehr die Aussonderung der Trockenbeere gab neuen Anlass zu verschiedenen Uneinigkeiten zwischen den Grundherrschaften und den Weinpflanzern auf ihrem Gebieth. Erstere forderten davon den Zehent, und zwar aus dem Reichs-Grundgesetze, dass alles, was nur die Erde hervorbringe, an den Grundherrn den neunten Theil als Abgabe entrichten müsse; letztere hingegen verweigerten denselben aus der Ursache, dass die Trockenbeere ein Product ihrer Industrie, und besonders, der seit 1560 verbesserten, mit ungleich mehr Arbeit verbundenen Cultur der Rebe sey, folglich keiner Abgabe unterworfen wäre.

Dieser Zustand der Aufforderung und oftmahliger gewaltthätigen Handlungen einer Seits, dann beständigem Widerstreben anderer Seits, dauerte vom Jahre 1655 bis zum Jahre 1779 \*), wo die hochselige Kaiserinn und Königin *Maria Theresia* glorreichen Andenkens die Trockenbeere der eigentlichen *Hegyallya* von aller Abgabe an die Grundherrschaften befreyte; was nicht dazu gerechnet wird, entrichtet noch jetzt das Neuntheil dem Grundherrn.

Diess ist die kurze Übersicht des Weinbaues im Tokayer Weingebirge und das Ansichtliche desselben; indessen betrachte man solches nicht als ursprünglich, denn noch vor Ankunft der Magyaren, unter ihrem grossen Heerführer *Arpád*, wurde der Weinbau durch die Panonier betrieben, und *Aurelius Victor* führt den Römischen Imperator *Probus*, einen gebornen Syrmier, als den ersten Pflanzler der Rebe in Panonien an. Seine Legionen bepflanzten den Berg *Almus* in Syrmien und den Goldberg in Ober-Mü sien (dem jetzigen Servien) schon im Jahre 282 nach Christi Geburt mit edlen Reben-Sorten, und sein Ruhm über alle bekannte Weine dauerte, wie ich bereits erwähnte, bis zum Jahre 1650, wo die Tokayer Weine den Vorzug zu erhalten anfangen. Noch jetzt sind die Syrmier Weine nach den Tokayer die besten, und die Karlowitzer Gebirge liefern einen selbst den Ménescher übertreffenden rothen Ausbruchwein.

---

\*) *Szirmay Notitia Montium Viniferorum Zempliniensium.*

---

---

## 2<sup>tes</sup> Capitel.

---

Wirkung der Kreuzzüge auf die Veredlung der Ungarischen Weinpflanzungen.

Eine den Osten, Westen und Süden Europas umfassende, alles erschütternde Epoche (ich meine die Periode der Kreuzzüge), war auch für Ungarn in vieler Hinsicht sehr folgenreich.

König Andreas II., durch seine Gemahlinn Jolantha, des griechischen Kaisers Tochter aufgefordert, durch den Papst gedrängt, unternahm den Heereszug nach Palästina mit 100000 Reitern, überwand zwar die Sarazenen, musste aber bald den Schauplatz seiner Siege und seines Ruhmes verlassen, um in sein durch äussere Angriffe und innere Spaltungen zerrüttetes Reich zurück zu kehren. Er starb nach einer dreyszigjährigen unruhevollen Regierung, und hinterliess seinem Sohne Bela IV. das Reich, dessen traurige Schicksale bereits erwähnt wurden. Nur erlaube man mir hier noch die Bemerkung: Könnte die Invasion der Tartaren nicht als eine durch die Rache dürstenden Osmanen vorbereitete Diversion angesehen werden, oder war sie es nicht wirklich? was konnte den Sarazenen wichtiger und erwünschter seyn, als

---

die Verheerung jener Länder, durch welche vorzüglich und ausschliessend die Kreuzheere Deutschlands zogen; ward dadurch der Kreuzfahrer nicht bis an die Thore von Bizanz aller Subsisten-Mittel beraubt? Musste nicht jeder mit dem Kreuze bezeichnete Krieger den Landesbewohnern verhasst werden, weil dieser seine Nahrung mit dem Schwerte in der Faust von jenen zu erpressen gezwungen war? Doch wer zählt alle die traurigen Folgen dieser Verheerungen für die Heimath und die christlichen durchziehenden Kreuzheere. So viel ist gewiss, war es Rache der Sarazenen für die durch den Vater erlittene Demüthigung an dem Sohne, so war sie schrecklich. Ungarn nicht allein, Deutschlands entfernteste Gauen betrauereten den Untergang ihrer edelsten Geschlechter. Denn wenige dieser heldenmüthigen Streiter Christi sahen ihre heimischen Gegenden wieder, viele derselben fanden ihr Grab an den Ufern der Donau, durch die Einwohner ihrer eigenen Selbsterhaltung wegen nothgedrungen hingeopfert, oder sanken auf tausendfach mühselig erreichtem heiligen Boden in ihrem Blute kämpfend dahin etc., verschmachteten zum Theil in schmachvoller und grausamer Gefangenschaft ihr Leben, oder kehrten als Greise dürftig, siech und lebensmüde, kaum für Weib und Kinder kennbar, auf ihre meist verpfändeten öden Besitzungen zurück. Diess die Ursache jener allgemeinen Trauer. Es gab keine Familie, die nicht einen geliebten Gatten und Vater, einen tugendhaften Sohn, einen zärtlichen Geliebten vermisste, man bejammerte diese Verluste, man verzweifelte, und sank am Ende in eine Lethar-

gie, die den Wohlstand ganzer Völker untergrub, und endlich allgemeines Elend erzeugte.

Nichts war vermögend, die Völker dieser moralischen Schlagsucht zu entreissen, nichts die Thätigkeit und den Erfindungsgeist auf eine Höhe zu spornen, wo Überflus und Glückseligkeit der Lohn ihrer Anstrengungen gewesen wäre. Muthlos, verzagend, schlich das Leben dahin, und die letzte Hülle des Halbnackten, der letzte Sparpfennig des Dürftigen war die Beute ruchloser Räuber und verwegener Buscklepper.

Da erscholl die Stimme eines neuen Kreuzzug-Predigers, der Muth zog siegend in die Herzen der Männer und Jünglinge; Alles eilte zu den Waffen, nahm das Kreuz, und schloss sich, voll Begierde, das vergossene Blut der Väter an den Ungläubigen zu rächen, an die durchziehenden Heere an. Wo Muth die Herzen belebt, erwacht immer ein neues Leben, rege Thätigkeit und gemeinsamer Eifer für das Nützliche und Gute. Die Heimath war also glücklicher, und der Kreuzfahrer zog nun ruhiger seiner Bestimmung entgegen. Sein hoher Beruf durchglühte sein ganzes Wesen, seine Phantasie von der Würde des Gegenstandes, dem er alle seine Kräfte, Vermögen und Leben mit frommer Ergebung opferte, begeisterte, schuf und entflamnte eine Tapferkeit, die bisher beyspiellos an das Wunderbare gränzte; das Reich der Califen schien seinem Untergange nahe. Damascus und Cairo zitterten zugleich vor den Waffen der Christen, und der durch den starken Arm der deutschen, französischen und englischen Heere errichtete Thron Jerusalems

stünde vielleicht jetzt noch in seiner vollen Würde da, wenn nicht die Missgunst und Ränkesucht des Bizantinischen Hofes die Uneinigkeit der christlichen Anführer, und die Schwäche der Hierosolomitischen Regenten den Verfall und endlichen Untergang des kaum gestifteten neuen Königreiches nicht selbst vorbereitet hätten. Das grosse Genie Saladins siegte aller Anstrengungen der Kreuzheere ungeachtet über die Schwäche und Trägheit der regierenden Balduine, bis endlich alle heiligen Örter der Gewalt der Ungläubigen wieder unterworfen wurden.

Die siegreiche Periode der Kreuzheere in Palästina erzeugte die seltene Epoche der Pilgerschaft in Europa. Greise und Kinder, Matronen und zarte Jungfrauen verliessen die Heimath, ertrugen mit frommer Ergebung und segenvoller Ruhe alles Ungemach einer weiten Fussreise, und eilten voll Sehnsucht und religiöser Begeisterung die Grabes - Stätte unseres siegreich wieder erstandenen göttlichen Erlösers zu sehen, um dort geleisteter Gelübde sich zu entledigen, und entsündigt wieder heimzukehren. Viele der pilgernden Frauen und Mädchen fanden Gatten, Söhne, Brüder und Geliebte, verliessen den blutig erungenen Boden, und zogen in's Vaterland. Zum Andenken solch eines frohen Wiedersehens verpflanzten die Rückkehrenden oft die herrlichen Früchte und Pflanzen Asiens unter dem milden Himmel Italiens, und von dort in den angränzenden und ferneren Gegenden Europens. So erhielt Österreich und Frankreich den in Orient längst einheimischen *Safran*, und Ungarn kann die Vermehrung seiner edlen *Trau-*

*bengattungen* jener Periode der Kreuzzüge grösstentheils zuschreiben. Die Muskateller-Traube, z. B., ist erwiesen Asiatischen Ursprungs, die sogenannte *Hárslevelü* oder Lindenblättrige, ist eine Abart davon. Die *Gohér*-Traube heisst noch heut zu Tage die Türkentraube, (wiewohl ich ihre Transplantation aus der Halbinsel Morea von *Napoli di Malvesia* herzuleiten geneigt bin), und die sogenannte *Aranyka* oder Goldtraube, ist ganz diejenige, die Cypem zum Vaterlande seines feurigen, süssen und angenehmen Weines macht.

---

---

### 3<sup>tes</sup> Capitel.

---

Geographische Lage der Hegyallya und deren Bestandtheile aus ein und zwanzig Ortschaften.

**D**as Tokayer Weingebirge liegt zwischen dem  $48^{\circ} 9'$  und den  $48^{\circ} 32'$  nördlicher Breite, und zwischen dem  $38^{\circ} 52'$  und  $39^{\circ} 22'$  östlicher Länge von Ferro, oder nach dem Ofner Meridan zwischen dem  $2^{\circ} 11'$  und  $2^{\circ} 41'$  (da der Ofner Meridan von jenem um 36 Grade und 41 Minuten verschieden ist). Es liegt also in einer gemässigten Zone, was unstreitig die Ursache seyn mag, dass die Dauer dieser Weine alle bis jetzt bekannten der ganzen Erde bey weiten übertrifft. Da, wo die Traube zu schnell reift, ist der Zuckerstoff meistens schon in der Traube entwickelt, und der durch Gährung sich eben so schnell und überwiegend entwickelnde Essigstoff in einem heissen Klima besonders würde den Wein untrinkbar machen, und man kann daher dem frühen Verderben des Weines nicht anders vorbeugen, als durch starkes Einsieden des Mostes, welches bey allen italienisch-spanischen Weinen der Fall ist. Hier hingegen findet gar keine Manipulation dieser Art Statt; der Most wird in reine Fässer gefüllt, und kann als ordinärer Wein

in guten Kellern; bey sorgfältiger Behandlung zwan-  
zig und mehrere Jahre lang aufbewahrt werden, oh-  
ne dass die geringste künstliche Behandlung dabey nö-  
thig wäre. Ich werde diesen Gegenstand weiter un-  
ten ausführlicher behandeln; nur konnte ich diese  
Bemerkung bey Vergleichung des italienisch-spani-  
schen Climas mit jenem der Tokayer Gebirge nicht  
füglich übergehen.

Die Begriffe über das Tokayer [Weingebirge,  
vorzüglich im Auslande, sind meist sehr irrig. Man  
denkt sich gewöhnlich eine isolirte Gebirgsmasse von  
wenigem Umfange, und wundert sich bey dieser vor-  
gefassten Meinung mit Recht über die Menge des  
in den meisten Ländern Europas vorfindlichen To-  
kayer Weines. Allein wie bald würde Verwunderung,  
ja selbst der leiseste Zweifel aufhören, wenn man  
mit der Grösse und Umfang des Tokayer Weingebir-  
ges genauer bekannt wäre. Die Breite dieses Gebirges  
nämlich, mit Einschluss der an Fusse desselben befind-  
lichen Flächen, und der mit Wald bewachsenen Hü-  
hen, von dem Flecken *Szanto* bis *Tokay* beträgt vier,  
die Länge von *Tokay* bis *Kis-Toronya* sechs geogra-  
phische Meilen, die ein Dreyeck von vierzehn Quadrat-  
Meilen bilden, deren Bevölkerung der Seelenanzahl  
der meist bevölkerten Länder Europas gleich kommt.  
Diese Gegend könnte, sogar im Verhältniss ihrer  
Subsistenz - Mittel als übervölkert angesehen wer-  
den, da der eigene Boden wirklich kaum die Häl-  
te des nöthigen Bedarfs an Körnerfrüchten erzeugt.

Doch dieser Mangel wird durch die Thätigkeit  
der Bewohner dadurch ausgeglichen, dass die kraft-

volle Mannschaft zur Zeit der Ernte, wo der Weinbau grössten Theils beendigt ist, in die angränzenden Gespanschaften *Szabolts* und *Szathmár* hinüberzieht, und dort, wo es bey dem unermesslichen Getreideanbau an Menschenhänden gebricht, den Schnitt der Ähre zu besorgen hilft, und dadurch das Mangelnde der Heimath auf eine, auch für den Nachbar eben so nützliche, als für den eigenen Vortheil befriedigende Weise zu ersetzen bemühet ist.

Das Tokayer Weingebirge ist unter diesem Nahmen in der Heimath nicht so gekannt, als in den entfernten Provinzen der österreichischen Monarchie und dem Auslande. Hier wo der Tokayer Berg nur einen kleinen Theil der mit Wein bepflanzten Gebirge beträgt, begreift der Bewohner dieser Gegenden sämtliche in seiner ganzen Ausdehnung mit Wein bepflanzten Gebirge, nebst der ganzen Landschaft, und nennt sie *Hegyallya*, welches so viel bedeutet, als eine Gegend, die unten, oder am Fusse des Gebirges liegt. Diese in der National-Sprache sehr passende Benennung mag unstreitig von denen nach und nach entstandenen Flecken und Dörfern, die alle in der Ebene am Fusse der Gebirge liegen, abgeleitet worden seyn, daher die Gebirge nicht den Nahmen des Tokayer, sondern des am Fusse desselben befindlichen Landstädtchens oder Marktflckens tragen; so z. B. heisst das ober der Landstadt *Tálya*, *Mád*, *Tartzal*, liegende Weingelände nicht das Tokayer, sondern *Tályaer*, *Máder* und *Tartzaler* Weingebirge.

Es ist eine sehr irrig, und für den fernen Eu-

ropäer nicht hinlänglich aufgeklärte Sache, wenn man glaubt, nur der Tokayer Berg erzeuge den im Auslande berühmten Tokayer Wein. Nur die südliche oder südwestliche Seite dieses Berges kann diesen Wein erzeugen, die nördliche aber und nord-östliche hier (*Hideg óldal* die kalte Seite genannt), liefert nur mittelmässigen zur Ausfuhr ins Ausland nicht geeigneten Wein, welcher meist an Ort und Stelle oder der Umgegend angränzenden Comitate als ordinärer Wein verbraucht wird.

Ich will dadurch jedoch keinesweges gesagt haben, und so verstanden seyn, als ob die südliche Lage des Tokayer Berges die einzige wäre, die sich rühmen könnte, die Pflanzstätte des besten aller Weine zu seyn; es gibt Flecken und Dörfer, deren Gebirge unter gleichen Verhältnissen und climatischer Lage ein dem Tokayer gleiches Product liefern, ja selbes noch meistens übertreffen. Den besten Wein der ganzen *Hegyallya* (man erlaube mir künftig, anstatt des Tokayer Weingebirges diese Benennung), soll das Gebirge *Zombor*, oder vielmehr ein Theil dieses oben unter dem Nahmen *Kirdly* bekannt, erzeugen. Diese Behauptung mag indessen nicht als positive Wahrheit und ausschliessender Vorzug gelten; denn obgleich die *Zomborer* Weingebirge eine vortreffliche Lage und eine reizende Umgebung haben, so geniessen auch alle übrigen Ortschaften und deren Weingebirge gleiche Vortheile, und die Kehr- oder Nordseite des *Zomborer* südlichen Gebirges hat so gut seinen *Hideg óldal* oder so-

genannte kalte Seite, als jedes andere, dessen Süd- und Nord-Seiten mit Reben bepflanzt sind.

Aus allem hier Gesagten geht demnach deutlich hervor, und ist meines Erachtens hinlänglich erwiesen, dass der Nahme nichts zur Sache beytrage, und dass einzig die mehr oder minder gute Lage der Weingebirge, und die darauf gebauete vorzügliche Traubengattung die Güte und Qualität des Weines bestimme.

Unter dem allgemeinen Nahmen *Hegyallya* sind demnach die Weinpflanzungen folgender Landstädte und Dörfer begriffen, die vereint das mit Recht gepriesene, und unserm Vaterlande zur Ehre und Ruhm gereichende Tokayer Gebirge ausmachen, und sich auf der Karte in der Gestalt eines Lateinischen V darstellen, dessen zwey nördliche Eingänge, bey *Szántó* und *Kis-Toronya*, sich an der südlichsten Spitze, sämmtlicher hiesigen Gebirge dem Tokayer Berg nähmlich vereinigen.

*Nahmen der zur Hegyallya gehörigen Ortschaften.*

1. Stadt *Szántó*, zur Fürstlich Bretzenheimischen *Regétzer* Grundherrschaft gehörig.
2. Dorf *Golop*, zur Freyherrlich Vayschen Familie gehörig.
3. Stadt *Tálya*, zur Fürstlich Bretzenheimischen *Regétzer* Herrschaft gehörig.
4. Dorf *Rátka*, zur Fürstlich Bretzenheimischen *Regétzer* Herrschaft und Familie Melczer gehörig.

- 
5. Dorf *Ond*, der Familie Graf Erdödy, — Szirmay und Freyherrn von Orczy gehörig.
  6. Stadt *Mád*, der Familie Graf Wolkenstein, — Szirmay und Freyherrn von Orczy gehörig. \*
  7. Dorf *Zombor*, der Familie Graf Erdödy und einigen andern Familien gehörig.
  8. Marktflecken *Tarczal*, } zur königl. Hofkammer
  9. Stadt *Tokay*, } gehörig.
  10. Stadt *Bodrog - Keresztúr*, der Familie Graf Erdödy gehörig.
  11. Dorf *Kis-Falud*, } dem Studien-Fond gehörig.
  12. Prädium *Szeghy*, }
  13. Stadt *Olaszy - Liszka*, Eigenthum des Zipser Dom-Capitels.
  14. Marktflecken *Erdö-Bénye*, } Majorat der adelichen
  15. Stadt *Toltsva*, } Familie v. Szirmay.
  16. Dorf *Erdö - Horváthi*, zur Fürstlich Bretzenheimischen *Regétzer* Herrschaft gehörig.
  17. Dorf *Zsadány*, } zur adelich v. Lonyaischen
  18. Dorf *Olaszy*, } Familie gehörig.
  19. Stadt *Nagy - Sáros - Patak*, zur Fürstlich Bretzenheimischen *Pataker* Herrschaft gehörig.
  20. Stadt *Sátor - Allya - Ujhely*, zur Fürstlich Bretzenheimischen *Pataker* Herrschaft gehörig.
  21. Dorf *Kis - Toronya*, Eigenthum verschiedener Besitzer.

Im Verfolge dieser Blätter wird sich uns die Gelegenheit darbiethen, jede einzelne dieser Ortschaften ausführlicher zu beschreiben.

---

 4tes Capitel.
 

---

Wahrscheinliche älteste Gestaltung und Entstehung der Hegyallya. — Vulkanische Abstammung der Gebirge.

Wenn man die Lage von Ungarn aufmerksam betrachtet, wenn man erwägt, dass dieses Land ringsum von hohen Alpengebirgen umgränzt ist, dass die tausenden von Flüssen und Bächen, die denen Karpathen im Westen und Norden, denen Marmaroscher, Illyrischen, Kärnthner und Steyrischen Gebirgen im Osten und Süden entströmen, alle dem über 4000 Quadrat-Meilen grossen Thal von Ungarn zu eilen, ohne einen Abfluss zu finden, so dringt sich dem Menschen die Überzeugung auf, dass diese gewaltigen Gewässer nothwendig ein Binnen-See, gleich dem Caspischen und Baltischen, erzeugen müssten, dessen wahrscheinliche Existenz hunderte von Muthmassungen, und nur auf diese Art erklärbaren Geologischen Erscheinungen zu enträthseln im Stande sind, und die noch jetzt vorhandenen zwey grossen Land-Seen, der Neusiedler nämlich und der Platten-See (der erstere *Fertö*, der andere *Balaton* in der Landessprache genannt) könnten als Überbleibsel jener ungeheuren Wassermasse angesehen werden. Denn jetzt

noch rechnet man den *Hunsdagh Ldp* und die grossen Moräste auf 2,000,000 Joch.

Eine ungeheuerere, die ganze Erde umfassende Revolution mag vor Jahrtausenden die jetzige Gestaltung derselben bewirkt haben. Der Andrang der nordischen Gewässer gegen das feste Land von Asien und Amerika durchbrach dasselbe, und zertrümmerte einen grossen Theil dieser beyden Welttheile. Die Entstehung der *Curillen-*, *Latronen-* und *Chaturinen-* Inseln, die noch jetzt eine sichtbare Verbindung beyder Welttheile gewähren. Die Trennung *Californiens*, im Nordwesten des amerikanischen festen Landes, die jetzige Gestaltung *Siams*, *Ceylons*, *Borneos* und tausende der Südsee-Inseln, mag eine gleichzeitige Katastrophe des Durchbruches der Wässer in der Gegend von Münster des Nordmeeres im Sundel und des Donaustromes in der Gegend des *Allion-*Berges der *Veteranischen* Höhle, und des sogenannten eisernen Thores gewesen seyn. Doch wer kennt alle Resultate dieser für den ganzen Erdball schrecklichen Ereignisse? Wer kann es sagen, wie die Erde vor dieser entsetzlichen Katastrophe gestaltet war, und wie viel Zeit es brauchte, bis die um die Erde brausenden Gewässer in das gehörige Gleichgewicht kamen?

Als die Donau sich auf diese Art freye Bahn machte, und ihre mächtigen Fluthen dem *Pontus Euxinus* zuführte, mag Ungarn dem Schoosse des Meeres mit seinen reizenden Gefilden entstiegenseyn. Die von den Gebirgen herabströmenden Gewässer fanden geregelte Bahnen, und eilten in Gesellschaft auf-

genommener Flüsse und Bäche der mächtigen Donau zu, um ihre grünen Fluthen zu vermehren.

Nach dem Abzuge der Wassermasse kamen nun Berge und Hügel, die vor dem unter dem Wasser verborgen lagen, zum Vorscheine. Ein Theil derselben kann auch über dem Wasser hervorgeragt, kleine Inselchen gebildet haben; unter diesen mögen wohl einige der jetzigen *Hegyallyaer* Gebirge gewesen seyn. Doch die Gestaltung der Berge jener Zeit dürfte mit der jetzigen schwerlich verglichen werden können; denn man sieht deutlich, dass das jetzt vorhandene niedrigere Gebirge seine Entstehung den über dasselbe ehemahls wahrscheinlich isolirt gestandenen, und jetzt noch über alle emporragenden Bergen zu verdanken habe.

Wie könnte aber die Entstehung des Nebengebirges, und ihr nunmehriger Zusammenhang zu einer ununterbrochenen Kette anders erklärt werden, oder nur denkbar seyn, wenn man diese Ereignisse nicht neueren Erd-Revolutionen zuschreiben dürfte?

Man betrachte einmahl die einzelnen, hoch emporstrebenden Kuppen der grösseren Berge; stehen sie nicht da, wie Erzväter im Kreise ihrer Kinder? Haben nicht alle die vulkanische Form von Kegeln, und kann nicht durch ihre Ausbrüche die nun sichtbare Kette der Gebirge gebildet worden seyn? Wer sagt uns etwas Gewisses von der grauen Vorzeit? Wer kennt die geheimnissvolle Werkstätte der Natur?

Jahrtausende mögen darüber hingegangen seyn, seitdem diese Vulkane aufgehört haben ihre Flammen himmelan zu donnern; — Jahrtausende mögen die

Zeit ihrer Thätigkeit und Eruptionen bezeichnet haben; uns bleibt nichts als die wahrscheinliche Muthmassung, dass es so gewesen seyn müsse, und die Vergleichung und Abstraction noch jetzt thätiger bekannter Vulkane mit denen hier erloschenen.

Führt uns also die äussere kegelförmige Gestalt dieser Berge auf die Vermuthung ihrer vulkanischen Abstammung, so wollen wir noch einige Merkmahle als Beweise derselben aufsuchen, und sehen, in wie ferne die vorfindlichen Gegenstände eine Vergleichung, mit anderen noch thätigen Vulkanen (z. B. des Vesuv und Ätna als den bekanntesten) auszuhalten vermögen?

Die Steinbrüche der *Hegyallya* liefern einen Baustein, der kaum seines gleichen findet, und in dieser Hinsicht nichts zu wünschen übrig lässt. Er ist trocken, leicht, und nimmt jede Form an, die man ihm durch die Axt, den Meissel oder die Spitzhacken geben will. Man kann alle Wölbungen damit aufführen, und mit Kalk-Mörtel verbunden sind sie dauerhafter als von gebrannten Ziegeln. Ein Kubik-Fuss dieses Steines ist um 250 Procent leichter als die Grau-Wacke, und um 350 Procent geringer im Gewichte als der Granit. In der Luft verhärtet er immer mehr, und man kann ihn nach allen Richtungen durchschrotten, ohne einen Einsturz zu befürchten, daher die Weinkeller in diesen Steingehauen durchgehends ohne Wölbung sind.

Bey genauer Untersuchung dieses Steines erkennt man sogleich die vulkanische Natur des Bimsensteines, dessen kleinste Zellen jedoch mit einem

Gemenge von Sand, Kiesel und halb vitrificirter Asche angefüllt sind, daher seine grosse Leichtigkeit, Trockenheit und grössere Verhärtung in freyer Luft. Diess allein wäre bey nahe hinreichend, die Existenz ehemahliger Vulkane zu erweisen; doch betrachten wir die Lage dieses ungeheuern Steinflützes, man findet da kein Streichen der Klüfte, keine andere Bergart, sondern eine Accumulation von oben herab, dessen genaue Verbindung durch eine dickfliessende Masse bewirkt worden seyn mag.

Dieses Steinflütz findet sich übrigens nur in den Neben- oder niedrigeren Gebirgen, und diene wahrscheinlich einst dazu, die isolirten Vulkane zu verbinden, die dazwischen tief gelegenen Thäler zu füllen, und daraus konische Berge zu formen, kurz die jetzige ununterbrochene Kette der sämtlichen *Hegyallyaer* Gebirgsmasse zu bilden. Sollten auch hier einige Zweifel obwalten, so verweise ich hingegen den geneigten Leser auf die Geschichte, die uns lehrt, dass eine einzige Eruption des Vesuvs die beyden römischen Städte Herculanium und Pompeji unter einer 400 Fuss hohen Decke von Asche, Erde, Birsenstein etc. begrub, den Hafen von Neapel wahrscheinlich seine jetzige Form gab, und einem ganzen Lande eine andere Gestalt verlieh, ja selbst die afrikanische Küste mit seinen Auswürfen erreichte.

Als ferneren Beweis der vulkanischen Natur dieses Gebirge, könnte auch der hier häufig vorfindige Pechstein gelten. Man findet ihn vor allen Hauptfarben und Schattirungen derselben aus dem Lichte-

---

sten ins Dunkelste; auch kommt er vielfach gesprengt vor, und nimmt geschliffen eine hohe Politur an.

Woher endlich der fruchtbare Boden hoch liegender Thäler? Könnte man hier nicht verwitterte Lava, die sich bekanntlich in fruchtbare Erde verwandelt, als Grundursache angeben?

Doch diese Definitionen überlasse ich den Gelehrten und Naturforschern, ich habe bloss meine Privatansicht hierüber mittheilen wollen, und lasse mich gerne eines andern belehren, wenn ich mit gründlichen Beweisen widerlegt werden sollte.

---

## 5<sup>tes</sup> Capitel.

---

Beschreibung der Hegyallya in mineralogischer Hinsicht.  
— Seitenblick auf Telke - Bánya.

**D**ie Basis aller Haupt-Berge der *Hegyallya* ist entweder kiesiger, mit wenig Glimmer eingesprengter rüthlicher Felsen oder Sandstein. Granit und Kalkstein sind wenig oder bey nahe gar nicht zu sehen. Das Streichen des ersteren ist durchgängig von oben nach unten, oder die Tiefe, letzterer liegt horizontal schichtenweise. Die Gegend von *S. A. Ujhely* liefert den schönsten Sandstein; ich glaube, dass kaum irgendwo ein besserer gefunden werden könne. Er ist schön lichtgrau, fest, und so fein körnigt, dass nicht nur gemeine Steinmetz-, sondern auch die künstlichsten Bildhauer - Arbeiten davon verfertigt werden, dabey leicht zu bearbeiten, und in freyer Luft unverwüsthlich.

*Nagy - Sáros - Patak*, oder vielmehr dessen *Promontorium*, liefert hingegen vortreffliche Mahlsteine, deren Güte allgemein anerkannt ist; sie werden bey nahe in ganz Ober-Ungarn gebraucht, und zusammengesetzt mit denen am Granflusse gehauenen Mahlsteinen, wo letzterer gewöhnlich den Oberstein bil-

det, geben selbe das feinste Mundmehl. Ein derley Mahlstein von 3 Schuh 6 Zoll im Durchmesser, wird, je nachdem er mehr oder weniger, auch gar keine Sprünge hat, mit 30 bis 60 fl. W. W. an Ort und Stelle bezahlt.

Der Hornstein findet sich ebenfalls häufig. Am reinsten aber bricht er unweit *Erdő - Bénye* auf dem Berge *Aranyos*, er lässt sich gut spalten, und würde einen Feuerstein geben, trotz dem französischen der *Picardie*. Er ist grau, gelb und durchsichtig, weder allzu spröde noch zu weich, und es ist nur zu bedauern, dass diesem so nützlichen Gegenstande so wenig Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Der gemeine rothe achatartige Feuerstein ist durch die ganze *Hegyallya* verbreitet, und so häufig, dass die Steindämme in den Weinbergen (diese schützen nämlich die Erde gegen das Herabschwemmen bey starken Regengüssen) zum Theil davon erbaut werden. Er ist hart, sehr spröde, und lässt sich nicht nach bestimmter Form und Grösse spalten; auch ist seine Spaltung in grössere Stücke immer concav, und bildet daher nie eine gerade Oberfläche.

Der Achat-Stein ist nicht minder ein schätzbares Product der *Hegyallya*. Er wird von allen Farben und gemischtem Colorit gefunden. Der gewöhnlichste ist der rothe und schwarze, dann lichtbraun<sup>1</sup> und schwarz gesprengt, er nimmt eine schöne Politur an, und wird ausser vielen anderen Arbeiten besonders zu Klingen-Heften verwendet.

Der reinste Feldspath, Bergkreide und Bolus kommt auch häufig vor. An halb edlen Steinen ist

das Tokayer Weingebirge nicht minder reich. *Erdő-Horváthi* hat vorzüglich schöne Carniole und Chri- soliten, so wie *Tokay* die schönsten Luxifire, *Tolts-va* vorzüglich schönen Jaspis. Ich habe die Fundorte dieser Steine desshalb erwähnt, weil sie dort beson- ders schön gefunden werden; nichts desto weniger sind sie dem ganzen Gebirge eigen, und man findet ausser diesen auch onixe Malahiten, und alle Gat- tungen halb edler Steine. Die Alten sollen auch edle Hyacinthen, Amatisten, Rubinen, und vorzüglich sehr schöne Saphire zu finden gewusst haben, allein jetzt weiss man nichts mehr davon, und ich bin da- her geneigt, diese Angabe mit Recht in Zweifel zu ziehen. Granaten werden manchemahl in erwähnten Steinbrüchen gefunden, allein es ist nur ein dünner schiefriger Anflug ohne Körper, daher nicht brauch- bar.

Mit Bedauern erwähne ich bey dieser Gelegen- heit einer Thatsache, die bey günstigeren Resultaten für die *Hegyallya*, ja selbst für das ganze Land, wohl- thätig und vortheilhaft hätte werden können.

Der wegen seiner Menschenfreundlichkeit und Vorliebe für alles Gemeinnütziges, allgemein verehrte Herr Graf Carl Andrassy Sen. de Csik Sz. Király und Kraszna Horka, hatte die edle und patriotische Ab- sicht, auf seiner Herrschaft *Monok* (die ebenfalls ei- nen Bestandtheil des Tokayer Weingebirges ausmacht, aber einiger grundherrlichen Rechte wegen, die die Herrschaft nicht aufgeben will, und es doch thun müsste, wenn ihre Weingebirge der eigentlichen *Hegyallya* gleich gestellt werden sollten), eine Stein-

schleiferey zu errichten; selbe durch Bildung talentvoller Jünglinge seiner Ungarisch-Siebenbürgischer Güter nach und nach zu vergrössern, und auf diese Art seinen Unterthanen eine einträgliche Erwerbs-Quelle, dem Vaterlande aber einen neuen Handlungszeitweig zu verschaffen. Wer den edlen Charakter dieses Mannes und seine Uneigennützigkeit kennt, weiss, dass Er gewohnt ist, sich dem Menschen unbesorgt und voll Vertrauen hinzugeben, ohne im geringsten seinen eigenen Vortheil zu berücksichtigen. So liess er sich auch hier ansehnliche Summen kosten, und war bereit sein ganzes weitläufiges Schloss in *Monok* dieser schönen Werkstätte des Kunstfleisses zu widmen.

Talentvolle Künstler wurden berufen, sehr vortheilhaft angestellt, und ihnen vollauf Arbeit gegeben. Der edle Graf war bemüht, oben erwähnte hialb edle Steine und Achate vorzugsweise aus seiner *Monoker* Herrschaft, die deren im Überflusse besitzt, herbeyzuschaffen. Kurz! Er that alles, was seine schöne und nützliche Absicht befördern konnte; und welcher Lohn ward ihm, für alle diese grossmüthigen Aufopferungen? Nichts als schändlicher Undank! Bey seiner öftern Abwesenheit gewannen jene Menschen freye Hand, die schönsten geschliffenen Steine wurden kistenweise entwendet, und in die Ferne versandt, bis sie endlich selbst das Weite suchten, und dem unbesorgten Vertrauensvollen Grafen die Überzeugung gaben, dass Talente und Künstlerwerth nicht immer mit Redlichkeit und Gewissenhaftigkeit

verbunden seyen; schmerzhaft bleiben immer solche Erfahrungen.

Weder im Süd-Ost noch Süd-West der *Hegyallya*, wird auf Metalle gegraben, noch findet sich eine Spur, dass es die Alten gethan hätten, nur auf der Kehrseite dieser Gebirge, im Norden, befinden sich die einst so berühmt gewesenen Gold-Minen von *Telke-Bánya*. Durch ein Erdbeben sollen ihre Stollen verbrochen, ihre Schächte verschüttet, und hunderte von Menschen dabey ihr Leben verloren haben. Jetzt bedeckt hoher Wald diese Stolle ehemahliger menschlicher Thätigkeit, und auf den vielen mächtigen Halden strebt die ungeheure Eiche und Buche empor.

Einzelne Liebhaber des Bergbaues, wie auch mehrere Gewerkschaften, haben seitdem versucht, den Alten auf die Spur zu kommen; allein der Verlust ihres Vermögens war die gewöhnliche Folge ihrer Anstrengungen. Ich selbst kannte einen Edelmann, der so weit herabgekommen war, endlich selbst als Bergknappe arbeiten zu müssen, nachdem dieser Bau sein ganzes grosses Vermögen verschlungen hatte. Indessen ist so viel gewiss, dass der Bau der *Telke-Bányer* Bergwerke seit jener schrecklichen Katastrophe nie ganz aufgehört habe. Immer traten neue Gewerkschaften an die Stelle der Ermüdeten und Erschöpften, und auch jetzt sind einige Minen mit geringer Ausbeute im Gange.

Das einst wahrscheinlich grosse *Telke-Bánya* ist jetzt ein unbedeutendes Örtchen, Sr. Durchlaucht dem Fürsten Bretzenheim gehörig, hat aber das Charakteristische eines Schweitzer Alpen-Dörfchens.

Die Häuserreihen liegen auf niedern 8 bis 10 Schuh hohen Felsen, die in gerader Linie fortlaufen, und das Ansehen haben, als hätten Menschenhände ihre Seitenwände gebildet, die Gassen liegen dagegen tief. Ein Erdbeben mag diese Gestaltung muthmasslich bewirkt haben.

Nicht weit von diesem Orte befindet sich eine Heilquelle, die mit jener anderthalb Stunden entfernten *Kékeder* gleiche Bestandtheile haben mag. Die Analyse dieser Wässer ist mir jedoch unbekannt, da indessen beyde Badeörter von Jahr zu Jahr mehr besucht werden, so soll Sr. Durchlaucht, wie man sagt, auf die Erweiterung der Badeanstalten und bessere Unterkunft der Badegäste ernstlich bedacht seyn.

Die Goldwäschereyen am Berge *Aranyos* (Goldberge) waren einst beträchtlich, haben aber aufgehört, weil sich der Ertrag wahrscheinlich gegen die Kosten nicht vortheilhaft ballansiren mochte.

## 6<sup>tes</sup> Capitel.

---

Clima der Hegyallya. — Wirkung der Winde auf den Weinstock.

Alles was ich bis jetzt gesagt habe, könnte füglich der Geschichte, der Erd- und Naturkunde zugeheilt werden, ich selbst erkenne die Degression von meinem mir vorgesetzten Zwecke; allein als Einleitung zu meinem Werkchen fand ich das Gesagte dennoch nothwendig. Ich hoffe dadurch in der Folge (meinen auswärtigen Lesern besonders) verständlicher zu seyn, und glaube daher der guten Absicht wegen keine Rüge zu verdienen.

