

XIII. 2.



824067

BORÁSZATI
KÖZLEMÉNYEK
A
MAGYAR PINCEGAZDÁSZAT
MEZEJÉRŐL.

TÖBB MINT HUSZANÖT ÉVEN ÁT
TETT TAPASZTALATAI S KISÉRLETEI UTÁN

IRTA
VAJDA DÁNIEL.

A szerző tulajdona, fordításra nézve is.

MAROS VÁSÁRHELYEN

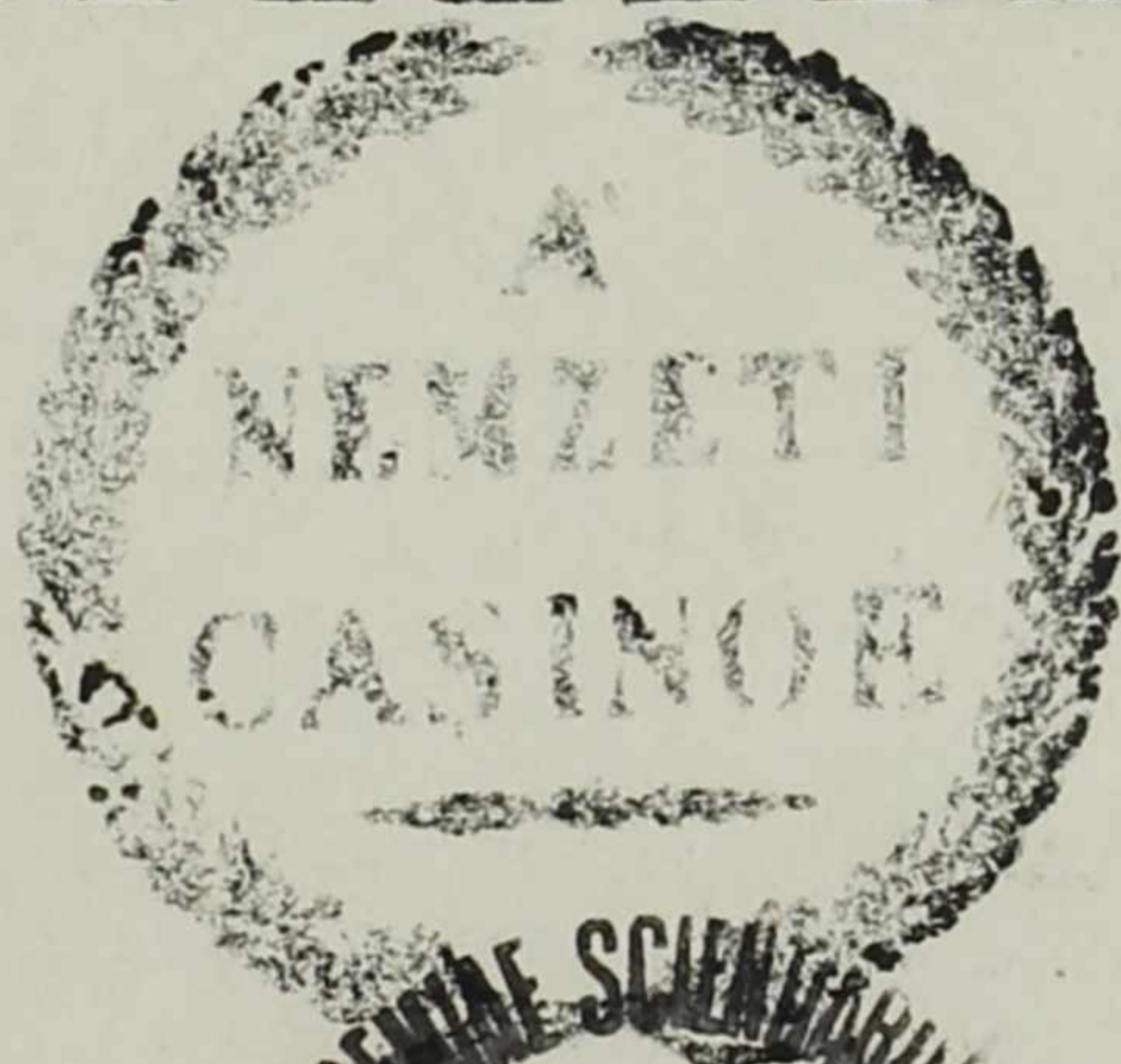
WITTICH JOZSEF BIZOMÁNYA

1858.

178308

Quum nihil habemus majus, calamo ludimus,
Sed diligenter intuere has naenias,

Phaedrus.



Az ev. ref. fötanoda betüivel nyomtatott KALI SIMON által.

Előszó.

Több késleltető akadályok elhárulása, s elhárítása után, van szerencsém átnyújthatni valahára ezen „Borászati Közlemények“-et tisztelt előfizetőim, s olvasóimnak; és fordulva legelőbb is nagyon szives előfizetőim-, s gyűjtőimhez, hálás köszönetet mondok nékik, hogy lehetővé tévék kiadhatását ez olyan a milyen könyvnek, mely munkás segélyök nélkül bizonyosan kiadatlanul maradt volna.

Lenne egy két jelentendőm e munkámról, de mielőtt ezt elmondanám, előadom: mint lettem én borász? s miként állott elő e könyv? Nem magam fitogtatására tészem ezt, hanem több tisztelt előfizetőim fölhevására; a kik ünnek ezt olvasni, légyenek szivesek innen kezdve egy helyet négyet fordítani.