Wenn man von der Lomnitzer 8316 Fuss hohen Spitze der nördlichen Karpathen eine gerade Linie zu dem Gipfel des Tokayer Berges ziehen wollte, so würde die Entfernung beyder Berge von einander 18—20 geographische Meilen betragen, also nicht einmahl  $1\frac{1}{2}$  Grad, und doch, Welch ein Unterschied des Climas! Während unsere *Hegyallya* im schönsten Grün des Frühlings auf seiner Südseite pranget, und die jungen Triebe des Weinstockes schon spannenhoch ihre segenreiche Kelche aufschliessen, und den aufmerksamen Winzer frohe Aussichten zu ei-

ner reichen Lese darbiethen, — während alle Frucht-  
 bäume sich ihres Blüthenschmuckes zum Theil schon  
 entkleidet, die Pflirsiche, die Mandel, die Aprikose,  
 Kirsche und Pflaume ihre Fruchtknoten gebildet ha-  
 ben; während die Sommer-Saaten hoch und üppig  
 grünen, das Korn schon an seinen Halmen die ersten  
 Pfeifen setzt, da hält der kalte Winter am Fusse  
 der Karpathen noch alles in seinen starren Armen.  
 Die unbelebte Natur deckt noch das Leichentuch des  
 Schnees und eisigen Nordens, und wie muss der Rei-  
 sende, dem sein Weg vom Fusse der Karpathen bis  
 zum Tokayerberge in höchstens drey Tagen geführt  
 hat, angenehm überrascht seyn, sich so schnell aus  
 dem kalten Norden in diese lauwehenden Früh-  
 lingslüfte, in diese augenscheinliche empor strebende  
 Vegetation eines südlichen Climas versetzt zu sehen.

Die Entfernung der Karpathen von dem Tokayer  
 Weingebirge ist jedoch bey allem dem nicht so gross,  
 dass nicht ihre immerwährend mit Schnee bedeckten  
 Häupter, ihre Eis- und Schneethäler auf das mil-  
 de Clima der *Hegyallya* wirken sollten. Die Nord-  
 west- Winde äussern sich vorzüglich durch plötzliche  
 Veränderung der Temperatur, und das Thermometer  
 zeigt oft in ein und derselben Stunde 15 und 10  
 Grade Wärme, manchmahl sinkt es sogar unter dem  
 Gefrierpuncte, und dann sind die Weinpflanzungen in  
 den niedern Regionen oder der Ebene am Fusse der  
 Gebirge für das laufende Jahr grösstentheils vernich-  
 tet. Doch diese Ereignisse sind selten, denn selbst  
 die Karpathen wehren den aus dem hohen Nordwest  
 daher brausenden schädlichen Winden. Das zwischen

denselben und der *Hegyallya* mitten innen liegende Gebirge des *Sároser* Comitats hält ihre rauhen Anfälle grösstentheils auf, und endlich schützen die nördlichen Seiten der *Hegyallyaer* Gebirge und ihre meist mit Wald bewachsenen Höhen die auf der Südseite desselben tiefer liegenden Weinpflanzungen von den schädlichen Wirkungen dieser Winde.

Weit nachtheiliger hingegen würden die immer kalten Nordost-Winde dem, ihren Streichen früh ausgesetzten Lande seyn, wenn nicht die Zeit ihres Herrschens die Tag- und Nachtgleiche wäre. Um diese Jahreszeiten, besonders im Frühjahre, kann der Schaden, den diese Passat - Winde anzurichten vermögend wären, noch nicht bedeutend seyn; der Weinstock hat seine Fruchtaugen noch nicht entwickelt, und die Blüthen der fruchttragenden Bäume ruhen noch im Schoosse ihrer zwar angeschwollenen, aber noch ungeöffneten Knospen. Im Herbste sind sie sogar höchst nothwendig, sie reinigen die Atmosphäre von denen, um diese Zeit der Erde entsteigenden häufigen Dünsten, reinigen die Luft, und vorbereiten die im Monath October durch den Nordwest-Wind eintretenden Fröste, welche zur Bildung der Trockenbeere unumgänglich erforderlich sind. Ja man hat die Erfahrung gemacht, dass die Passat - Winde um die herbstliche Tag- und Nachtgleiche, je nachdem selbe minder oder heftiger waren, die schöne oder neblig regnerische Zeit der Weinlese bestimmten.

Die Südwinde sind im Sommer sehr selten glühend, im Winter hingegen gewöhnlich äusserst kalt. Die Schweitzer, Tyroler und Steyrischen Alpen,

---

über die diese Winde wegziehen, enträthseln uns dieses unnatürliche Phänomenon.

Diess sind die gewöhnlich herrschenden Winde der *Hegyallya* und eines grossen Theils Ungarns. So viel geht indessen aus allen dem hervor, dass das Tokayer Weingebirge ein äusserst mildes Clima geniesst. Der Winter tritt daselbst (wenige Ausnahmen abgerechnet) um die Zeit des neuen Jahres ein, und dauert höchstens bis halben März, folglich kaum so lange als in der südlichsten Gegend des Banats. Gleich nach Josephi zieht schon der Winzer zu Berge, und mit Ende März hat jeder thätige und aufmerksame Weinplanzer, die um diese Zeit erforderlichen Arbeiten, die Abdeckung nämlich des zur Herbstzeit mit Erde umhäuften Weinstockes und dessen Beschneidung beendiget.

---

## 7tes Capitel.

---

Wanderung in Hegyallya's Gefilden und die dazu gehörigen Ortschaften. — Szántó.

In diesem Capitel ersuche ich meine geneigten Leser um Ihre freundliche Begleitung, und da wir nicht im Fluge diese schöne Landschaft durchreisen wollen, so lassen Sie uns diese Wanderung lieber zu Fusse machen; Sie werden nicht durch ein ewiges Einerley ermüdet, immer in gespannter Erwartung bleiben, und durch die Entdeckung reizender Parthien und entzückender Aussichten nach der Nähe und Ferne volle Befriedigung erhalten. Für den Fall, dass uns ein liebliches Thal oder eine schöne Höhe bey unsern Abschweifungen von der Landstrasse festhalten sollte, versehen wir uns mit kalter Küche und einer hölzernen Flasche (*Kulacs* auch *Veres - Gyurka* genannt, von 2—10 Mass gross), vortrefflichen Weines, und lagern uns zur Mittagszeit im Schatten eines blühenden Apfelbaumes, unweit einer frischen Quelle, oder auf der Höhe mitten in einem von Arbeitern wimmelnden Weingarten, an ihrem gastlichen Feuer; geniessen bey einem frugalen Mahle unter dem Geplauder gutmüthiger Männer, Weiber und Mädchen einer unvergleichlichen Aussicht auf die bis

an die Türkische Gränze reichende Ebene, und die mit spitzen Thürmen und ihren dampfenden Dörfern besäete Landschaft.

Am Abende kehren wir ermüdet im nächsten Dorfe oder Städtchen bey einem gastfreyen Winzer ein, stärken uns durch ein ländliches Abendbrot unter grünenden Bäumen und erquickender Ruhe auf duftendem Heu oder Moos zu der morgenden wahrscheinlich noch fröhlicheren und genussreicheren Wanderung.

Wir schlagen also den Weg von Norden nach Süden ein, und betreten bey der Stadt

### Szántó

das eigentliche Tokayer Weingebirge, oder die *Hegyallya*, aber ehe wir noch die Hauptgasse erreichen, müssen wir uns in dem dicht daran angebauten Dorfe *Marton-falva*, durch eine Menge Fuhrwägen, die hier meistens auf freyer Gasse ihre Pferde füttern oder beschlagen lassen, oder einer, wenn auch gesuchten Ursache wegen, hier anhalten, durcharbeiten. Es wird nicht unbemerkt bleiben, wie geschäftig der Jude sich hier beweist, und wie bemüht er ist; von dem gewöhnlich halb berauschten Fuhrmanne auch nur eine Kleinigkeit zu erobern.

So kommen wir an die gemauerte grosse Brücke eines winzigen Gebirgsbaches, und vor uns liegt die ganze Stadt. Zwey Häuserreihen bilden eine lange Gasse, an deren Nördlichen Ende die Lutherische, am Südlichen aber die katholische Kirche mitten inne stehen. Wir schwenken uns um diese rechts oder

links, je nachdem es uns gefällt, und nach einigen hundert Schritten, wo wir auch die links in den Berg gehauenen Weinkeller vorüber gegangen sind, stehen wir auf der Landstrasse an dem sogenannten *Szántóer* Berge, der aber weiter nichts ist, als ein mässiger Hügel, am Fusse des über ihm thronenden kahlen Berges *Sátor* (wird ausgesprochen *Schátor*).

Schon an diesem Orte sehen wir das Charakteristische der Bauart, die der ganzen *Hegyallya* eigen ist. Hier wird den Wohngebäuden nicht jene Aufmerksamkeit geschenkt, die man anderswo findet; ein paar Wohnzimmerchen auf die Gasse, deren Eingang zugleich die Küche bildet, nebst einer daran stossenden rückwärtigen Kammer ist alles, was zur Bequemlichkeit der Menschen dient; das Übrige gehört zur Wein-Manipulation.

Alles ist darauf berechnet, alle die Gebäude, die wir im Rücken fast jedes Hauses sehen, dienen diesem Zwecke, da ist z. B. die Trockenbeer-Kammer, nebenan das Presshaus mit seinem Weinhause, wo der Most unterbracht wird, dann Stallungen, Schuppen, und Wagen-Remissen.

Dass ein geräumiger Hof dazu gehöre, versteht sich von selbst, ja es ist eine unerlässliche Bedingung für die Bequemlichkeit jedes Hauses.

Wir schenken noch einen Rückblick dem freundlichen Städtchen, und indem wir auf unserm Standpuncte, den erwähnten Hügel, noch einmahl die lange Gasse mit ihrem weiss getünchten Häusern übersehen, erblicken wir zur Rechten derselben noch eine eben so lange Gasse, die ausser der griechisch-unirten,

der reformirten Kirche und einigen adelichen Curien nichts vorzügliches besitzt, und wohin der arbeitsame Weinbauer von der grossen Gasse, die grösstentheils durch Juden, fremde Herrschaften und vorzüglichere Professionisten bewohnt wird, eigentlich relegirt zu seyn scheint.

Die Häuser dieser Nebengasse sind ärmlicher, und nicht wie jene der Hauptgasse von Stein erbaut, dabey aber gastfreundlich, und jeder Fussreisende findet hier besonders bey Kenntniss der Landessprache eine willige Aufnahme.

Die Stadt gehörte ehemals der königlichen Kammer, jetzt ist sie ein Eigenthum des Fürsten Bretzenheim, zu seiner *Regétzer* Herrschaft gehörig. Die vorzüglichen Weingebirge sind der *Sátor*, *Gelencser* etc.

Die Einwohner leben grösstentheils vom Weinbaue und ihren Gewerben, deren Producte sie auf auswärtigen Märkten zu veräussern suchen; der Ackerbau ist unbedeutend, man schätzt alles hierher gehörige Ackerland auf circa 360 Joche, der Wiesengrund hingegen mag beträchtlicher seyn.

Das Neue und nette] der Häuser wird Ihnen ohne Zweifel aufgefallen seyn, es sieht aus, als wäre die Stadt erst vor einigen Jahrzehenden erbaut worden. Dieser Anblick wäre recht erfreulich, wenn nicht unangenehme Rückerinnerungen, verbunden mit der Ansicht hier und da sichtbarer Brandstellen, die Ursache des Neuen trauriger Weise erklärte, sonst müsste man wirklich verleitet werden, alles der Bau-

---

Iust der Einwohner und ihrem Wohlstande zuzuschreiben.

Den Umstand kann ich nicht unberührt lassen, dass die Zahl der hiesigen jüdischen Bewohner, 1008 Seelen, jener in *Újhely* wohnenden 1073 an der Zahl, beynahe gleich kommt. Sieht es nicht aus, als hielten diese Hebräer beyde Eingänge der *Hegyallya* im Süd-Westen und Süd-Osten besetzt, damit ihnen ja kein Käufer, er möge schon hier oder dort das Tokayer Weingebirge betreten, entwische?

---

---



---

 8<sup>tes</sup> Capitel.
 

---

Golop. — Stadt Tálya. — Rátka. — Ond.

Ich besinne mich noch zu rechter Zeit, dass ich mit meiner freundlichen Begleitung auf offener Strasse, am Fusse des *Szántóer* Berges halte. Ich hätte Ihnen das hier Gesagte billiger Weise an einen bequemern Orte erzählen können, allein ich bin überzeugt, und Sie hoffentlich auch mit mir, dass ein an Ort und Stelle abgehandelter Gegenstand mehr Interesse einzuflüssen vermögend sey, und bleibendere Eindrücke hinterlasse; diess zu meiner Entschuldigung, und da ich diesen Fehler noch oft begehen könnte, so bitte ich im voraus um Ihre gütige Nachsicht, und nun wollen wir unsere weitere Wanderung fortsetzen.

Wir ersteigen also den mässigen Hügel, über den die Landstrasse zwischen Weinpflanzungen fortführt, wir gehen kaum 300 Klafter weit, und wir befinden uns jenseits des Hügels am Eingange des zur *Hegyallya* führenden Thales. Hier erst sehen wir genau, wie die Stadt *Szántó* so zu sagen den Schlussstein dieses Thales bildet, indem die Häuser derselben vom Berge *Sátor* bis zu den jenseits des Thales befindlichen niederen Gebirgen reichen, und den Berg nur durch die Stadt offen lassen.

Jener über dem Bache in der Ebene befindliche Weg hingegen führt nach *Golop* und *Monok*, welches letzteres hinter jenen vor uns liegenden waldigen Höhen rechts von der Landstrasse in einem hohen Thale liegt, und von unserm Standpuncte nicht zu sehen ist. Wir verfolgen daher unsern Weg links an der Seite des *Szántóer* Weingebirges, und bemerken mit Vergnügen, wie das von uns betretene Thal immer breiter wird; die Weinberge eine stets nördlichere Richtung nehmen, und die ganze Landschaft immer mehr Reitze entwickelt. So gehen wir eine halbe Stunde, ganz gemächlich unter den Wohlgerüchen duftender Bäume fort, biegen um die gegen die Landstrasse vorspringenden Krümmungen eines Hügels, wenden uns mit dem Gesichte nach Westen, und vor uns liegt die Dorfschaft

### Golop

am Fusse der rechts fortlaufenden Gebirgskette mit seinen Höhen des schönsten Hochwaldes, seinen terrassenartigen Weinpflanzungen am Berge *Hettin*, und in der Ebene lieblich grünenden von einem hellen Bache durchschnittenen Matten. Dieses Dörfchen zählt 609 Einwohner, worunter 53 Juden, liegt bereits im *Zempliner* Comitate, und gehört der Baron Vay'schen Familie.

Die hier wachsenden Weine gehören zu der Classe der *Monoker*, *Szerencser*, *Onder* etc., sind zwar gut, werden jedoch nur in sehr guten Jahren als Aufguss auf Trockenbeere gebraucht.

Wir gehen weiter, und kaum nach einer halben Stunde wird uns zur Linken ein Theil der Stadt

## Tallya

sichtbar, das Übrige verdeckt noch ein steiniger Hügel, über welchen die Landstrasse auf *Rátka* zu geht. Ein Nebenweg links auf erwähntem Hügel führt zur Stadt über ein unmerklich sich hebendes Thal, wo gewöhnlich die Jahrmärkte gehalten werden. Unter diesen ist vorzüglich der am 13. October auf *Collomani* abgehaltene merkwürdig. Beynahe jeder Fassbinder auf einem Umkreise von 6 bis 8 Meilen bringt hier seine Waare zu Markte. Tausende von Fässern, dann Bottiche und alle Gattungen von Binderarbeit sind hier zu haben, und wegen der ausserordentlichen Concurenz geschieht es, bey besonders schlechten Lese-Aussichten sehr oft, dass alle diese Gegenstände weit wohlfeiler als selbe an Ort und Stelle von den Concurirenden hätten verkauft werden können, hindan gegeben werden. Jetzt excellirt dieser Markt auch in Hinsicht anderer Holzarbeiten, vorzüglich der Tischlerey. Alle Gattungen der schönsten polirten Meubeln vom inländischen Nuss-, Eschen-, Ahorn- u. a. m. Holze, sind um so geringe Preise zu haben, dass man darüber erstaunen muss, so z. B. kostet eine Comode von Nussbaumholz, polirt mit gelbem Beschläge und den erforderlichen Schlössern nicht mehr als höchstens 10 bis 11 fl. C. M. So besuchen auch auswärtige Tapezierer mit fertigen Sophas, Ruhebetten, Sesseln etc. im neuesten Geschmacke diesen Markt; genug, Sie kommen in keine Verlegenheit, wenn Sie ihr Haus vom Putzzimmer bis

zur Küche abwärts mit dem Erforderlichen meubliren wollen.

Auf diesem, wie schon gesagt, sich sanft hebenden Thale schreiten wir vorwärts, bis wir die ersten Häuser der Stadt, die am Fusse mehrerer hier zusammenlaufender Gebirge ost- und südwärts von Weinpflanzungen umgeben, auf mehreren kleinen Hügeln erbaut ist, erreicht haben. Wir durchstreifen die Stadt, finden meist schmale Gässchen, bis auf die gepflasterte Hauptgasse, wo die täglichen und Wochenmärkte gehalten werden. Auch diese hat kaum 8 Klafter Breite, und da uns bey der Kenntniss der schon bey der Stadt *Szántó* bemerkten charakteristischen Bauart der ganzen *Hegyallya* nichts Merkwürdiges mehr aufhält, so besteigen wir, nachdem wir uns bey einer gutmüthigen Winzerinn, gegen eine geringe Darangabe, oder einer gastfreyen adelichen Familie auf ihre freundliche Einladung, oder je nachdem wir gestimmt seyn sollten, auch im hier ordentlichen Wirthshause, vorläufig zur Mittagsmahlzeit einzufinden versprochen hatten, den im Rücken der Stadt fast die Häuser derselben berührenden Berg *Meszsze-látó*. Wir lagern uns hier unter einen blühenden Quitten-Baum, dessen Blätter und weisse narcottische Blüthe auch dunkelgelbe Früchte so viel ähnliches mit dem Pomeranzen-Baume haben; und betrachten die vor uns ausgebreitete Gegend und die zu unsern Füßen liegende Stadt. Die Aussicht von hier ist zwar beschränkt; denn das von uns bey *Szántó* betretene Thal endet erst bey *Szerencs*; dieses erblicken wir aber erst von den *Zomborer* Höhen. Indessen ist die

Aussicht von hier doch mannigfaltig und reizend; die Stadt bildet gegen das Gebirge einen Halbmond, über uns, der *Vár-hegy* oder Schlossberg mit den kaum bemerkbaren Ruinen seiner ehemahligen Feste, rechts das hohe Weingebirge *Görbe*, *Bohomálya*, *Remete-hegy*, *Tökösmalé* etc. Links die niedrigeren Weinpflanzungen *Nyerges*, *Palota*, *Cserepes* vor uns liegen, auf den, dem Thale zur Rechten laufenden Gebirge, die zu *Tálya* gehörigen Weingärten der hohen *Heteny's*, lauter Weinpflanzungen der ersten Classe, welche vortreffliche Weine geben, und unter die vorzüglichsten der *Hegyallya* gehören, zu welchen noch mit vollem Rechte die Weingebirge *Dongo*, *Hegyés*, *Bányász*, *Görbe*, *Köpor*, *Boldog-Anya* etc. gerechnet werden können.

Um Ihnen einen kleinen Begriff von der Weitläufigkeit der hiesigen Weinpflanzungen zu geben, so will ich bloss allein von *Tálya*, die Nahmen sämtlicher Weingebirge berühren, deren jedes aus vielen abgesonderten Weingärten besteht.

Auf der linken Seite der Landstrasse, von der Szántóer Gränze angefangen:

*Báthori*, — *Szent-Ivány*, — *Patocs*, — *Kassai Patocs*, — *Nagy Patocs*, — *Dongó*, — *Hegyés*, — *Tsatornya*, — *Nagy Rohos*, — *Kis-Rohos*, — *Szamszeg*, — *Ibrányi Bányász*, — *Kis-Bányász*, — *Nagy-Bányász*, — *Turoska*, — *Görbe*, — *Nagy-Hasznos*, — *Kassai Hasznos*, — *Kis-Hasznos*, — *Köpor*, — *Dukat*, — *Bohómály*, — *Kis-Tökösmalé*, *Nagy-Tökös-*

---

malé, — Mulató, — Kerek Domb, — Bártfai Hegy, — Gomboska, — Rosemberg, — Tsir-kés, — Remete, — Meszsze-látó, — Galyagás, — Nagy-Palota, — Kis-Palota, — Pentel és Gatyá, — Berthodi Palota, — Sipos, — Gróf Ségnei Hegy, — Bor-kút, — Bóldog-Anya, — Kopasz, — Tatajka, — Sassalya, — Cserepes, — Kis-Nyerges, — Szent-Ivány-Nyerges, — Tető-Nyerges, — Nagy-Nyerges, — Galambos, — Kis-Köves-hegy, — Nagy-Köves-hegy, — Pipiske, — Ujjalu, — Nagy-Vár-ódal, — Kis-Vár-ódal, — Tsík-hegy, — Halasztó, — Görbe Nyíres, — Fürdős, — Nagy-Oszhegy, — Kis-Oszhegy, — Hoszszú-Nyíres, — Kurta-Nyíres, — Jónap, — Kis-Kodu, — Nagy-Kodú, — Oker-tanz, — Nagy-Boita, — Alsó-Boita, — Nagy-Ratkai, — Herzegköves-hegy — Ratkai, — Nagy-Istenhegy, — Kis-Istenhegy, — Nagy-Padihegy, — Warga Padihegy, — Picske Padihegy, — Sarka, — Középhegy, — Ujhegy, — Hold-völgy.

Über der Landstrasse auf der rechten Seite:

Oskola, — Butjkai Megyes, — Kis-Megyes, — Czeglás, — Hoszszú Kővágó, — Nagy-Kővágó, — Üрге-Táncz, — Nemes Kővágó, — Kis-Kővágó, — Galuska, — Sz. Ivány Hettin, — Madarassi Hettin, — Fekete Hettin, — Felső Hettin.

---

Die von unserm Standpuncte besehene Stadt fliesst in eine dichte Häusermasse zusammen, und biethet uns ausser einigen rothen Ziegeldächern, der emporragenden katholischen, lutherischen mit Schiefern gedeckten, der reformirten Kirche, die seit einem Jahre mit einem schönen Thurme mit eleganter Bedachung von weissem Blech geziert ist, und die jüdische Synagoge nichts Bemerkenswerthes dar. Die hier häufig vorfindlichen adelichen Curien zeichnen sich durch äussere vorzügliche Bauart nicht sehr aus, das Auszeichnende derselben besteht im Genusse adelicher Praerogativen.

Diese Stadt wurde Anno 1720 durch Carl VI. dem Fürsten Trauczon verliehen, nach dessen aber Anno 1780, ohne Hinterlassung männlicher Erben erfolgten Absterben, fiel sie der königl. Kammer anheim. Jetzt ist sie ein Besitzthum des Fürsten Bretzenheim, zu seiner *Regétzer* Herrschaft gehörig. Sie war unter allen Städten der *Hegyallya* die einzige, welche jemahls mit Mauern umgeben war, doch sind diese schon ganz verschwunden, und das Weichbild der Stadt erstreckt sich weit über ihre ehemalige Einfassung.

Im Gesichte liegen uns die beyden Dörfer

### Rátka und Ond,

ersteres durch einen kleinen Zwischenraum von der Stadt *Tályá* getrennt, könnte als ein Theil derselben angesehen werden. Es ist jedoch eine für sich bestehende Ortschaft, sonst der königlichen

Kammer, jetzt dem Fürsten v. Bretzenheim gehörig, und durch den Fürsten Trauczon im Jahre 1754 mit neuen und zwar schwäbischen Colonisten bevölkert. Ihr Äusseres ist gegenwärtig jenem der Ungarn vollkommen ähnlich, nur die Bauart ihrer Häuser haben das Charakteristische aller deutschen Ansiedler; so wird auch die deutsche Sprache unter ihnen noch immer erhalten.

Dieses reinliche in der Ebene anmuthig liegende Dörfchen hat seine Weingebirge jenen von *Talya* zur Seite, und werden insgesamt unter dem Nahmen der *Rátker* Weingärten begriffen, nur die Familie Melczer ist im Besitze eines eigenen Rebenhügels, der Gottesberg genannt, so wie einer im Dorfe befindlichen freyen Curie. Hier ist ferner ein beträchtlicher Tabackbau, der durch die deutschen Colonisten betrieben wird; das Blatt ist sehr beliebt, und denen Tabackschmauchern unter dem Nahmen des *Rátker*, *Muskateller* allgemein bekannt.

Das Dorf *Ond* am jenseitigen Gebirge liegt von üppigen Wiesen umgeben, in einer angenehmen Lage an einen Hügel angelehnt, die hier wachsenden Weine sind denen *Golopern* an Güte gleich; die gräfliche Familie Aspremon, jetzt durch Succession Erdödy und Szirmay, dann die Barone Orczy üben hier grundherrliche Rechte aus. Die Bevölkerung kommt jener von *Golop* gleich.

---

## 9tes Capitel.

---

### Stadt Mád und seine Umgebungen.

**B**ey dem Vorsatze, die

### Stadt Mád

zum Ziele unserer heutigen Ausfluges zu machen, können wir uns um so mehr einer behaglichen Mittagsruhe in *Tálya* überlassen, da wir den vorhabenden Weg bis *Mád* mit aller Bequemlichkeit in zwey Stunden zurücklegen können, und solchen erst vor Abends antreten wollen.

Es schlägt 5 Uhr, wir verfolgen unsern Weg auf der Landstrasse, und erblicken zur Linken eine Menge heimkehrender Weiber und Mädchen, die aus dem Gebirge, wohin sie ihren Angehörigen ein kleines Mittagsmahl trugen, singend und schäckernd heimkehren. Wir bedauern, ihnen nicht Gesellschaft leisten zu können, denn ihr Weg führt nach Norden, der unsrige nach Süden; doch die lebhaftige Landstrasse hat auch ihr Angenehmes, sie ist mit Wein-, Frucht- und Tabackwägen, die beyden letzteren aus den Gegenden jenseits der Theiss kommend, fast immer be-

deckt, und gewährt daher manches abwechselnde Vergnügen. So schreiten wir vorwärts, bis wir den vor uns liegenden Gipfel eines Hügels erreichen, der uns einen Theil der Stadt *Mád* zu erblicken erlaubt. Die Gebirge mit ihren Weinpflanzungen zur Linken weichen hier mehr zurück, das Thal fängt an sich gegen die unübersehbare Ebene auszumünden, der Boden wird, je weiter wir gehen, immer fruchtbarer, immer schwärzer, die Gebirge zur Rechten werden immer niedriger, bis sie sich in der *Szerencser* Fläche verlieren.

So kommen wir bis an die zur Stadt führenden Strasse, schlagen diese zur Linken ein, und sind in kurzem an Ort und Stelle. Hier nachtlagern wir im gräflich Andrássyschen, itzt Niemandsfreundischen Wirthshause, wo zugleich der grosse Saal befindlich ist, in welchem zur Zeit der Weinlese öffentliche Bälle gegeben werden. Hier strömt nämlich um selbe Zeit, nicht nur die schöne Welt und das tanzlustige Publicum aus der ganzen *Hégyallya* zusammen, sondern die grössten Pflanzer und bedeutendsten Weinhändler und Speculanten sind hier zugegen, um theils Weingeschäfte zu machen, und Accorde abzuschliessen, theils aber, und vorzüglich um den Werth der Trockenbeere und des Mostes zu ersichtigen. Freylich hängt dieses gemeinlich von der grössern oder minderen Concurrenz der Käufer, von der Güte und muthmasslichen Vortreflichkeit beyder Artikeln, und noch anderen mannigfaltigen Ursachen ab. Allein immer kann das Urtheil so erprobter und erfahrener Wein-Ökonomen, als competent angesehen, und in

vorliegenden Fällen, wo nicht zuversichtlich, doch stets folgerecht, und selten fehlend betrachtet werden. Alle fremden und ausländischen Kaufleute von Bedeutung besuchen diese Bälle, sie sind ein Vehikel zur Beförderung des Comerzes. Ueberdiess huldigt mancher Jüngling hier den Reitzen, einer für ihm sonst unbekannt gebliebenen Schönheit; manches hier anspruchlos erscheinende Mädchen macht die Bekanntschaft eines edlen Mannes, und wird seine glückliche Gattinn! kurz diese Bälle, die oft 7 bis 800 Gäste zählen, glänzend, und doch zwanglos sind, können sowohl als Vereinigungs-Punct des geselligen Vergnügens, als auch für die eigentliche Börse des *Hegyalyaer* Wein-Comerzes angesehen werden.

Die Stadt *Mád* liegt in einem von allen Seiten mit Weinbergen umgebenen angenehmen Thale, welches bloss gegen Westen frey ist, und eine nach Süden unermessliche Aussicht gewährt, und gegenüber die *Szerencser* Gebirge, und nach Südwesten die fernen *Miskolczer*, und hinter diesen die *Mátra* der Karpathen, im *Heveser* Comitete ansichtig macht.

Die vorzüglichsten Weingebirge dieser Stadt sind der *Király-hegy*, oder Königsberg, der *Makovitza*, heilige *Thomasberg*, *Kő-vágo*, *Pércze-hegy*, *Nyúlászó* oder Hasenberg, *Bácskai*, *Becsek*, *Birsalmás*, *Osz-hegy*, *Hentor*, *Hold-völgy*, u. a. m. Die geringsten sind der röthe, oder *Veres* und *Sarkader* Berg. Die hier wachsenden Weine sind vortreflich, und werden für die süssesten und angenehmsten des Tokayer Weingebirges gehalten.

Diese Stadt ist nach *Tálya* und *Ujhely* die

volkreichste der *Hegyallya*, hat bey den fruchtbarsten Boden bedeutenden Ackerbau (nach Szirmay 838 Joche) und starken Weinhandel. Die Einwohner sind grössten Theils Ungarn, römisch-katholisch, griechisch-unirt und der Helvetischen Confession zugehan; alle haben hier ihre Kirchen. Die Grundherrlichkeit ist bey den gräflichen Familien Wolkenstein, Szirmay und denen Freyherrn von Orczy.

Es gibt hier eine bedeutende Anzahl adelicher Hüfe oder Curien, worunter jedoch nur jene sieben unter dem Nahmen der *Makovitzer* für uns in so fern wichtig sind, weil ihr vormahliger Besitzer der pohlische Fürst Zangusko war, jetzt sind sie ein Eigenthum der königlichen Kammer.

Ehe wir noch *Mád* verlassen, will ich Sie auf jenes, zur Linken, ausserhalb der Stadt im reformirten Gottesacker errichtete mausoleumartige Monument aufmerksam machen. Es deckt die Asche meines edlen und unvergesslichen Freundes, Samuel Steinhübel aus Eperies. Er war ein bedeutender Pflanzler, und einer der ersten Weinhändler der *Hegyallya*. Seine häufigen Geschäftsverbindungen im Auslande, seine genaue Kenntniss des Weingebirges und deren Besitzer; der ungemessene Credit, den er sich durch seine Redlichkeit und strenge Pünctlichkeit zu verschaffen wusste, setzten ihn in den Stand, zur Weinlesezeit die bedeutendsten Unternehmungen auszuführen, und durch seine grossen Einkäufe, selbst den Preis der Trockenbeere zu bestimmen. Sein Plan, mit dem er sich Jahre lang beschäftigte, und die Errichtung einer nordischen Weinhandlungs-Gesellschaft

---

betraff, war vielleicht seiner Ausführung nahe, und würde wahrscheinlich dem ganzen *Hegyallyaer* Weinhandel eine andere Gestalt und Richtung gegeben haben: so aber zerstörte sein früh und unvermuthet erfolgter Tod alle seine Vorsätze. Er starb in der Weinlese 1813, in seinem eigentlichen Berufe an einer Lungenentzündung, bedauert von allen seinen Einheimischen und auswärtigen Freunden, sein Andenken bleibe unter uns ehrenvoll,

---

---

## 10<sup>tes</sup> Capitel.

---

Herrliche Aussicht vom Zomborer Königsberge. — Zombor, Szerencs, nicht zur Hegyallya gehörig. — Besteigung des Tokayer Berges.

Ungerne trennen wir uns von *Mád* und der von hier genossenen reizenden Aussicht, trösten uns aber damit, dass wir eine der entzückendsten Perspectivesn geniessen sollen, indem wir den Gipfel des Tokayer Berges, als Ziel unserer heutigen Wanderung, bestimmen, dessen kahler Scheitel uns für diese Nacht beherbergen soll. Unsere Träger und zugleich Wegweiser im Weingebirge eilen voraus, und haben die Weisung, uns auf der Höhe des *Zomborer, Király* oder Königsberges, eine Suppe mit klein geschnittenem Rindfleische, Zwiebeln, Kümmel und türkischen Pfeffer in der Landessprache *Gulyáshús* genannt, (wird ausgesprochen Gulasch Husch) zuzubereiten. Wir verfolgen gemächlich die seit Kurzem hier angelegte Chaussée, links am Gebirge sich ziehend, und geniessen die einzig schöne Aussicht, in eine Menge, der gegen die Strasse ausmündender Thäler, und ihrer mannigfaltig gestalteten Press- und Weinhäuser.

Es haben sich nämlich viele der grossen Pflanzler, die aber meistens in andern Gegenden wohnen, und nur die Weinlese hier halten, eigene am Fusse ihrer Weinberge romantisch gelegene Wohn- und zur Wein-Manipulation erforderlichen Gebäude hier angelegt, und bewohnen selbe durch die Zeit der dauernden Weinlese, in patriarchalischer Ruhe und gastfreundlicher Landes-Sitte. Jetzt sind diese Häuser meistens leer, nur einige davon gewähren denen Arbeitern Schutz, gegen plötzlich eintretenden Regen, oder sonstige ungünstige Witterung.

Wir gehen weiter. Die Strasse bleibt immer in der Richtung der Gebirge, die durchaus bis an die Gipfeln, und nach allen Seiten, so weit das Auge reicht, mit Reben bepflanzt sind; wir durchwandern die sogenannte *Máder Fläche*, die Landhäuser vermehren sich, und stehen auch häufig an der Strasse; die Landschaft gewährt mannigfaltige Reize; der Boden wird unmerklich höher bis wir die *Zomborer* Wirthshäuser, die hier am Wege stehen, erreicht haben, und uns auf den langen Rücken eines schon mit dem Tokayer Berge verzweigten Hügels befinden. Hier werden wir einen unserer Träger gewahr, der uns an der Strasse erwartet, und auf einen Fussessteig zur Höhe des

### Zomborer Königsberges

geleitet. Kaum daselbst angelangt wenden wir unsere Blicke nach Süden und Westen, und eine der schönsten Gegenden entfaltet sich vor unsern Augen; je länger wir sie betrachten, je mannigfaltiger und rei-

tzender wird alles, was wir sehen, bis wir versunken im Anschauen aller dieser Naturherrlichkeiten, beynahe uns selbst entrückt, eine wonnevolle Pause der Bewunderung feyern.

Umsonst ist das gutmüthige Mahnen unserer treuerherzigen Guiden; sie können nicht begreifen, wie uns Aussichten und Gegenden, die ihnen alltäglich geworden sind, so alles um uns vergessend machen, unsere Aufmerksamkeit so ausschliessend fesseln können. — Physische Bedürfnisse gehen diesen Naturmenschen über alle geistigen Genüsse, und sie lassen nicht nach, uns zu beweisen, dass man wohl schauen könne, aber auch essen müsse. Wir können endlich ihrem freundlichen Treiben nicht länger widerstehen, und ihrer Kochkunst das gebührende Lob ertheilend, setzen wir uns vor der Thüre, der jetzt leer stehenden Weinhütte, Barake, um die dampfende eiserne Pfanne, und verzehren die für uns bereitete kleine Mahlzeit.

Indessen unsere Träger den Rest derselben verzehren, und sich bey einer Flasche Wein gütlich thun, wollen wir die uns zunächst liegenden Weinberge betrachten. Kann es eine vortrefflichere Lage geben? Keine steile Höhe, keine vergraste Fläche, alles nur Mittelgebirge, in südlichster Richtung. Der Sonne erste und letzte Strahlen bescheinen diese Gebirge, und um die Zeit des 25. July verehrt der hiesige Winzer seinen Herrschaften die erste reife Traube.

Die vorzüglichsten hiesigen Weinberge erster Classe sind ausser dem Königsberge der *Csayka*, *Virgenás*, *Lápos*, *Disznó-kő* und *Hangács* Berg.

Zur zweyten Classe werden gezählt die Berge *Kerek-néma*, *Nagy-Köves*, *Galambos*, *Meszsze-láto*, *Felbér* etc. Von dem hier wachsenden Weine, und zum Lobe desselben, sagt der Ungar nichts weiter, als: „das ist Wein!“

Gerade vor uns nach Süden liegt der Tokayer Berg, dessen nähere Beschreibung weiter folgen soll. Die Aussicht nach Osten wird zum Theil durch einen langen, gegen den Gipfel etwas steilen Hügel beschränkt, jenseits welchen die Stadt *Bodrog-Kereszthúr*, am Flusse *Bodrog* liegt, und uns nur 2 Thurmspitzen sehen lässt. Von der Westseite des Tokayer Berges ist auch wenig sichtbar, nur die zwey weissen stumpfen Thürme der Stadt *Tarczal* entdecken unsere Blicke. In einer Entfernung von ungefähr anderthalb Stunden, nach Westen allein, ist die Aussicht frey, und die ganze schöne Landschaft liegt enthüllt vor unseren Augen: das Dorf *Zombor* in der Mitte, rechts am Fusse der Gebirge, die hier ganz aufhören, und sich in gerader Linie nach Westen ziehen, die Ortschaft *Szerencs*, und im Rücken derselben, die bis an den Fluss *Hernád* reichende Puszta *Harrangó*. Die ausgebreitete grasreiche Ebene, ist an erhöhten Stellen als Ackerland benutzt, und hier und da mit einer Baumgruppe oder grünendem Gebüsche besetzt. In Südwesten an den Ufern der *Theiss* sind kleine Hügel oder Dämme, deren weite Thäler meistens mit den köstlichsten Melonen bepflanzt zu sein pflegen. Um endlich das liebliche Gemählde vollkommen zu machen, fehlt es weder an weidenden Schaf- und Rinderheerden, noch an zahl-

reichen, an beyden Ufern der majestätisch dahin fließenden *Theiss* liegenden Dörfern, die zum Theil ganz sichtbar sind, zum Theil hinter kleinen Hügeln und Gebüsch versteckt, nur durch emporstrebende spitze Thürme ihr Daseyn verkünden.

## Zombor

hat einen bedeutenden Ackerbau, das hierher gehörige Ackerland beträgt etwas über 2000 Joche, und bringt ohne Düngung alle Gattungen Körnerfrüchte und Gemüse hervor. Der Wiesengrund ist durchgehends feucht, an einigen Stellen sogar sumpfig, daher fremdes Vieh sich schwer an diese Weide gewöhnt, hier gezogenes ist hingegen stark, gross, und hat ein gutes Ansehen. Die Einwohner sind grösstentheils Ungarn, es zählt aber auch mehrere Slavische Colonisten.

Der erste Gründer dieses Ortes war Zumbur, ein Sohn des magyarischen Heerführers Lehel. Viel litt es durch die inneren Kriege, und nach 1732 lag es verwüstet da, seitdem zu einem ansehnlichen Dorfe angewachsen, zählt es bereits 705 Einwohner, worunter 51 Juden. Ausser mehreren Grundherrschaften hat die gräfliche Familie Aspremont, jetzt Erdódy, daselbst das grösste Besitzthum.

Das Dorf *Szerencs* liegt wie schon erwähnt wurde, am Fusse, der nach Westen von hier einbiegenden Gebirge, beynahe in paralleler Linie mit *Zombor*. Es gehört jedoch nicht zu dem Tokayer

Weingebirge, daher für uns bloss in historischer Hinsicht merkwürdig. Hier nämlich, oder vielmehr in dieser Ebene lagerten nach vollbrachter Unterwerfung des Landes und Besiegung der Pannonier, die Heere der Magyaren, und die Heerführer derselben, nannten zum Andenken ihrer glücklich vollendeten Unternehmung den Berg *Szerencsés Hegy*, (den Glücksberg), woher der Name des jetzigen Dorfes ohne Zweifel abstammen mag.

Wir verlassen unsern angenehmen Standort, und wandern wieder auf der Landstrasse, bis wir die Wegscheide, unweit *B. Keresztúr* erreicht haben. Wir verfolgen weder die gerade südwärts nach Tokay am Fusse des gleich benannten Berges fortlaufende Strasse, noch jene nach Osten führende, sondern wählen einen Fussweg, der uns neben der Theresien-Capelle, über den eben sogenannten Hügel, durch manche, mit Obstbäumen bepflanzte Thäler unmerklich sich hebende Berge und Hochlande, zu dem Gipfel des in dieser Höhe ganz kahlen und mit Heidekraut sparsam bewachsenen Tokayer Berges geleitet. Unsere Ankunft ist zugleich der Anfang eines prächtigen Naturschauspiels, die Sonne sinkt im Westen hinter die *Schmölnitzer* und *Gömörer* Gebirge. Der *Patschenauer* und andere dem *Torner* Comitате angehörige hohe Berg-Kuppen prangen in weiter Ferne mit ihren vergoldeten Scheiteln. Die ganze Landschaft bis auf den wolligen Rücken der heimkehrenden Schafe, trägt die Farbe des Goldes und Purpurs, alles athmet wohnige Ruhe, und selbst unsere vertrockneten Heide-

blümchen biethen uns in flüssiges Gold getauchte Lagerstellen. Die lauen Lüfte, ein hell loderndes Feuer und das leise Gemurmel unserer Wegweiser wiegen uns in sanften Schlummer.

## Der Tokayer Berg,

von Norden nach Süden betrachtet, biethet eine lange Figur mit fünf Höhen, dar, wovon die mittlere als die höchste, der rechts und links liegenden beyden Kuppen, selbst ihrer isolirten Länge halber, schon jedem Beobachter auffallen muss.

Diese Eigenthümliche Form des Berges, verbunden mit der Localität desselben, als den letzten und höchsten, aller übrigen Weingebirge, seine ausgebreiteten ringsum laufenden Weinpflanzungen, von wenigstens 3 Meilen Umfang, endlich seine felsigen Grundfesten, die allem Toben und Andringen eines so mächtigen Flusses als die *Theiss*, schon seit Jahrtausenden widerstehen; alles dieses kann als Ursache angegeben werden, warum das sämtliche in mancher Hinsicht das Tokayer übertreffende vorzüglichere Weingebirge, nach diesen benannt, nur unter diesem Nahmen im Auslande gekannt, seine gegenwärtige Celebrität erreichen konnte.

Indessen können auch andere Umstände geringfügig im Anbeginn, und nur in späteren Folgen wirksam und bedeutend, als Ursache dieser Benennung angenommen werden. Vielleicht grosse hier

gemachte Einkäufe, für zu jener Zeit gebiethende und berühmte Höfe, ein Zusammenfluss oder vielmehr ungefähres Zusammentreffen angesehenen in ihrer Heimath vielgeltender ausländischer Kaufleute verschiedener Nationen, ein alle Forderungen befriedigender Jahrgang und eine unerhörte Wohlfeilheit des Weines. Doch wer kann immer die Berühmtheit eines Ortes, oder die eigentliche Ursache derselben angeben? hier ist nicht der Fall, eines in der Geschichte merkwürdigen, diesen Ort oder Gegend vorzüglich bezeichnenden Ereignisses, wie z. B., ein unbekanntes, unbedeutendes Örtchen oft durch eine, in dessen Nähe vorgefallenen entscheidenden Schlacht, oder Völker beglückenden Friedensschlusses wegen berühmt wird.

Die Geschichte schweigt hierüber, und man kann annehmen, dass sich dieses, (wie man gewöhnlich zu sagen pflegt) nach und nach von selbst machte. Genug Tokay, oder vielmehr der Berg Tokay, drückte dem ganzen Weingebirge im weitesten jetzt verstandenen Begriffe den Stempel seiner Berühmtheit auf, gab demselben seinen Namen, und begnügt sich gegenwärtig bescheiden mit der Theilnahme an der ehemahls ausschliessend genossenen Bedeutenheit

Alles dieses sage ich bloss in Bezug auf Wein und Wein-Cultur, und wünsche dess, halb auch nur in dieser Hinsicht und in diesem Sinne verstanden zu werden. Das Diplomatisch - Geschichtliche aller hier erwähnten Orte, liegt ausser den Gränzen des mir vorgesteckten Zieles, und meine

---

Leser können des Herrn Hofraths Anton v. Szirmay, im Jahre 1798 herausgegebenen *Notitia Historica-politica Oeconomica Montium et Locorum Vini-ferorum, Comitatus Zempliniensis*, das in dieses Fach Einschlagende aus den ältesten und unbezweifelten Quellen Geschöpfte umständlich ansehen.

## 11<sup>tes</sup> Capitel.

Ausgebreiteter Horizont, vom Gipfel des Tokayer Berges. — Die Theiss und der Fischfang darin. — Parallele mit der Schweiz. — Beschreibung von Tokay. — Übergang der Theiss. — Front-Ansicht der Stadt Rerészür. — Ehemaliges russisches Etablissement in Tokay.

Der Gipfel des Tokayer Berges gewährt nun ferne nach Osten und Süden besonders entzückende Ansichten, die nach Westen haben wir vom *Zomborer* Königsberge bereits betrachtet, jene nach Norden durchwandert, daher wir nur der beyden ersteren erwähnen wollen. Wir sehen nach Osten, und überblicken das ganze, von hier 6 Meilen lange Wein- gebirge bis *Sátor-allya-Ujhely*, und noch darüber hinaus, bis an das in Südosten, am Ende desselben liegende *Kis-Toronya*. Von *Ujhely* bis zum Ein- flusse in die *Theiss* fließt der für die *Hegyallya* so wichtige Fluss *Bodrog*, gerade von Ost nach West, und bestimmt die natürliche Gränze derselben. Bey de Ufer dieses Flusses biethen reizende mahlerische Par- thien und Landschaften dar; das linke zeigt ein an- genehmes Gemälde von schönen Eichenwäldungen, womit hier und da die Ufer besetzt sind, unabseh-

baren Wiesengrund, mit vor dem Winde schwankendem Rühricht, und der unzähligen Schaar seiner gediederten Bewohner, mit grossen Baumgruppen, hinter welchen gewöhnlich ein Dörfchen verborgen liegt; im Hintergrunde aber die dem *Unghvárer* und *Be-regher* Comitate eigenen hohen Gebirge. Das rechte Ufer gewährt eine nicht minder romantische Ansicht, nur in einer anderen Art und Gestalt. Hier dehnt sich die ganze ungeheure Masse von Weinpflanzungen ihrer Länge nach bis *Ujhely* aus, der Anblick dieser vielfältig gestalteten Gebirge, mit ihren theils kahlen, theils bewaldeten Höhen, die vom Fusse der Gebirge, gegen den Fluss abfallende, kaum irgendwo eine halbe Meile betragende Ebene; die Vortrefflichkeit und hohe Cultur des Bodens, grösstentheils aus Ackerland bestehend; die auf dieser Fläche liegenden Städte und Dörfer die häufigen, schönen zum Theil prächtigen, an der Strasse; und am Fusse der *Szeghyer* Weingebirge zerstreut liegenden Landhäuser, endlich eine über die ganze Gegend ausgebreitete harmonische Anmuth, macht diese Landschaft zu einer der glücklichsten und reizendsten.

Die *Theiss*, einer der vier grossen Flüsse Ungarns, kommt aus Südost geflossen, und vereinigt sich mit dem *Bodrog*, am nördlichen Ende der Stadt *Tokay*. Er behauptet nach der *Donau* den zweyten Rang, hat von hier, eine gleich fortdauernde Tiefe von 4 Klafter und darüber, und trägt Salzschiffe von mehr als 2000 Centner Schwere. Dieser Fluss sondert im Norden und Osten das Gebirgsland von der Ebene, und durchströmt nach dem die

meisten der nördlichen und nordwestlichen, denen Karpathen entquellenden Flüsse, seinen Lauf vergrössert haben, den gesegnetsten und fruchtbarsten Theil der grossen Ebene Ungarns, bis er sich endlich bey *Tittel* in die Donau ergiesst.

Merkwürdig ist dieser Fluss, auch hinsichtlich seiner reichen Fischerey. Von *Szolnok* abwärts werden viele tausend Centner der schmackhaftesten Karpfen, lufttrocken und geselcht, im Handel abgesetzt, und gewähren manchen Grundherrschaften eine bedeutende jährliche Einnahme. So ist auch der Handel mit frischen und lebendigen Fischen jeder Gattung, so wie der Stöhr-, Töck- und Hausenfang höchst beträchtlich, und ein *Szegediner* Fischmarkt bleibt immer eine sehenswerthe Sache.

Noch eine, und wie es scheint nur diesem schönen Strome eigenthümliche Sonderbarkeit, ist diese, dass bey eintretenden Miss- oder Fehl Jahren sich die Fische in denselben so ausserordentlich vermehren, dass ihr Geruch sich auch in beträchtlicher Ferne verbreitet. Oft tritt dieser Fall auch bey fruchtbaren Jahren ein, dann aber hält der gemeine Mann, dem derley Naturerscheinungen selten entgehen, seine Lebensmittel und Vorräthe zu Rathe, denn selten bleibt das gefürchtete Fehljahr aus. Unerklärbar ist auch hier die gütige Vorsehung; nur bleibt sie immer wohlthuend im Ersatze für andere mangelnde Güter.

Es ist eine irrige Meinung, vielleicht auch Vorurtheil, wenn man denen *Theiss*-Fischen einen Schlammgeruch aneignet, den sie doch gar nicht be-

sitzen, sie sind im Verhältnisse zu andern mehr fett, jedoch sehr wohlschmeckend und köstlich; die sogenannten Stühr (*Kecsege*) werden sehr häufig gefangen, und nie im schlammigen Wasser gefunden. Der Grund des Flusses ist im Gebirge Felsen, in der Ebene reiner Fluss-Sand. Den Nahmen *Tokay* mag die Stadt auch von den einst ergiebigeren Stühr- oder Tücfang erhalten haben, denn *Tok* bedeutet in der Landessprache Stühr.

Wir können den Fluss aufwärts nicht weit verfolgen, seine bewaldeten Ufer entziehen ihn unsern spähenden Blicken; nur an einigen lichten Stellen ist er sichtbar, und gleicht einem gezogenen silbernen Bande, dessen Ränder den Saum der schönsten Auen und grünenden Matten bilden; weit begleiten ihn dagegen unsere Blicke nach Süden, bis er unserer Sehkraft in grauer Ferne entschwindet.

Doch wer beschreibt unser Vergnügen, welches der Anblick des Südens uns gewährt. Die beyden Comitate *Szabolcs* und *Szathmár* liegen ausgebreitet vor uns; die ganze Ebene ist besäet mit einer Menge Städte, Flecken und Dörfer, die Hayducken-Städte, *Dorogh*, *Nánás* und *Böszörmény*, liegen wie gezeichnete Landschafts-Parthien vor unsern Augen; selbst die Stadt *Debreczin* ist uns zum Theil sichtbar. Unsere Blicke schweifen über das *Biharer* Comitatus hinaus, und finden endlich ihr Ziel an dem fernen Siebenbürgen, in *Hunyad* liegenden *Havaser* Gebirgen.

Im Südost ist die Aussicht nicht minder anziehend; *Nyír-egyháza*, (wird ausgesprochen *Nyír-edj-*

ház), und *Gross-Kálló* sind nur Ruhepunkte für das Auge; den Gesichtskreis begränzen die zwischen Ungarn und Siebenbürgen im *Közép Szolnoker Comitate* liegenden Gebirge, den hohen *Meszes* in ihrer Mitte. Im Südwesten ist das Gemählde menschlicher Association und Thätigkeit noch grösser; hier liegt umgeben von wimmelnden Dörfern, das Land der Kumanier und Jazyger, zur Rechten die Comitate *Borsod* und *Heves*, im Hintergrunde die dritten hohen und beschneyten Felsenspitzen der Karpathen, die sogenannte *Mátra*.

Wohl hundertmahl wurde die Schweiz beschrieben; begeisterte Dichter sangen das Lob ihrer anmuthigen Thäler und romantischen Höhen; Reisende fast aller Nationen durchirren jeden Winkel derselben, preisen ihre Reitze, und sprechen mit Entzücken von der Erhabenheit und Grösse ihrer Naturschönheiten. Bey alle dem ist die Schweiz nicht das Paradies von Europa. Der 16te Theil seines 870 Q. M. grossen Flächeninhalts bedecken die Eisberge oder Glätscher. In den eigentlichen Alp-Gegenden ist das Clima rauh, kalt und höchst unfreundlich; der Alpenbewohner hält es kaum 8 Wochen im Jahre in diesen Höhen aus; der Boden ist dünne und mager, mit wenig Erde bedeckt, und des Ackerbaues grösssten Theils unfähig. Die südlichen Thäler liegen unter der heissen Zone Italiens, und nur die nördlichen haben die Temperatur Deutschlands.

Der Schweizer liebt sein Vaterland enthusiastisch; gerader Sinn, Redlichkeit und Treue sind Zierden seines National-Charakters, und doch vermietthen sich

tausende zum Militär-Dienst an fremde Herrscher; tausende sind in ganz Europa zerstreut, ihrer Treue vertraut man gewöhnlich die Hüthung der Häuser; mit dem Nahmen Schweitzer verbindet man in dieser Hinsicht gewöhnlich den Begriff eines Thürhüthers; tausende endlich werden gezwungen das geliebte Vaterland zu verlassen, und in fernen Welttheilen eine oft spärliche Subsistenz zu finden.

Auch der Ungar liebt sein Vaterland und Verfassung. Mit unerschütterlicher Treue und ehrfurchtsvoller Liebe ist er seinem Regenten ergeben, nichts kann ihn bewegen, die heimathlichen Fluren zu verlassen, und geschieht es ja, dass ein oder der andere sich ausser den Gränzen des Vaterlandes in der Welt umsieht, so kehrt er gewiss in Kurzem heim, freut sich seiner Rückkehr, und spricht: *Extra Hungariam non est Vita, et si est Vita, non est ita.*

Ich wollte keine weitläufigen Vergleichen anstellen, diese kleine Parallele mag hinreichen, die Vorzüge unseres Vaterlandes, hauptsächlich aber unseres Tokayer Wein-Paradieses zu bewähren.

Von dem Gipfel des Berges hatten wir, wie ich bereits erwähnte, nur ferne Aussichten; jetzt im Herabsteigen, an seiner südöstlichen Seite, wollen wir seine ringsum laufenden Weinpflanzungen und nächsten Umgebungen besehen. Schon erblicken wir *Klein-Tokay* im Gebüsche versteckt, mit seinen den Tokayer Einwohnern gehörigen angenehmen Gärten, Lusthäuschen und Mayerhöfen. Rechts die Ziegelhütte, links das Salzamt mit seinen Magazinen und

grossen Tannenholz-Lagern, am Flusse abwärts, wo immer viele Menschen beschäftigt sind, Dachschilden zu verfertigen, und das Bauholz in die ganze daran Mangel leidende Umgegend zu verführen: dieses schöne Tannenholz kommt in Gestalt von Flössen, die aus 10 Stämmen von 5—8 Klafter Länge bestehen, und durch ein Weidengeflechte, an beyden Enden und in der Mitte verbunden, mit Steinsalz beladen sind, aus der *Mármaros*. Viele derselben werden hier ausgeladen, das Salz kommt in die Magazine, das Holz aber wird sortirt und im Freyen aufgestappelt. Viele haben eine weitere Bestimmung, und gehen nach *Poroszló*, *Szolnok* und *Szegedin*, wo ebenfalls grosse Salzniederlagen sich befinden. Auch eine Menge harten Breunholzes führen derley Flösse herbey, und es wird in *Tokay* ein bedeutender Privat-Handel damit getrieben.

Die zwischen der Ziegelhütte und dem Salzmagazine, dann vom Fusse des Berges bis an den Fluss sich ausdehnende Fläche ist zur Abhaltung der hiésigen Jahrmärkte bestimmt, welche hinsichtlich des Horn- und Borstenviehs, so wie des Getreidehandels vorzüglich zur Herbstzeit sehr bedeutend sind.

Endlich befinden wir uns in der Ebene; wir gehen die Strasse zur Stadt, durchschneiden die hier an beyden Seiten des Weges stehenden Salzmagazine, und halten an der festen Jochbrücke, einem hydraulischen Meisterwerke.

## Die Stadt Tokay

selbst, die wir betreten haben, biehet uns wenig Bemerkenswerthes dar. Sie besteht aus einer langen Haupt- und zwey ihr zur Rechten und Linken laufenden Nebengassen, auf einem hohen felsigen Vorsprung des *Tokayer* Berges, die charakteristische Bauart der ganzen übrigen *Hegyallya* ist hier nicht sichtbar, und in der durchaus gepflasterten Hauptgasse sind grössten Theils recht niedliche Parterre, auch viele einen Stock hohe Gebäude, mit einem bequemen Einkehr- und stark besuchten Kaffehause. Überhaupt herrscht hier unter den Deutschen und gebildeten Griechen schon der Ton grösserer Städte, und ihr Benehmen ist, wo nicht ganz polirt, doch auch nicht anmassend, vielmehr gutmüthig und freundlich.

Die römisch-katholisch, evangelisch-lutherisch, griechisch-unirt, und nicht-unirte und reformirte Kirchen, dann die jüdische Synagoge, sind die vorzüglichen Gebäude dieser Stadt.

Ausser dem erwähnten Holzhandel, der grosse Vorauslagen erfordert, und daher nur von Wenigen, betrieben werden kann, nähren sich die Einwohner hauptsächlich vom Weinhandel, der Fischerey und den Transänen der äusserst häufigen Salz-Transporte und des hier vorzüglich schönen Obstes. Ackerbau wird gar nicht getrieben, und der Wieswuchs ist der oftmahligen Überschwemmungen wegen gering, und das Gras meistens schilffartig, hier und da versäuert,

und nur für einheimisches Vieh geniessbar. Doch diesem Mangel wird durch die im Überflusse damit versehene Umgegend sehr leicht abgeholfen.

Ich habe des an der nordöstlichen Seite des Berges liegenden Weingeländes bereits erwähnt, nun wollen wir selbes in der Nähe seiner ganzen Länge nach betrachten, und um dieses bequem zu können, wollen wir uns über die schöne Brücke, an dasjenige Ufer der *Theiss* begeben. Hier finden wir am Ende der Brücke das Mauthhaus, und einen sehr soliden bis zur Cameral-Ortschaft *Rakamaz* führenden Damm, der sorgfältig unterhalten, und mit vielen gemauerten Brücken, zum Behuf des Wasserabzuges zur Zeit der Überschwemmung versehen ist.

Wir gehen dicht an erwähntem Mauthhause links durch einen von allem Gesträuche gelichteten, schönen Eichenwald, den Fluss aufwärts, bis wir die Stelle erreicht haben, von welcher wir die ganze Länge des *Tokayer* Berges, oder vielmehr seine nordöstliche Seite übersehen können.

Gerade vor uns liegt im Norden in der Entfernung von  $\frac{1}{2}$  Stunde die Stadt *Keresztúr* an der Südseite, jenes von mir bereits bemerkten langen Hügels, der jedoch mit dem *Tokayer* Berge nichts gemein hat, am Flusse *Bodrog*, und wird daher, der vielen gleichnamigen Ortschaften wegen bezeichnend

## Bodrog Keresztúr

genannt; wir dürften wohl keine bessere Gelegenheit mehr finden, diese Stadt, so wie wir sie von hier übersehen können, zu beschreiben, und wollen daher das Merkwürdige derselben jetzt, und zwar in Kürze mittheilen.

Die Stadt liegt, wie gesagt, an der südlichen Seite des Hügels, amphitheatralisch auf 3 übereinander vorspringenden Terrassen, und bildet 3 parallel laufende Gassen. Die oberste derselben dehnt sich weit über die Mitte des Hügels hinauf, die unterste verbreitet sich bis an die Ufer des *Bodrog*-Flusses. Mehrere adeliche Curien, besonders jene der Familie Garay aus dem 14ten Jahrhundert, und noch gegenwärtig so genannt, nebst denen Kirchen der Katholiken, Reformirten und unirten Griechen, sind die vorzüglichen Gebäude dieser Stadt. Die grundherrlichen Rechte besitzt die gräflich Aspremont'sche, jetzt Erdödische Familie. Die hierher gehörigen in der Reihe der von Westen nach Osten laufenden vorzüglichen Weingebirge, alle in südlicher Lage zwischen den *Zomborer* und *Kis-Faluder* Weinpflanzungen liegend, sind ausser mehreren, und zwar zur ersten Classe gehörig, die Weingebirge *Me-szelátó*, *Ujhegy*, *Henye*, *Csokamály*, *Kakas*, *Kövdgó* und *Sajgkő*; wir werden noch Gelegenheit haben, ihrer ferner zu erwähnen, wenn wir vorerst den ganzen *Tokayer* Berg umkreiset, über *Tarczal* zu den *Zomborer* Gebirgen zurückgekehrt, und unsere

Wanderung an der Seite, der von Westen nach Osten ziehenden, uns zur Linken bleibenden Weingebirge fortsetzen werden. Das Ende der Stadt schliesst sich an eine ausgedehnte, etwas erhöht liegende Fläche, die sich bis an den Fuss des *Tokayer* Berges erstreckt. Auf dieser werden des Jahrs 7 starke Jahrmärkte, den 24. Februar, 21. März, 3. May, 13. July, 6. August, 14. September und 25. November abgehalten. Letzterer auf Katharina ist einer der Bedeutendsten der ganzen umliegenden Gegend, seit einigen Jahren sogar von Wiener und Pesther Marktferianten besucht, die zum Theil gemauerte feststehende Markthütten hier besitzen.

Wir erblicken nun, und zwar in geringer Entfernung der Stadt *B. Keresztúr*, zur Rechten die ersten Weinpflanzungen an der Seite des *Tokayer* Berges; der Pflanzler nennt diess die Nord- oder kalte Seite (*Hideg óldal*), auch bleiben die Weingebirge, bis zu dem auf einem Felsen, dicht am Ufer des *Bodrogs* befindlichen Wirthshause *Patkó-kő* genannt, in derselben Richtung. Von hier aus weicht der Fluss nach Südost zurück, bildet eine grosse schöne Wiese, und der Berg bleibt bis zur Stadt *Tokay* immer in östlicher Lage, wo er sodann in der Gegend des Salzamtes, noch mehr aber des vorerwähnten Marktplatzes ganz südlich wird. Diese Situation ist bis an die *Tarczaler* Gränze bleibend, wo dann das Gebirge südwestlich wird.

Ehe wir jedoch das *Tarczaler* Gebieth betreten, bleibt uns noch Einiges über *Tokay* und dessen Gebirge zu sagen übrig.

Bey der durchaus ost- und nordöstlichen Lage, welche die ganze Seite des Berges hier darbiethet, finden sich demnach mehrere Weinpflanzungen, die durch die hier und da vorkommende Wendung des Gebirges, eine südliche Richtung erhalten; diese liefern köstlichen Wein, das übrige gehört zur geringeren Sorte. Die Haupt-Weingebirge dieser Stadt, und zwar auf der vor uns liegenden Ostseite sind der *Aranyos*, *Meleg-oldal*, *Zúgó* und *Kiss-ösze*. Die südlichen aber, und zur ersten Classe gehörig, der *Barát*, *Paksi*, *Gyöpös*, *Kis-mézes mály*, *Szerelmi*, *Német-szőlő*, *Tapasztó*, *Kún-hegy*, *Bornemisza*, *Nagy-szőlő* etc., welche wir bey unserer morgenden Wanderung nach *Tarcal* näher zu betrachten Gelegenheit haben werden.

Die Stadt *Tokay*, so wie der Brücken-Zoll gehört der königl. Kammer. Letzterer ist wegen mehreren hier sich vereinigenden Hauptstrassen sehr beträchtlich, indessen erfordert die Unterhaltung der Brücke, so wie des Dammes grosse Auslagen und ununterbrochene Aufmerksamkeit, wodurch dieses schöne Werk allein erhalten wird.

Noch muss ich des hier einst bestandenen Russischen Etablissement erwähnen, welches die hochselige Kaiserinn Katharina II. zum Behufe des für Ihren Hof erforderlichen Weineinkaufes unterhielt. Ein Obrist-Lieutenant, dem ein Commando von 1 Feldwebel und 12 Mann zugegeben wurde, war der Geschäftsträger Ihres Hofes. Die eingekauften Weine wurden theils durch ihn selbst, theils auch nur durch einige Mannschaft seines Commandos nach Russland

---

begleitet. Dieser Stabs-Officier starb im Jahre 1774, sein Nachfolger war der zum Fähnrich, und dann später bis zum Hauptmanne avancirte Feldwebel, Namens Goreff. Noch als solcher heirathete er ein reformirtes Mädchen aus *Mád*, die ihm 2 Söhne und eine Tochter gebahr; er besorgte bis zum Jahre 1800 den Weineinkauf, wurde sodann abgerufen, verliess mit seinen zwey Söhnen *Tokay*, und reiste nach Russland. Frau und Tochter blieben zurück. Wahrscheinlich sollten sie ihm später folgen, oder er wollte sie selbst abholen. Beydes unterblieb jedoch in der Folge. Ob dieser Hauptmann noch lebt, ist unbekannt; seine Tochter aber lebt als verwitwete *Banyay* noch in *Tokay*.

---

---

## 12<sup>tes</sup> Capitel.

---

Umkreisung des Tokayer Berges, — Tarczal. — Älteste Geschichte beyder Ortschaften. — Rückkehr zum Fusse der B. Herezstürer Weinberge. — Dorf Kis-Falud. — Prädium Szeghy. — Stadt Liszka.]

**W**ir verlassen *Tokay*, und das Ziel unserer heu-  
tigen Wanderung sey

### Tarczal ;

wir bleiben auch diessmahl auf der Landstrasse, und gehen alle die bereits erwähnten Weingebirge erster Classe und in südlicher Lage vorüber. Nicht nur ihre Lage, auch ihre äusserst sorgfältige Cultur zeichnet diese Weinberge vorzüglich aus; was wir schon auf der östlichen Seite zu bemerken Gelegenheit hatten, gilt auch auf dieser, und der ganzen südwestlichen Seite des *Tokayer* Berges. Die Weinpflanzungen reichen kaum bis zur Hälfte desselben hinauf, wo dünne magere Erde den Felsengrund bedeckt, und überdiess hier häufige Platzregen alles vernichten, und jede Cultur unmöglich machen würden. Die Stadt *Tokay* besonders leidet durch diese Regengüs-

se manchen Schaden. Wenn sanfter Regen die Ebene erquickt bedeckte dickes Gewölke und tobende Stürme die hohen Regionen des Berges; in Strömen schiesst das Wasser herab, und oft werden Steinblöcke in die Mitte der Gassen aus denen Bergschluchten herabgewälzt, die dann mit Pulver gesprengt, nur auf diese Art aus dem Wege geschafft werden können.

Auch die vor uns liegende südliche und südwestliche Seite des *Tokayer* Berges trägt manche Spuren dieser heftigen Gewitterregen. Da wo sich zwey Berg Rücken zur Seite in einander verflähen, sieht man häufig durchgerissene Gräben und Erdrachen, die nur angestrengte Arbeit und unermüdete Sorgfalt von grösserer Zerstörung bewahren kann. Im Allgemeinen leidet jedoch diese Seite des Berges, bey weitem nicht so viel, als die jenseitig östliche, das Gebirge ist hier nicht so steil, und daher die Wirkungen der Gewässer auch nicht so heftig und schädlich.

Die Strasse, die wir durchziehen, liegt noch am Fusse des Berges in einer fortlaufenden hohen Ebene, und gewährt uns manche schöne Aussicht auf die zur Rechten liegenden ausgebreiteten ununterbrochenen Weinpflanzungen, links auf eine mit Gebüsch und verschiedenen Baumgruppen gezierte Ebene, bis wir das *Tarczaler* Gebieth erreicht, und den bis zur Stadt führenden Damm betreten haben. Dieser durchaus nur 2, an wenigen Stellen 3 Klafter breite, beynahe eine Stunde Weges langer Damm führt mitten durch die am Fusse des Berges und in die Ebene weit hinausgerückten Weingärten; die in der Nä-

he des Dammes befindlichen, liegen zum Theile 5 bis 6 Fuss tiefer als jener, gehören daher nur zur mittleren Classe; indessen liefern diese Weingärten in manchen Jahren bey günstiger Witterung eine erstaunliche Menge Trockenbeere, die meistens für die nachbarlichen Gegenden, *Mád, Tállya, Tokay* etc. aufgekauft, und dahin verführt werden. Die zur Rechten aufwärts gelegenen Weingärten sind vortreflich, und gehören zur ersten Classe dieser Gebirge. Der *Mézes, Málé*, grössten Theils königl. Eigenthum, der *Cserfás* und *Szarvas*, sind die vorzüglichsten Weinpflanzungen *Tarczals*; ausser diesen gehören zur ersten Classe die Weingebirge *Felső-Thurzó, Kirdly-Mály, Lajstrom, Deák, Görbe, Barát, Kőbánya, Agyag, Csuka, Paksi, Bigó, Tarczy, Arokháti, Forrás*, nebst dem *Theresien-Berge*, welcher vor ungefähr 50 Jahren angelegt, zum ewigen Andenken der Pflanzerinn desselben Sr. Majestät der glorreichen Kaiserinn Königin Maria Theresia so genannt, und auf dem Gipfel des Berges mit einer noch jetzt stehenden gleichnamigen Capelle geziert wurde.

Bey Ankunft der Magyaren waren *Tarczal* und *Tokay* zwey unbedeutende Örter, von Slaven bewohnt; der Heerführer Arpad beschenkte mit selben und den ganzen *Tokayer* Berg einen edlen Krieger, Namens *Turczol*.

Dieser brachte auf dem Gipfel des Berges, durch Schlachtung seines Leibrosses seinen Göttern ein feyerliches Opfer, gab dem Berge, wie auch dem an seiner südwestlichen Seite gelegenen Dorfe, sei-

nen Nahmen, und baute zum Schutze seines nunmehrigen Eigenthums am Zusammenflusse des *Bodrog* und der *Theiss* eine Erdveste, die in der Folge zu einer regulären und bedeutenden Festung umgeschaffen wurde, bis sie Franz Rakoczy II. aus Rache für seine durch die Kaiserlichen zerstörte *Pataker* Burg, durch seinen Bevollmächtigten Samuel Pattay, von Grund aus zerstören, und auch ihre Ruinen noch in die Fluthen beyder Flüsse begraben liess.

In dem Verhältnisse, in welchem die Feste und der Flecken *Tokay* an Bedeutenheit zunahm, verlor sich wahrscheinlich auch der Name des *Turczoler* Berges, und es blieb ihm seine gegenwärtige Benennung. Noch jetzt ist dessen Gebieth zwischen beyde Städte getheilt, und in früheren Zeiten, besonders bey eintretendem Falle, dass verschiedene Grundherrn im Besitze beyder Orte waren, gab es bey jeder Gränzbesichtigung heftige Auftritte. Vorzüglich eifersüchtig war man auf dem Besitz der in der Mitte liegenden hohen kahlen Bergkuppe (*Kopasz. Tető*), welche daher ein beständiger Zankapfel beyder Partheyen blieb, bis endlich die Vereinigung beyder Städte, unter der Herrschaft der königl. Kammer, allen Missheligkeiten und Prätensionen ein Ende machte.

*Tarozal* hat eine angenehme Lage, und ist ein artiges Städtchen; hinsichtlich ihres Umfanges und Bevölkerung ist sie nach *Ujhely*, *Tállya* und *Mád*, die grösste der *Hegyallya*. Die charakteristische Bauart, die dieser eigen ist, sieht man hier wieder; mehrere adeliche freye Curien, dann viele recht niedliche

Häuser, auswärtiger Pflanzler, so wie die römisch-katholische und reformirte Kirche dienen der Stadt zur Zierde. Vor dem war hier der Sitz einer Cammeral-Präfectur, jetzt ist sie jener von *Unghvár* einverleibt; mehrere königl. Beamte besorgen den Weinbau der königl. Weinberge, und die Wein-Manipulation; ein königl. Commissär leitet zur Lesezeit gewöhnlich die Geschäfte, und unter seiner Aufsicht werden für den Allerhöchsten Hof die erforderlichen Ausbruchweine verfertiget.

Der Boden hier herum ist sehr fruchtbar, und erzeugt ohne Düngung alle Gattungen Körnerfrüchte, Gemüse, Gartengewächse, und vorzüglich schönes Obst. Das Ackerland beträgt an 1000 Joche; der Wiesengrund ist jedoch viel grösser, aber meistens feucht und den Überschwemmungen der *Takta* ausgesetzt. Schliesslich habe ich noch der *Tarczaler* Jahrmärkte zu erwähnen, die unter die bedeutendsten der ganzen Umgegend gezählt zu werden verdienen.

Wir verlassen diese Stadt und ihre angenehmen Gefilde, und verfügen uns, nachdem wir die ganze Tour um den *Tokayer* Berg vollendet haben, auf den nächsten Weg, an der Seite des *Theresien-Hügels*, zu der nach Osten führenden Landstrasse am Fusse des *Zomborer Königsberges*, wir freuen uns seines wiederholten Anblicks, und erinnern uns mit Vergnügen der von seiner Höhe genossenen reizenden Aussichten. Jetzt gehen wir am Fusse desselben die nach Osten führende Landstrasse, und betrachten die uns zur Linken liegenden bereits erwähnten *B. Keresztúrer* herrlichen Weingebirge, an der südli-

chen von West nach Ost fortlaufenden Gebirgskette. Ein vorspringender, schon seiner kegelförmigen Gestalt wegen ganz isolirt stehender Berg, mit einer flachen Kuppe, ringsum bis an den Gipfel, mit Weinpflanzungen umgeben, fesselt unsere Aufmerksamkeit. Die ihm von allen Seiten umgebende Fläche, die im Rücken desselben wieder emporstrebenden Weingebirge, das am Ufer des *Bodrog*-Flusses ihm gegenüber liegende Dörfchen

### Kis - Falud,

alles macht diese Landschafts-Parthie sehr anziehend und angenehm. Die zu diesem Dorfe gehörigen Weinpflanzungen liegen alle an den Seiten des erwähnten Berges, und umgeben ihn in allen Richtungen, er führt den Nahmen *Vár-hegy* (Schlossberg), sein Gipfel trug einst die berühmte Feste *Szeghy*, deren Überreste noch jetzt sichtbar sind. Die südlich liegenden Weingärten liefern köstlichen Wein. Seit der im Jahre 1773 erfolgten Aufhebung des Jesuiten-Ordens gehört dieser Ort dem Studien-Fond. Grund und Boden anher gehörig, sind sehr gut und fruchtbar, aber von geringem Umfang, kaum 340 Joche Ackerland betragend, dagegen sind die Wiesen jenseits des Flusses beträchtlich; wir bedürfen daher wenig Zeit, um das *Kis-Faluder* Gebieth zu durchziehen, und befinden uns unbemerkt auf jenem von

## Szeghy.

Ich habe der hier am Fusse der Gebirge, wie auch in der Ebene zerstreut liegenden schönen Landhäuser bereits erwähnt, habe demnach nur noch Einiges über die hier am Wege stehenden Wirthshäuser zu sagen. In ihrem gegenwärtigen Zustande biethen sie dem Reisenden eine höchst beschränkte Unterkunft, und fast nicht die geringste Bequemlichkeit dar. Muss nicht der Fremde, der von Ost nach West, das heisst von *Ujhely* bis *Tokay*, die *Hegyallya* durchzieht, sich mit Recht wundern, hier, an der Quelle des Weines, umgeben von den herrlichsten Weingebirgen, kein Glas trinkbaren Weines zu finden, und doch ist diess die Hauptstrasse, die das ganze *Tokayer* Weingebirge seiner Länge nach durchschneidet. Ich werde später Gelegenheit haben, mich hierüber weitläufiger zu erklären, und lasse es für jetzt dabey bewenden.