Ifjui diákoskodásom ideje alatt, gyermekekkel bánó s tanító modorom némi kis méltánylatra talált némelyek előtt. Ebből folyólag, akkori szellemdús tanárom, s aztán nagyon tisztelt és szeretett barátom Bolyai Farkas tanácsából nevelői pályára szántam s képezgettem magamat. Ezen képeztetés örögbitésére, épen a nevezetes bé-

esi „congressus“ ideje alatt vegyészeti s más le-
kéket halgattam a bécsi egyetemen. Tanulásom végez-
te után, kis utazást téve az Adriai tengerig, 1815 végén
elkezdettem nevelői hivatalomat, akkor erdélyi királyi-
táblai rendes bíró, Báró K. S. reménydús gyermekei mel-
lett. Elfogadtatásom s a bánás velem s majd később az
enyimékkel oly szives volt mindig, melynél többre soha
sem számítottam, s ha igazságos kívántam lenni, nem is
számíthattam. A család feje, a már említett Báró, ritka
nagy eszü, mint Göttingában 3 éven át szorgalommal ta-
nult, terjedelmes és mély tudományu, s a legjobb embe-
rek egyike volt; gyönyörű lelkü neje Gr. Teleki Anna
pedig derék férjének méltó párja minden tekintetben, an-
nyira, hogy még a nőket illető tudományosságban is kevés
volt hozzá hasonló.

A Báró ideje nagy részét tántoríthatlan igazságos-
sággal folytatott bírói tiszte, ügyes peres dolgai folyta-
tása, s terjedelmes mezei-gazdasága kormányzására for-
ditván, kedves szép családja házi körét inkább szellemi
élvezet s pihenés kedviért kerestefől, gyermekei neve-
lését pedig neje nagyon ügyes és szerencsés kezeire biz-
ta. És bizony helyesen is, mert én e valódi nemes család
sarjadékainál jobban nevelt gyermekeket soha sem láttam,
annyira, hogy én, ki magamat kiképzett ifju nevelőnek
hittem, meghökkenve vomtam öszve vitorláimat, és tani-
tás-modorom mellett megmaradva, e szellemdús nőtől ta-
nultam el igazán: mint kell az eszes gyermekkel célra-
vezetőleg bánni.

Az eredmény örvendeztető volt. Most is életben lévő
Báró K. K. özvegy Báró K. D.-né., idősbb Báró K. D., idősbb
Báró K. I., B. K. Gy., és B. K. J. Z. K.-néék közül az előbb
és utobb nevezetteket pár órányi tanításban részesítettem na-
ponként, a három fiut pedig oskolából kilépésük idejéig ne-
veltem s tanítottam; és az én kedves öt tanítványom oly fi-
gyelmező, oly szorgalmas, s oly jó volt mindig, hogy 14
év elforgása alatt nem csak hogy büntetésre saha-, de csak

egyszer sem szorultam; sőt ha az élénk nemes vér gyermeki heve, kis pajkosságra ragadta is egyikét vagy másikat, egyetlen csak félig komolyan ejtett emlékeztető szavam mindig elegendő volt jobb utra téríteni a tévedtet. Én soha nem mondtam, de csak nem is gondoltam: *quem dii odere, paedagogum facere*, mert nevelői pályám megfutása az én életemnek valódi aranykora volt, melyre mindig örömmel s gyönyörrel emlékszem vissza. El kellett ezeket mondanam részint a következők érthetéséért, részint pedig: mert ha én e tárgyról írok vagy csak gondolkodom is, az én lelkem mindig föllobog. Bocsássan meg szives olvasom e talán öregségi gyengeségnek.

Időm nagyobb részét, kötelességemből fotyólag, a nevelésnek s tanításnak szenteltem, kevés fennmaradott időmet ismét olvasásra s tanulásra használtam, gyönyörrel üzve ugyan az elméletieket is, de főbb vonatásom mindig az életre tartozó gyakorlati tudományos tárgyak felé irányult. A nemes szívü Báróné figyelemmel kísérte foglalkozásomat, s bár is ha tudta, miszerint tisztességes nyugpénzzel fogok elláttatni részükről, majd hivatalom bevégezésekor (e nyugpénz most minden jövedelmem); mégis aggodalommal gondolt kis korom olta gyenge szemeimre, melyek egykor talán elhagyhatnának; azért (kivált nősülésem olta) ottan ottan nogatott, hogy valamiféle pénzhajtó anyagi foglalkozást gyakoroljak be. És látva némi kis gyakorlati képeségemet, s tapasztalva mily mértékletes borivó vagyok, a borászatot ajánlotta kiválólag, használandva én (mert tanító segéd volt mellém adva) olykori szabad időmet; önkéntesen igérve, hogy borászati tanulmányozásomat s teendő kísérletcimet örömmel fogja elősegíteni, a mennyi kell annyi musttal, hordokkal, pincével, segédekkel sat. még pedig úgy, hogy a mi talán elkárosodnék vagy elromlanék, soha nem fog az én káromra tudatni föl. Én mindig hálás köszönettel fogadtam a jócélzatu szép ajánlatot, de elfogadni s gyakorlatba venni azt, mind csak halogattam.