Dass ehemalige Dorf *Szeghy* ist gegenwärtig ein Prädium, aus einigen Häusern bestehend, die am Ufer des *Bodrogs* eine kurze Gasse bilden. Sie ist von der Landstrasse gar nicht sichtbar, denn das vom *Zomborer* Gebirge bis *Ujhely* und darüber hinaus sich erstreckende ebene Hochland begränzt das ganze rechte Ufer des Flusses; was demnach dicht an selbem liegt, ist den Blicken des Reisenden auf der Landstrasse grösstentheils verborgen. Die *Longher* Eichenwaldungen jenseits des Flusses sind von grossem Nutzen für die ganze Umgegend, und eine Zierde dieser schönen Landschaft.

Die unter dem Nahmen der *Szeghyer* Gebirge verstandenen Weinpflanzungen gehören unter die vorzüglicheren der *Hegyallya*; ihre südliche Lage und fleissige Bearbeitung ist auszeichnend, und ihr Wein vortrefflich. Die hierher gehörigen Weinberge erster Classe sind der *Somos*, *Aranyos*, *Hoszzú-mály*, *Mézpest*, *Poklos*, *Lapis*, *Csirkée*, *Czigány*, *Varjas* und *Hatalos*.

Dem öffentlichen Studien-Fond ist dieses Prä-dium, so wie das daran gränzende *Longh*, wo sich an der Landstrasse ein neues Dörfchen bildet, eigen. Ausser mehreren adelichen Besitzern hiesiger Landhäuser hat die gräflich Desseölyfische Familie hier das grösste Besitzthum.

Wir überschreiten, nachdem wir uns in dem, dem Studien-Fonde gehörigen Wirthshause bey einem Juden, mit einem guten Glase Wein gelabt haben, einen kleinen Hügel, zunächst der *Longher* Mühle, und betreten eine niedere, der Überschwemmung des *Bodrog*-Flusses ausgesetzte, sonst den *Liszkaern* zur Huthweide dienende Wiese; wir durchziehen ihre Mitte, und befinden uns in der Stadt

## Liszka,

von der wir das Merkwürdigste, besonders hinsichtlich ihrer ersten Weinpflanzungen, durch italiänische Colonisten, unter König Bela IV., bereits erwähnt haben.

Diese Stadt, ihrer ehemaligen italiänischen Ansiedler wegen, auch *Olaszy-Liszka* genaunt, liegt

zum Theil in der Ebene am Ufer des *Bodrog*-Flusses, zum Theil auf dem vorbemerkten Hochlande. Einige adeliche Curien ausgenommen, besteht sie grössten Theils aus hölzernen und von Kothziegeln erbauten, innerhalb recht reinlichen Hütten. Die katholische und reformirte Kirche, erstere mit einem aus Quadersteinen erbauten hohen Thurme, dessen Bauart sein hohes Alter bekrundet, sind die vorzüglichsten Gebäude dieser Stadt.

Zwey Wege, deren einer die niedere Gegend der Stadt und ihre Hauptgasse durchschneidet, und neben *Vámos-Uj-falu* fortziehet, vereinigen sich bey dem Dorfe *Olaszy* mit der nach *Ujhely* führenden Chaussée. Der zweyte führt auf der hochliegenden Seite der Stadt, durch eine Nebengasse, zu den Weinbergen und der Stadt *Tolcsva*. Von hier übersehen wir ein sich tief nach Norden ziehendes, ganz ebenes Thal, in der Form eines Viereckes, ganz vom Gebirge eingeschlossen, und nur nach Süden offen; im Hintergrunde die *Liszkaer* Weingebirge, worunter der *Meszes*, *Rany* und *Elb-hegy* die vorzüglichsten sind; dieses Thal enthält den grössten Theil des hierher gehörigen an 1000 Joch betragenden fruchtbaren Ackerlandes. Es ist ein eigenes reizendes Schauspiel, welches dieses wogende Meer von Weizen-Ähren im Sommer darbiethet, und dessen Gebirgsseiten mit mannigfaltigem Grün prangen.

Der *Longher* Wald zieht sich am jenseitigen Ufer noch immer dem Flusse aufwärts, wo auch die dem Orte zugehörigen, sehr beträchtlichen Wiesengründe liegen. Die Einwohner, grössten Theils Ungarn,

---

nähren sich vom Weinbau und der Fischerey, auch ist der Viehstand sehr ansehnlich. Durch Privilegien Rudolph des II. und Ferdinand des II. sind die Einwohner von allen Frohndiensten entbunden, und zahlen an ihre Herrschaft, dem Zipser-Bisthume und dessen Dom-Capitel, einen mässigen Grundzins; daher auch der hier in seiner Art durchgehends herrschende Wohlstand der Bewohner.

Die gerade Landstrasse würde uns zwar, über *Olaszy*, *Sáros - Patak* etc, nach *Ujhely* führen; allein wir haben noch drey grosse Bestandtheile der *Hegyallya*, die Stadt *Tolcsva*, den Marktflecken *Bénye* und das Dorf *E. Horváti* mit ihren weitläufigen und schönen Weingebirgen zu besehen, bleiben daher auf der nach *Tolcsva* führenden Nebenstrasse, das Gebirge zur Linken, und entfernen uns auf kurze Zeit von den angenehmen Ufern des *Bodrog*-Flusses.

---

---

## 13<sup>tes</sup> Capitel.

---

Abstecher von der Landstrasse in die Tolesvaer Gebirge Erdö-Bénye. — Stadt Tolesva. — Badhaus dasselbst. — Erdö-Horváti. — Strassen-Project zur Vereinigung der Pataker und Regezer Dominien.

**D**as *Tolcsvaer* Weingebirge kann füglich in drey verschiedene Gebirgszweige getheilt, und hinsichtlich seiner Höhen - Abstufung in eben so viele Theile abgesondert werden. Wir finden ein niederes, Mittel- und Hochgebirge, so wie das Streichen derselben, von Süd nach West, von West nach Nord, und dann jenseits der Stadt, bis zur Gränze des Dorfes *Erdö-Horváti* von Süd nach Nord, drey verschiedene Gebirge bilden. Nur der Hintergrund im Norden verbindet diese Gebirge. Die hier bezeichnete Lage könnte durchaus südlich genannt werden, allein die in die Ebene vorspringenden Hügel und Mittelgebirge, hauptsächlich aber die beträchtliche Länge, in welchen die Hochgebirge nach vorerwähnter Richtung bis zum Eingreifen in die ganze von West nach Ost fortziehende Gebirgskette, von dem gewöhnlichen Laufe der bis jetzt gesehenen abweichen, erfordern eine eigene und theilweise Beschreibung. — Wir be-

finden uns kaum eine halbe Stunde weit von *Liszka*, und stehen vor einem mässigen mit Reben beplanten Hügel, es sind die einzigen nach *Vámos-Uj-falu* gehörigen sogenannten *Ranyer* Weingärten, denen zur Seite die *Tolcsvaer Rany* in vortheilhafterer Lage jedoch den Anfang des niederen *Tolcsvaer* Wein- gebirges machen, wozu dann die folgenden *Csettő*, *Banya*, *Serédy* etc. gezählt werden können.

Das Mittelgebirge, besonders jenes von Südwest, an der nach *Erdő-Bénye* führenden Strasse ist eigentlich ein weitläufiges Hochland, und erzeugt vor- züglich süsse Weine, der *Mandolás*, die drey *Ciro- ka*, der grosse und kleine *Gyaparos*, *Goganka*, *Daróczy* etc., sind Hauptbestandtheile desselben, jenes von West nach Nord ziehende Mittelgebirge hingegen begreift den *Somm-Bellő* und mehrere. An der Seite des Hochgebirges liegen der *Bartalos*, *Pa- czoth*, *Sz. Vér*, und das weit verbreitete Revier der *Kút-patka*, so wie die Höhen von Westen nach Nor- den durch den *Tar-hegy*, oder breiten Berg gebildet werden. So verschieden auch das Streichen dieser Ge- birge ist, so sind die Weinpflanzungen immer von Ost nach West gelegen, folglich dem Süden zuge- wendet. Hier befinden sich auch drey königliche Wein- berge, nämlich der *Bartalos*, *Daróczy* und *Klein- Gyaparos*, ersterer von grossem Umfange, beyde letztere im Mittelgebirge auf erwähntem Hochlande befindlich, und daher dem Unfalle des Erfrierens im Frühjahre ausgesetzt.

Da uns ein Besuch in

## Erdö-Bénye

zu weit von unserm Ziele entfernen würde, wir überdiess am Fusse der dahin gehörigen Weinberge, die hier den *Tolcsvaern* zur Seite liegen, stehen, so will ich Sie sogleich mit den vorzüglichen Weinpflanzungen dieses Ortes und übrigen Merkwürdigkeiten desselben bekannt machen.

Von unserm Standpuncte, auf der von *Tolcsva* nach *Erdö-Bénye* führenden Strasse können wir die schönen vortrefflich liegenden Weinberge grössten Theils übersehen, es sind der *Raphael*, *Oszvár*, *Tolcsva*, *Zsabás*, *Verömaly*, *Barnamaly*, *Mulató* und *Vár-hegy*.

Der Flecken selbst liegt in einem hohen, jedoch ebenen Gebirgsthale, von Waldungen umgeben, ein Majorats-Gut der adelichen Familie von Szirmay, mit einer römisch-katholischen und reformirten Kirche, einem sehr schönen ländlichen Herren-Hause, und den grössten und schönsten Keller des ganzen *Tokayer* Weingebirges. Auch finden sich daselbst einige adeliche freye Curien. Der Boden des an 550 Joche betragenden Ackerlandes erfordert starke Düngung, dagegen ist Wein und Obst vorzüglich gut und schön; besonders verdienen die hiesigen Pflaumen, ihrer auszeichnenden Grösse und Güte wegen, bemerkt zu werden; getrocknet werden selbe stark aufgekauft und auswärts verführt. Übrigens ist die Lage von *Erdö-Bénye* mit seinen Umgebungen höchst reizend und romantisch, und ein sehr angenehmer Wohnsitz für den Liebhaber des ländlichen

Lebens; die Strasse über den einst seiner Goldwä-  
sche wegen berühmten Berg *Aranyos* (Goldberg),  
geht hier durch.

Wir kehren zur

## Stadt Tolcsva

auf dem erst durchzogenen Wege zurück, und blei-  
ben auf den schon erwähnten, niedrigen *Csettőer*  
Vorgebirge stehen. Wir erblicken von hier das  
jenseits der Stadt, von Süden nach Norden,  
bis an die *Erdő-Horváther* Gränze fortlaufende,  
eben so beträchtliche als schöne Weingebirg. Es ist  
das Dritte des im Anfange dieses Capitels bemerk-  
ten Gebirgszweiges, verbindet sich jedoch nicht nur  
im Norden mit der langen Kette des dortigen Hoch-  
gebirges, sondern stark gegen Süden vortretend, ver-  
einiget, der *Szár-hegy*, alle diese Weinpflanzungen  
mit jenen von *Zsadány*, *Olaszy* etc. bis *Ujhely*,  
und stellt die, durch Zurückweichung der Gebirge,  
und das verschiedentliche Steigen derselben, unter-  
brochene Linie vollkommen wieder her.

Indessen sehen wir nur die uns gegenüber, vom  
Hügel, bis zum hohen *Vár-hegy* oder Schlossberg  
sanft emporsteigende südwestliche Seite des Berges,  
den isolirt stehenden, nicht mehr zu *Tolcsva* gehö-  
rigen *Szár-hegy* in südlicher Ferne. Wir wollen dess-  
halb, um dieses Weingebirge theils näher kennen zu  
lernen, theils aber auch wegen der von dort freyen  
Übersicht des ganzen *Erdő-Horváther* Thales, uns  
dahin verfügen, verlassen den *Csettő*, gehen den

nächsten Weg durch die Stadt neben dem schönen herrschaftlichen Garten vorbey, und ersteigen den höchsten Punct des *Elő-hegy's*. Ein mässiges Vorgebirge, schon auf der Höhe desselben leitet uns ein Fussweg durch einen schönen Weingarten, der den ganzen breiten Rücken dieses Berges bedeckt, zu der Stelle, von welcher wir nach allen Seiten der weitesten und reizendsten Aussichten geniessen können.

Zur Rechten erblicken wir die prächtigsten Weinpflanzungen, auf lauter Mittelgebirgen den einzigen *Schlossberg* ausgenommen, dessen steile Höhen bis über die Hälfte die Rebe bedeckt, die lachendsten Thäler mit dem schönsten Grün, dann wieder so weit das Auge reicht nichts als Wein, ein wahres Gewühle von Weingebirgen. Die vorzüglichsten derselben sind der *Elő-hegyer-Bako*, auf den wir uns befinden, der zu unsern Füßen dahin ziehende *Gillány*, der gegenüber liegende *Vidlam* dann der *Nagy-keő*, *Bikoda*, *Vár-hegy* und mehrere andere.

Noch muss ich sie auf jene im Süden am Ende des herrschaftlichen Gartens stehende Gebäude aufmerksam machen. Es ist ein niedliches Badhaus mit einem Wirthshause, und einen daselbst befindlichen grossen Billard-Zimmer, wo zur Weinlese und Fashingszeit auch Bälle gegeben werden, dann einer bequemen Wagen-Remise. Das Ganze hat eine sehr romantische Lage, auf einer sich sanft hebenden grünen Matte, in einem zwar engen aber an schönen Aussichten reichen Thale. Die östliche Seite dieser Badeanstalt wird von einem schönen Eichenwalde umgeben, wo gelichtete rein gehaltene Wege dem Ba-

degast zum Genuss eines vor den Sonnenstrahlen geschützten reizenden Spazierganges einladen. Schade, dass die hier ehemahls zum Vergnügen des Publicums vorhanden gewesenen, noch jetzt in ihren Ruinen sichtbaren Unterhaltungs- Gegenstände und Bequemlichkeiten, ganz verfallen sind; ihre Wiederherstellung würde wenig Mühe und Aufwand erfordern. Eine hier vorübergehende Strasse zu mehr erwähnten *Szár-hegy* und von dort bis zur Hauptstrasse bey *Olaszy*, dann mehrere Fusswege nach allen Richtungen, besonders jener bis *Sáros-Patak* führende, machen dieses Reinigungsbad und Unterhaltungsort sehr lebhaft, und zum fröhlichen Tummelplatz besonders für die *Sáros-Pataker* studierende Jugend.

Gerade vor uns liegt die Stadt *Tolosva* in einem angenehmen Thale, welches der den *Erdö-Horváther* Gebirgen entströmende wasserreiche Bach in zwey Richtungen durchfließt. Die Hauptgasse ist sehr lang, enthält jedoch lauter Parterre-Gebäude, selbst das Herren-Haus, obgleich sehr niedlich und angenehm, mit Baumgruppen und Blumen-Parterren vor dem Hause und im Hofe, hat nur ein Erdgeschoss, bloss das königl. Inspectorats-Gebäude ist einen Stock hoch. Mehrere Gassen laufen der Hauptgasse zur Seite, und füllen den ganzen Thalweg aus; wenigstens reichen die auf dieser Seite der Stadt befindlichen Obstgärten bis an den Fuss des *Elő-hegy*, oder vielmehr dessen Baumpflanzungen. Ausser mehreren adelichen Curien sind hier noch die römisch-katholische, reformirte und griechisch-unirte Kirchen.

Die Einwohner sind grössten Theils Ungarn, in dessen gibt es auch viele Deutsche, Slaven und Polen. Die Judenschaft ist sehr zahlreich, und vermehrt sich noch jährlich. Der Boden hier herum besteht aus beyläufig 600 Jochen sehr fruchtbaren Ackerlandes, und einer Menge Obst tragender Gärten (die Pflaume ist jener von *Erdö-Bénye* gleich geachtet) endlich schönen herrschaftlichen Wiesen, die hier an der Mündung des Thales sich gegen die Ebene ausbreiten.

Über die Güte der hier wachsenden Weine gibt es nur eine Stimme: sie sind vortrefflich; überdiess werden sie ihrer Haltbarkeit und Dauerhaftigkeit wegen, als die vorzüglichsten, und alle andern übertreffenden geachtet. Selbst eine Reise über das Meer soll nicht die geringste Veränderung an ihnen bewirken. Diese Stadt gehört, so wie *Erdö-Bénye*, zum Majorate der adelichen Familie von Szirmay.

Das uns zur Seite im Norden liegende angenehme Thal, mit dem im Hintergrunde, unter Gebüsch und Obstbäumen halb versteckten Dörfchen

## Erdö - Horváti

am Ausgange, der hier wenigstens eine starke Meile breiten, bis *Regeczke* sich erstreckenden Waldungen, liegt bereits im *Abaujvárer* Comitate. Es sind hier mehrere sehr schöne und treffliche Weingebirge, worunter der grosse *Meleg-May*, der grosse *Agáros*, der *Szunyog*, *Kalap* und *Vég-hegy* den ersten

Rang einnehmen. Eine krystallreine unveränderliche Farbe zeichnet diese Weine sehr vorthellhaft aus.

Dieses Besitzthum mit allen den dazu gehörigen ungeheuren Waldungen, und mehreren dazwischen liegenden Ortschaften ist ein Theil der *Regecz* Herrschaft, und Eigenthum des Fürsten Bretzenheim. Sr. Durchlaucht besitzen im Osten diesseits des Gebirges die Herrschaft *Sáros-Patak* mit *Sátorallya-Ujhely*, jenseits derselben aber im Westen das Dominium *Regecz* mit den beyden Städten *Szántó* und *Tállya*; zwischen beyden Herrschaften liegen vorerwähnte Gebirge, mit den ausgedehntesten und reichsten Waldungen des verschiedenartigsten Laubholzes.

Die Lage beyder Domänen könnte man wirklich paradiesisch schön nennen, wenn nicht die Zierde jeder lachenden und reichen Landschaft eine bequeme und sichere Strasse durchaus mangelte. Wie kann man eine Gegend reizend finden, die zu betrachten man gar nicht Zeit hat, wo stete Besorgniss für sein Leben, oder wenigstens für seine geraden Glieder, alles übrige vergessen lassen, und die ganze Aufmerksamkeit des Reisenden in Anspruch nehmen.

Wenn ich auch von allen Vortheilen schweigen wollte, die Reisenden aus dem oben erwähnten Comitate, dem nördlichen Gallizien, Pohlen und Schlesien, durch eine über *Fony-Hutta* und *Erdő-Horvátí* führende, kaum 2 Meilen lange, solide Strasse, geniessen könnten, und die sie in wenigen Stunden, in die Mitte der *Hegyallya* versetzen würde: so kann ich doch nicht unbemerkt lassen, dass zwey so grosse

Domainen einer Verbindungsstrasse wohl nicht leicht entbehren können. Denn man wird doch den grässlichen Weg durch das *Huttaer* Thal nicht als solche gelten lassen wollen? Es ist eine unbestreitbare Wahrheit, dass nur eine arondirte geschlossene Wirthschaft alle ökonomischen Vortheile gewähren kann, wie viel mehr sollte man darauf bedacht seyn, eine getrennte auf alle mögliche Art zu verbinden, und in den nächsten Zusammenhang zu bringen.

Diese Strasse, verbunden mit der Kunststrasse bey *Olaszy* diesseits, und jener bey *Vilmány* jenseits des Gebirges, würde in Hinsicht des Brennholzes bey den Herrschaften nie geahndete Vortheile, der Casse aber ein bedeutendes sicheres Einkommen gewähren. Wer könnte endlich die glücklichen Folgen berechnen, die der Weinhandel durch diese nahe Verbindung mit der *Hegyallya* erhielte? wären *Sáros-Patak* und *Sátor-allya-Ujhely* nicht die nächsten Anziehungs-Puncte für Weinändler aus vorerwähnten nördlichen Gegenden? Wer wollte nicht lieber mit aller Bequemlichkeit, und auf kurzen Wegen die Mitte der *Hegyallya* betreten, als durch einen Umweg von wenigstens 5 Meilen, über *Keresztúr*, *Liszka* etc. dahin gelangen?

Wenn also diese einleuchtenden Vortheile genau erwogen werden, so muss sich einem die Frage aufdringen: welches sind die Schwierigkeiten, die dem Unternehmen im Wege stehen? Gar keine, wäre die Antwort! denn alle zu einem Strassenbau erforderlichen Materialien, nämlich Steine, Schotter und Holz stehen und liegen zur Seite, und der Wille

des Fürsten wäre hinreichend, alle Anstände nicht nur zu besiegen, sondern die ganze Strasse, innerhalb einem Jahre zu vollenden, und mit einigen soliden Wirths- und Einkehrhäusern zu versehen.

Unter die Wohlthäter des Menschengeschlechtes, zählt man vorzüglich diejenigen, die in wasserarmen Gegenden eine erquickende reiche Quelle entdecken; sollten jene, die durch unwegsame rauhe Gebirge sichere Wege bahnen, nicht auf gleichen Ruhm Anspruch machen können? Der menschenfreundliche edle Fürst wird, ich bin es versichert, auch hier der Erwartung entsprechen, und bald vielleicht werden tausende von Reisenden, die die neue sichere Strasse befahren, die Anmuth des romantisch schönen Tha-les preisen, und den Nahmen seines durchlauchtigen Besitzers mit dankerfülltem Herzen segnen.

---



---

## 14<sup>tes</sup> Capitel.

---

Rückkehr an die Landstrasse. — Dorf Zsadány. — Dorf  
Olaszy. — Stadt Sáros N. Patak.

**D**ieser im vorigen Capitel unterlassenen kleinen Digression wegen, bitte ich meine nachsichtigen guten Begleiter um Vergebung. Es ist ein Same, der vielleicht in gutem Boden, und nicht auf den Felsen gefallen ist. Ehe wir noch unsern jetzigen Standort verlassen, muss ich mich Ihnen, als den Eigenthümer dieser Weinpflanzung zu erkennen geben; und bin so frey, Sie auf ein Glas hier gewachsenen wahren Nektars in meine Wohnung einzuladen, und auf diese Art' unserer heutigen Peregrination ein Ende machen.

Schon umhüllt Aurorens Rosenschleyer Berg, Thal und Flur, blaue Morgenwinde säuseln, die Sonne entglüht im Osten, die ganze Gegend prangt mit namenloser Schönheit, und der herrlichste Morgen verkündet einen eben so schönen, als heiteren Tag, wir stehen reisefertig vor der Thüre, unsere Absicht, die verlassene Hauptstrasse und die Ufer des *Bodrog*-Flusses bald wieder zu gewinnen, be-

schäftiget uns, und veranlasste ein Gespräch zwischen mir und meinem Winzer, der uns endlich auf einem nahen Fusswege dahin zu bringen verspricht. Wir gehen den Weg zum Bade, durchschneiden das mit frischem jungen Grün prangende Eichenwäldchen (der Engländer würde es einen Park nennen), und befinden uns in kurzem in einem hohen Thale, am Fusse des mehr erwähnten *Szár-hegy*. Mit Vergnügen betrachten wir seine schönen Weinpflanzungen und reizende Umgegend; rechts bleiben uns die auf einem bedeutenden Hügel liegenden *Sároder* Weingärten zur Seite, das Thal durchziehend leitet uns der Fussweg in die Ebene, und die *Zsadányer* herrlichen Rebengefilde sind die ersten unsern Blicken sich darbiethenden angenehmen Gegenstände.

Dieses Weingebirge liegt bereits in der Reihe jener von West nach Ost ziehenden Gebirgskette, und bildet gegen die Ebene eine niedere Abdachung, durchaus mit Wein bepflanzt. Die vorzüglichsten hierher gehörigen Weinberge sind: der *Zsadányer* Berg, der *Ellő-hegy*, *Szent-Ignátz* und *Szár-hegy*. Überhaupt hat das Gebirge eine vortreffliche südliche Lage, wesshalb auch die Weine desselben sehr geschätzt, und die in Menge sich bildenden Trockenbeere besonders geachtet werden.

## Das Dorf Zsadány

von einem zur Seite desselben in den *Bodrog* sich ergießenden Bache auch *Arbonya Zsadány* genannt, (ein Besitzthum der Familie von *Lónyay*) liegt uns

bereits im Rücken an den Ufern besagten Flusses; es hat weniges, bey 300 Joch betragendes, aber sehr fruchtbares Ackerland, jenseits des Flusses jedoch beträchtlichen Wiesengrund. Die vorzügliche Beschäftigung und Nahrungs-Quelle der hiesigen ungarischen Einwohner ist der Weinbau und Fischfang.

Um eine freyere Ansicht, besonders des Hochgebirges zu gewinnen, wollen wir uns auf die Landstrasse, die hier schon zur regelmässigen Kunststrasse umgeschaffen ist, verfügen, und unsere Wanderung auf derselben fortsetzen. In kurzem befinden wir uns bey dem

### Dorfe Olaszi,

dessen Entstehung durch italische Colonisten und ihrer Ansiedelung daselbst im ersten Capitel bereits erwähnt wurde. Bedeutend bleibt dieser Ort in der Geschichte immer; denn man kann ihn als die Wiege der Weinpflanzung und als Quelle der in späteren Jahrhunderten dem *Tokayer* Weingebirge zu Theil gewordenen Berühmtheit ansehen, und als solchen noch jetzt aller Aufmerksamkeit werth achten. Auch sind dessen Weingebirge von der Art, dass ihre Wahl hinsichtlich der Lage und sonstigen Situation eine genaue, auf Erfahrung gegründete Kenntniss des Weinbaues bey ihren Gründern voraus setzen lassen, und den Werth, der ihnen einst von Königen zuerkannt wurde, noch jetzt vollkommen rechtfertigen. Die bedeutendsten hiesigen Weinberge sind der *Magos-hegy* (hohe Berg), der *Somos* und *Mandolin*.

Die Ebene vom Fusse der Gebirge bis an den Fluss, sich sanft verflächend, hat den fruchtbarsten, bey 600 Joche enthaltenden Ackerboden, jenseits desselben aber grosse Wiesen, und den schönen *Longher* Eichenwald, der beynahe jährlich mit einer Menge Eicheln gesegnet ist.

Das Dorf *Olaszi* gehört, so wie *Zsadány* der Familie von *Lonyay*; die Einwohner sind Ungarn, theils zur römisch-katholischen, theils griechisch-unirten Kirche sich bekennend, und haben hier ihre Kirchen. Ihre Nahrungszweige sind Wein- und Ackerbau, Viehzucht und reiche Fischerey; auch besitzen sie sehr viele Fertigkeit im flechten der Schilfrohr-Matten und Deckung der Häuser mit eben diesem Materiale; sie werden zu diesem Geschäfte in der ganzen Umgegend verwendet, und haben reichlichen Verdienst davon.

Mit Vergnügen und stets befriedigter Erwartung haben wir bis jetzt die schönen und herrlichen Gefilde der *Hegyallya* durchzogen, doch hier, und im Begriffe unseren Weg nach *Sáros-Patak* und *S. A. Ujhely* fortzusetzen, erwarten uns neue Genüsse. Vor unsern Blicken entfaltet sich im Weitergehen die reichste und lohnendste Landschaft; Pan und Ceres, Bacchus und Pomona ergossen ihre Füllhörner über die schöne Gegend; Sylphen und Najaden scherzen an den Wald umkränzten Ufern des schönen Flusses. Die Natur scheint sich hier ihr Lieblingsplätzchen erkohren zu haben, und schmückte es mit unverwelklichen eigenen Reitzen; was sonst am Gestade der Seen kleine schützende Buchten sind,

das sind hier liebliche mit Pflaumenwäldchen be-  
pflanzte, von der Ebene in das Gebirge eindringender  
Thäler, mit der daselbst herrschenden Ruhe, erqui-  
ckenden Kühle, und oft sich vorfindender sprudeln-  
der Quellen. Hierher flüchtet der müde Arbeiter, der  
des Tages Last und Hitze getragen; sanfte Lüfte  
kühlen seine mit Schweiss bedeckte Stirne, erquickend  
netzt der Quelle Silberfluth seinen vertrockneten  
Gaumen, und macht ihn nach genossener Ruhe zu  
neuen Anstrengungen fähig. Freundlich nickt die zar-  
te Rebe aus lichter Höhe ins dunkle Thal, und zeigt  
ihren unermüdeten Pflegern die ganze Fülle ihres  
werdenden Trauben-Reichthums.

Wenn wir die Ebene betrachten, welche üppige  
Vegetation! es ist ein Wellenmeer von verschiedenen  
Grün hochgeschossener Saaten, das vom Fusse der  
Gebirge bis an die Ufer des Flusses reicht, jenseits  
welchen ein Gemählde anderer Art sich darbiethet.  
Hier herrscht Pan in seinem eigenthümlichen Gebie-  
the, dort in fetten Triften ruhende Rinder, da auf  
einer unmerklichen Erhöhung des Bodens niedere  
Weide suchende Herde von Schafen, dort aus den  
*Longher* Waldungen vorbrechende Haufen gut ge-  
nährten Borstenviehes; ein Gemählde bunten Gewühls  
animalischer Regsamkeit.

Der Fluss ist in dieser Jahreszeit besonders le-  
bendig, täglich ziehen eine Menge, theils zu Fass-  
dauben verarbeitetes Binderholz, theils auch ganze  
Eichenstämme in Flösse verbunden, so wie viele tau-  
send Weinpflücke, den Fluss hinab. Bey jedem Orte  
wird angehalten, und was nicht auf Bestallung her-



bey geführt ward, wird verkauft. Viele Thätigkeit verbreitet die Fischerey an beyden Ufern des Flusses. Früh und Abends wirft der Fischer seine Netze aus, und die Gestade wiederhallen von seinem monotonen Gesange, und der einfallenden jauchzenden Stimme helfender Weiber und Mädchen.

Noch anziehender wird endlich das ganze Gemähle durch die schöne wohl unterhaltene Kunststrasse, die mit Reisenden und Frachtwägen bedeckt ist, und die Lebhaftigkeit des Ganzen um vieles erhöht. Indem wir auf dieser nach *S. Patak* fortschreiten, gehen wir das Dorf *Petrahó*, am Ufer des *Bodrog*, vorüber. Es hat keine eigenen Weingebirge, selbst der den PP. Dominikanern vor Alters zugehörige Rebenhügel, *Sz. Vincent* genannt, den die Einwohner bebauen, ist auf dem *S. Pataker* Gebiethe; diese sind grössten Theils reformirte Ungarn, und haben hier ihre Kirche. Der Ackerboden beträgt 400 Joch beyläufig, die Nahrungs-Quelle ist jener der vorerwähnten Ortschaften gleichförmig; die Ortschaft selbst ist der *S. Pataker* Herrschaft unterthänig.

Endlich betreten wir die Vorhuth von

## Sáros - Patak,

diesen in der vaterländischen Geschichte, besonders aber aus den Rákoczischen Unruhen, höchst merkwürdigen Orte. Ich würde hierüber ganze Bogen füllen können, wenn es meine Absicht wäre, dessen Geschichte zu schreiben; so begnüge ich mich damit, bloss dasjenige, was in topographischer Beziehung

wichtig ist, anzuführen, besonders aber dasjenige herauszuheben, was für die *Hegyallya*, und deren genauere Kenntniss vorzügliche Erwähnung verdient.

*Nagy-Sáros* und *Kiss-Patak* oder *Gross S. Patak* und *Klein-Patak*, ist ein aus zwey ehemahligen Dörfern vereinigte Landstadt. Bey Invasion der Hungarn war sie durch Slaven bewohnt; nach der Verheerung der Tartaren aber, um das Jahr 1252, durch Venetianer und andere italiänische Colonisten neuerdings bevölkert, deren Beschäftigung nichts anders, als die Wiederherstellung der verwüsteten Weinberge, zum Theil auch ihre ganz neue Begründung beabsichtigten, oder vielmehr ihr eigentlicher Beruf war, und dessen wir im ersten Capitel bereits erwähnt haben.

*Sáros-Patak* liegt zwischen *Olaszi* und *S. A. Ujhely* in der Mitte; umgeben von vorerwähnter reizender Landschaft genießt es noch überdiess eines vortrefflichen, an 1600 Joche betragenden äusserst fruchtbaren Ackerbodens; unermesslicher Wiesen, jenseits des *Bodrog*-Flusses sehr fischreiche Teiche, eines die ganze Gegend versorgenden Rohr- und Schilfschnitts, nebst denen hier noch fortziehenden, wegen ihrer Eichelmast berühmten *Longher* auch sogenannter *Esztavaer* Waldungen.

Diese Stadt hat gleiches Verdienst mit *Olaszi* um den Weinbau, und dessen schnelle Verbreitung. Obwohl die später bebauten vom Berge an Güte des Weines gegenwärtig vorzüglicher sind, als jene ersten *S. Pataker* Pflanzungen, so bleibt ihr immer der Ruhm, die Mutter der nun rühmlichen Nachkommen-

schaft gewesen zu seyn, die den Muth hatte, sich zuerst unter dem Schutte der Verwüstung hervor zu arbeiten, und sich aus den Trümmern der Tartarischen Verheerung zu regeneriren. Die jetzt vorzüglich geachteten Weingebirge sind, der *Kirdly-hegy* oder *Königsberg* und der *Kiss-Somos*.

Berühmt ist ferner *S. Patak* des hier befindlichen reformirten Collegiums wegen, welches die zweyte hohe Schule der reformirten Ungarn im Lande ist. Sie ist reichlich dottirt, und mit tüchtigen Professoren versehen; viele der berühmtesten Rechtsgelehrten gingen aus dieser Schule hervor, und manche gute Köpfe erhielten hier ihre Bildung. Zugleich ist diese Schule der Zufluchtsort vieler armen Jünglinge, die hier freye Wohnung und Unterhalt finden, und unter dem Nahmen der *Togaten* bekannt sind. Sie widmen sich grössten Theils dem Studium der Theologie, und da ihre Zahl mehrere Hundert übersteigt, so liefern sie für das Land gute Dorfprediger, treffliche Kanzelredner und geschickte Lehrer für die unteren Classen.

Schon vor mehreren Jahren wurde der Bau des neuen Collegiums begonnen, jetzt steht es bereits unterm Dache. Es ist ein schönes im edlen Styl erbauts Gebäude, und wann das Innere dem Äussern entspricht, so kann es unter die schönsten Schulgebäude des Landes gezählt werden. Nicht sobald dürfte die Beendigung desselben jedoch zu erwarten seyn, einstweilen wird noch immer im alten Gebäude docirt.

Ausser der reformirten Kirche sind hier noch

jene der römisch-katholisch und griechisch-unirten, so wie die Residenz des Eigenthümers Sr. Durchlaucht des Fürsten Bretzenheim; auch pflegt hier immer der Stab eines Cavallerie-Regiments zu liegen, gegenwärtig König Friedrich Wilhelm Husaren. Der Flächeninhalt beyder vereinigten Flecken, *Sáros* und *Kiss-Patak*, wird zu 282,212 Qadrat-Klafter angegeben.

---

## 15<sup>tes</sup> Capitel.

---

Wanderung nach Sátor-Allya-Ujhely. — Beendigung der ganzen Reise in Kiss-Toronya.

Indem wir *S. Patak* verlassen, nähern wir uns dem Ziele unserer Wanderung, und wollen dasselbe in *S. A. Ujhely* finden.

Die Gegend, noch immer gleich schön und reizend, gewährt uns manches Vergnügen, nur das Gebirge zur Linken wird immer höher, die Anmuth der hohen Gebirgsthäler nimmt merklich ab, und hinter *Ujhely* zeigen sich schon Spuren eines nördlichern Climas. Überhaupt schürzt hier der *Hegyallya* höchstes Gebirge seinen Knoten, und verbreitet sich nach allen Richtungen bis zur Vereinigung mit dem *Marmaroscher* Hochgebirge, das sich endlich mit den Karpathen in Osten verbindet.

So wie *Szántó* in dem von Norden nach Süden liegenden Thale, oder vielmehr am Eingange desselben, am Fusse des Berges *Sátor* liegt, eben so schliesst die *Hegyallya* mit *Ujhely* im Südost, am Fusse eines gleich benannten Berges. Die Bedeutung des Wortes *Sátor* ist ein aufgespanntes Zelt,

und da beyde Berge dieselbe Forme haben, so führen sie auch gleiche Benennung, nur dass *Ujhely* noch das Beywort *Sátor-allya*, dass heisst am Fusse des zeltförmigen Berges, als besonderes Unterscheidungszeichen anderer gleichnamiger Ortschaften, angenommen hat.

## Die Stadt Sátor-Allya-Ujhely

liegt in einer nur gegen Südost offenen Ebene am Bache *Ronyva*, am Fusse des vorerwähnten *Sátor* Berges, und ist eine der grössten und volkreichsten Städte der *Hegyallya*. Viele adeliche freye Curien, das weitläufige regelmässig gebaute *Zempliner* Comitathaus, die Kirchen der Römisch-Katholischen, Reformirten und Griechischunirten, so wie eine jüdische Synagoge und deren Normal-Schule, die endlich aus Ungarn, Deutschen, Slaven, Pohlen, Juden und Griechen gemengte Einwohnerschaft geben ihr das Ansehen eines Ortes höherer Bedeutung und Lebendigkeit. Besonders aber ist die hiesige zahlreiche Judenschaft in immerwährender Gährung, welcher nur der Sabath einige ruhige Stunden gebiethet.

Die hierher gehörigen Weingebirge sind vorzüglicher, als jene von *Sáros-Patak*; unter mehreren andern sind die bemerkenswerthesten der *Magas-hegy*, oder der hohe Berg, der besondere Merkmale eines erloschenen Vulkans noch jetzt darbiethet, dann der Schlossberg, von der ehemaligen auf selben gewesenen Feste so genannt, der *Szár-hegy*, *Banyai*, *Fekete-hegy*, *Köves-hegy*, *Meleg-ol-*

*dal, Némá-hegy, Boglyoska, Veres-harasz, Tompa, Czepre* etc.

Der Boden hier herum ist sehr fruchtbar, und besteht aus 2800 Jochen des besten Ackerlandes; der Fluss *Bodrog* fließt hier durch den oft erwähnten *Longher* Wald, und gewährt eine reiche Fischerey, besonders sind die Karpfen dieser Gegend, ihrer Güte und Wohlgeschmackes wegen, sehr geschätzt.

Wichtig ist diese Stadt für die ganze Umgegend, auch hinsichtlich ihrer Jahrmärkte, die viermal des Jahres abgehalten werden. Der auf Emerich zur Weinlesezeit fallende ist einer der bedeutendsten und besuchtesten.

Die grundherrlichen Rechte besitzt und übt Sr. Durchlaucht der Fürst von Bretzenheim, zur *Patak* Herrschaft gehörig.

Jenseits *S. A. Ujhely* ist ein grosses bis

## Kiss-Toronya

reichendes angenehmes, sehr fruchtbares Thal, welches das Gebirge, indem es stark nach Norden zurück weicht, bildet, und erst bey dem Dorfe *Nagy-Toronya* einen niederen Zweig von Norden gerade nach Süden vorstreckt. Hier auf diesem niederen Gebirge sind die schönen *Kiss-Toronyer* Weinpflanzungen, die sämmtlich zum eigentlichen *Tokayer* Weingebirge gerechnet werden, zwar keinen *Tokayer*-Ausbruch liefern, aber einen sehr angenehmen Wein erzeugen, der bey vorzüglich guten Jahrgängen seinen Werth ebenfalls behauptet, und von

---

vielen seines würzigen und reinen Geschmacks wegen, besonders geschätzt wird. Zur besondern Zierde der Weinberge und der ganzen herrlichen Landschaft dienen die am Fusse derselben befindlichen Land- und Weinhäuser, die zur Lesezeit von ihren meist auswärtigen Besitzern bewohnt zu seyn pflegen. *Nagy-Toronya*, dessen Weingebirge eine bereits nordwestliche Richtung haben, gehören nicht mehr zur *Hegyallya*, liefern aber einen angenehmen Tischwein.

---

## 16<sup>tes</sup> Capitel.

---

Beantwortung der Fragen: wie dieser unermessliche Weinbau durch Menschenhände bewerkstelliget werden kann, und Aufklärung über die nöthigen Summen zur Bearbeitung. — Weinlese und Fässer - Ankauf.

Ich habe meinen gütigen Begleitern beym Eintritt in die *Hegyallya*, die wir bey *Szántó* betreten haben, volle Befriedigung ihrer Wissbegierde und ihrer Erwartung versprochen, ob selbe befriedigend ausgefallen, ob ich Sie nicht getäuscht habe, erwartete ich von Ihrem Urtheil, von den Äusserungen Ihrer Zufriedenheit, die ich jedoch bey manchen Gelegenheiten wahrzunehmen das Vergnügen hatte. Ich werde mich hinlänglich belohnt finden, wenn ich Ihnen hinsichtlich des *Tokayer* Weingebirges eine augenscheinlich überzeugende Ansicht verschafft, und Ihre vielleicht irrige Meinung darüber berichtigt haben sollte.

Wir sahen die *Hegyallya*, ihrer Breite nach, von *Szántó* bis *Tokay*, wir haben den *Tokayer Berg* umkreiset, und ihre ganze Länge bis *Ujhely* durchwandert; manch liebliches Thal, das uns von den

Landstrasse aus verborgen geblieben wäre, erspäht, und den daselbst vor unsern Blicken sich entfaltenden Reichthum unermesslicher Weinpflanzungen bewundert. Bey alle dem blieben noch eine Menge rückwärts liegende, mit Reben bepflanzte Hügel und Berge von uns ungesehen, und wir begnügten uns bloss mit dem Anblicke der südlichen, oder Vorderseite der Gebirge; und doch, welcher erstaunlicher Weinbau, wie ist es möglich, dass Menschenhände diese ungeheure Arbeit zu verrichten im Stande sind, welche Summen sind überdiess erforderlich, um den Arbeitslohn zu decken, die Lese - Unkosten und Ankauf der Fässer zu bestreiten? — Über alles diess bin ich vielleicht im Stande Ihnen genügende Aufklärung zu geben.

Wenn die hiesige Bevölkerung den ganzen Weinbau verrichten sollte, so würde es allerdings misslich um die Cultur der Rebe aussehen, die Natur derselben ist glücklicher Weise von der Art, dass sie nur dann Pflege fordert, wann die jedoch übrigen ökonomischen und Feldarbeiten entweder noch nicht vorgenommen werden können (z. B. wegen noch gefrorenen Boden im Frühjahre), oder schon grösstentheils beendigt sind; in Jahreszeiten also, wo es viele müssige Hände gibt, daher die Einwanderung und Hülfeleistung ausser dem *Zempliner* Comitате nicht nur aus dem angränzenden *Bodrog-köz* und den Nachbar - Gespanschaften von *Szabolcs*, *Szathmár*, *Aba-újvár*, *Unghvár* und *Borsod*, sondern auch denen entfernten *Beregher*, *Sároser*, *Zipser* und *Liptauer* Comitaten, ja selbst aus den Gallizischen

mit Ungarn gränzenden *Duklaer*, *Jaszloer*, *Szanoker*, *Zamborer*, *Sandetzer* und *Wislenitzer* Kreisen. Schon mit Ende März beginnt die Einwanderung aus vorerwähnten Gegenden, und um die Mitte Aprils ist das Zuströmen der Arbeitslustigen kraftvollen Fremden am stärksten. Die meisten haben ihre bekannten Winzer, wo sie sich gewöhnlich einmieten, und so lange in Arbeit bleiben, bis die Ernte beginnt, wo dann alles der Heimath zueilt. Ist diese beendet, und die herbstliche Aussaat besorgt, so zieht alles haufenweise wieder in die Weinlese, nach deren Beendigung jeder mit einem kleinen ersparten Süm্মchen wieder nach Hause geht.

Diese Art von Wechselarbeit erhält sich schon seit Jahrhunderten, und nur auf vorbeschriebenem Wege ist es möglich, diesen ungeheuren Weinbau zu betreiben. Viele Herrschaften und grosse Pflanzler lassen überdiess ihre Weingärten durch Unterthanen aus der *Magura* und *Krajne* (Gegenden die mit Gallizien gränzen) bebauen; allein diese Bearbeitung mag wohl die wenig kostspieligste, aber nicht die zweckmässigste seyn; denn erstens weiss man schon wie Frohnarbeiten geleistet werden, zweytens finden sich unter der Menge viele des Weinbaues völlig unkundige Menschen, die bey aller Aufmerksamkeit des Winzers mehr schaden, als nützen, und endlich drittens, geschieht die ganze Arbeit ohne Theilnahme, mit aller Sorglosigkeit, besonders werden beym Hauen die Wurzeln einer Menge Weinstöcke theils beschädigt, zum Theil auch ganz entzwey gehauen. Der Schade ist dann erst in der Folge sichtbar.

Die Frage also, wie dieser unermessliche Weinbau durch Menschenhände betrieben werden könne, da die meisten der genannten Gespanschaften ebenfalls vielen Wein pflanzen, glaube ich genügend beantwortet zu haben. Nun bleibt mir noch die Aufklärung über jene Summen übrig, die zur Bearbeitung dieser Weinberge, dann der Weinlese und den Ankauf der jährlich erforderlichen neuen Fässer nothwendig sind.

Nach Galletti hat Ungarn 900,000 Joche mit Wein bepflanzten Boden, nun enthält die *Hegyallya* oder das *Tokayer* Weingebirge einen Flächenraum von ungefähr 14 geographischen Quadrat - Meilen. Ziehen wir davon zwey Drittheile für Wald, Ackerland, Wiesen, Gärten etc. ab, so bleiben noch  $4\frac{2}{3}$  Quadrat - Meilen, oder 74,666 Joche Weinland. Bey aller Mühe, die ich mir gab, hierüber genau unterrichtet zu werden, blieb doch mein Wunsch unerfüllt, zum Theil unbefriediget. Ich bin daher gezwungen, einen eigenen Masstab zu wählen, und nach diesen zu calculiren. Im Jahre 1798 schätzte man den Total - Ertrag der *Hegyallyaer* Gebirgsweine auf 83,000 Fässer, oder was gleichviel ist auf 249,090 Eimer.

Diese Angabe scheint mir im Durchschnitt indessen zu geringe, und ich werde nicht irren, wann ich sämmtlich mit Wein bepflanztes Land der *Hegyallya* auf 70,000 Joche, das Product aber à 6 Eimer pr. Joch zu 420,000 Eimer anschlage. Aus meinen eigenen Rechnungen ergibt sich das Resultat, dass der Arbeitslohn, die Lesekosten und der Preis

des Fasses im 6jährigen Durchschnitt mich noch immer auf 3 Gulden C. M. der Eimer zu stehen kam, daher der Aufwand für die *Hegyallyaer* Weingebirge, und die Summe des jährlich daselbst circulirenden Geldes auf 1,260,000 Gulden C. M. angenommen werden könnte.

Bey günstigeren Zeiten konnte der Pflanze 1 Gulden Gewinn bey jedem Eimer rechnen, und dadurch würde die Bilanz mit 420,000 Gulden Activ zum Vortheil des gesamt Erzeugnisses stehen. Jetzt hingegen ist der arme Bauer froh, sein 3 Eimer Fässchen um 7—8 fl. los zu werden, und nur Weine aus Hauptgebirgen können auf den Preis von 12 fl. pr. Fass und darüber halten.

Der Trockenbeeren habe ich bis jetzt noch nicht erwähnt, weil diese in der Bilanz nicht füglich angeführt werden können, denn sie sind nicht das Product jedes Jahres, zum Theil werden sie von dem Pflanze als Zinsen für den Capital-Fond seines Weingartens gehalten.

Wenn eine richtige Schätzung der oben erwähnten 70,000 Joch Weinland vorgenommen, und freyes sowohl als zehentpflichtiges zu 50 fl. C. M. pr. Joch im Durchschnitte berechnet würde, so käme ein Capital-Werth von 3 1/2 Million heraus, dessen Zinsen à 6 prC. 210,000 Gulden jährlich betragen möchten; dazu die jährlichen Arbeitskosten von einer Million 260,000 fl., so würde sich ein Gesamtbetrag in der Bilanz von 1,470,000 fl. ergeben. Nehmen wir dagegen den jedesmahligen jährlichen Weinertrag von 420,000 Eimer, und den Werth, oder dessen Durchschnittspreis à 4 fl. pr. Eimer an, so ergibt

sich die Summe von 1,680,000 Gulden, wozu nun billig auch der Werth von circa 30,000 Butten Trockenbeeren, zu 5 fl. die Butte, folglich 150,000 fl., gerechnet werden müsste. Beyde Summen würden daher mit 1,830,000 fl. in der Bilanz activ stehen, und einen jährlichen Avanzo von 360,000 fl. ausweisen.

Sollten bey dieser Berechnung einige Fehler unterlaufen, wie es leicht möglich wäre, sollte ich mich hier oder dort geirrt haben, so bitte um Ihre Nachsicht. Bey dem gänzlichen Mangel aller hierzu erforderlichen Data und Notitzen, war ich stets darauf bedacht, lieber weniger als zuviel zu sagen. Ich nahm meine vieljährige Erfahrung und genaue Kenntniss der *Hegyallya* zu Hülfe, ich habe mir bekannte *Territorien*, mit unbekanntem von gleicher Grösse verglichen, und die hier angeführten Resultate erhalten. Ich gestehe z. B. Frey, dass ich den Capitalwerth der *Hegyallya* à 3 1/2 Million, und das Joch bepflanztes Weinland à 50 fl. C. M. zu niedrig angeschlagen habe, denn ich selbst habe 400 fl. und darüber für ein Joch gut gelegenen, dazu noch in schlechten Zustande befindlichen Weingarten bezahlt, und hätte ich nach diesem Maassstab calculirt, so würde leicht ein Capitalwerth von 10 1/2 bis 14 Millionen entstanden seyn, zugleich aber auch in der Bilanz-Rechnung ein jährliches Deficit von einer halben Million sich ergeben haben.

Meines Wissens kenne ich bis jetzt Niemanden, der den Capitalwerth der *Hegyallya* gründlich ausgemittelt, die Zinsen desselben mit dem Ertrag gehörig billanzirt, und auf diese Art jedem Besitzer eine wünschenswerthe Kenntniss seines Eigenthumes und dessen eigentlichen Werthes verschafft hätte. Hier

geschieht bey dem Kaufe eines Weingartens weder von der Quadrat - Klafter noch dem Joche Erwähnung; die Größe wird ledig nach der Zahl von Hauern bestimmt, (wie unrichtig diess ist, wird Jedermann einleichten) und dann die Nachbarschaften nach allen vier Weltgegenden im Kaufbriefe angeführt. Im vorliegenden Falle, wo Gutes und Schlechtes zu einer Masse geknetet wird, wo kein sicherer Maassstab für das Ganze zu finden ist, wird man vielleicht meine Berechnung so lange gelten lassen, bis Jemand hierüber richtiger und gründlichere Resultate zu liefern im Stande seyn dürfte.

Es gibt freye Weingärten, die gar keiner Abgabe unterworfen sind, und aus alten Schenkungen der Könige herrühren, oder von denen Grundherrschaften, zufolge allerley Verträge freygesprochen wurden. — Dann gibt es Zehentpflichtige, die den neunten Theil des Erzeugnisses, entweder in Natura an den Grundherren entrichten, oder nach vorläufiger Schätzung, und einen sechsjährigen Diametral - Calcul, dieses Neuntheil im Gelde reluiren, wobey die halbe Maass Most mit 4 kr. C. M. gewöhnlich angeschlagen wird; — oder aber endlich ein zwischen dem Grundherrschaften und den Pflanzern stipulirter Pacht von letztern an ersteren jährlich entrichtet. Derley Verträge werden gewöhnlich auf 6, manchemahl auch auf 12 Jahre geschlossen; die Schätzungen selbst geschehen durch herbegeholtte Fremde, erfahrene und beedete Weinwirthe, mit Zuziehung der Ortsbehörden, wodurch die Grundherrschaft jedes Vorwurfs von Partheilichkeit überhoben, der Pflanzler aber zufrieden gestellt wird.

Wenn der Nieder-Ungar, Ofner und Österreicher sein Weinland nach Pfunden und Vierteln berechnet, und für jedes einen nach Lage und Verhältniss classificirten, auf Gebrauch oder Schätzung beruhenden, und darnach bestimmten Werth anzugeben vermag, so ist hier nichts in der Art zu finden. Den Werth eines *Hegyallyaer* Weingartens bestimmt vorzüglich seine Lage, die Nähe oder Entfernung vom Orte, hinsichtlich des Düngers, welcher in die Weite sehr kostspielig wird, der mehr oder minder bequeme Zugang zu demselben, seine nach Hauern bestimmte Grösse, der Grad von Cultur, die edle und unedle Reben-Sorte, mit der er bepflanzt ist, und endlich der Umstand, ob er frey oder zehentpflichtig sey, wobey letzterer gegen den freyen bey gleichen Verhältnissen kaum den halben Werth hat. Übrigens gibt es beym Kauf und Verkauf noch eine Menge Förmlichkeiten, besonders bey freyen Weingärten, welche als adeliches Gut nur noch vorläufiger in einer General-Versammlung des Comitats geschehener öffentlichen Bekanntmachung der Verkaufs-Acte veräussert werden dürfen. Das Gesetz hat nach der Nähe oder Ferne der vielleicht contradicirenden Verwandten 15—45 Tage dazu bestimmt, nach Verlauf welcher die Übergabe geschehen kann, und kein Widerspruch gültig ist. Bey Zehentpflichtigen sind nachbarliche Verkaufsrechte im gesetzmässigen Gebrauch.

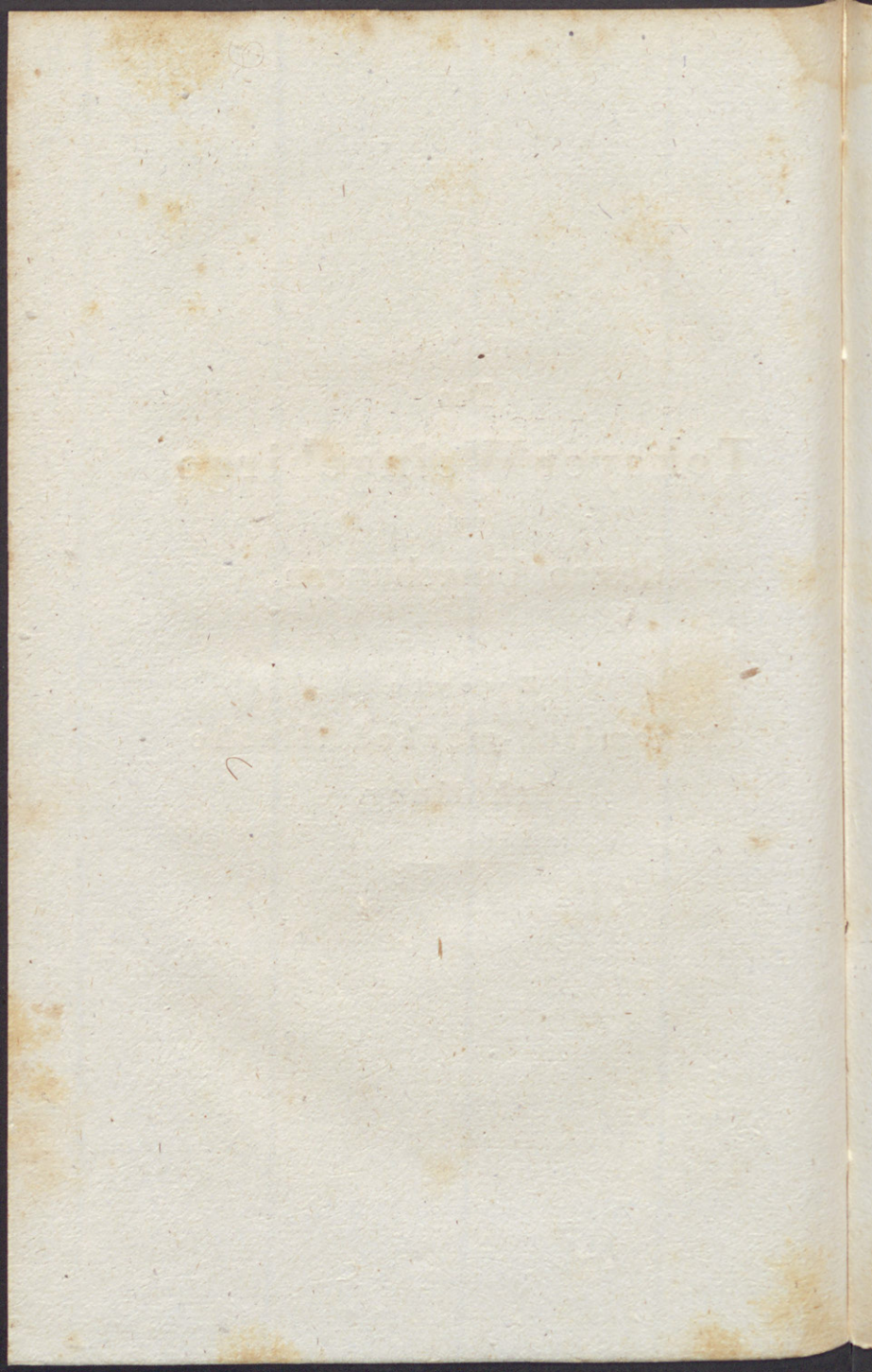
Aus allen dem geht hervor, dass ein, wenn auch nicht genauer, doch auf einem alle Verhältnisse berücksichtigenden Wege zu berechnender Capitalwerth sämmtlicher *Tokayer* Gebirgs-Weingärten, immer eine sehr schwierige Aufgabe bleiben dürfte.

Das  
Tokayer Weingebirge  
und  
dessen Umgebungen.

---

Zweyte  
ökonomisch-merkantilische  
Abtheilung.

---



## 17<sup>tes</sup> Capitel.

Das Ökonomische des *Hegyallyaer* Weinbaues etc.

Das Öconomische des *Hegyallyaer* Weinbaues ist jetzt an der Reihe, von uns untersucht und betrachtet zu werden. Ehe wir uns jedoch damit befassen, scheint es mir nothwendig zu seyn, alle jene Trauben-Sorten kennen zu lernen, die gegenwärtig vorzüglich cultivirt, und zu den edlen gezählt werden. Bey Ankunft der Magyaren fanden diese die Rebe schon gepflanzt, wahrscheinlich durch Römer, die im dritten Jahrhunderte nach Christus den Weinbau in *Sirmien* gründeten, und von dort nach *Pannonien* verpflanzten. Die noch jetzt vorfindigen rothen Trauben-Gattungen, darunter die Purpur-Traube jetzt *Rózsás* genannt, scheinen die einzigen gewesen zu seyn. Im dreyzehnten und folgenden Jahrhunderte sind die weissen Trauben-Sorten dazu gekommen. Über ihre theils bekannte, theils muthmassliche Abstammung habe ich mich bereits früher erklärt, nur wollen wir sie jetzt genauer und ihrem Geschlechte nach kennen lernen.

Die in der *Hegyallya* am meisten geschätzte Traube ist die *Formint*. Sie ist sehr tragbar, gibt

süssen, vorzüglich geistigen Wein, erträgt jede Witterung am leichtesten, erzeugt die besten Trockenbeeren und wächst üppig im liebgewonnenen Boden. Sie ist, wie es der Name schon darthut, italischen Ursprungs; diese Traube hat eine Menge Abarten, denen der Stempel des Geschlechts der *Formints* im gleichgebildeten Blatte, Rebenrinde, Entfernung der Fruchtaugen, Blüthe, Stängel und Geschmacke des Weines aufgedrückt ist. Die vorzüglichsten dieser Abarten sind: der blasse *Formint*, der glänzende und der Vogel-*Formint*, *Madárkás* genannt, seiner Süsse wegen eine Liebesspeise der Vögel.

Die zweyte edle Traube ist das vielfältige Geschlecht der *Gohér*, Griechischen oder eigentlich Malvasiatischen Ursprungs. Alles ist an dieser Traube zart, das Blatt blass-grün, die Rebe fein, sehr biegsam und grün-gelb, die Blüthe wohlriechend, der Stängel dünne und lang, die Beeren wie ein hängender Tropfen gebildet, vom süssesten und würzigsten Geschmacke. Diese Traube reifet sehr früh, und ist im Monath Juli schon essbar; der Stock trägt aber selten und nie in Menge. Sie bedarf sehr günstige Witterung vom Frühjahre bis zum Spätherbste, denn nur so hält sie bis zur Lese aus. Ist dieses der Fall, so kann der Wein dieser Traube wahrer Malvasier genannt werden. Aus vorerwähnten Ursachen wird sie nicht häufig propagirt, hat aber immer ihre Verehrer, die sie mit Vergnügen und Vorliebe pflanzen und pflegen.

Die weisse Traube, *Fejér-szöllő*, ist diejenige, deren Rebe nächst der *Formint* am meisten gepflanzt

wird, sie ist Französischen Ursprungs, oder die eigentliche Traube der Champagne. Sie setzt häufig an, und der Boden ist ihr besonders zuträglich, daher die Rebe auch sehr stark, gesund und zur Vermehrung geeignet ist. Der Wein dieser Traube würde bey völliger Absonderung dem besten moussirenden Champagner gleich kommen, so aber mit andern vermischt, gibt sie dem Weine viele Lieblichkeit, Süsse, und eine reine lichte Farbe. Häufiger Genuss derselben ist abführend, auch sagt man, sie sey ein bewährtes Mittel wider Verhärtungen im Unterleibe. Es gibt mehrere Abarten derselben, worunter die bekanntesten sind: die Jungfrauen-Traube; *Leány-szölő*, die weisse Perle, *Gyöngy-fejér*, die Königs-Süsse, *Király-édes*, und die weisse weinige, *Fejér-boros* etc. Übrigens erzeugt dieses ganze Geschlecht wenige und unansehnliche Trockenbeere.

Die sogenannte *Ballafant* - Traube hat sehr viel Süsse und Aroma; gibt besonders schöne und grosse Trockenbeere, und ist ein Liebling der hiesigen Winzer. Die stärksten Herbstfröste schaden ihr nicht, sie wird im Gegentheile immer schöner, und so durchsichtig, dass man die Körner in der Beere genau sehen kann. Es gibt ebenfalls mehrere Abarten.

Die *Hárs-levelü*, oder lindenblättrige Traube, ist eine sehr edle Sorte. Beygemischt ertheilt sie dem Weine jene, besonders von Pohlen sehr geschätzte Würzigkeit, macht ihn feuerig, und ist ein Schosskind des mehr gebildeten einheimischen Pflanzers. Viele halten sie für eine Abart der Muskateller-Traube. Ich finde weder im Blatte, noch an der Rinde, noch

im Stängel und Blüthe, nur bloss im Geruche einige Ähnlichkeit, und auch dieser verliert sich mit der Zeit. Die Trockenbeere von dieser Traube ist vorzüglich gut, und die Essenz könnte füglich flüssiges Gold genannt werden. Der Ungar sagt *Arany-csep*.

Die letzte endlich ist die ächte Muskateller-Traube. Sie ist Asiatischen Ursprungs, und ihre Heimath Persepolis. Noch jetzt werden unferne den Ruinen dieser einst herrlichen Stadt zu Schiras die vortrefflichsten Weine aus dieser Traube gepresst. Sie vereinigt alle Wohlgerüche, die etwas eigenes haben, und meines Erachtens mit nichts verglichen werden können. Grosse Pflanzler, die überflüssiges Weinland besitzen, pflegen ganze Strecken abgesondert mit der Rebe dieser Traube zu bepflanzen, und erzeugen daraus den so hochgeachteten Muskateller Tokayer-Ausbruch.

Dies sind die edlen Trauben-Sorten, deren Reben in der *Hegyallya* in allen Weingärten erster Classe gepflanzt werden. Ich habe nur das Geschlecht derselben angeführt, weil es zu weit führen würde, jede Abart davon besonders zu beschreiben, nur soviel muss ich noch sagen, dass alle diese Abarten ebenfalls von edler Gattung sind.

Die gemeine oder unedle Sorte hat ebenfalls ein weites Gebieth, wird jedoch unter der allgemeinen Benennung *Polyhos* begriffen und verstanden. Der gemeine Pflanzler pflegt sie mit Liebe und Vorzug, denn ihm ist nicht um die Güte, sondern Menge des Weines zu thun, und da der Weinstock aller dieser Traubengattungen gegen ungünstige Witte-

rung wenig empfindlich ist, in niederen Gegenden besonders üppig wächst, überreiche Früchte trägt, folglich viel Wein gibt, so ist die Anhänglichkeit des gemeinen Mannes an diese Traubensorten begreiflich. Wo man auf Güte des Weines hält, werden sie unnachsichtlich verwiesen, und durch edlere ersetzt. Die Trockenbeeren dieser Trauben sind nur in sehr guten Jahrgängen zu finden, können aber nie in Hinsicht der Güte, besonders aber der Essenze mit denen vorerwähnten verglichen werden.

Endlich gibt es noch einige Geschlechter, bloss zum Verspeisen dienlicher sehr angenehmer und wohl-schmeckender Trauben, darunter vorzüglich die Geisstutte, *Kecske-csecsü*, das Ochsenauge, *Ökör-szem*, die Petersilieblättrige oder Wälsche, *Olasz-szölv*, die Gebogene, *Görbe-szölv*, und die Bulgarische, *Bogár-Szölv*, vorzüglich beliebt sind. Diese Trauben, vor den späten Herbst-Früsten abgenommen, lassen sich an luftigen trockenen Orten bis ins Frühjahr sehr gut conserviren. Sie sind von besonderer Grösse, die Beeren manchmahl von der Grösse einer Pflaume, fleischig und würzig, zum Moste wenig, zur Trockenbeere gar nicht geeignet.

Der Wein wird da, wo es auf Anlegung eines ganz neuen Weinberges abgesehen ist, auf zweyerley Art gepflanzt: durch Rebensetzlinge, oder durch alte Stücke. In beyden Fällen muss der Boden von altem Gestrüppe, Wurzeln und Grase vollkommen gereinigt werden. Sodann werden in erster Art im Spätherbste der Länge nach 4 Fuss von einander abstehende 1 Fuss breite, und 2 Fuss tiefe Gräben, so viel möglich in gerader Linie gezogen, und die

ausgegrabene Erde zu beyden Seiten des Grabens aufgehäuft. So bleibt alles über dem Winter liegen, nur dass in dieser Jahreszeit die erforderliche Quantität Dünger am Fusse, oder auf die Höhe des neuen Weinberges angefahren werden muss, damit selber im Frühjahre sogleich zur Hand sey. So wie nun in dieser Zeit der Weinstock beschnitten wird, werden die besten und gesündesten Reben genommen, und mit dem dickern Ende 1 Fuss weit von einander in die Grube gepflanzt, mit Erde bedeckt, und eine Spanne hoch mit Dünger belegt; und endlich so mit Erde umhäuft, dass auch die Spitze der Rebe damit bedeckt werde. Dieses geschieht desshalb, damit das sehr zarte und äusserst empfindliche treibende Auge vor den Wirkungen kalter Nächte, brennender Tageshitze, so wie gegen möglich späte Fröste, und anderes Ungemach geschützt bleibe.

Da nicht jeder Setzling bekleibt, so schätzt man sich glücklich, wenn bey der günstigsten Witterung auch nur die Hälfte derselben Wurzeln schlägt. Dasselbe Jahr ist keine weitere Arbeit nothwendig, als dass man den Boden durch dreymahliges Stürzen grasfrey erhält. Das zweyte Jahr wird der schon Wurzeln habende Setzling vorsichtig der Erde entkleidet, bekommt ein Pfählchen, wird angebunden, und der Boden während des dreymahligen Hauens ringsum geebnet, und alles Aufkeimen des stark wuchernenden Grases möglichst unterdrückt. Im Herbst endlich werden die jungen Weinstöcke (denn jetzt können sie schon so genannt werden) wieder bis zum ersten treibenden Auge, und wo möglich auch höher

mit Erde bedeckt, und auf diese Art gegen verheerende strenge Kälte geschützt.

Im dritten Jahre endlich sind schon viele dieser jungen Stücke zur Propagation tauglich, und werden nach hiesigem Ausdrucke entweder homlitirt, oder wie gewöhnlich beschnitten, und der neue Weinberg tritt schon in die Reihe der alten, und wird wie diese gleichförmig bearbeitet. Auch hält der erwartungsvolle Pflanzer schon eine kleine Lese, und mancher Homlitás prangt bereits mit einem goldenen Träubchen. Nach und nach werden alle aus Reben-Setzlingen gebildeten Weinstücke homlitirt, und dann erst ist die Pflanzung vollständig und beendigt.

Um meine geneigten Leser, besonders jene im Auslande, wegen des technischen Ausdruckes *homlitiren* und seiner Bedeutung nicht im Zweifel zu lassen, will ich mich darüber sogleich deutlich erklären, um so mehr, da dieses Wort noch häufig vorkommen dürfte, und jedermann seine Bedeutung vollkommen kennen wird.

Die Vermehrung des Weinstockes durch alte mit gesunden Reben versehene Weinstücke, und die Verfahrensart dabey heisst homlitiren. Schon beym Beschneiden der Weinstücke wird genau darauf gesehen, dass jene die zur Vermehrung oder Homlitirung bestimmt sind, ihrer Reben nicht beraubt werden, denn durch die am Stocke sitzenden Reben geschieht eigentlich die Propagation. Kömmt nun die Zeit, wo das Auge zu treiben anfängt, so wird dicht am alten Stocke eine Knie tiefe Grube gemacht, die nach der Zahl der Reben am zu versenkenden alten Stocke, 2, 3 oder viereckig, und so weit seyn muss, dass die

neuen Stücke wenigstens 1 1/2 Fuss weit von einander entfernt stehen müssen. Ist nun die Grube fertig, so wird der alte Mutterstock in diese versenkt, und auf den Boden niedergelegt, doch so, dass die Wurzel desselben nicht beschädigt, oder vielleicht gar gebrochen werde. Ist dieses geschehen, so werden die Reben nach dem für sie bestimmten Standpunct ausgebogen, mit Pfälchen versehen, angebunden, und kommen mit 5—6 Augen ausserhalb der Erde zu stehen. Die Grube selbst wird erst mit einer Schichte Erde, eine Spanne hoch, dann mit einer von Dünger belegt, und endlich vollends mit Erde angefüllt, und die Arbeit ist vollendet. \*)

Diese Vermehrungsart der Weinstücke durchs Homliten ist hier die gewöhnliche und zugleich die sicherste. Der alte Mutterstock nährt mit seinem Saft die jungen Stücke; diese haben Zeit Wurzeln zu schlagen, bleiben bey vorsichtiger Behandlung selten aus, und gewähren dem Pflanze schon im ersten Jahre eine ergiebige Lese, da die Fruchtkeime bereits in den verhomliteten Reben enthalten waren, und daher, vorausgesetzt, dass ihnen auch das ganze Jahr die Witterung günstig war, Früchte trugen. Im zweiten Jahre dagegen kann man sich an den vorjährigen homliteten Stücken keines reichlichen Segens erfreuen, bis sie nicht noch um ein oder zwey Jahre später in die verjüngte Reihe der alten Stücke eintreten. Die

\*) Bis hierher hat Herr Joseph Mohl vorliegendes Werkchen bearbeitet. — Er ward am 29. May 1825 nur zu früh aus den Armen seiner geliebten Familie in ein besseres und seligeres Leben abgerufen. — Herr A. G. Lasz gallner, Handelsmann in Caschau, übernahm aus Gefälligkeit die Vollendung dieses Werkchens.

auf diesem Wege erhaltenen jungen Stücke werden bis ins dritte Jahr ein-, zwey- und dreyjährige Homlitás genannt.

Die Anpflanzung eines ganz neuen Weinlandes durch alte Stücke geschieht auf die hier beschriebene Art, nur mit dem Unterschiede, dass die alten Stücke sammt der Wurzel ausgegraben in die Grube versenkt, und nur die Reben derselben zu neuen Stücken homlitirt werden. Im Deutschen nennt man diese Arbeit das Grubnen; ich glaube es würde die Benennung das Versenken ein passenderer Name dafür seyn. Im Ganzen ist aber durch diese Arbeit wenig gewonnen, da sie nicht nur sehr kostspielig ist, sondern auch oft missrätlich. Überdiess ist es nicht einmal eine Vermehrung der Stücke, sondern nur eine Auswanderung von einem Weingarten in den andern, und da hier zu Lande die Weinstücke besonders der guten, vermehrungswürdigen Gattungen nicht wild wachsen, sondern schon ihren Eigenthümer haben, der sie ungern entbehrt, so sind sie selten, und nicht in hinreichender Menge zu haben, um ganze Pflanzungen davon anlegen zu können. Man bedient sich daher dieses Mittels grösstentheils nur bey einzelnen ausgezeichneten Stücken, und bevölkert ganz neue Anlagen durch Setzlinge. Noch eine andere leichtere und sichere Art, einzelne ausgezeichnete Gattungen zu übersiedeln besteht darin, wenn neben dem edlen Stocke ein Korb von Weidenruthen eingegraben, und eine gesunde Rebe auf die gewöhnliche Art in diesen mit Dung und Erde angefüllten Korb verhomlitet, dann nach Jahresfrist von dem Mutterstocke

---

abgeschnitten, und sammt dem Korb an die gewünschte Stelle versetzt wird. Bey Vermehrung der Stücke ist zugleich der Ort ihrer Veredlung zu erwähnen, und diess geschieht durch das Pfropfen (*óltani*), auf dieselbe Weise wie bey Bäumen. Der Kopf des alten minder edeln Stockes wird abgesägt, und in den Stumpf eine 4 bis 5 Zoll lange Rebe von edler Gattung gepropft. Hierzu finden sich in der *Hegyallya* einzelne Pflanzer, die damit vorzüglich gut umzugehen wissen. Diese pflegen eine bestimmte Zahl Pfropfer vertragsweise zu übernehmen, müssen zugleich auch das ganze Jahr hindurch deren Pflege besorgen, und nur jene Pfropfer, welche um die Zeit der Weinlese frisch, und den Sommer hindurch nicht zu Grunde gegangen sind, werden bezahlt.

---

---

---

## 18<sup>tes</sup> Capitel.

---

Eigentliche Cultur der Rebe. — Das Zudecken. — Winterarbeiten verschiedener Art. — Földelni aus Helderlöchern und aus offenen Gruben.