VI

N. Enyedről csak fertály órányira kelet felé a Maros balparján Csombord-on, hol az év egy részét tölteni szokta az egész család, 1820-ban vig szüret volt, mely Simon Judás napján (Octob. 28-án) még javában folyt. E napon a nyájas, szebbnél s elmésnél szebb és elmésebb élceken gazdag, s tudományossággal fűszerezett nagyon kedves és mulattató társalgásu családfő üdvözlétére temérdek rokon, jó barát, s tisztelő sereglett össze Csombordra. A nagy udvar tele volt hintokkal, a nagy 7 ölnyi hosszú ebédlőteremnek egész hosszába kellett asztalt teríteni; egyik zenekar az udvaron, másik az ebédlőterem előtti erkélyen játszotta a magyart lelkesítő kedves nemzeti darabokat. Örömtől tündöklött minden arc, ragyogott minden szem. A vigan pohározó ebédkezésnek dél után 4 órakor még nem volt vége, és ekkor, kis mellék szobácskában, ma is elő legidősőbb gyermekemet hozta a világra kedves nőm. A szüret oly bőv volt, hogy az előre megvásárlott főrösztő tekenőbe is piros must jutott kis időre, s a kis fiut legelőbb is e pirosuló tekenőben főrösztették meg. Végig néztem e főrösztést, s az ép egészséges gyerek látására határtalan lett az én örömöm. Az akkor már elhagyottságban álló nagy kert távolrészébe vontam magamat, hol ezer mindenféle gondolat cikázott át lelkemen, és midőn kedves nőmet s kisfiamat meglátogatni előjövök, szilárdul elvontam határozva: „mostantól kezdve komolyan üzni a borászatot.“ Más nap már borászati könyveket forgattam üres óráimban, s minden pincei és szüreti miveletet figyelemmel kísértem; és az 1822-i ismétjó és bőv szüret adta borok közt, általam kezelték is valának eladásra kiállítva. Ez idő oltá évről évre mind inkább haladtam a borászatban, de még most csak udvari mustal, s egy két jó bartomnál tettem kísérleteket.

Végre 1829-ben bevégeztem nevelői pályámat s ugyan azon év tavaszán az erdélyi ev. ref. egyházi főtanács a nagyenyedi főiskolához a történeiszet és ó latin iroda-

lom tanárává nevezett ki. Ezen új pályához én ele gendő készütséggel bírtam, mert épen a kitűzött tanítmányokat is tanulmányoztam vala, mint tanításom tárgyait; de nemi közbejött fondorkodásokra jónak gondoltam avval felelni, hogy a szokottnál szembe tűnőbb tudományos fényvel foglaljam el tanári széket. Olvastam tehát, nagyobbára a már olvasottak emlékét frisitve föl, nagyon sebesen és sokat, még pedig, hogy aranyérben szenvedő testemet ne bántsa a sok ülés, olvastam a kertben, és sétálva. Ez gyenge szememet igen meg erőltette, s én Juliusban a megvakulás küszöbén állottam. Ebből folyólag September 1-én, a helyett hogy tanári széket elfoglalnám, Pestre utaztam a nagy hírű és tudományu szemorvos Dr. Fábini segedelmét kérni. Én akkor csak nagy bajjal és keveset írhattam, s még kevesebbet olvashattam, életemben legelőbb hosszuvá lett időmet tehát nagyobbára az utszák járdalásával töltöttem, s szemüvegek után járkálva bevetődtem az öreg Greinerhez is, kinél szemüvegeket ugyan nem találtam, de igen mustmérleget, s egyet azonnal meg is vettem. Nem sokára haza indultam N. Enyedre, hová nem egészen helyre állított, de mégis némileg javult szemmel érkeztem meg November vége felé.

Ugy az én nagyobb és aprobb házi kedveseim, mint minden jóbarátaim a legszivesebben fogadtak; de bár is ha csak homályosan látó szememet nem kerülték ki azon aggodalmat mutató vonások, melyeket minden arcon kifejezve találtam. Hanem ez nem csüggesztett engemet, sőt ellenkezőleg munkásságra ösztönözött, mert hiszem ládámban volt jövőendő vagyonosodásom záloga (mint én hittem) a mustmérleg, és már most időm is egészen rendelkezésemre állott; én tehát kettőzött erélylyel készültem folytatni a borászatot, s mindjárt 1830 nyarán kevés megtakarított pénzeszkémből horadokat, s szüretkor mustat vettem. A végetlen jóságú-, már ekkor 4 év olta özvegy Bároné pedig, kinek házában laktam ekkor is, épen kifogyhatlan volt az irántami előzékeny jóltévőségben, annyira,

hogy nem csak eddigi támogató segedelmeit el nem von-
ta, sőt egészen külön pincét is rendelt számomra, hogy
abban háborítatlanul folytathassam kísérleteimet, s kezel-
hessem már most saját boromat.

Forró hálával s könnyező szemekkel emlékezem most
is ezerféle jószágodra óh! fájdalom! már elhalálozott
**ÖZVEGY BÁRÓ KEMÉNY SIMONNÉ GRÓF TELE-
KI ANNA!** Te oskoláink s kegyes alapítványaink gyá-
molítója! Te ezer meg ezer szegénynek, szerencsét-
lennek, s betegnek segítője, ápolója, s orvasa! Te
kegytelies és legnemesebb lelkű nők-, Te minden jó-
ban, minden szépben kitűnő legjelesebb példányok e-
gyike! Te hív valál a jóhoz mind halálig, tiéd az élet
koronája.— Mig e könyvnek egy utolsó példánya fenn-
marad, s mig lesz egyetlen magyar ember, ki azt ol-
vassa, álljanak ez egyszerű-, de lelkem mélyéből fa-
kadó sorok **EMLÉKE-**ül a te feledhetlen és soha e-
léggé meg nem hálálhatott jótetteidnek, melyekkel má-
sokhoz is, de hozzám s az enyimekhez is oly dúsan
pazarlólag jó valál.— Mély fájdalomunkat hogy elvesz-
tettünk, az egy enyhíti, hogy erényeid dúsgazdagsá-
gát magaddal vitted ugyan a boldogok honába, de hát-
ra is hagytad többszörözve, gondosan nevelt derék
gyermekeid- s unokáidban. — — — — —

Én tehát nevelőből borászszá, s tanárból borkereske-
dővé lettem. És ez én foglalkozásomon, azon kegyes nő-
ért, ki isten után ennek főszerezője vala, tizenhét éven
át a mindenható áldása nyugodt. Ez idő alatt én úgy a bo-
rászati ismeretekben, mint a vagyanosodásban, sze-
rencsés kezelés, meg számítás-, és soha nem csaló adás-
vadás által oly gyorsan haladtam, hogy 1847 végén (na-

gyon kis alapra építve) több mint 12 ezer ezüst forintra ment föl egész kis vagyonkám; borgyűjteményemet, hordóimat, s borászati eszközeimet pedig, markamba számolt 12 ezer ezüst huszasáért senkinek sem adtam volna oda. De, — én is N. Enyeden laktam, e szerencsétlen város szomorú sorsából én is részesültem, és 1000 darabból álló könyvtárocskámnak felényi része, mely három fölülről be nem égett stukkaturós szoba padolatán szerte hanyva, szélszort irataim csekély részével együtt megmaradott, — két üres vasas hordó, — és 2--3 száz ezüst forintnyi értékű fejjérnemű s egyéb vegyes mind az, mit egész vagyonomból magunkkal vihettünk vagy házamnál e hajótöréstől egybeszedhettek; magamat pedig az enyimekkel együtt Pestre sodrott a zivatar 1849 tavaszán.

Ott éltünk 1850 őszéig, mikor kedves vejem M. F-et meghívták N. Körösre tanárnak, hová én is vele együtt mentem lakni. E magyar ajkú s barátságos szellemű városban minket erdélyi vándorokat a legszivesebben fogadtak, s nagyon sok jóban részesítették ott lakásunk egész ideje alatt. Köszönet érte jó emberek! Isten ezer áldása nyugodjék N. Körös városán mindig!!

Nagy Körösen lakásom ideje alatt néhány borászati cikket adtam a Gazd. lapok hasábjain A. L. aláírással 1852 és 1853-ban, és még ez utobbi év vége felé hiva föl a nagyon tisztelt, s csekély személyem iránt kitünően szives serkesztőség, hogy adjak a G. L. hasábjai számára egy terjedelmesebb borászati értekezletet. Így adám azt, mely „Borászati Közlemények“ címe alatt, ismét A. L. aláírással, az 1854-ik és 1855-évi Gazd. Lapok több számjainban szétszorva meg jelent. A Gazd. Lapok hatályosan munkás szerkesztősége tehát nemcsak hogy minden tisztelt előfizetés gyűjtőim közül a legtöbb, azaz: száz példányra küldötte be az előfizetési díjzt hozzám, de maga e „Bor Közlemények“ keletkezésének is főindítója és gyám la vala. Igen kérem úgy a szerkesztés nagy érdemű vezérlőjét, mint a derék és munkás szerkesztőt,

méltoztassanak megengedni, hogy hálás indulatomat és nagy köszönetemet itt e nyílt sorokban is fejezhessem ki.

Ezen borászati munkám szerencsés vala némely bortermelő s pincegazda figyelmét magára vonhatni, mire fölhívának úgy szóval mint hozzám intézett levelekben, hogy adjam ki könyvül is Borászati Közleményeimet, mely fölhívásnak ím valahára most van szerencsém eleget tehetni.

De hagyjuk e már is hosszadalmasá vált előadást, mert van pár sornyi mondandom e munka tartalmáról is.

Az e könyben irtak, kevés másoktól vettét kivéve, huszanhat évi tapasztalatim s kísérleteim eredményeinek egy része, egy része mondom, mert több száz ívnyi borászati irataim s kísérleteim jegyzőkönyvei úgy elpusztultak Enyeden, hogy azokból csak 3—4 ívnyi jutott kezembe 1849 tavaszán. Mikor én 1853 vége felé irni kezdettem Borászati Közleményeimet, a pincekezelés s más borászati adatok úgy állottak még akkor is zilált lelkem előtt, mint egy őszvevissza dűledezett helység romjai, melyek közt ép és töredezett edények, pénz, és házibutorok mind egy halomban hevernek, s maga a tulajdonos sem tudja: mi? és hol? van. Eleintén csak bajjal tudtam előkutatni emlékezetem kamarájából, egy két adatot, hanem a mint haladtam a munkában, az eszmék társulatának hatása által, mind több adat került tollam elébe, de gyakran csak akkor, midőn a rendet s egymásutánt megtartva már rég adni kellett volna az épen előbukkantat; ebből lett, hogy ama dolgozatomban csak alig lehet valami gyenge nyomára ismerni a helyes rendezettségnek!. Most, midőn munkámat ismét sajtó alá készítve újból átdolgozám, igyekeztem az egészet jobbacská rendbe szedni, s a még adva nem voltak helyökre berakni. De ezen átdolgozás alatt is juta eszembe egy is más is, miből folyólag az irgért 14—15 ív helyett 16-ot adok, és ebben a rendszeres és szorosán vett borászat ott is van egészen; de még volna 8—9 ívnyi adandóm, m e munka második

részét tenné „Borászati egyveleg“ címe alatt. Erre céloz az, mi a boríték hátsó oldalán olvasható, s melyet igen kérek figyelembe véletni.