Von der Anpflanzung neuer Weingelände wollen wir nun zu der eigentlichen Cultur der Rebe übergehen, und da ich mit der ersten Frühjahrsarbeit, dem Aufdecken des Weinstockes beginne, so muss nothwendig diesem das Zudecken vorangegangen seyn, und dieses ist also die letzte Arbeit, welche gleich nach vollbrachter Weinlese erfolgt, und nun darin besteht, dass der Knoten oder Kopf des Weinstockes, aus welchen die Reben hervorkommen, in Gestalt eines Maulwurfshügels ganz mit Erde bedeckt wird, um diesen gegen starke Kälte zu schützen. Es wird daher hiermit nach vollbrachter Lese nach Möglichkeit geeilt, bevor eingetretene Kälte oder Schnee diese Arbeit unmöglich macht. Indessen, so sehr dieses Zudecken durch den Gebrauch für nothwendig erachtet wird, so gibt es doch Einige, welche die kaum einen Zoll hoch über den Kopf des Weinstockes liegende Erde für ein zu geringes Schutz-

mittel gegen grosse Kälte, und das Zudecken des Weinstockes daher für überflüssig halten, zumahl da durch das Schwanken der Reben im Winde auch diese wenige Erde grösstentheils herabgebeutelt wird. Ja Einige wollen sogar der unzugedeckten Rebe grössere Fruchtbarkeit zuschreiben, doch halte ich hier den Gebrauch und die Erfahrung vieljähriger Pflanzler als competente Richter, dass in jedem Falle durch das Zudecken die Dauer des Stockes befördert, und durch das auf das Zudecken nothwendig erfolgende Aufdecken des Weinstockes die Arbeit und Unkosten der sogenannten ersten Hau bedeutend vermindert werden.

Der Winter ist vor der Thür. Zwar will man den Söhnen Pannoniens Faulheit vorwerfen, welches doch nur immer Beweis des gesegneten Landes wäre, welches ihren Bedarf auch ohne bedeutende Anstrengungen hervorbringt. Doch anders verhält es sich mit den fleissigen Bewohnern der *Hegyallya*. Obgleich man auch diese mit ihren *Veresgyör* (einer Art hölzernen Weinflasche), fleissig den gewöhnlich vom Ort entlegenen Kellern zueilen sieht, so finden sich doch immer im Weingebirge auch in der Winterszeit oft ziemlich bedeutende Arbeiten. Diess ist nämlich die Jahreszeit, in welcher verschiedene Ausrottungen geschehen, wüste Flecke urbar gemacht, Wasser-Abzugsgräben gezogen, die durch das häufige Umgraben an die Oberfläche heraufgekommenen Steine gesammelt, aus den Weingärten herausgetragen, oder wenn diess zu beschwerlich ist, auch nur in Haufen an der Gränze aufgeschichtet werden. Am zweckmäs-

sigsten werden sie zu den hier sogenannten *Garádics* verwendet. Diess ist eine Art von Terrassen, die in den steiler gelegenen Weingebirgen thentbehrlich sind, weil ohne diese durch heftige Regengüsse, die durch die häufige Bearbeitung ohnehin locker gemachte Erde alljährlich herabgeschwemmt werden würde. In Tokay selbst vertritt jeder starke Platzregen (*Zápor-esső*) die Stelle eines Wolkenbruchs; da bey der grossen Steilheit des Gebirges das Wasser oft über 2 bis 3 Schuh hoch durch die Gasse strömt, Granitmassen von 2 bis 3000 Pf. bis mitten in die Stadt wälzt, und nicht selten sogar Wägen sammt den Pferden von der schmalen Strasse am Bodrog-Flusse in den Strom herabstürzt. Es gibt Weingebirge, die aus der Ferne wie eine einzige Mauer sich darstellen, da in manchen sich 10 bis 20 Terrassen durch Mauern, oder *Garádics* (Treppen) unterstützt, über einander thürmen. Die Unterhaltung derselben ist freylich kostspielig, der Weingarten verliert dadurch an seinem Areal-Grund, der statt der Mauern mit Reben bepflanzt seyn konnte, und daher auch an seinem Werthe. Doch Mutter Natur wusste auch hier wieder das Gleichgewicht herzustellen, da gewöhnlich die Weine aus solchen Gebirgen von edlerer Sorte sind, auch seltener dem Erfrieren unterliegen, wie es in der Fläche häufig der Fall ist.

Die bis jetzt beschriebenen Winterarbeiten erstrecken sich weniger auf die eigentliche Cultur des Weinstockes selbst, als auf die Arondirung des Gebirges. Desto wesentlicher für ersteren ist folgendes Hauptgeschäft der Wintermonathe, welches man

in der hiesigen Mundart *Földelni* nennt. Wenn nämlich durch Regengüsse, u. d. g. die Wurzel und der aus der Erde emporragende Stumpf des Weinstockes schon zu sehr von Erde entblüsst ist, so ist es ein unabweichbares Geschäft, ihn wieder damit zu umschütten. Bey dieser Gelegenheit liesse sich freylich gar manchemahl das Erdreich verbessern, wenn man nur solche Erde herbeychaffen würde, wie es der in demselben Grunde stehende Weinstock vorzüglich liebt. Allein hier ist alles urbar gemacht, das Herbeychaffen der Erde aus entfernteren Gegenden zu kostspielig, und das Hinauftragen in die steilen Weinberge zu beschwerlich. Gottlob, wir leben in gesegneten Gefilden als der Schweizer, der häufig seinen nothdürftigsten Lebensunterhalt nur dort ernten kann, wo er den fruchttragenden Boden im Schweisse seines Angesichtes auf seinen steilen Klippen erst selbst erschaffen muss. Hier macht man es sich bequemer; man grabt im Weingarten selbst einen oder mehrere Keller, und umschüttet mit dem daraus gewonnenen Erdreiche die davon entblüsstn Stücke, verbaut wieder das Mundloch des Kellers, verhomlitet den Platz, und Niemand ahndet, dass sich solche unterirdische leere Räume unter seinen Füßen kreuzen. Freylich geschieht es nicht selten, dass solche Keller, wenn sie zu flach gegraben sind, auch einstürzen, so wie sie auch diesen Nachtheil entwickeln, dass sich die Feuchtigkeiten darin versenken, und in trockenem Jahren der nöthige Nahrungsstoff dem Weinstocke entzogen wird.

Ich habe daher aus eigener Erfahrung noch ein

---

anderes Mittel erprobt, wodurch nicht nur von Zeit zu Zeit, die zum *Földelni* erforderliche hinlängliche Erde gewonnen, sondern auch den Verwüstungen starker Regengüsse einigermassen ein Damm entgegen gesetzt wird; wenn man nämlich sieht, woher nach der Lage des Gebirges zu häufiges Regenwasser seinen Abzug nimmt, so gräbt man in derselben Richtung mehrere offene Gruben 2 bis 4 Kubik-Klafter gross, deren ausgegrabenes Erdreich zum Umschütten der Weinstücke verbraucht wird. Werden diese mit der Zeit durch starke Regengüsse wieder davon entblüsst, und die Erde weggeschwemmt, so geht diese nicht verloren, oder vergräbt die tiefer stehenden Stücke, sondern sammet sich wieder in jenen Gruben, und kann zum zweiten und zehnten Mahle wieder zum *Földelni* verwendet werden. Überdiess wird durch diese Gruben das schnelle Herabschüssen des Wassers gehemmt, da eine Grube nach der andern sich erst damit anfüllt, und das herabströmende Regenwasser daher die Kraft verliert, die Weinstücke bis auf die Wurzel oder sogenannte Mutter auszuwaschen, oder allzutiefe Einschnitte in den Weingarten zu machen, und ich kann nach Localumständen des Weingartens diese Verfahrensart als erprobt anempfehlen.

---

## 19<sup>tes</sup> Capitel.

Sommerarbeiten. 1) Aufdecken. — 2) Beschneiden. — 3) Homliten. — 4) Erste Behauung. — 5) Pflöckeschlagen. — 6) Das Binden.

### 1) Aufdecken.

**W**as zugedeckt war muss aufgedeckt werden. Denn auf das A folgt das B, diess ist die Ordnung im A B C.

Der Weinstock wird nämlich seiner winterlichen Erdhülle um die Mitte des Monaths März, wenn es anfängt warm zu werden, entkleidet, und bey dieser Gelegenheit überdiess von allen wilden Wurzeln etc., am Holze gereinigt. Dieses Zu- und Aufdecken, nebenbey sey es gesagt, ist für den Weinstock auch in anderer Hinsicht sehr nützlich; die Erde nämlich wird im Spätherbste und im Frühjahre umlockert. Im ersten Falle wird dadurch das bis zur Lese emporgewachsene Gras vertilgt, im Letztern aber das frühe Keimen desselben verhindert. — Diess ist also die erste Arbeit im Frühjahre.

### 2) Das Beschneiden des Weinstockes.

Die Zweite folgt unmittelbar darauf, und ist Das Beschneiden des Weinstockes zu Ende

des Monats März und Anfangs April. Dieses geschieht wenn die vorjährigen sämmtlichen Reben dicht am Knoten, oder ein Auge hoch über demselben weggeschnitten werden. Diese Arbeit erfordert alle Aufmerksamkeit und Umsicht des Winzers. Geschieht das Beschneiden zu früh, und folgen noch starke Fröste, so springt die Rebe unterhalb des Schnittes, das zum Keimen der jungen Rebe bestimmte Auge wird vernichtet, und der Weinstock treibt aus dem Knoten oder Halse neue Reben, die weder so kräftig noch so fruchttragend sind, als jene gewesen wären. Wird dagegen der Weinstock zu spät beschnitten, so geht eine Menge der schon in der Rebe befindlichen Säfte bey dem Abschneiden derselben verloren, die man in zahlreichen Thränen daraus hervordringen sieht. Der Weinstock weint, und hat Ursache dazu; denn die Wirkung bey verspäteter Beschneidung der Reben ist verminderter Traubenreichthum, oder eine schlechte Lese. Beyde Unfälle können nur durch Beobachtung passender Witterung vermieden werden. Wenn es diese aber nur einigermassen gestattet, so ist das frühere Beschneiden dennoch vorzuziehen. Dieses kann, im Durchschnitt genommen, unter vier bis fünf Mahl ein Mahl missrathen; das verspätete Beschneiden ist aber jedesmahl Traubenverlust. Mit banger Erwartung zählen dann unsere Weinplanzer die Tage bis zum Feste des heil. Urban (den 24. May), nach welchen die Fröste selten mehr so sehr verderblich für die Rebenflur zu seyn pflegen, obgleich man Beyspiele hat, wie im Jahre 1810, dass am 2. Juny sogar die Kornfelder gänzlich erfroren sind.

Weil zur Zeit des Beschneidens auch die zum Homliten bestimmten Stücke ausgewählt werden, so hat der Winzer dabey die Lage der alten Stücke zu berücksichtigen, damit bey Versenkung derselben die jungen sodann einen bequemen, wenigstens andert-halb Fuss von einander stehenden Standort, erhalten. Denn in einer gut bearbeiteten Weinpflanzung müssen die Weinstücke zwey Fuss von einander stehen, damit der Arbeiter sich frey bewegen, und ohne Beschädigung derselben arbeiten könne.

Der äussern Ansicht nach unterscheiden sich die Weingärten der *Hegyallya* und der angränzenden, nicht mehr dazu gehörigen Weingegenden, gänzlich von den Weinpflanzungen Nieder-Ungarns, z. B. bey *Ofen*, *Grosswardein*, *Dioszeg*, *Debreczin*, *Nyiregyhíz* u. a. m. Jene sind minder schön für das Auge, aber vielleicht um so zweckmässiger. Indess diese in geädlauffenden Furchen cultivirt werden, und nicht anders als wieder in die Furche hinein homlitirt wird, was freylich bey dem dort grösstentheils vorfindigen sandigen, leicht zu bearbeitenden Boden eher thunlich ist, bindet man sich in der *Hegyallya*, deren vorzüglichste Pflanzungen in steinigen, harten Boden gedeihen, nicht an diese strenge Regel. Man setzt, man homlitirt da, wo man einen leeren Raum findet, oder wohin die Reben hinreichen. Hier ist also keine Ordnung, kein System, wenn aber nur keine leere unbebaute Flecke sind, so beleidigt auch diese Zwanglosigkeit das Auge keinesweges. Im Gegentheil scheint sie mir zur Erzeugung eines so vortrefflichen Productes, wie die *Hegyallyaer* Weine sind, noch beyzutragen und noth-

wendig. Bey der Furchenpflanzung bilden die emporgewachsenen, stark belaubten Reben ununterbrochene Wände, welche eine die andere beschatten, indess bey der zwangloseren Pflanzungsart im *Tokayer* Gebirge die Sonnenstrahlen bey deren Fortschreiten nach und nach von allen Seiten Zutritt gewinnen, und die Trauben recht auskochen können. Aus eben diesem Grunde ist es eine alte practische Gewohnheit in diesen Gebirgen, auf demselben Flächenraume kaum halb so viele Stücke zu zügeln, als in andern Gegenden, daher stehen sie in den herrschaftlichen Pflanzungen, kaum halb so dicht, als in den Weingärten gemeiner Pflanzer, die nur auf die Menge des Erzeugnisses speculiren, daher aber auch der um die Hälfte oder das Doppelte grössern Werth des in jenen gewachsenen Rebensaftes. Zwar ist seit ein paar Jahren ein schöner gräflich Erdódischer Weingarten im *Zomborer* Gebirge mit grossen Unkosten auch in Reih und Glied hergestellt worden, doch wird es erst die Zeit lehren, ob er viel Nachahmer finden, oder gar selbst, auf die hier übliche Art fortgebaut werden wird.

### 3) Homlitiren.

Nach Verlauf von ungefähr vier Wochen fängt der Weinstock an zu treiben; bisher hatte der Weingarten aus der Ferne das traurige Ansehen eines dürrn Ackers. Sogleich wird zum Homlitiren geschritten, auf die schon weiter oben beym Anpflanzen und Vermehren der Weinpflanzung beschriebene Art.

Diese Art zu homlitiren nennt man aufs Grüne oder treibende Auge zu propagiren. Im Herbste wird aufs schlafende, und im Frühjahre Anfangs März aufs blinde Auge homlitirt. Welches die beste Art sey, darüber lässt sich nicht viel sagen; denn jede Methode hat ihre Anhänger und Vertheidiger. Das Sicherste ist aber meines Erachtens immer das Beste, und dieses ist aufs treibende Auge, weil nur die Rebe mit schon treibendem Auge versenkt wird. Diese Arbeit dauert mehrere Wochen lang, und endigt mit der vierten Arbeit, nämlich

4) der ersten Behauung des ganzen Weingartens (*Elsö Kapas*),

einer der nothwendigsten Weingartenarbeiten; denn ohne dieser verwildert die Pflanzung; sie wird zum *Parlang*, nach hiesiger Benennung. Denn der junge Rebenwuchs bedarf eines lockern Erdreichs, durch welches der Regen und die Sonnenwärme leichten Zutritt findet, so wie dadurch auch die Vernichtung des wuchernden Unkrauts, welches der jungen Rebe Nahrung und Sonne raubt, zugleich durchs Behauen des Weingartens erzweckt wird. Selbst Fruchtbäume, so reizend sie übrigens, besonders zur Zeit der Pfirsichblüthe, fürs Auge sind, und so süß ihre Früchte uns schmecken, sind nicht empfehlungswerthe Colonisten, und werden daher in vielen Weingärten gar nicht gelitten.

Nach vollendeter ersten Behauung tritt ein Ruhepunct von einigen Wochen ein. Während dieser Zeit treibt der alte wie der junge homlitirte Weinstock bis zwey Spannen lange Schösslinge, und der

Weinstock kann ohne Gefahr für die jungen zarten Triebe

### 5) bepflocht,

das heisst: zu jedem Stock ein Pflock geschlagen werden, an welchen sodann die Rebe mit hierzu eigenen Bindgras (*Sas*) gebunden wird. Das Pflückeschlagen rechnet man als Fünfte, und

### 6) das Binden,

welches durchgehends von Weibern und Mädchen verrichtet wird, die Sechste Arbeit des Weinstockes. Viele lassen vor, Viele wieder nach der Blüthenzeit, welche in guten Jahren schon im halben Juny, höchstens aber bis 24. desselben Monaths vollendet seyn muss, die Rebe anbinden. Ich glaube die erstere Verfahrungsart vorziehen zu dürfen. Denn ist die Rebe aufgebunden, so kann Luft und Sonne freyer auf den Boden wirken. Im letzteren Falle hingegen werden die Reben durch Winde herumgeworfen, und so manche davon geknickt. Das Land ist durch die 3 bis 4 Fuss langen, dick belaubten Reben ganz bedeckt, der um diese Zeit gewöhnliche Erdrauch (Ung. *Öbely*) will empor steigen, findet überall Hindernisse, und versengt mit seinem heissen Athem den zarten Stängel der Traube, die dann abdorrt und abfällt, die Frucht verschwindet, und die gewöhnliche, in der *Hegyallya* so häufig übliche Entschuldigung des Winzers ist: *elvezett*, (es ging verloren), wenn sein auswärtiger Brodherr bey dem Nachsehen über die Verwüstung im Weingarten erstaunt, die doch bey früherem Bin-

den verhüthet worden wäre. — Um diese Zeit regt sich ein neuer Feind der Rebe, nämlich eine grüne, kaum zwirndicke Raupe (Ung. *Illonza*), die dann zu einem kleinen, goldgrünen Käferchen sich entwickelt, durchsticht den Stängel der Traube und der Blätter, die sich gleich einer Cigarro zusammen rollen, und richtet, wenn sie häufig ist, sehr grosse Verheerungen an.

---

 23<sup>tes</sup> Capitel.
 

---

Vorschläge zur Ersparniss eines grossen Theils der Unkosten bey dem Bepflücken der Weingelände.

Da ich von dem Bepflücken der Weinstücke eben gesprochen habe, so glaube ich hier eine Bemerkung hinsichtlich der Weinpflocke oder Pfählchen (ungarisch *Karó*), nicht an unrechtem Orte einzuschleiben. Diese  $5/4$  Zoll im Quadrat und 4 Fuss langen Eichenstäbe oder Pfählchen werden entweder auf dem Theiss- und Bodrog-Flusse herbey geflösst, und an den Ufern derselben, die 1000 Stück zu 2  $1/2$  bis 3  $1/2$  Gulden Silber Münze, auch wohl nach Umständen noch theurer verkauft (wozu dann noch die Fracht in die vom Wasser weiter entlegenen Ortschaften mit 1 bis 1  $3/4$  Gulden Münze vom 1000 kommt), oder sie werden in den an die *Hegyallya* reichenden Privatwäldungen verfertigt, und dann zu Wagen etwas niedrigeren Preises, aber weit geringerer Qualität verführt. Wenn wir den Maassstab von 70,000 Jochen, für sämmtliches *Hegyallyaer* Weinland festhalten wollen, so würde wenigstens à 1000 Stäbe per Joch eins ins andere gerechnet, ein Gesamtbedarf von 70 Millionen Stäbe jährlich sich ergeben, die nur im Durchschnitt zu 3 fl. pr. 1/m

gerechnet 210,000 Gulden Silbergeld gleich wären. Diese Stäbe können ferner nur aus jungen schlanken Eichen, die sich gut spalten lassen, erzeugt werden. Wird nicht bey schon sich ausser dem Mangel an tauglichen Binderholz, und dem Bedarf von beyläufig 120,000 neuen Fässern jährlich, sich am Ende gänzlicher Mangel dieser Weinpflockchen fühlbar äussern, oder wenigstens den Preis derselben auf eine nie erhörte Höhe steigern? Weise Vorsicht schadet nie! und ich glaube keinen unausführbaren Vorschlag zu projectiren, wenn ich den schiffbaren Fluss *Somos*, welcher Siebenbürgen und die grössten Eichenwäldungen der gräflich Carl Andrásyschen, Baron Wesselinschen und gräflich Károlyschen Herrschaften durchströmt und in die Theiss ausmündet, als Mittel und Abhülfe aller künftigen Verlegenheiten, zur Berücksichtigung empfehle. Dieser Fluss, obgleich schiffbar, würde jedoch nur dann zu diesem Zwecke benutzt werden können, wenn die an beyden Seiten befindlichen Mühlen, sammt ihren die ganze Breite des Flusses oftmahls durchkreuzende Währen (Ungarisch *Gátok*), in so weit regulirt würden, dass für die Flössung ein Ufer desselben vollkommen frey bliebe, und schiffbar gemacht würde. Nie könnte dann die *Hegyallya* in den Fall kommen, Mangel an Weinpfählen zu haben, andererseits aber würden benannte Herrschaften aus ihren jetzt grösstentheils unbenutzten Wäldungen bedeutenden Gewinn ziehen.

Wenn auch durch die Praxis eines halben Jahrtausend, die hier übliche Cultur der Weinstöcke es zu einer Vollkommenheit gebracht hat, an der auch der stu-

dierteste Ökonom nichts auszusetzen finden wird, obgleich bey vielen keine andere Authorität, als der Gebrauch angegeben werden kann, so will ich damit aber nicht behaupten, dass in andern Ländern nicht auch sehr viele gute Gebräuche erprobt wären, die eine wahre Wohlthat wäre, auch in unserer *Hegyallya* eingeführt zu sehen. Bey meinen Reisen durch Frankreich überzeugte ich mich durch Belehrung, und als Augenzeuge, dass die Bebauung des Weinstocks (nicht aber die Manipulation während der Lese) in der Champagne jenem im Tokayergebirge fast ganz gleich sey; nur werden die, in diesem so nothwendigen Weinpfehlchen, in jener, grösstentheils gar nicht gebraucht, und nur bey neuhomlitirten Stücken, oder höchst schwachen Reben angewendet. Die Verfahrensart dabey ist folgende. Wenn der Weinstock, so wie es bey uns üblich ist, beschnitten, und die zum Homlitiren bestimmten gewählt und versenkt worden sind, so wartet man die Zeit ab; wo die jungen Triebe bereits einige Spannen hoch sind. Nun wird jeder Weinstock sorgfältig untersucht, und jene Reben, die taubes Holz sind, das heisst, unfruchtbar und ohne Trauben, ausgebrochen; die übrigen Reben hingegen werden ein Auge über der letzten Traube glatt weggeschnitten, zusammengebunden, und so gelassen. Durch das Abbrechen des tauben Holzes ist der Andrang des Saftes in die übrigen Reben um vieles grösser, wodurch nicht nur die Rebe an Umfang und Dicke, sondern selbst die Traube an Grösse und Consistenz um vieles gewinnt. Während nun die Traube wächst, wird auch die Rebe immer dicker,

---

und so stark, dass selbst 10 Trauben; ein seltener Fall an einer Rebe, selbe nicht im geringsten zu beugen vermögen, ohne dass sie eines Pfälchens bedarf. Es würde daher nur eines Versuches bedürfen, um auch in unseren Gebirgen, von dem richtigen Erfolge vollkommen überzeugt zu werden. Überdiess sind noch zwey wesentliche Vortheile dabey zu erzielen. Die Unschädlichkeit des Mehlthaues (*Ragya*) und die Verhütung übler Folgen eines mässigen Hagelschlagens. Diess geschieht dadurch, dass das Auge, über welchem die Rebe abgeschnitten wird, eine Menge und zwar grosse Blätter treibt, die dann ein fürmliches Laubdach bilden, und dadurch die darunter hängenden Trauben von den schädlichen Einwirkungen erwähnter beyder Fällen schützen.

Dieses Verfahren empfehle ich daher vorzüglich allen vorurtheilsfreyen Pflanzern zur Berücksichtigung. Im Besitze beträchtlicher Weinpflanzungen wird es ihnen ein leichtes seyn, diesem Versuch einen kleinen Theil derselben zu widmen. Der gemeine Mann setzet zwar unter der Macht der Gewohnheit und des Herkommens; ungerne würde er sich aber dennoch davon trennen, wenn ihm nicht die Überzeugung durch gelungene Versuche beygebracht, und der beliebte Schlendrian durch etwas Vollkommneres ersetzt würde.

---

## 21<sup>tes</sup> Capitel.

- 7) Zweyte Behauung. — 8) Das Nachbinden. — 9) Das dritte und letzte Behauen. — Vorbereitung zur Weinlese. — Neuere Verordnung über das gesetzliche Maass der Gebinde.

Nach dieser kleinen Abweichung gehen wir wieder zum Weinbau über. — —

Während der Blüthenzeit muss keine, auch nicht die geringste Arbeit vorgenommen werden, und bis diese nicht ganz vollendet hat, herrscht vollkommene Ruhe. Zwar braucht die zu blühen angefangene Traube dazu nur 24 Stunden Zeit, da diess aber bey den hunderterley Gattungen Trauben, und aus hunderterley physischen Ursachen nicht zu gleicher Zeit geschehen kann, so dauert doch die Blüthenzeit einige Wochen, längstens bis Johanni. Sobald diese vorüber ist, und die Traube sich vollkommen von allen Remanenzen der Blüthen-Periode gereinigt hat, (der Ungar sagt: *Meg-tisztulása után*), wird die Rebe, da wo es nicht schon früher geschehen, an das Pfählchen (*Karó*), fest gebunden, doch immer so, dass die zarte Traube durch das Band nicht gedrückt

werde, wesshalb die Reben in der Mitte, wo gewöhnlich die mehrsten Trauben hängen, ganz frey, und nur an denen oberen Theilen und Enden zweymahl gebunden werden. Diese Arbeit ist gewöhnlich das Geschäft der Weiber und Mädchen, die unter Aufsicht der Winzerin, die das Bindgras jeden Morgen an die Arbeitenden vertheilt, und diese mit einem Schlickchen Brantwein bewirtheht, zu geschehen pflegt. Nun folget die

### 7) Zweyte Behauung.

Nach vollendetem Binden wird sogleich zur siebenten Arbeit, der zweyten Behauung des Weingartens, geschritten (Ung. *Forgatás*). Ist dieses geschehen, so ist auch gewöhnlich die Ernte da, und das junge Volk eilt in die nachbarlichen Comitate, Szabolts und Szathmár, um sich daselbst, wie bereits erwähnt worden, den in der Heimath mangelnden, im Winter nährenden Bedarf an Körnerfrüchten zu erwerben. Nun wollen wir zur achten und neunten Sommerarbeit überschreiten, und zwar:

### 8) Das Nachbinden. — 9) Das 3<sup>te</sup> und letzte Behauen etc.

Während der Hundstage, die am 22<sup>ten</sup> Juli anfangen, und ein ganzes Monath dauern, wird nichts vorgenommen. Alsdann aber wird durch Weiber und Mädchen die achte Arbeit, das Nachbinden (Ung. *Igazgatás*) vollendet, der ganze Stock zugerichtet, und die zu langen Triebe und Ranken abgebrochen, worauf sogleich die neunte und letzte

Sommerarbeit (Ung. *Harmadlds*), die dritte Umlockerung der Erde folgt, wodurch der Weingarten gleichsam geschlossen wird. Denn nach dieser Arbeit enthalten sich die Eigenthümer selbst nach Möglichkeit zwischen den Stücken zu wandeln, theils um kein böses Beyspiel zu geben, theils um den Hüther für jeden Fusstritt, der zwischen den Stücken kennbar ist, verantwortlich machen zu können. Bey dieser letzten Sommerarbeit wird unter jeden Stock eine kleine kesselförmige Vertiefung ausgegraben, damit die Trauben nicht bis auf die Erde aufliegen, und davon leichter faulen, oder bey nasser Witterung mit Sand und Koth bespritzt würden, welches dem Weine in keinem Falle nützen, und nur die Hefen, oder das Lager, mit überflüssigen Erdtheilen vermehren würde.

Somit wären wir, lieben Freunde, mit der Cultur des Weinstockes zu Ende. Sie werden gefunden haben, dass sie so einfach als möglich, aber dennoch das ganze Jahr hindurch mit vieler Mühe, Arbeit und Sorgfalt, auch bedeutenden Geldauslagen verknüpft ist, und oft bedarf es bey den schönsten Hoffnungen einer ergiebigen Weinlese nur einer einzigen unglücklichen Viertelstunde, wovor man bis Ende August nicht sicher ist, und durch Hagelschlag ist der arme Weingartenbesitzer um die Frucht seiner grossen Anstrengungen gebracht; — oft glückt es ihm auch diesen Zeitpunkt glücklich zu überstehen, und anhaltendes Regenwetter während der Lese vernichtet die Aussicht eines gesegneten Weinjahres, hindert die Erzeugung der Trockenbeeren, oder schwillt die schon eingeschrumpften wieder an, und verdirbt in jeden Fall die gewöhn-

lichen Weine, dass diese mit zuviel wässerigen Theilen geschwängert, oder aus halbverfaulten Trauben gepresst, an Güte, an Farbe, an Haltbarkeit und Dauer verlieren. — Die vorzüglich ausgezeichneten Jahrgänge eines halben Jahrhunderts, lassen sich an den Fingern zusammen zählen, ist es also wohl dem fleissigen Winzer zu verargen, wenn er den Schweiß und die verlorne Arbeit, und Auslagen mehrerer nutzloser Jahre, bey einem ausgezeichneten Jahrgange zum Theil einzubringen sucht, und auf sein edles Product, von dem er am besten weiss was es ihm kostet, auch Werth legt, und es hoch in Ehren hält, so lange ihm nicht allenfalls häusliche Umstände und Nahrungssorgen zu Noth verkaufen zwingen. Doch dies betrifft nur grösstentheils die ärmere Classe, deren Weingärten und Product auch von minderer Güte ist. Der wohlhabende Weingartenbesitzer kellert seine guten Jahrgänge ein, und seine Fässer und Antheile sind, weil sie so gut sind, zum Keller-Arrest verurtheilt, bis ihnen durch reiche Ausländer, die *Hegyallyas* fließiges Gold zu schätzen wissen, die Stunde der Erlösung, oder vielleicht auch nur der Übersiedelung schlägt.

Die Zwischenzeit von der letzten Sommerarbeit, der dritten Haue, welche bey ordentlichen Winzern schon vollendet seyn muss, wenn die Trauben zu reifen anfangen; um während der Arbeit durch Naschen den Traubenreichthum nicht preis zu geben; diese Zwischenzeit bis zur Weinlese verstreicht in der Besorgung der Fässer, Anschaffung oder Ergänzung aller zur Lese erforderlichen Geräthschaften, und für die

Leser nothwendigen Lebensmittel, vorzüglich aber des so sehr bedürftigen Brennholzes.

Die bedeutenderen Orte der *Hegyallya* haben kurz vor der Weinlese grosse Jahrmärkte, worunter die von *Tálya* und *Tokay* sich besonders auszeichnen. Ich habe beyder bereits früher erwähnt, und erstere in Hinsicht der Menge von Fässern und anderer Luxus-Artikel, der Möbel etc. als vorzüglich dargestellt.

Ich kann bey dieser Gelegenheit nicht unberührt lassen, dass in früheren Jahren über das gesetzliche Maass der *Hegyallyaer* Gebinde wirklich mit zu weniger Strenge gewacht worden. Viele Pflanzer zogen den Kauf kleiner Fässer dem rechtmässigen Maasse vor, da doch auch diese Fässer hiessen, und als Fässer verkauft wurden, und mancher Fassbinder fand zu seiner Waare eben desswegen frühere Käufer, weil diese an jedem Fasse einige Maass seines Inhalts erübrigen konnten. Allem Dank sey es der löbl. Vorsicht, der Zempliner geachteten Comitats-Behörden, die den Ruf ihrer Rechtlichkeit und des edlen Productes ihrer Gegend nicht in Schatten setzen wollten, und noch im Jahre 1817 eine erneuerte Verordnung erliessen, kraft welcher alle Gebinde, welche die Gränze der *Hegyallya* betraten, durch eigends dazu ernannte Commissäre nachgemessen, und mit dem Ortszeichen und der Zahl 176, die Antheile 88 als gesetzmässige halbe Maasszahl ihres Inhalts gestampelt, denen das Maass nicht haltenden aber die Boden eingeschlagen wurden. Zwar hat diese weise Strenge seitdem wieder nachgelassen, allein die Fassbin-

---

der, die Eigenthümer und die fremden Käufer der Weine sind bereits an das richtige Maass gewohnt. Erstere wollen es nicht darauf wagen, dass kurz vor der Lese jene Massregel erneuert, und sie vielleicht in Gefahr kämen, dass die Fassboden ihrer schon früher ausgefertigten Gebinde eingeschlagen würden, oder die Käufer ihre kleinen Fässer stehen liessen. Die Gebinde der *Hegyallya* halten seitdem die vorschrittmässige Grösse, wohl eher noch etwas darüber. In andern Weinländern ist man der Meinung, dass grössere Gebinde den Wein veredeln, indess in der *Hegyallya* nur 1 1/2 und 3-eimrige Fässchen üblich sind. Herr Paul v. Dercsény ist mit seinen 5jährigen Versuchen, Ausbruchweine in 7- und 14-eimrigen Fässern aufzubewahren so zufrieden, dass er nun 50- und 100eimrige Gebinde einzustellen willens ist, deren bis jetzt hier ungewöhnliche Gebrauch es darthun wird, ob die hier herrschende Vorliebe für kleine Gebinde nicht blosses Vorurtheil sey, das nur durch den Gebrauch von Alters her sich noch erhält.

---

---



---

## 22<sup>tes</sup> Capitel.

---

E s i s t W e i n l e s e .

Weingartenhüther und ihre Hütten.

Sie hatten, lieben Freunde, vor einigen Monathen die Güte, mich auf einer kleinen Wanderung durch sämtliche paradisische Gefilde der *Hegyallya* zu begleiten, und ich schmeichle mir, dass Sie selbe vielleicht nicht ganz unbefriedigt verlassen haben. Wollen Sie mir Ihre Gesellschaft noch einmahl schenken, so sehen wir dieselben gesegneten Gebirge noch einmahl, und zwar mit Bacchus reichem Segen für die viele Arbeit, die sie das ganze Jahr hindurch erheischen, belohnt. Freudig dränget sich scharenweise aus den nördlicheren Gegenden eine zahlreiche Population, theils als Frohnarbeiter ihrer Grundherrschaften, theils aus freyer Wahl, um Theil zu nehmen an den Segnungen des Bacchus zu einer Jahreszeit, wo Ceres sie in ihrer Heimath schön stiefmütterlich behandelt. Rauh stürmt der Nord vom Fusse der Karpathen, und hüllt die Kronen der näher anliegenden Gebirge in Eis und Schnee, denn es nahet der Anfang des Novembers. Doch einige Krümmungen der Gebirge schützen auffallend den Thron des Ungarischen Bacchus gegen jene rauhe Lüfte, und milde Witterung in die-

ser späten Jahreszeit verschönert häufig den hiesigen Aufenthalt. Von allen Seiten nahen sich Karossen, denn Ungarns grösste adeliche Familien von nah und fern, und die Bewohner der nächstgelegenen freyen Städte haben Theil an diesem Segen. — Fremde Weinhändler, die an die Quelle selbst reisen, und eine fast ununterbrochene Wagenreihe mit leeren und vollen Fässern bedecken die Strassen. Wir haben uns durch das Wangengewirre über den felsigen Hügel hinter *Szántó* durchgearbeitet, und eine freyere Landschaft, ein erweiterter Gesichtskreis entfaltet sich vor unseren Blicken, so wie wir um den Hügel *Patocs* uns wenden, und die Gefilde von *Tálya* betreten. Man glaubt sich in das Gebieth frommer Einsiedler versetzt, wenn man durch das Gewühle auf der Strasse, durch Sang und Klang in den Gebirgen nicht eines anderen überzeugt wäre. Denn von allen Seiten blinken uns freundliche, weiss übertünchte Zellen wie kleine Capellen entgegen; und doch sind diese nichts anderes als die Wohnungen der Weingartenhüthler (*Szőlő-pásztor*), deren es in *Tálya* allein nahe an die 200 gibt. Eine stattliche Compagnie! lauter junge wackere Bursche, die von dem Tage des heil. Laurentius an, bis nach vollbrachter Lese, um einen verhältnissmässigen geringen Lohn, ämtlich beeidet, die Weingebirge in ihre Obhuth nehmen, in jedem Orte unter einem eigenen Gegebirgsrichter (*Hegybíró*) stehen, und gewisse Privilegien geniessen. Ich würde niemand Unbefugten rathen, in böser Absicht die Weinberge zu betreten. Ein Pfiff des Hüthers versammelt gleich mehrere seiner Ge-

fährten, um nöthigen Falls den ungebethenen Gast zur strengen Bestrafung unerbittlich an die Ortsbehörde abzuliefern. Noch strenger wird die Gerechtigkeit gegen Hunde gehandhabt. Der schönste Jagd- oder Wachtelhund ist hier vogelfrey, sobald er die Weinberge betritt, darum sieht man deren Hüther auch stets mit ihrer Ehrenwaffe, einer Flinte geziert, durch welche ihnen auch manches Accidenz zufließt, sobald ein Häschen sich in dem ihrer Obhuth anvertrauten Bezirk spüren lässt. Gegen die geflügelten Diebe, die unendliche Anzahl von Staaren, benutzen sie andere Waffen, die wesentlich zum Inventar einer Hütherwohnung (*Kunyho*) gehören, eine grosse Ratsche, die ein Unkundiger kaum erheben kann, indess diese Kraftmenschen tactmässig ganze Stücke damit ratschen; — und die Artillerie des Gebirges; eine ungeheure, aus 12—24 Finger dicken Stricken zusammengedrehte Peitsche, an einem nur 6 Zoll langen, dicken Stiel, durch deren donnerähnlichen Knall geschreckt, alles was von zweyfüssigen und vierfüßigen Dieben kein gutes Gewissen hat, Reissaus nimmt, und das Weite sucht. Die sonst noch gebräuchlich gewesene Schleuder, mit der sie noch vor wenig Jahren, gleich den psalmensingenden Helden Judäas, vortrefflich umzugehen wussten, ist schon fast ganz abgekommen, oder wenigstens sind deren Scharfschützen, schon ganz aus der Übung.