Tett tapasztalataik és kísérletek, a pincegazdászati oly mezejére vittek engem, mely (az én szememmel nézve) még csak alig vala mivelve. Én az eddigelő alig használt és balul ismert mustmérleget, hasznot hajtólag sűrűn alkalmaztam; a bornak seprején tartását, a lefejtés idejét, s a borderítést igazi becsökre vontam föl, és le; a bor lefejtésének s palackokra vételének módját úgy adtam, hogy azt a kezdő pincegazda is érthesse, s végrehajthassa; a különböző édességű mustak borait illető különböző bánást meghatároztam, és kimutattam, hogy nem kell, sőt káros: minden erősebb vagy gyengébb bor kezelését egy rá mára vonni; — és épen ebben különbözik, nem elmélet de tapasztalatok-, s nem kevés számú kísérletekre alapított borászati eljárásom, — minden másokétól, nemcsak a két magyarhonban, de (a mennyire tudhatom) külföldön is. A mi jó borévi mustunk sokkal cukordúsabb mint például a Rajna mellett termelt; tehát a miénknél a velebánás is más. A rajnamelléki tanolt pincemester jólkezelné gyenge borévi termésünket, de a jó boréviéknél hibákat követne el míg hozzászoknék ahhoz, miről néki képzete sem igen van. Sőt talán még a francia pincemester sem lenne eléggé nekünk való. Ám utazzuk be tehát a borászatot tanulmányozandók Franciaországot, de nem kellene felednünk a cukordús mustot adó Portugált, s még inkább nem Spanyolországot, sőt talán Olaszországot sem. Ám okuljunk, s tanuljunk el minden nálunk alkalmazhatót; de nekünk elvég-re is hóni borászatot kellénd alapitnunk, olyat, mely édeskedvű, hatalmas erejű, nehéz magyar borainkhoz illő. Vajjon lehetek e oly szerencsés, hogy ezen „Borászati Közlemények“ úgy is tekintessenek, mint első lépés erre? Bátorodom ismételni, hogy eljárásom, ha új és még szokatlan is az, nem csak elmélet, de bizony nem

kevés tapasztalatok s kísérletek eredménye; tisztelettel kérem tehát az illetőket, méltóztassanak e fontos körülményt, becses figyelmökre venni,—úgy azt is, hogy az én e könyvben irt eljárásom, huszanhat év elforgása alatt soha, de csak egyszeris meg nem esalt engem.

Nem kívánom tagadni, miszerint a vegyészeti egyik fősegéde a pincegazdászatnak, és még is, mint Duna fölött repkedő fecske csak alig érinti kis bogárvadász csőrével a mély folyam fölszínét, úgy én is csak pár sorban s alig érintve a vegyészetet, inkább mutatni kívántam: mily nyelven kellene szollani a pincegazdászat némely ágairól. És én e hibát (ha csakugyan hiba az) szándékosan követtem el, mert tapasztalatam szerint még csak eljövendő azon idő, melyben pincegazdáink elfogadandják a borászati munkákat oly nyelven is, melyen irva most az egész könyvet elutasitná magától bortermelőink és pincegazdáink jóval nagyobb része, mi, mostani tudományos képzettségök-, vagy is nemképzettségükhöz képest, nem is történhetik másként. A tanításnak igaz hogy felyül és tul kell járnia a tanuló ismeretein s fölfogó tehetségén; de e távolságot jól kimérni, s ezt sem igen nagyra, sem ingen kicsinyre nem szabni, egyik megoldandó szép föladata a jó tanítónak. Hogy én ily tanító vagyok e? az más kérdés, melyere nem én felelek.

Az előadás színezeteit, régi kedves vig szüreteinket hozandólag emlékezethe, mosolygó vidáman kívántam tartani; de nagyon is kérdés: sikerült e ez csak némileg is, a 66-ik éves örögnek?

Tartottam attól is, hogy egy s más eszköznek vagy miveletnek, röviden és mégis érthetőleg nem igen adható leírása, untathatná az olvasót, vagy talán figyelmét fáaszthatná el. Ezt kerülendő, úgy tekintettem ezen könyv tartalma folyamát, mint hosszú s oldalvást sűrű lombozatu szőlösétányt, melynek oldalai hosszába láthatók mind azon eszközök s miveletek, mikről könyvem szól; és magamat úgy néztem, mint ki tisztelt olvasoim kedves társa-

ságában végig-ballagok e sétányon, s utközben elmondogatom: mit tapasztaltam vagy kísérlettem meg ez vagy amaz eszközzel? s egy vagy más miveletben? De hogy ez elbeszélés igen hosszú, vagy igen úntató ne legyen, a sétány oldala némely pontjain nyilásokat csináltam, s ezeken át, nem épen a borászathoz tartozó tárgyakat tűntettem kedves olvasóim szemébe. Ezen tárgyak, azon aprólékos de nagyobbára nem hoszas kitérések, melyeket imit amott e könyvben olvasni lehet, s melyekkel remélem célt értem annyiban legalább, hogy az olvasó figyelmét pár percnyi ideig más tárgyra fordítottam; ez pedig ha nem lélekdermesztő vagy szellemmarcongló látvány, pihentetheti a figyelmet épen úgy, mint testünket a z, ha részeit bizonyos állásból, más de nem kinzoba tesszük át.

A nyelv melyen irtam, lehet hogy darabos, egyenetlen, s talán néhol hibás is. Mikor én ez előtt közel fél-századdal ifju diákocská lettem, tekintélyes emberektől halottuk gyakran, hogy a két magyar honban Maros Várhelyen beszélnek és irnak legszebben és legjobban magyarul. Az ember, kivált a kevesebbé fontoló ifju, hajlandó a dolog könnyebb végét fogni, s így közölünk is nagyon sokan csak alig hallattuk hírét, hogy magyar grammatica is létez a világon, kivéve a ki? mi? fa, kés-t, meg lábam, lábád, lába-t a Cellarius latin grammaticájában, de ott sem igen tudtuk, mi akar lenni: az a fa, s az a lábam sat. Így aztán könnyen teliesülhet sokunkon koszorus költönk a nagy Vörösmarti azon pár sora, melyet a nagyon derék Athenaeumban olvastam: „A mit Petike nem tanolt, „s Peti sem igen, abból Péter nem könnyen fog jelest „mutatni föl.“

Könyvem alakja s egész külseje tisztelt olvasom előtt áll, s ítélhetnek róla; de legyen szabad megjegyzennem, miszerint minden lehető megtettem arra, hogy a munka külseje visszariasztó ne legyen.