Eben blinkt uns ganz aus der Nähe eine solche freundliche Hütherwohnung entgegen. Wir wollen doch sehen, ob deren Inneres dem Äusseren entspricht. Freylich muss das Letztere nur von vorne

betrachtet werden, wo es eine hohe weiss übertünchte Façade, und darinnen eine überwölbte Vertiefung darstellt, in welcher zu beyden Seiten der kaum 10 Zoll breiten Thüre, zwey freundliche Sitze angebracht sind, auf welchen es sich im Schein der Abendsonne herrlich sitzen und speculiren lässt. Die Seitenwände dieses Sanssouci formiren eine aus Steinen halbkirkelförmig zusammengelegte Rotunda, mit Ruthen bogenförmig überflochten und mit Thon verschmiert und ausgetüncht, dass es recht solid darinnen aussieht. Ein kleiner Camin, die Schlafstätte und wenigen Habseligkeiten des Hüthers füllen den kleinen Raum, doch vor der Hütte ist eine planirte Terrasse, auf welcher diess Völkchen sein Wesen treibt, mit Schnalzen, Ratschen, und was sonst zu seinen Amtspflichten gehört. Am niedlichsten werden diese Zellen in den Weinbergen von *Fálya* gebaut. Einer beeifert sich, es dem anderen darin zu vorzuthun, und Diogenes würde allerdings Anstand genommen haben, solch einen Pallast zu bewohnen, der, obgleich in einem Weinberge, doch aber kein Fass ist.

---

## 23<sup>tes</sup> Capitel.

---

Lustiges Treiben in der Lese. — Ordinäre Weine. — Szamo rodne Weine.

U nter allen weinerzeugenden Ländern Europas ist vielleicht keines, in welchem die Weinlese so spät beginnt, wie in den Gebirgen der *Hegyallya*, und diess macht daher, dass die Trauben vollkommen reif, ja wohl mehr als reif werden, was unumgänglich zu einem guten ausgezeichneten Jahrgang erfordert wird. Essbar müssen die Trauben schon mit Ende Septembers durchgehends seyn, und doch wartet man mit dem Anfange der Lese gewöhnlich bis zum Festtage Simon und Judä am 28. October. An diesem Tage werden, wie man sagt, die Weingärten frey gelassen, und die grundherrschaftlichen Zehend-Häuser, mit den nöthigen Beamten zur Übernahme des Natural-Zehend besetzt. Die Besitzer freyer Weingärten als Mitregenten der *Hegyallya*, sind dieser Einschränkung nicht unterworfen, können nach Belieben anfangen, wenn sie wollen, und doch lesen diese gewöhnlich noch später, um noch vorzüglichere Weine oder mehr Trockenbeere einzusammeln, welches

allezeit der Fall ist, wenn nur die Witterung nicht manchemahl einen Strich durch die Rechnung macht.

Nur in sehr warmen Jahren, wie Anno 1788, 1811, 1823, 1826, wird eine Ausnahme von der Regel gemacht, und die Freylassung der Weingärten um eine Woche beschleunigt, weil sonst zu befürchten wäre, dass die Trockenbeere ganz vertrocknen, was man im Ungarischen nicht *Aszszu*, sondern *Szarsz szőlő* nennt, die den Most nicht veredeln, sondern entedeln, so wie überhaupt eine unverhältnissmässig zu grosse Menge Trockenbeere dem Pflanzler nicht zum Vortheil gereicht. Denn angenommen, wie man behaupten will, dass aus einer Butte Trockenbeeren 1 Fass Wein geworden wäre, so steht letzteres immer wenigstens im doppelt höheren Preis als erstere, und so viele Fass entgehen also dem Pflanzler an der Fechsung, deren fehlender Werth durch den Reichthum der Trockenbeere bey weitem nicht gedeckt ist. Die beste Proportion ist, wenn in einem Weinberge so viel Butten Trockenbeere als Fässer Wein erzeugt werden, also wie 1 gegen 5. Die Besorgniss aber, die manche Weingartenbesitzer bisweilen äussern, dass in der bevorstehenden Lese nicht genug Aufgussweine für den Trockenbeer-Reichthum gepresst würden, ist und bleibt ein Phantom. Denn wenn auch bey einzelnen Weingärten durch besondere Lage, oder andere Umstände veranlasst, und diess nur äusserst selten, dieser Fall einmahl eintreten könnte, so gibt es in demselben Jahrgange Tausende von Weinpflanzungen, die 6 Mahl und 10 Mahl so viel Most erzeugen, als sie zum Aufguss der in den-

selben Pflanzungen eingesammelten Trockenbeere bedürfen, und daher für Geld und gute Worte dem nachbarlichen Mangel leicht abhelfen können.

Was mag wohl die schmetternde Trompete, die bisweilen einen Kixer macht, was wohl die Geigen und Zimbal-Harmonie bedeuten, die dort aus jenem stattlichen Weinberge uns entgegen schallt? Es ist der Weinberg eines reichen ungarischen Magnaten, dessen zahlreiche Frohnarbeiter täglich mit Zigeuner-Musik in und aus der Arbeit ziehen, und auch dort während der Lese dadurch allzeit bey fröhlichem Muth erhalten werden. Die Speculation ist nicht übel; das junge Volk, was hier in Masse vereint, die Lese besorgt, braucht nicht einmahl diess, um bey seinem Elende mit fröhlichem Muth unter Scherz und Lachen seine Arbeiten zu verrichten. Keine Arbeit das ganze Jahr hindurch geschieht mit solch einer Fröhlichkeit. Sie haben aber auch Ursache dazu, und nirgends trifft die biblische Vorschrift: „Du sollst dem Ochsen, der da drischt, nicht das Maul verbinden“ — so pünctlich wie hier ein. Denn wo gibt es einen solchen Keller, der alle die Fässer fassen würde, die in den Gefilden der *Hegyallya* mit jenem Traubensaft gefüllt werden könnte, der hier in seiner ersten Gestalt als Traube jubelnd verzehrt wird. Und diess ist eben der Unterschied. Indess der arme Neger unter der Peitsche seines Tyrannen mit blutendem Rücken die Zucker-Plantagen mit Thränen düngt, und still fluchend, Plantage, Product, Herrn und Consumenten verwünscht, herrscht Sang und Klang in *Hegyallyas* Gebirgen, und diess ist das wahre: Herr

Gott dich loben wir! Denn wo es fröhliche Menschen gibt, da gibt es auch gute Menschen, und wer sich Physisch wohl befindet, der ist auch zunächst daran, moralisch gut seyn zu wollen und zu können.

Doch auch ohne Musik, formiren sich in jedem Weinberge fröhliche Colonnen. Jeder Leser oder Leserin hat ein hölzernes Gefäss, in welches die vom Stock abgeschnittenen Trauben geworfen, und ein Töpfchen, um den Leib gebunden, in welches die aus den grünen frischen Trauben, einzeln ausgesuchte Trockenbeere gesammelt werden. Ein Aufseher (Ung. *Palir*) übernimmt diese von Zeit zu Zeit, und sammelt sie in grössere Gefässe, und sorgt dafür, dass die Colonne in Reih und Glied vorrücke, damit kein Stock, oder was allenfalls unter dem Stocke liegt, übersehen werde. Die frischen Trauben werden durch rüstige Buttenträger an dem Fusse des Weinbergs zum Weinleseplatz (*Szüretelni valo hely*) getragen, und dort in einem schüttern, aus dünnen, hanfenen Schnüren gewirkten Tretsack mit den Füßen ausgetreten, der Most sogleich in dazu bereitete Fässer, als fertiger ordinärer Wein gefüllt, die ausgetretenen Hülsen und Stängel aber in den Marktflecken zum Auspressen geführt. In der ganzen *Hegyallya* sind nur bey sehr wenigen herrschaftlichen Pflanzungen die Presshäuser gleich unter den Weinbergen erbaut. Zur Füllung eines Fasses von 176 Halb-Massen werden, wenn die Trauben saftig sind, gewöhnlich 10 Butten frische Trauben erfordert,

Doch gibt es auch Jahrgänge, wo man deren wohl 15 und mehr noch bedarf.

Das Einzelne Ausklauben der Trockenbeeren ist allerdings ein langsames Geschäft. Um dieses zu beschleunigen, oder die dabey übersehenen Trockenbeeren nicht zu verlieren, ist bey dem Trethottch eine grosse Trockenbeertafel aufgestellt, worauf der ganze Traubenreichthum geschüttet, und durch ringsum stehende Kinder und Mädchen Nachlese der Trockenbeere gehalten wird. Die an Ort und Stelle bey dem Stock gesammelten sind freylich vorzüglicher, da sie vom Saft der gedruckten Trauben noch nicht angefeuchtet sind, doch ist das Ausklauben des Überrestes auf der Trockenbeertafel auch kein nutzloses Geschäft; denn die übergebliebenen Trockenbeeren, gehen sowohl bey dem Treten, als bey dem Pressen grösseren Theils verloren, und vermehren nur die Masse der Weintreber (Ung. *Törkely*.) Um auch diesen Verlust zu verhüten, besonders in Jahrgängen, wo das Aussuchen der Trockenbeeren nicht lohnend genug ausfiel, so werden die sogenannten *Szamo rodne* (selbst, gewachsenen) ein Mittelding zwischen ordinären und angemachten Weinen, auf folgende Art erzeugt. Es werden nämlich die Trockenbeeren aus den Trauben gar nicht ausgesucht, sondern der Most auf die gewöhnliche Art ausgetreten, und in Fässer gefüllt, die übergebliebenen Weintreber aber, in welchen die Trockenbeeren sämmtlich noch befindlich sind, im Presshause in grossen Bottichen noch einmahl ohne Tretsack tüchtig durchgetreten, darauf ein beliebiges Quantum Most, nach

---

Massgabe des grösseren oder kleineren Trebernvor-  
raths geschüttet, wohl umgerührt, und ein, bis zwey  
Tage darauf stehen gelassen. Dadurch laugen sich  
sämmliche edle Säfte, der ohne dieser Manipula-  
tion unbenutzt gebliebenen Trocken- und Halbtro-  
ckenbeeren aus, und die fernere Verfahrungsart ist  
dieselbe, wie ich sie weiter unten, bey dem Anmachen  
der edeln Ausbruchweine darstellen werde.

---

## 24<sup>tes</sup> Capitel.

Von den Trockenbeeren. — Erfordernisse eines vorzüglichen Jahrganges.

So oft wurde in den vorangehenden Capiteln schon der Trockenbeeren (*Aszszu szőlő*) erwähnt, dieses edlen Products, auf welchem allein der Ruf, der auf dem ganzen Erdballe so berühmten Tokayer Weine, dieses flüssigen Goldes beruht, dessen sich der Weise so gut wie der Naturmensch erfreut, und welches noch nach einem Jahrhundert dem Kranken Stärkung und neue Lebensgeister, geben kann. Heil unserm Vaterlande, das solch ein edles Gewächs erzeugt, auf dem kein Fluch der Nationen lastet, und das sich rücksichtlich seiner Vorzüglichkeit mit jedem Reiche des ganzen Erdballs messen kann. Noch sind es keine vollen drey Jahrhunderte, dass *Hegyallya's* Traubengold berühmt zu werden anfang, denn erst im Jahre 1557 finden wir in alten Documenten der Trockenbeeren erwähnt; doch haben auch später Ungarns Beherrscher diess edle Product gewürdigt, und die grosse Königin Maria Theresia befreyte im Bereiche der *Hegyallya*, im Jahre 1779, sämt-

lich dort erzeugte Trockenbeeren von allen Zehend-Abgaben, welche in den sämtlichen übrigen Gebirgen Ungarns noch bis zum heutigen Tage entrichtet werden.

Worin bestehen den aber diese so sehr gepriesenen Trockenbeeren? wie werden sie erzeugt? ist es ein Kunst- oder Naturproduct? können so manche meiner auswärtigen Leser mit Recht fragen, die weniger practische Kenntnisse davon, wie unsere Landsleute besitzen, und meine Pflicht erheischt es, vorzüglich diese aufmerksamen Freunde zu belehren.

Wenn auch das Clima der *Hegyallya* zu den milden gehört, so bringt es doch die kaum 15 Meilen entlegene Nähe der *Karpathen* mit sich, dass das Ende September und der Monath October besonders die Nacht hindurch und am Morgen schon ziemlich kühl ist. Diese Temperatur verursacht ein allmähliges Stocken der Säfte im Weinstocke selbst. Die Trauben erhalten wenig Nahrung mehr, die Stängel fangen an nach und nach zu vertrocknen, im zunehmenden Grade, jemehr und je früher die nächtlichen Reife eintreten, welche zur Erzeugung der Trockenbeeren übrigens unumgänglich nöthig sind. Die Sonnenwärme des Tages thut indessen noch immer ihre Schuldigkeit, und kocht den Saft der Trauben, um so leichter, da von der nächtlichen Kälte, die Hülsen immer mürber werden.

Diese Hülsen oder Bälge, wie man sie hier zu nennen pflegt, springen endlich auf, und um so leichter können dann die wässerigen, unedleren Theile ihres Inhalts verdünsten; die edleren geistigen Säfte aber ver-

dicken sich, verlieren ihre Flüssigkeit, aber auch ihren Umfang; — die für den gegenwärtigen Inhalt zu grosse Hülse schrumpft daher zusammen, und bekommt wegen verminderter Durchsichtigkeit eine braune Farbe, gleich den Zibeben, die bey fortwährend günstiger Witterung ins Blauliche spielt. Diess ist die einfache Operation der grossen Chemikerin Natur, wobey die Kunst gar nichts thut, noch thun kann. Hier weiss man daher nichts von Strohweinen, wie am Rhein, wo die Trauben auf Stroh ausgebreitet werden, bis sie durch langes Liegen und künstliche Wärme zusammen schrumpfen. Hier braucht man keine Triester Zibeben, die obendrein keinen Geist enthalten, und wenigstens dreymahl, manchemahl auch zehnmal so viel kosten, wie manche des *Tokayer* Weinbaues Unkundige uns fälschlich beschuldigen. Mutter Natur lohnt selbst den Fleiss des braven Pannoniers, und dankbar erkennt er ihre Milde, ohne ihr Verdienst dabey schmälern zu wollen.

Indess so wohlthuend sich hier die liebe Natur beweist, so versteht es sich von selbst, dass die Vorzüglichkeit der Trockenbeeren nicht von ihr allein abhängt. Wir brauchen dazu, wenn es ein vorzüglicher Jahrgang werden soll, 1) schöne warme, fast mehr als warme Witterung, — das ganze Jahr hindurch, damit die Trauben zur gehörigen Zeit reifen, und die gehörige Süsse und Aroma erhalten. Wir brauchen 2) einen mehr trockenen als nassen Sommer, denn der Weinstock liebt die Nässe nicht, durch welche nur das Unkraut genährt wird, das dann von einer Arbeit bis zur an-

deren um so üppiger wächst, dem Weinstock manche Nahrung entzieht, und ihn beschattet, indess an diesen mehr die Blätter als Trauben zunehmen, die zu ihrer Vollkommenheit und Zeitigung Wärme bedürfen. Wir brauchen zu guten Trockenbeeren

3) die zu deren Entstehung unumgänglich nothwendigen Fröste, aber zur gehörigen Zeit; denn fallen diese zu früh ein, wo die Trauben noch nicht vollkommen reif sind, so findet zwar der nähmliche chymische Prozess, wie ich ihn weiter oben schon beschrieben habe, Statt, aber es entstehen Trockenbeere unreifer Trauben, die zwar äusserer Ansicht nach schön seyn können, aber doch Herbigkeit und Säure enthalten, und daher den Wein, den sie veredeln sollen, nur verderben. — Wir brauchen

4) kurz vor der Weinlese keine anhaltende Regen, denn durch diese entsteht Fäulniss bey unzeitigen Trauben, sie springen durch den Regen auf, trocknen dann zusammen, und vorzüglich bey gekauften Trockenbeeren finden sich dann die Hälfte Faulbeeren, die kein edles Product sind. —

5) Wir brauchen zu einem vorzüglichen Ausbruch Trockenbeeren aus Gebirgen von guter, so viel möglich südlichen Lage, von vorzüglichen Traubengattungen, wie z. B. *Formint*, *Balafand*, etc., indess gerade die minder edlen Traubensorten, und mehr in der Fläche gelegen, weit häufigere Trockenbeeren ansetzen. Diess macht eben den Unterschied zwischen dem Product der sogenannten herrschaftlichen eigenen Pflanzungen,

und dem Erzeugniss der gemeinen Winzer, die ihre Trockenbeeren gleich in der Lese feilbiethen, und auf gleichem Quadrat-Raum immer drey bis vier Mahl so viel Trockenbeere, als in den Pflanzungen erster Classe einsammeln.

Wenn aber das ganze Jahr noch so günstig war, die Pflanzungen vor Frost, Hagel, Erdrauch, Mehlthau, Platzregen, animalischen Feinden u. s. w. verschont geblieben, wenn die Trauben gehörig gereift, zur besten Zeit die Herbstfrüste eingetreten sind, und Trockenbeeren der besten Art erzeugt haben, so brauchen wir noch 6) vor allem anderen schöne trockene Witterung während der Lese. Fehlt diese, so ist die Hälfte der schönsten Hoffnungen des Jahres buchstäblich zu Wasser geworden. Die schon überreifen Trauben faulen am Stocke oder fallen ab, und gehen zur Hälfte am Boden zu Grunde, das Product wird wässericht, hält keine Farbe, bricht, und bekommt im Fasse einen Mantel, d. i. eine Art Schimmel, der sich nach und nach zu einer dünnen Haut vereinigt. Die schon angesetzten Trockenbeeren schwellen wieder auf, und sind wenigstens keine Trockenbeeren mehr.

Aus allen diesen werden Sie, lieben Freunde, nun wahrgenommen haben, dass bey so mancherley Umständen, die die Quantität und Qualität der Trockenbeeren mehr oder weniger begünstigen, natürlich auch das Product des fertigen Tokayer Weines nach den Jahrgängen von einander unend-

---

lich verschieden seyn kann, verschieden seyn muss, selbst wenn es in denselben Weingarten und auf denselben Stücken gewachsen ist, und dass dem fleissigen Pflanzler, wenn in einem Jahrzehend, ein oder zwey vorzüglich günstige Jahrgänge erscheinen, der sauer erworbene Gewinn ihm wohl zu gönnen ist.

---

---

## 25<sup>tes</sup> Capitel.

---

Vom Anmachen der Ausbruchweine. — die Hegyallyaer  
Weinpresse. — Trockenbeer - Einkauf.

Wir haben in den vorigen Capiteln der Lese im Weingarten selbst beygewohnt, welche sich von den Weinlesen anderer Länder nur darinnen unterscheidet, dass hier die Trockenbeere besonders gesammelt werden, was an andern Orten aus Mangel derselben nicht geschieht, dagegen in ein und andern Weinländern, die mehr und weniger zeitigen Trauben in verschiedenen Gattungen sortirt, oder aber durch eigends dazu verfertigte Maschinen die Beeren von den Stängeln abgestreift zu werden pflegen, was alles in der *Hegyallya* wieder nicht gebräuchlich ist. Denn um ungefähr 70,000 Joch Weinpflanzungen binnen 3, höchstens 4 Wochen abzulesen, was durch das Sortiren der Trockenbeeren langsamer als in andern Orten von Statten geht, bedarf es bey so später Jahreszeit Eile, und ich erinnere mich mancher Jahre, wo die Trauben schon im Schnee geleset werden mussten. Besitzer weitläufiger Weinberge trachten

daher, ihren Trauben-Reichthum je früher in Sicherheit zu bringen, und was allenfalls in kleinern Proben geschehen mag, kann nicht als allgemeiner Gebrauch dargestellt werden, und geschieht auch wirklich bloss mit Muskateller - Trauben.

Mit Abstreifen der Beeren habe ich einmahl selbst eine Probe gemacht, die aber meiner Erwartung nicht entsprach. Dieser Most hatte gegen den andern auf gewöhnliche Art gepressten, einen auffallenden Unterschied, und musste letztern obgleich er milder war, an Kraft und Aroma weichen. Ich schloss daraus, dass Mutter Natur auch den Stängeln gewisse Kräfte mitgetheilt hat, die zur Vollendung des Ganzen gehören. Darum wird hier auch unter Schöpf- und Presswein (*Saitolas* sprich Schaitolasch), kein weiterer Unterschied gemacht, als dass gewöhnlich der letztere schon darum, weil er weniger Weihenfen enthält, zum Füllen der übrigen Weine verwendet wird.

Die Art der hier gebräuchlichen Wein-Pressen (Ung. *Saito*, sprich Schaito) ist die einfachste und bestmögliche, durch welche, was nur an Säften in den Hülsen noch enthalten ist, sicher ganz herausgepresst wird. Solch eine Presse besteht aus einem 12 Fuss langen, und mehr als 2 Schuh breiten Klotz, in dessen Mitte und auf einer Seite zwey Säulen stehen, zwischen welchen ein aus vier Seitentheilen zusammengesetzter, durchlöcherter in die Unterlage tief eingefalzter Kasten angebracht ist, durch Riegel und Keile ist dieser stark befestigt, um auch dem stärksten Druck widerstehen zu können. Über diesen Ka-

sten ist ein dicker 12 Fuss langer Balken, *Balvány* genannt, welcher durch einen starken eisernen Keil in der Seitensäule festgehalten, indess das andere Ende durch eine dicke aufrecht stehende Schraube herabgezogen wird, und durch einen Stämpel über der Presslade mit unendlicher Kraft auf diese wirkt.

Somit hätten wir glücklich die eigentliche Weinlese vollendet, doch kann ich Ihnen, lieben Freunde, noch immer nichts anders als Tischwein, was selbst der Ungar allgemein *ordinari Bor* nennt, oder höchstens Wermuthwein, von welchem ich weiter unten reden werde, auftischen. Um Ihnen auch ein Glas des so berühmten echten Tokayer-Ausbruchs, freylich erst nach Jahr und Tag, präsentiren zu können, bedarf es noch mancher mühevoller Arbeit, wovon Sie sich gleich selbst werden überzeugen können, wenn Sie mich gefälligst in das Presshaus begleiten wollen. Hier geht es jetzt lebhaft zu. In grossen Bottichen finden Sie hier Trockenbeeren aufgeschichtet, in jeder wohl 50 bis 60 Butten. Die wenigsten Weinbergbesitzer haben hinlänglich davon selbst erzeugt, doch wird dem Mangel sehr bald abgeholfen, wenn nur der Beutel mit dem guten Willen gleichen Schritt hält. Denn es gab Jahre, wo jede solche Bottich Trockenbeere, z. B. im Jahre 1817, nahe an 1000 fl. C. M. zu stehen kam, obgleich in manchem Jahre kaum 100 bis 200 fl. C. M. zu deren Füllung erfordert werden. Indess *Exempla trahunt!* Es sind die besten Hoffnungen, dass das Product gut ausfällt, obgleich das Anmachen der Ausbruchweine immer eine Art Lotterie ist, und jeder zwingt sich so gut

er kann, um mit einem vollen Keller, wenn diese Hoffnungen sich als bewährt realisiren, auf dem Platze zu seyn. Von allen Seiten werden durch Mäcklerinnen Trockenbeer - Proben gebracht, oder gleich in Butten zum Kauf angebothen. Denn ausschliessend ist dieser Handel ein Geschäft der *Hegyallyaer* Weiber, die damit so zärtlich umgehen, dass sie solche selten anders, als mit den Worten: *Nem veszszie a' Tekintetes Úr Aszszútskát?* (Kauft der gnädige Herr keine Trockenbeerchen?) anbiethen. Doch würde ich nicht rathen, sich viel mit diesen einzulassen, da sie fast durchgehends von geringeren Gebirgslagen, wohl auch des Verboths ungeachtet, von auswärtigen, der *Hegyallya* nicht einverleibten Gegenden stammen. Die sicherste Art des Einkaufs ist, wenn man bloss mit bekannten Pflanzern, deren Weinberge man schon kennt, Geschäfte macht, obgleich selbst dann noch mancher Unterschleif möglich ist, und ich nicht für jede Versicherung der *Hegyallyaer* Schönen und nicht Schönen haften wollte. Übrigens ist der Einkauf und Ein- und Ausfuhr der Trockenbeere zwischen dem zur *Hegyallya* gehörigen Marktflecken, gegen Pass, in welchem sogar die Butten - Anzahl angegeben ist, ungehindert, und nur die Einfuhr auswärtiger Trockenbeere und Weine, schon durch das Landesgesetz in 118 Landtags - Artikel vom Jahre 1723 scharf verbothen. Da das Renomé der *Hegyallya* darauf beruht, so wird dieses Gesetz nach Möglichkeit auch streng gehandhabt, und während der Weinlese ist die ganze *Hegyallya* durch einen Cordon gesperrt, um bey Strafe der Confiscation,

---

selbt mit Beseitigung der adelichen Vorrechte, das  
Einschwärzen minder edeln Trockenbeer - Gattungen  
zu verhüthen. Ein Versuch der löbl. Comitats - Be-  
hörden, vor einigen Jahren, durch Concurrnz und  
freyen Handel, dieses Geschäft zu beleben, schlug  
ganz fehl, und wurde auch sogleich aufgehoben, da  
der Ruf des *Tokayer* Gebirges und die vermehrte  
Anfrage seines echten Productes nur darauf beru-  
hen kann, wenn der auswärtige Weinhändler davon  
auch versichert seyn kann, dass er in der *Hegyallya*  
echte *Hegyallyaer* Weine kauft. Um vielleicht leicht-  
te Trockenbeere des *Miskolczer* Gebirges im Kaufe  
zu bekommen, mit welchen bey freyem Handel der  
Platz sicher überschwemmt wäre, liesse er sich nicht  
die höheren Preise der *Hegyallya* gefallen.

---

---

## 26<sup>tes</sup> Capitel.

---

Fortsetzung. — Essenz. — Mázslás. — Ausbruch. —  
Harmadlás. — Wermuthwein. — Tranben-Syrup.

**S**ie sahen nun meine Trockenbeer-Vorräthe in Bottichen aufgeschichtet, theils eigenes Product, theils aus zuverlässigen Gebirgen dazu gekauft. So trocken von oben, gleich den schönsten Smyrnaischen Zibeben sie erscheinen so drückt sie doch ihre eigene Schwere, und es sammelt sich in den untern Theilen der Bottichen eine dicke öhlichte Flüssigkeit, welche Ihnen allerseits, unter dem Nahmen, der so berühmten Essenz bekannt seyn wird. Diese ist also kein Kunst-Product, sondern der Most blosser Trockenbeere, und je häufiger sie ist, desto schlechter ist sie auch, da die Trockenbeeren, wenn sie besonders gut sind, sich in Säcken sollten tragen lassen, und daher unmöglich viel flüssigen aber desto edleren Inhalt enthalten können. Die Trockenbeeren des 1826. Jahrgangs waren wirklich der Art, dass sie, wie ich selbst sah, während der Lese auf Rohrdecken ausgeschüttet wurden, ohne darauf Spuren von Feuchtigkeit zu hinterlassen. Je stärker der

Vorrath ist, je lebhafter wird es nun im Presshause. Überall stehen Tretbottiche, in welche diese Trockenbeeren einzelne buttenweis geschüttet, und mit blossen Füßen zu einer förmlichen Latwerge zusammen getreten werden. Wenn eine Hand voll davon ergriffen, und in eine Faust zusammen gepresst, alles durch die Finger geht, und in der flachen Hand, nichts als die Körner zurück bleiben, so hat diese Latwerge ihre gehörige Zerquetschung erreicht, und kann in diesem Zustand mehrere Wochen lang, ohne zu verderben, aufbewahrt werden, so lange es nähmlich der mehr oder grössere Vorrath davon erheischt, welcher zum Anmachen längere Zeit erfordert. Bey ungetretenen Trockenbeeren wäre es nicht immer rathsam, sie so lange aufzubewahren, da sie zumahl bey minder trockenen Zustand sich leicht erhitzen, und Sauerstoff anziehen könnten. Mehr oder weniger frischen Most, das ist ordinärer Wein auf ein verhältnissmässiges Quantum dieser zerquetschten Trockenbeeren aufgeschüttet, gibt dann die verschiedenen Sorten der Mázslás und Ausbruchweine. Es gibt daher einbuttige, zweybuttige und dreybuttige Mázslás und vier, fünf bis sechsbuttige Ausbruchweine, wo nähmlich auf 1 Fass ordinären Aufgusswein eine bis 6 Butten (zu 36 Halb-Maass gerechnet) Trockenbeere calculirt, und dieses Quantum in grosse Bottiche von 18 bis 24 Eimer aufgeschüttet werden.

In früheren Zeiten hörte man selten anderer Gattungen als zweybuttiger Mázslás und vierbuttiger Ausbruch erwähnen. Letztere werden jetzt sel-

ten unter 5 Butten, gewöhnlich aber mit 6 Butten oder Fass auf Fass angemacht. Die mindere Qualität der Trockenbeere mehrerer auf einander folgenden Jahre, war die Veranlassung, durch Quantität ersetzen zu wollen, was an der Qualität abging, und so wurde es zur Mode. Bey vorzüglich guten Jahrgängen halte ich es aber dennoch für gerathener, sich auf 5 Butten zu 1 Fass Aufgusswein zu beschränken; da uns Erfahrung lehrt, dass gar zu fette und süsse Weine weit eher Sauerstoff entwickeln, weil das Alkohol nicht hinreicht, den Zuckerstoff zu bewältigen.

Im Ganzen ist hierin kein Gesetz, keine Vorschrift, jeder muss wissen, was er für Auswege hat, und welche Gattung ihm am besten convenirt. Auf den Nahmen wie er das Kind tauft, kommt es am Ende auch nicht an, da sich der Unterschied nach Jahr und Tag von selbst zeugt, und der Kenner durch prunkende Benennung sich nicht irre machen lässt, sondern Ausbruch für Mászlás kauft, wenn er auch wirklich mit 6 Butten angemacht worden, ja manchemahl wohl den ordinären Wein von vorzüglichen Gebirgen den angemachten Weinen geringerer Pflanzungen vorzieht, und ihn besser zahlt.

Beym Anmachen kommt es vor allem andern auch auf gute zuverlässige Aufgussweine an. Sind diese schlechter Art, so wird auch bey der Zuthat der trefflichsten Trockenbeere das Product nicht vorzüglich. Die mehrsten Weinbergbesitzer trachten daher ihren ganzen Aufgussbedarf selbst zu erzeugen, obgleich er häufig theurer zu stehen kommt, als man ihn zur Zeit der Weinlese im couranten Preise kau-

fen könnte. Doch damahls sind die Weine schwer zu unterscheiden, ein 3 Tag alter scheinbar vorzüglicher, als ein weit besserer von 14 Tagen, und kommt man nach überstandenen Gährungen zum Resultat, so ist der Fehler nicht mehr gut zu machen.

Wie dieser Aufgusswein auf das verhältnissmäßige Quantum getretener Trockenbeere aufgegossen wird, so werden diese mit Stangen stark durcheinander gerührt, damit die Körner von der Masse weichen, und emporsteigen. Der Bottich wird mit einer Rohrdecke zugedeckt, und nach Massgabe des Productes oder der Auswege, die man damit hat, 12 bis 48 Stunden stehen gelassen. Gut wäre es, wenn gleich nach erfolgten Aufguss die Körner mit einem Sieb aufgefangen und weggeworfen würden, da sie von herber und säuerlicher Natur sind, und in keinem Fall den Ausbruch verbessern. Doch ist diese mühevollen Arbeit wenig gebräuchlich, und je bräuner und trockener die Körner sind, auch weniger nachtheilig.

In wenigen Stunden beginnt die Masse sich zu heben. Sämmtliche Körner und Hülsen steigen empor, und bilden eine 6 bis 12 Zoll dicke Rinde, über welcher ein darüber gehaltenes Licht verlöscht. Je wärmer die Atmosphäre ist, oder je mehr die Aufgussweine schon in Gährung übergegangen, desto früher erfolgt dieses sogenannte Aufwerfen. Verspätet es sich, so pflegt man durch Hülfe eines glühend gemachten Kieselsteines die Gährung zu befördern. Im Grunde ist aber selbst diess Zusammenbrausen nicht ganz unumgänglich nothwendig, und wie mich

Erfahrung lehrte, werden die fleischigen Theile der Trockenbeere noch besser bey stiller Gährung ausgelaugt, als wenn sie durch stürmisches Brausen, gleich in den ersten Stunden auf die Oberfläche gedrängt werden, wo sie einen dichten Körper formiren, der der unten befindlichen Flüssigkeit nicht viel mehr mittheilen kann. Mázslás - Weine bedürfen kürzerer, Ausbruchweine längerer Zeit, um die edlen Theile der Trockenbeere zu verarbeiten. Auch kommt es auf die Auswege an, die man damit hat, da bey längerer Zeit die Hülsen mehr zerweichen, und dem Producte eine braunere Farbe mittheilen, wie man sie in Deutschland gerne sieht, indess der Pohle eine helle, grünliche Farbe vorzieht. Im letzten Falle genügen daher bey schnell erfolgter Gährung 12, bey dem Ausbruch 24 Stunden, indess für ersteren schon die Mázslás- 24, die Ausbruch-Weine aber 48 Stunden Zeit erfordern. Ist diese Zeit verstrichen, so wird alles noch einmahl mit Stangen untereinander gerührt, und durch einen ähnlichen Tret- oder Trockenbeer-Sack, wie die frische Trauben durchgedrückt, und der Rest oder die Trockenbeer-Trebern durch die Presse ausgepresst. Um die Parthie ganz gleich zu machen, so pflegt man diesen fertigen Ausbruch nicht gleich in die Antheile oder Fässer zu füllen, sondern lässt sie noch zuvor durch ein blechernes Sieb\*) in eine

---

\*) Ein Sieb von verzinneten gerade neben einander laufenden Drathstäben, wie man sie in den Papiermühlen zu haben pflegt, ist noch weit besser, weil es sich nicht so leicht, wie die blecherne durchlöcherten verstopft.

grosse Bottich laufen, mischt sogleich auch das Product der Presse dazu, und füllt erst dann die Gebinde, und zwar jedes in der Reihe, 2 bis 3 Scheffelweiss, bis sie sich mit der äussersten Fingerspitze erreichen lassen. Durch diese doppelte Manipulation werden zugleich die vielen Körner, die dennoch durch den Tretsack dringen, beseitigt, und auch das Lager in sämtliche Gebinde zu gleichen Theilen vertheilt.

Da sich bey jedem grössern Trockenbeevorrath mehr oder weniger Essenz sammelt, die beym Auftreten derselben sie zu schlüpfrig machen, und die Arbeit stören würde, so ist es allezeit nöthig, die Essenz zuvor abzuziehen; doch wäre es Bevortheilung seines eigenen Productes, diese Essenz seinen Ausbruchweinen zu entziehen. Um diese daher vollkommen und noch fetter zu machen, wird jeder rechtliche Ausbruch-Producent nicht unterlassen, dieses entzogene Öl sogleich dem fertigen Ausbruch in gleichem Verhältnisse wieder zuzutheilen. Einige thun diess zur Zeit des Anmachens, damit es sich mit dem Weine sogleich verarbeite, Andere erst nach vollbrachter erster stürmischer Gährung, und glauben dadurch die Weine um so süsser zu erhalten. Jeder Theil glaubt recht zu haben, doch würde ich dem ersteren den Vorzug geben, weil in dem letztern Falle die Essenz sich schwerer vermischt, und gleich einem Öhle bloss die Oberfläche des Ausbruchs bedeckt.

Wahrscheinlich werden Sie auch wohl von einer Weinsorte unter der Benennung *Harmadlas* gehört haben? Eine wenig gebräuchliche Gattung, die

man alsdann erhält, wenn die schon einmahl ausge-  
 laugten, und beyrn Abschöpfen am Tretsack zurück-  
 gebliebenen Trockenbeerhülsen, statt in die Presse  
 zu kommen, noch einen Aufguss von ordinären Wein  
 erhalten, der ein paar Tage darauf gelassen, und  
 auf dieselbe Art, wie der *Mászlás* abgezogen wird.  
 Doch ist diese Arbeit nicht des Lohnes werth, da  
 dadurch ein Theil der edleren Sorte, die man durch  
 die Presse erhalten haben würde, verloren ging, und  
 das neue dritte Product wenig mehr, als eine  
 braunere Farbe von den Hülsen gewinnt. Statt sol-  
 chen *Harmadlas* anzumachen, pflegen daher die aus  
 der Presse kommenden sogenannten Steine lieber ent-  
 weder in Erdgruben gesammelt, um nach vollende-  
 tem Weinlesgeschäfte Brantwein daraus gebrannt  
 zu werden, oder man macht darauf noch einen Auf-  
 guss von gemeinem Wasser, welches unter dem Nah-  
 men *Lauer* den Arbeitern in der Sonnenhitze ein  
 kühlendes, angenehmes Getränk gewährt, und das  
 bey guten Jahren wohl gar den ordinären Wein  
 mancher ausser der *Hegyallya* gelegenen Gebirge  
 übertrifft.

Ein sehr beliebtes Getränk, besonders der Da-  
 men, gleich nach vollbrachter Lese, ist der süsse *Wermuthwein*,  
 der nichts anders, als süsser, noch  
 nicht in Gährung übergangener ordinärer Wein ist.  
 Durch Beymischung von ungefähr 10 Halb-Maass,  
 zur Hälfte eingekochten Weines, zu 1 Fass voll Press-  
 most wird diese Gährung unterbrochen, indess noch  
*Wermuthkraut* mit *Kalmus* und etwas *Zimmetrinde*,  
 in einem leinenen Säckchen ins Fass gehangen, und

so lange darinnen gelassen wird, als es nöthig ist, um von dem Wermuth nicht zu viel Bitteres anzuziehen. Um diesem wirklich angenehmen Getränke, welches seines trüben Aussehens wegen, nur in gefärbten oder matt geschliffenen Wermuthbechern credenzt wird, eine klare Farbe, wie sie bey andern Weinen, erst nach vollbrachter Gährung, doch mit Verlust seiner Süsse von selbst entsteht, zu verschaffen, werden kleine Kugeln aus Senfmehl mit jungen Most vermischt, geformt, und 10 bis 20 davon in das Fass geworfen, wodurch die Gährung auf mehrere Wochen unterbrochen, und der Wein dennoch klar gemacht wird, welches man *Bundwein* nennt, und besonders von jenen Speculanten manipulirt wird, welche Aussicht haben, diese Weine gleich nach der Lese durch eigenen Gebrauch oder im Ausschank zu verschleissen.