A sajtóhibákat sem kívánom mellőzni. A javítást

magam tettem, de kedves vejem Igazgató-tanár M. F. is szívesen ajánlkozott segedelmemre. Hogy olyas kihagyások, vagy értelemzavaró hibák nincsenek könyvemben, ezt hátorkadom remélni, e tekintetben tehát nem leendő használhatlan munkám; de hogy egy vagy más betűvel nincs é több vagy kevesebb? s hogy vajjon nem áll e néhol: „ helyet *b*, vagy: *e* helyet *s*? sat. már erről nem mernék egészen jót állani. Oka ennek az, hogy kedves vejemet nagyobb mértékben vette igénybe kettős hivatala, mintsem-hogy a javításra is elegendő időt juttathatott volna; az én sok betegségen sok orvosláson át-nyomorgott gyenge szemeim pedig ottan ottan megtagadák szolgálatjukat, a javításnál szükséges merő és húzamos nézéstől. Ha tehát egy két csekélyebb sajtóhiba fordulna elő, méltóztassanak nagyon tisztelt olvasóim gyengült öreg szemeim rovására tenni ezt, s nékem kegyesen engedni.

Az ifjabb *s* talán még gyakorlatlan pincegazdák kedviért legyen szabad említnem, hogy én e könyv használatát úgy gondolnám célszerűnek, ha ezt az illető egyén egyszer egészen átolvassná *s* tanulmányozná, és csak aztán keresné föl második átolvasásra azt, mire talán épen szüksége van.

Ahozértök *s* gyakorlatilag is jártasok bírálatát örömmel fogadandom, sőt jó utasításaikat meg is köszönöm; de afféle dorongos vagy akadékoskodó közbeszollásra, a milyen dologhoz értő valódi szakembertől alig is jöhet, talán épen semmit sem felelnék.

Az van még hátra, mit talán mindjárt ez előszó elején kell vala mondanom, hogy az illető szakférfiakat, pincegazdákat, s minden olvasóimat egésztisztelettel kérem, miszerint e csekély munkámat bár félannyi kedvesséssel méltóztassanak fogadni, mint a mekkora igyekezettel én, parányi erőmtől telhetőleg használatost iparkodtam adni.

Most már indulj ezerfelé ágazó *s* néhől bizony

rögös utadra, kis küldöncöm! Vigyed szekereden mind azt, mit a szőlőlugasban láttunk, haladj gyors postalovaktól ragadtatva, de néha talán el is fog küldeni a szomszéd helységig maga lovaival a szives magyar pincegada. Fordulj el mindenfelé, hól szőlőt természetnek, s osszad bőv kézzel a tölem átvett jó utasításokat mind addig, míg helyedet pótlendő derekabb fog előállani, mit adjon Isten! Hozzám jutott kedvező tartalmu levelekből tudom, hogy néhány pincegazda szivesen fogadand. Becsüld meg a magyar vendégszeretetet, s légy háládatos töled telhetőleg; hanem bizony juthatsz oly helyre is, hol ha épen ki nem dóbna is az ajton, de becsülni sem igen fognak. Törjed békével, s meny tovább, de pillants vissza néha; mert látva, mi hasznot tettél másnak, mig visszahivhatnának. Még csak egyet jó fiú! s aztán haladj istenhirével. Bár merre jársz is, Isten ezer áldását könyörögd a két édes testvér hon egész területére, s ennek minden jó érzelmű lakosira, és mond meg, hogy ha szavaid csak egy mákszemnyit teheténdenek is a magyar pincegazdászat fölvirágoztatására, külvagyomban ugyan nem, de örömben dúsgazdagnak érzendi magát küldöd,—

a szerző.

Maros-Vásárhelyen Januarius 28-án 1858.

BORÁSZATI
KÖZLEMÉNYEK

Előzmények.

Naponként látjuk s tapasztaljuk emberi ügyeink s a természet folyásának azon istenszabta és csak isteni szellem által érthető törvénye hatását, miszerint a rossz-
ból jó, s a romlásból épülés áll elő. Így most közelebb-
ről is a több országokra fájdalom! nem kis károsodást
árasztott szőlőbetegségből kelle következnie annak, hogy
magyar borainkat bövenként kezdik hordani külföldre.—

Az ezt előhozó ok változhatik s elmulhatik idővel,
de miután jobban is kezelendhető borainkat már csak
mostani állapotjokban sem találják megvetendőknek a
külföldiek, az egyszer előállott jó hatás megmaradhat, és
hogy valósággal meg is maradjon, sőt hogy boraink mind
bővebben vitessenek külföldre, ez tőlünk is függ némi-
leg, és remélni lehet, hogy a józan magyar ész e jó
alkalmat kezei közül kisiklani nem fogja engedni, s azon
szerepet, melyre most mintegy fölhíva lenni látszik, jól
fogja játszani saját érdekében.— Hanem mint szokott lenni
egyebekben is gyakran, e borkivitelnek is van egy kis
bökkenője. Azon derék honfiaink, kik Europa több bor-
termelő országait tüzetesen a borászat tekintetéből útaz-
ták be, úgy találták, miszerint édes honunknak a de-
rék borok előhozására nagyon kedvező égalyánál ked-
vezeztlenebb alatt fekvő vidékeken is jobb és szebb
bort lehet izlelni, mint hazánk borvidékei nagy részében;
miből láthatjuk, miszerint most is derék s a külföldiek
által már is becsült borainkat szebb és jobb minőségben
is lehetne előállítani, ha az erre vezető utak és módok is-
mertebbekké és használtabbakká lennének nálunk; hogy
pedig ezen út és mód főként az okszerűbb szőlőterme-

lés-, meg mivelésben, és célszerűbb pincekezelésben fekszik, nem szenved semmi kétséget. A magyar bortermelő tehát a „more patrio“-ból kimozdulva, olvasgasson s próbálgasson ha kicsinben is; — mit ha teend, bizony nem fogja megbánni erszénye, mert a *szőlőmivelés, meg lórkezelés körül is van egy s más, mit jobbacskán is lehet tenni, mint ezt sok tekintetben minden tiszteletre méltó ősapáinktól hagyományozva találtuk. —

Ha egy elegybelegy vérű kancának elsatnyult csikóját, meg egy nemes, talán épen arab vérű kancáét, ugyan azon ügyes idómár keze alá adjuk nevelés és idómitás végett, bizonyosan több lesz mindenikből, mint a rónaság bogáncsai között magukra hagyatva és bojtorján-tele farkkal meg serénynyel ide s tova barangolva leendettek; de bár is ha egyik mint a más minden tekintetben egyenlő bánásban és tartásban részesült is, a nemes fajtából vált paripa mégis túl fog tenni, a másikon. Így van az a borral is. Ha az okszerű pincegazda gyengébbecke mustat veszen is kezelése alá, jobb és szebb bor lesz abból, mint leendett amugy csak magára hagyva, s a célszerű kezelés haszna így is világosan ki fog tűnni; de ha az okszerű pincekezelést helyesen mivelt s jóféle borágról szürt mustra alkalmazom, kettős hasznát fogom látni gondos munkálkodásomnak, mert oly mustot kezelttem, mely igazán megérdemli a munkát s utánjárást, és bizonyosan erszényemet is ehez képest fogja tölteni az előállított derék bor. Röviden: az okszerű pincekezelés koronája a célszerű szőlőtermelés-, és mivelésnek, de meg ez utóbbi alapja amannak; tehát hoc faciendum, illud non omittendum, az az: egyikre épen annyi gondot, szorgalmat, s pontosságot fordítsunk, mint a másokra. —

Én itt e könyvecskében csak a pincegazdászatról szándékozom csekély erőmhez képest írni, s a mit a jó és szép bor előállítására a pincekezelést megelőzőleg tenni

* Meg kell itt jegyzenem, miszerint e könyvben szőlő a borág gyümölcsét vagy néha fáját--, szőlő pedig darab szőlővel beplántált helyett jelent.

kell szőlők körül, ezt a jártasabb s tapasztaltabb szakemberekre bízom; bátorkodom mindazáltal azon szabadságot venni magamnak, miszerint egy-két ide tartozó s talán nem egészen használhatlan adatot megemlítek röviden s mintegy bevezetésül a pincegazdászatra. —

Hogy a bor lehető legmagasabb fokú jóságát s szépségét, 1. égály és időjárás; 2. a szőlő fekvése; 3. a termőföld minősége s vegyülete; 4. mívelése; 5. a jóválasztott szőlőfajták szaporítása, és 6. a célszerű pincekezelés föltételezik, ezt bizonyítani teljesen fölösleges; szoljunk hát magok az épen említett pontokról egyenesen, de csak futólag s fötárgyunkra sietve.

1. Égály és időjárás.

A szőlő, földünk melegebb és mérsékelt melegü vidékein csaknem mindenütt megterem, s használtatik is mint gyümölcs; de hogy a bor előállítása eredeti honául a föld mely pontját kelljen tekinteni, ez mind maig sincs egészen eldöntve, legtöbben csakugyan Ásia mérsékeltbb melegü részét tartják ilyennek. Hanem valamint az éjszaki és déli földszarkhoz közelebb eső vidékeken épen nem teremhet szőlő, vagy ha teremne is, nem érik meg, úgy az igen meleg országok szőlőtermését, ha talán lehetne is, nem igen szokták borelőállítására használni, úgy hogy földünk éjszaki hasonfele bortermelő vidékei, csak az éjszaki szélesség 15-ik és 53-ik fokai között fekszenek, sőt jobbacskán csak az éjszaki szélesség 25-ik és 51-dik fokai közt sikerül a bor termelése. Ezen épen említett fokok közt eső országok közül az inkább éjszakra fekvők, több szorgalom és mesterkélés után is, gyengébb és savanykásabb de illatozó vagy bokrétás borokat, a délhez közelebb fekvők pedig édesebb s erősebb de semmi vagy csekély illatú borokat adnak. Hanem itt meg kell jegyez-nünk, miszerint az, ki a bor jóságát csak a szélesség fo-

kaiból következtetve kívánná általánosan meghatározni, nagyon távol járna a valótól; mert nem tekintve most a bor minőségére befolyó más körülményeket, a szélesség ennyi vagy amannyi fokából csak magára, még csak az égaly s a bor előállítására szükséges melegre sem lehet elég biztosan következtetni. Így például (hogy a sokból elég legyen egy) Éjszakamerikában Newyork közeljáromlag azon éjszaki szélesség alatt fekszik, mely alatt Nápoly, és megis, midőn az utóbbinak környéke a legpompásabb borokat adja, Newyork vidékén még csak gondolni sem lehet ily borok előállítására, annyival hosszabb és keményebb itt a tél. Földünk egyenlítőn túl dél felé eső részéből az, mit bortermő övnek lehetne nézni, nagyobbára tenger, és az eittől felyülmaradó száraz részek közül eddigelő csak az Afrika déli végén fekvő Kápváros közelében Constantia falú vidékén, a déli szélesség 37-ik foka alatt természetnek bort, de a mely kitünőleg jeles. Ezenkívüli más az egyenlítőn túl termő bort én részemről nem ismerem.