Noch weit vorzüglicher wird eine Art Wermuthwein auch ohne Trockenbeere auf folgende Art erzeugt. Man nimmt so viel letzten Pressmost, als das dazu bestimmte Gebinde enthalten soll, und lässt es bey gelindem Feuer in einem kupfernen Kessel bis zur Hälfte verdampfen. Während des Siedens wird mit einem durchlöcherten Löffel aller Schaum und sonstige Unreinigkeit davon abgeschöpft, bis der Wein ganz klar wird. Ist er fast bis zur Hälfte abgedampft, so wird ein solches Säckchen Wermuth-Ingredienzien, wie weiter oben schon beschrieben worden, in den Kessel gehängt, und noch eine halbe Stunde mitgekocht, das Ganze dann vom Feuer genommen, und in ein reines hülzernes offenes Gefäß gegossen, worin

---

es ganz verkaltet. Mit Zurücklassung des Bodensatzes wird dann diess Product in das dazu bereitete Gebinde gegossen, und diess mit klarem ungekochtem Moste, gleich wie er aus der Presse kommt, vollends zugefüllt, und das Wermuthsäckchen wieder eingehängt. Und hier haben Sie, lieben Freunde, das Gläschen Wermuth, mit dem ich Sie im vorigen Capitel noch während der Weinlese zu regaliren versprach, indess wir auf das trinkbare Product der angemachten Ausbruchweine noch ein volles Jahr Verzicht leisten müssen.

Der eingesottene Most- oder Trauben-Syrup, wie er in unseren Haushaltungen zur Zubereitung mancherley Speisen und Confecturen verbraucht wird, ist nichts als ein bis zum vierten Theile eingekochter ordinärer Presswein, der weder als Weinsorte noch als ein Handlungs-Artikel betrachtet werden kann, da er allezeit nur in kleiner Quantität zum eigenen Hausgebrauch erzeugt wird.

---

---

## 27<sup>tes</sup> Capitel.

---

Commerzielle Ansichten über Ungarn überhaupt und über den Weinhandel insbesondere.

**D**ie Weinlese ist aus; das Trockenbeer-Anmachgeschäft vollendet! Sie sahen, lieben Freunde, dass beydes zwar viele Mühe und grosse Auslagen erfordert, dass aber auch Alles ganz einfach von Statten ging, und die Natur allein ihr bestes dabey thun muss. Wir wissen von keiner Manipulation! Ist das Product einmahl im Fasse, und dieses nach der ersten Gährung vollends voll gefüllt, so bleibt es unangerührt auf dem Lager stehen. Bey fetten Ausbruchweinen ist diess die ersten Jahre hindurch sogar nothwendig, da diese erst im Fasse reifen, und aus dem Lager sich ihr Aroma entwickelt. Es ist bey fetteren Sorten nicht einmahl nöthig, sie allzeit ganz spundvoll zu halten, ja sie erhalten dadurch sogar einen noch älteren Geschmack. Bey ordinären Weinen würde ich aber doch empfehlen, nach Möglichkeit

sie fleissig voll zu füllen, und die Gebinde, so lange sie im Keller stehen, nicht mit Binderspunden und mit leinenen Lappen, die allzeit Säure an sich ziehen, sondern mit gedrechselten Pfropfen aus harten, am besten aus Tiendlholz zu verwahren. Diese lassen sich leicht öffnen, ohne die Spundlöcher durch öfteres gewaltsames Aufmachen durch das Bundmesser zu beschädigen. Ist übrigens der Keller gut und kühl, und werden die Gebinde fleissig abgewischt, und von äusserem Schimmel und Nässe rein gehalten, so wird diess edle Getränk mit jedem Jahre köstlicher; denn Unverderblichkeit ist seine grösste Tugend, und noch nach einem Jahrhundert wird sich sein innerer Werth zum Ruhme der *Hegyallya* bewähren.

Die Natur kann uns zwar herrliche Geschenke liefern, an deren Segen wir uns erfreuen, und ihn geniessen, und Thoren wären, wenn wir es nicht thäten, aber Aufmunterung zur grösseren Vervollkommung, zur grösseren Wirksamkeit, kurz die Seele aller Gewerbe, der Flor des Staates, ist und bleibt allein der blühende Zustand des Comerzes. Von dieser Wahrheit überzeugen uns die Beyspiele von Jahrtausenden. Durch Handel stieg Phönizien, stieg ehemahls Portugal, der Deutschen Hansa-Bund, Venedig und das stolze Genua. Holland auf seinem armen, den tobenden Meeresfluthen abgetrotzten Boden wurde die Schatzkammer Europas, und England herrscht noch jetzt in allen Zonen der bekannten Erde durch blühendes Comercium mit stolzer Allgewalt. Und doch waren die mehrsten dieser Nationen, wenn auch reich an Kunst, doch arm an Natur-

Producten, indess der auf den herrlichsten, von der Natur mit Überfluss beschenkten griechischen Fluren lebende Muselmann durch stockendes Comerz in Barbarey versank.

Auch Ungarn hat von der Natur eine so günstige Lage zur Handlung erhalten, und ist so reich an verschiedenen Producten, dass es zu einem vorzüglichen Grade einer blühenden Handlung gelangen könnte; und doch ist es gegen andere comerzirende Staaten so weit zurück, dass es in Ansehung der Handlung mit jenen gar nicht verglichen werden kann.

Es gleicht einem gefesselten Riesen, der durch missverstandene Politik, und durch die Eifersucht der Nachbar-Staaten darnieder gedrückt wird, und bey allem natürlichen Überfluss darbt.

Rohe Wolle ist gegenwärtig noch der einzige Artikel, welcher bedeutenden Absatz findet, und Knoppem, welche ausser Ungarn, nur noch Griechenland, in hinlänglicher Quantität erzeugt, um damit Handel treiben zu können, und doch ist auch dieser Handel fast ausschliesslich in den Händen der Wiener Grosshändler, die auf mancherley Art vor den Ungarischen Producenten begünstiget sind. Der Tabackspflanzer frohnt für das Abaldo, das unter Leopold dem Grossen, klein begonnen, bloss um einen Fond zur Ausbesserung der kaiserlichen Jagd-Requisiten zu erschaffen, seitdem, den ganzen Tabackshandel allein ausschliesslich an sich gezogen, dass nun das Blatt Amerikas, dem Nachbar, dem das unsrige so nahe liegt, weit besser convenirt.

Fabriken und Manufacturen, so sehr das Land dazu geeignet wäre, und das dazu erforderliche rohe Materiale selbst besitzt, bedürfen indess Zeit, sich zu erheben, und finden in allen Nachbar-Staaten Brüder, die gleichen Entzweck, gleiche Hilfsmittel und ähnliche Talente mit uns gemein haben. Auch Wein wächst wohl an andern Orten, aber der *Hegyallya* flüssiges Gold ist ein ausschliessiges Geschenk des Schöpfers, das nur Pannoniens gesegneten Gefilden verliehen wurde, und schon in voller Kraft und Herrlichkeit da ist, ohne mehr einer Vervollkommnung zu bedürfen. Begünstigung im Handel, und alles, was zu dessen Flor beytragen kann, ist das Einzige, was uns zu wünschen übrig bleibt.

Um Österreichs Fabriken zu erheben, ward streng die Einfuhr alles Fremden untersagt. Sonst war es ein Wechselhandel gegen Norden. Der Preusse brachte uns Tücher, Leinwand, und was sonst sein Land erzeugt, das Mangel litt an dem, was wir so köstlich haben, an *Tokays* Traubengold, und diess war auch die einzige Münze, mit der wir seine Waare zahlten. Das Verboth-System hat ihn zu Repressalien gereizt, ein allzuhoher Zoll auf unsere Weine hemmt nun den ganzen Handel, nur Frankreichs Rebensaft ist der begünstigte. Sie trinken schlechten Wein, und wir den unsern selber.

Unter Weinhandel verstehe ich daher nicht den kleinen Verkehr, der während der Lese selbst getrieben wird, wo arme Pflanzler zum Theil nothgedrungen oft schon am Stocke ihr Product veräußern. Noch weniger zähle ich den Einkauf der Tro-

ekenbeere hinzu, obgleich gerade dieser Theil des Weingeschäftes, der nie auf Credit betrieben wird, bedeutende Geld-Summen sogleich in Umlauf setzt, wass bloss bey Weinen, in Jahren, wo die Trockenbeere fehlen, nicht sogleich geschieht. Ein richtiges Register der rechtlichen gesegneten Jahrgänge im *Tokayer* Gebirge sind die Schornsteine, deren jeder mit der Jahreszahl seines Baues prangt. Wenn dieser Bau nicht durch grössere Brandschäden veranlasst worden, so war das vorangegangene Jahr gewiss ein reichliches für den Besitzer gewesen, das ihm die Mittel darboth, auch für seine Bequemlichkeit sorgen zu können.

Unter Weinhandel verstehe ich daher den Handel mit fertigen Weinen, der gewöhnlich kaum ein paar Monathe nach der Weinlese sich von der *Hegyallya* mehr nordwärts zieht, weil die bedeutendsten Pflanzungen und deren Mehrzahl fremde Eigner haben, die ihr Product grössten Theils in das *Zempliner*, *Abalújvarer*, *Sároser* und *Zipser* Comitath, und in die königlichen Städte *Kaschau*, *Eperies*, *Bartfeld*, *Leutschau*, *Kesmark* etc. verführen. Bald ist der kleinere am Orte der Fechsung zurückgebliebene Theil verkauft, und wer auf alte Sorten speculirt, muss sie bey Herrschaften und Privaten jener Gegenden suchen.

Er findet sie dort aus der ersten Hand, denn sie sind auch Selbst-Producenten, und ihre Pflanzungen gehören meistens zu der ersten Classe. Auch für sie und zu ihrem Schutze ist das heilsame Landtagsgesetz vom Jahre 1729, Art.12, gegeben, das durchdrun-

gen von der Wichtigkeit des Gegenstandes den Fremden, nicht eigene Weinberge in der *Hegyallya* Besitzenden, auch den Ankauf und das Anmachen der Trockenbeere ganz verbiethet, und ausdrücklich dabey bemerkt, dass es hauptsächlich wegen Erhaltung des Credits nothwendig sey, Massregeln dessfalls zu ergreifen, weil ein solch nicht Possessionirter, im Falle eines Missbrauchs oder Unterschleifs, dem Publicum nicht einmahl Genugthuung leisten könnte. \*)

---

\*) Art. 12, Anni 1729. Vinorum autem adulteratione et per se et per publicam Legem vetita illius Cura sedulo habenda erit, ne quaequam adulterationes Vinorum a quocunque fiant et sic in reos eatenus comperiendos *pro gravitate negotii* exemplariter animadvertendum. — Caeterum cum existimetur adulterationes vinorum per id etiam praecaveri posse, ut *Coemptio Uvarum passarum in Regno non Possessionato* (per consequens Publico pro casu, quo illis obuterentur, nullam Satisfactionem dare queuntibus) *sit vetita*; hocce Articulo admitti, *ut pro Conservatione Crediti* convenientes eatenus quoque precautiones, finita Dieta in Comitatus instituantur; ad benignam Suae Majestatis ratificationem.

---



---

## 28<sup>tes</sup> Capitel.

---

Fortsetzung davon. — Scheiterung der begonnenen Entreprise zur Erzeugung der Ausbruch-Surogate. — Dermahliger Gang des Ungarischen Wein-Comerzcs. — Strassen. — Mögliche Verbindung der Theiss-Gegenden mit dem Baltischen Meere.

**F**ast bey jeder Ungarischen Diätal - Versammlung wurde das Weingeschäft der *Hegyallya* von den Ständen verhandelt, und so manche Intimate, das ist Verordnungen des hohen Ungarischen Statthalterey-Rathes, sprechen sich über denselben Gegenstand auch in neueren Zeiten deutlich aus. Eine der wichtigeren Verordnungen vom 25. Oct. 1796 gibt sogar die Kennzeichen der verschiedenen Verfälschungs-Arten an, und schärft den Comitats-Behörden Wachsamkeit auf die Übertreter des Gesetzes ein.

Im Jahre 1825 wurde ein zur künstlichen Erzeugung der Ausbruchweine bereits ertheiltes Patent sogleich wieder zurückgenommen. Zwar heisst es darin: wegen dagegen obwaltenden Sanitäts-Bedenken, doch hatte dieselbe Sanitäts-Behörde, bey Ertheilung des Patentcs kein Bedenken geäußert, auch ist ja Zucker, oder was sonst dazu kommen mag, kein Gift. Wahrscheinlicher ist es daher, dass diese beabsichtigte unpatriotische, (doch was fragt Eigennutz nach Patriotismus) fürs Vaterland verderbliche, und gegen Einzelne unrechtliche Unternehmung, da sie zugleich in die Eigenthumsrechte einer zahlreichen Classe nützlicher Staatsbürger eingreift, bey genauerer Prüfung ihrer Rechlichkeit, keine Unterstützung, nicht einmahl Dul-

dung finden konnte, sondern von selbst in ihrer Nichtswürdigkeit versinken musste; ja sie gereichte unserm theuren Vaterlande offenbar zur Schande, wo die Natur diese feinen Weinsorten in der allerbesten und edelsten Qualität echt, und Jahrhunderte dauernd hervorbringt, indess ein künstlicher Pansch wohl für den Augenblick lieblich schmecken kann, aber vielleicht schon nach ein paar Monathen Essig ist. Steine und Kalk zum Baue einer Fabrike finden sich wohl überall, Syrup und Zucker verladet jeder Fuhrmann. Aber den will ich sehen, der *Hegyallyas* paradisesische Fluren; sein Clima und seinen herrlichen, ausdrücklich zur Wein-Cultur geeigneten Boden, dem allmächtigen Schöpfer nachzupfuschen im Stande ist. Nicht dadurch, dass solch ein künstliches Product mit dem echten concuriren will, wo es stets den kürzern ziehen würde, wird es für das Vaterland verderblich, sondern, weil das Surrogat die gute Waare in Misscredit bringt, ihm seinen Nahmen aufdringt, und den Markt verschliesst. Der redliche Weingartenbesitzer erhält oft in einer Reihe von Jahren seine Cultur-Kosten nicht zurück, und setzt sich, wenn das, was er sich abgespart hat, ausgegeben ist, selbst in Schulden, in Hoffnung, reichlichen Ersatzes. Öffnet sich ihm dann bey einer reichlichen Weinlese die Aussicht dazu, so findet er keinen Absatz, denn der Käufer, eingeschichtert durch öftern Betrug, weiss nicht mehr, wem er trauen soll, und will nichts wagen, oder macht Preise, die den Producenten ganz darnieder drücken. So wird der Einzelne um sein Vermögen gebracht; dadurch, dass man seinem Erzeugniss, Treu und Glauben — Credit — die Seele alles Handels, und zwar nicht im offenen redlichen Kampfe, sondern hinterlistiger Weise raubt.

Dank daher unserem gütigen Monarchen, der als wahrer Landesvater in dieser Hinsicht der gefährdeten Zukunft seiner treuen Unterthanen, bevor sie noch bathen, zuvorkam, und da bey der gegenwärtigen

tig (1827) in Pressburg zusammen getretenen hohen Diätal-Versammlung die Emporbringung des Ungarischen Handels ein Hauptaugenmerk der versammelten Landesstände seyn dürfte, und die Abligaten aller weinerzeugenden Comitate von ihren Comitenten diessfalls gemessene Aufträge erhalten haben, so ist vielleicht der Zeitpunct nicht mehr ferne, wo durch erneuerte Handlungs-Tractate mit unsern wackern Nachbar-Staaten, und durch Verminderung der auswärtigen Einfuhr-, Verbrauchs- und Transito-Zolle dieser Handel neuen Schwung und neue Kräfte gewinnen kann.

Beschränkt ist zwar der Kreis unserer Nachbarn, die sonst das geistvolle Getränk Pannoniens mehr zu schätzen wussten, indess sie jetzt durch die allgemeine Verarmung Europas und die Prohibitiv-Systeme ihrer Regierungen sich theils davon entwöhnten, theils das Product entlegenerer Reiche, deren Einfuhr durch verringerte Zölle mehr begünstigt war, dem alten Bekannten vorzöge. Und doch wäre dieser bey gleicher Begünstigung der beste und wohlfeilste für alle Nachbar-Staaten, denen es, — wenn's doch getrunken seyn soll, — gleichviel seyn kann, ob sie ihr Geld an Frankreich oder Ungarn zahlen.

Die ordinären *Hegyallyaer* Weine sind die stärksten und geistigsten aller bekannten Weinsorten, auch zur Vermischung mit Wasser wenig geeignet, so dass man daran gewöhnt seyn muss, um nicht bey einer sonst gewöhnlichen Portion des Guten zu viel zu thun. Er wird daher in Ungarn selbst, das fast durchgehends eigene leichte Sorten erzeugt, nur in seiner Wiege selbst und in den kälteren bergichten nördlicher gelegenen Comitaten als gewöhnlicher Trank benutzt. Unsere wackeren pohlnischen Nachbarn wissen dagegen seinen Geist zu schätzen, und *Szamo rodnye* (wo nämlich die Trockenbeere nicht ausgesucht worden), ist bey ihnen besonders angenehm. Das Königreich Pohlen, Russland und

Preussen sind daher die einzigen, die auf die ordinären und leichteren Gattungen Mázslás-Weine reflectiren können, da schon die Spesen des Transportes den Markt im ganzen fernen Europa unverschliessen. Die Türken wären uns zwar auch so nah, doch Mahomed hat sich an Noah schwer versündigt, und sein allmächtiges Geboth, beherrscht die Kehlen der Osmanen. Italien, das uns nicht ferne liegt, liebt Süsse ohne Geist. Der Österreicher ist an seinem leichten Wein gewöhnt, und kennt (zu seinem Ruhme ist's nicht gesagt) die nachbarlichen Weine der Magyaren noch zu wenig. Was braun und süss ist, heisst bey ihm *Tokayer*, und stämpeln lassen sie dort von der Sanitäts-Behörde, was sie als echtes Gewächs und Medizin dem Kranken reichen wollen. Doch sprech' ich nicht im Allgemeinen; auch Wien hat Speculanten, die ihn an der Quelle hohlen, von wo er seinen Zug in Deutschlands Städte nimmt.

Für keine Nation wäre Ungarns edler Trank wohl anwendbarer, als für Albions Bewohner; sie, deren Geist so ungekünstelt ist, behelfen sich mit künstlich angemachten Punsch, dessen Bestandtheile sie auch aus weiter Ferne hohlen müssen. Weit angemessener für sie, die es bezahlen können, wäre *Tokays* Traubengold, als ungekünsteltes Erzeugniß der Natur, und doch sind es nur seltene Fälle, wo diess Product sich nach Britannien verirrt. Der ungeheure Zoll mag wohl die Schuld hier tragen; und eine Herabsetzung desselben zu bewirken, wäre bey den gepriesenen freundschaftlichen Verhältnissen der Nationen vielleicht nicht unmöglich, wenn gegenseitig sie dazu die Hände biethen wollten, und allenfalls ein für beyde Theile erspriesslicher Tauschhandel begünstigt würde. Wenn auch die Staaten an mittelbaren Revenüen dadurch verlieren, so würde doch dieser Verlust durch Belebung des gegenseitigen Handels dreyfach ersetzt. Der Zoll käme durch vermehrte Ein- und Ausfuhr in seine alte vorige Bilanz, der Verdienst der Unterthanen würde ver-

mehrt, der nicht im weniger Einkaufen, sondern öftern Verkaufen besteht, und je wohlhabender die Bürger sind, desto reicher ist auch der Staat, der zur Zeit der Noth dort leicht seinen Bedarf findet, wo was zu finden ist. Selbst die Geschichte aller Zeiten lehrt uns, dass ein ganzes Land verarmter Bewohner den Anstrengungen weit kleinerer aber durch Comerz blühender Staaten nicht gewachsen war.

Die gegenwärtigen Verhältnisse des Ungarischen Weinhandels gegen alle Nachbar-Staaten sind sehr drückend. Durch Verbothe sind manche Strassen, manche sonst gebräuchliche Einbruchs-Stationen ganz gesperrt, dass z. B. nach Russland auf keinen andern Weg Ungarische Weine einzuführen gestattet wird, als wo es directe an die Österreichischen Staaten angränzt, obgleich das Königreich Pohlen denselben Herrscher hat. Der Zoll ist gleichförmig ohne Unterschied der Gattung seit 1. Jänner 1823 festgestellt, und macht die Ausfuhr der gemeinen Gattung fast unmöglich. Vom Ausfuhr-Zoll aus Ungarn ist hier nicht die Rede, der nur 12, 24 und 36 Kreuzer für 1 Fass von 3 Eimern ordinären Mázslás- oder Ausbruchwein beträgt; allein nach Preussen, Russisch-Pohlen und Russland, muss für jeden Garnec (deren 36 ein *Hegyallyaer* Fass von 180 Halb-Maass enthält), ein Einfuhr-Zoll von vier Pohnisch-Gulden oder 1 fl. C. M., mithin für jedes Fass, ohne Unterschied der Gattung, 36 fl. C. M. oder 8 Dukaten gezahlt werden, welches den Einkaufspreis der gemeinem Weine, von den Producenten, fast dreyfach übersteigt. Kommen hierzu noch andere Zoll-Erschwernisse in Anschlag hinsichtlich der Einlagen an den Gränzen, der festen Declaration, an bestimmte Orte der Bestimmung, die hohen Spesen des Transports u. a. m., so ist der speculative Handel fast ganz unmöglich gemacht, und Ungarns Traubengold glüht nur für seinen Pflanzler, so gern er die Völker aller Zonen daran Theil nehmen liesse. Unter solchen Verhältnissen ist der so lang ersehnte

Wunsch einer förmlichen nordischen Handlungs-Gesellschaft mit *Hegyallyaer* Weinen gar nicht denkbar, wenn nicht auch andere Schwierigkeiten sich entgegen stemmten, die mit Geld allein nicht überwunden werden können.

Ein grosser Schritt zur besseren Communication ist zwar schon jetzt dadurch geschehen, dass die chedem zur Weinlesezeit fast unfahrbaren Strassen in und aus der *Hegyallya*, gegen das benachbarte Gallizien, sich nach und nach in Chausséen verwandeln. Von *Tokay* bis *Wisoly*, das nur 4 Meilen entfernt liegt, sind schon zum Theile einige Stellen fertig, und man erwartet von der Thätigkeit der üblichen Behörden deren gänzliche Vollendung. Von *Wisoly* aufwärts ist die feste Strasse seit 2 Jahren schon vollendet, und führt ununterbrochen über *Kaschau*, *Eperies* und *Bartfeld*, so wie eine zweyte, von *Olászy* über *Patak*, *Ujhely*, *Eperies*, *Bartfeld*, bis an die gallizische Gränze, wo sie sich an die dortigen, herrlichen Chausséen anschliesst. Was noch nicht fertig ist, wird nächstens doch vollendet, und um die *Poprad* und *Dunajetz*, die einzigen zwey Flüsse Ungarns, welche nordwärts strömen, deren ersterer bey *Lubotin* und bey *Lublau* schon ansehnliche Flüsse trägt, und sich in die Weichsel ausmündet, mit dieser neuen Strasse zu vereinigen, bedarf es nur seitwärts einer Kunststrasse von wenigen Meilen, um hierdurch die Gegenden der *Theiss* mit dem Baltischen Meere in Verbindung zu setzen, und mit geringer Räumung des Flussbeetes der *Poprad* würde die Ausfuhr der Ungarweine und sonstigen Producte alle Bequemlichkeit erhalten, und die wohlfeilere Wasserfracht nach Warschau und Danzig gewinnen.

Möge doch der allgütige Schöpfer, der über unser theures Vaterland das Füllhorn seines Segens so reichlich ausgegossen hat, dass nichts als Gelegenheit uns mangelt, auch unsern Nachbarn davon mitzutheilen, die Herzen der Gewaltigen der Erde dahin lenken, dass sie, die brüderlich vereint, die Frey-

heit Europas neu errungen, auch brüderlich sich nun die Hände reichten, um das durch Prohibitiv-Systeme gesperrte Wechsel-Comerz der Nationen zu entfesseln. Grosses gebahr die letzte Zeit durch brüderliches Einverständniss, doch Grösseres noch kann sie gebähren, wenn dieses das Aufblühen des Handels zum Wohl der Nationen zur segensreichen Folge hat. Nur wo der Handel blüht, steigt die Cultur, und Weiterschreiten zur Vollkommenheit ist ja der Zweck unsers Daseyns, und Jedem folglich Dank, der dieses Weiterschreiten nach Kräften zu befördern sucht. Ehrevoll verdient daher hier auch erwähnt zu werden, dass Hr. Paul von Dercseny dem neu eröffneten adelichen Cassino in Pest 1000 Bouteillen Tokayer Ausbruch, mit der Bestimmung übergeben liess, dass der ganze Ertrag dafür auf Prämien: Zur Verbreitung nützlicher Kenntnisse im Vaterlande verwendet werde. Hoffentlich dürften hiervon auch solche Prämien ausgesetzt werden, welche die für das ganze Land so wichtige Cultur des Weines befördern würden. Wenn wir uns hierin auch irren sollten, so wünschen wir doch, dass die in den letzten Jahren in Ungarn so häufigen Beyspiele edler patriotischer Gaben auch in der Zukunft recht viele Nachahmer finden möchten.\*)

---

\*) Zur Weinlesezeit vom Jahre 1827 angefangen, gedenkt eben dieser Herr in seinem Hause zu Mád ein Locale von 4 Uhr Nachmittags, bis Abends 7 Uhr offen zu halten, wo Jeder von den gebildeten Ständen, Ungarische, Deutsche, Französische und Englische Zeitschriften und Zeitungen finden, oder ungenirt conversiren kann. Voila! eine Art Hamburger Börsehalle in seiner Art.

---

## 29<sup>tes</sup> Capitel.

---

Treiben der Kinder Israels in der Hegyallya. — Ihre Mäkler-Geschäfte. — Schluss.

**G**rossen Nachtheil bringen auch Talmuds Verehrer diesem Zweige der Industrie, obgleich durch ältere und neuere Landesgesetze und Verordnungen ihnen wenigstens die Selbsterzeugung der Ausbruchweine verwehrt ist. Das Intimat vom 25. October 1796 verbiethet ausdrücklich den Juden in der *Hegyallya* zur Zeit der Weinlese Ausbruchweine anzumachen, weil sie — so heisst es darin — in Weinverfälschungen bewandert, auch die echten *Hegyallyaer* Weine in üblen Ruf bringen. So schwer ihnen diess auch fällt, so müssen sie doch der Nothwendigkeit weichen, und mit missgünstigen schelen Blicken sieht man sie zur Zeit der Weinlese herumschleichen, und gewöhnlich schlechte Prognostica des gegenwärtigen Jahrgangs stellen. Sie scheinen sich gleichsam dadurch selbst zu trösten, dass sie nicht von der Parthie seyn können, oder wollen dadurch wenigstens die allgemeine Freude stören. Höchstens sieht man sie unter den Weingärten gemeine Koscherweine anmachen, wo nämlich das Treten und Pressen durch die Kinder Israels selbst verrichtet wer-

den muss, und diese Gebinde sodann zum Koscher-Verbrauch durch Stämpel und schriftliches Certificat des Rabbiners bezeichnet werden.

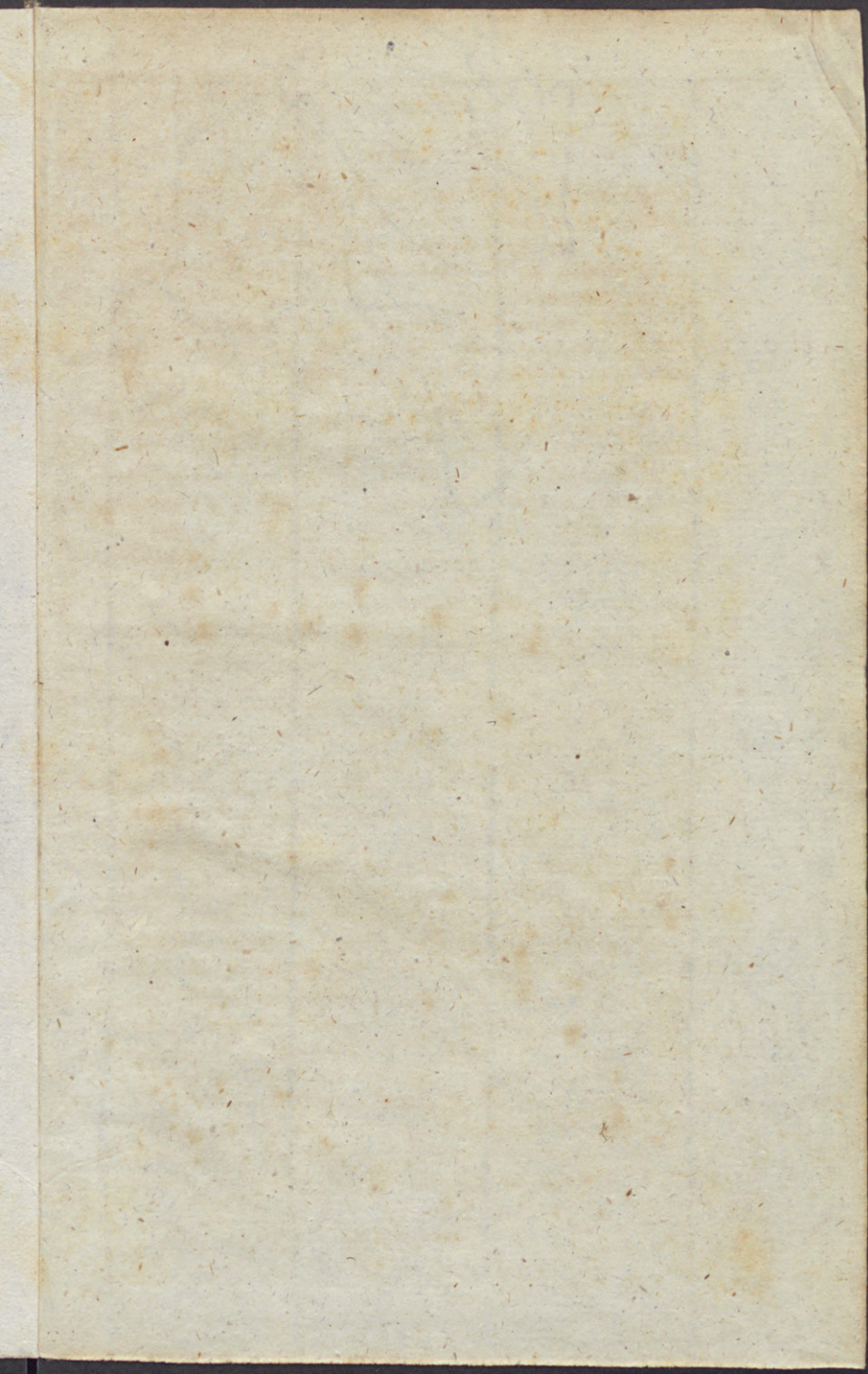
Doch kaum haben die jungen Weine verarbeitet, so geht das Schachern an. Viele wissen sich ihren Bedarf, schon durch frühere im Sommer geleistete Darangaben, von den ärmeren Pflanzern zu sichern, denen sie zur Zeit der Weinlese Geld zum Trockenbeer-Einkauf vorstrecken, so dass diese gewöhnlich nur die Katze in der Fabel sind, mit deren Pfote die Kastanien aus dem Feuer gehohlt werden. Indessen helfe was helfen kann. Es müsste schwer seyn, ein Gesetz zu geben, was nicht auf ein und andere Art umgangen werden könnte. Die beyden Schlüssel der *Hegyallya*, *Szántó* und *Ujhely* sind, wie schon früher bemerkt worden, das wahre Aarad, in welchem die Kinder Israels mehr ihre Rechnung finden, als in jenem projectirten, in Amerikas Wüsteneyen. Wie sich ein auswärtiger Käufer blicken lässt, so ist er von Mäcklern, die ihn in Keller zur Auswahl führen wollen, wie belagert, und wem um schnellen Verschleiss zu thun ist, wird diesem Völkchen zinsbar. Dass hierbey nicht sowohl die Qualität, als die höhere Mäckler-Gebühr in Anschlag kommt, bedarf wohl keiner Erwähnung, und oft finden die besten Weine nur darum keinen Käufer, weil deren Besitzer, von niedriger Mäcklerey, sich nicht abhängig machen wollen. Ein noch weit grösserer Nachtheil für Ungarns Weinhandel entstehet daraus, dass gerade durch diese jüdischen Negotianten ganze Parthien, ohne Bestellung, über die Gränze verführt werden. Selten sind diese von der feinsten Qualität, sehr oft nicht einmahl in der *Hegyallya* gewachsen, sondern Produkt der *Miskolczer* und anderer Gebirge zweyter Classe, und doch heisst auch diess *Tokayer Ausbruch*, und raubt dem echten Gut das Renomé, verdirbt den ihm gebührenden Preis, und verschliesst den Markt. Weit sicherer wird stets der Fremde fahren, wenn er sich

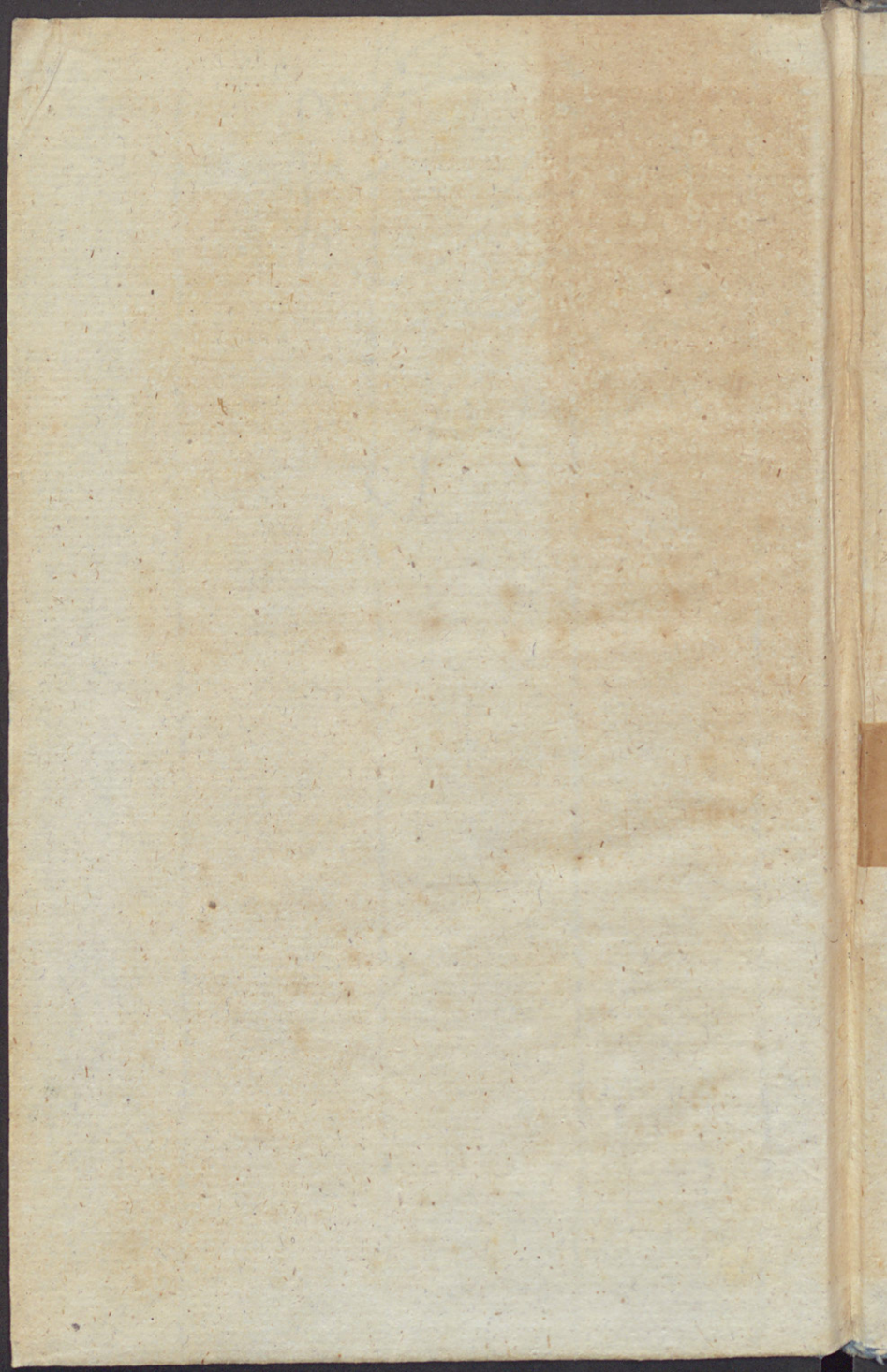
gerade an die Producenten hält, die eher für die echte Güte bürgen können, und stets bemüht seyn werden, den Ruf ihres eigenen Erzeugnisses durch reele Bedienung auch im Auslande zu verherrlichen und zu vermehren.

Heil unserm Vaterlande! das diess Product erzeugt. Dankbar erkennen wir die Güte des weisen Schöpfers, der unsere heimathlichen Fluren mit diesem Göttertrank gesegnet hat.

14321-1913

DEBRECENI EGYETEMI KÖNYVTÁR  
14321/1913 gyarapodási iratszám.





756426

756426

756426

---

**Kaschau,**

*Auf Kosten der Jeannette Mohl, geb. Wagner, ge-  
druckt bey Carl Werfer, academ. Buchdrucker.*

**1828.**

---