A mí kedves honunk egészen belé esik földünk éjszaki bortermő övébe, és az egyetlen tokaji is hazánkban terem; de ezért mégis igen sokat következtetnek e kedvező körülményből azok, kik mindenként bort akarnak termelni honunk oly vidékein is, melyeken még a zab sem érik meg minden évben. Ugyan azon ország melegebb vagy hidegebb tájékait, megannyi különböző égalyi helyekül kell tekinteni, ha gazdaszati számításunkban csalódní nem akarunk. A szőlő igaz hogy nagyon kedves ízű és egészséges gyümölcs, s a magatermelte bor is igen jól ízlik a fáradozó gazdának; de ezért még se erőltessük a dolgot, s a szőlőnek nem elég meleg fekvésű helyre ültessünk szőlő helyett körtét, almát, cseresnyét s a t. mert bizony ezek is jól ízlenek kivált ha jóféle fajták, s egészséges eledelt is nyujtanak. Ha pedig mindenként magatermelte bort akar inni a gazda, az épen említett gyümölcsökből például almából bort is jobbat lehet készíteni, mint ama csak kinlodó s temérdek kézimunkát fölemésztő borágon

termelt szőlőszemekből, melyekkel (nagyon ritka esetet kivéve) még octoberbe is özet vagy farkast lehetne löni.— Ismerjük ki tehát birtokunk égalyát s ahoz képest szaporítsuk a hamarabb vagy későbben érő szőlőfajokat, és ha talán birtokunk égalya csak a közepes szelidségűek közé tartozik, legyen bátorságunk kikerülni a derék bort adó de későn érő szőlőfajták szaporítását, melyek mivvelését csak kitünőleg jó, de honunkban is létező égaly alatt lehet haszonnal üzni, és szoritkozzunk csakis a hamarabb érőkre, ezek közül a jobb bort adókat választva, a milyen a most divatba jött rizling is. Ez itt irtak fölvilágosítására legyen elég egy példa. Ez előtt néhány évvel átplántálták Steyermarkba a hegyalyi formintot, mely maga jó helyén egyik az egyetlen tokaji bort adó jeles szőlők közül; de biz a szegény formint a nem neki való földben és nem elég kedvező égaly alatt oly roszul tudott fizetni, hogy annyiba kelle hagyni az egész formint mivvelését Steyermarkban. —

Az időjárást illetőleg, hogy ez igen nagy hatással van szőlők-s borunkra, ezt évenként tapasztaljuk; de itt majd mi sem függ az embertől, az egyet kivéve, hogy a föld mivvelése által a vad égalyt szelidebbé tehetjük, s például nagyon sok fa ültetése által, (mint ezt Egyptom legújabbkori állapota tisztán bizonyítja), a szerfeletti szárazságot némileg mérsékelhetjük, sőt egy-egy kevés esőt is idézhetünk elő, mi többek közt Magyarország alfölde némely vidékeire, s Erdély mezőségére, bizony nagyon is réa férne sokszor. —

2. Szőlő fekvése.

Nem egyszer hallottam sőt olvastam is már, miszerint Magyarországon mind ki kellene irtani a rónasági szőlőket, mert borágnak hegy oldalon van az ő valódi helye. Hogy minden egyebet egyenlőnek véve, ugyan azon féle borág jobb bort ad hegyen mivvelve, mint rónaságon,

tagadhatlan; valamint el kell ismernünk azt is, hogy a délnék fekvő hegyoldalokba ültetett szőlő, az éjszakai fagyaló szelek ellen is inkább van védve, mint a rónaságon; —de ezek daczára is, azon rónasági szőlők fölött, melyek elég meleg fekvésöknél fogva rendszerint jocskán, sőt néha nagyon is jól megérett szőlőt adnak, nem törném'el a pálczát oly rögtön, mert e vidékek melegebb tájain nagyon szükséges az egészség fentartására a gyümölcs élvezése. Lehet ugyan e vidékeken máris többféle jó gyümölcsöt látni; hanem eddigelő mégis inkább a meggy főként pedig a görögdi nye és szőlő azon gyümölcs, mi e vidékek nagy melege s nem kisebb pora miatt epedő lakóit joltevőleg enyhíti, és ez, ha a viznek ottani minőségét is számításba vesszük, kipotolhatlan védszere az izzadozó munkás egészségének. Tapasztalni is lehet e helyeken, hogy bort is szürnek ugyan szép mennyiségben, és bizony néha épen nem rosztat; de mégis a szőlő igen nagy részét, a mint érni kezd az, mint gyümölcsételt fogyasztják kenyér mellett, és ezen hozzászokásból folyólag télire sem tesznek el annyi szőlőt sehol Magyarországon, mint épen az alföldön. Vegyük ide még azt, hogy az okszerü pinczekezelés a két testvér honban is lábra kezd kapni, s pinczegazdáink át kezdik látni a borszesz sokféle hasznát sőt nélkülözhetlenségét a bor kezelésénél, mely borszesz előállítására nagyon jó szolgálatot tehetnek az alföldi épen nem drága borok, mert a gyenge bor épen oly jó borszeszt ad, mint az erős, csak hogy kevesebbet, de eleget arra, hogy a munkát megérdemelje, csak jön egyszer rendes forgalomba a borszesz eladhatása. Aztán az a rónafekvés nem is zárja ki a szőlő megérését, oly nagy mértékben, mint némelyek hiszik; mert például a joniai szigetek egyike Zánté, alig 5 négyszög mértföldnyi területén, évenként 70–80 ezer mázsa aproszőlőt termel, s ennek legnagyobb része mind rónaságon terem és érik meg. Maradjanak meg tehát a melegebb táji rónasági szőlők Magyarországon, s legyen továbbra is, az e vidékeken

mind inkább szaporodó jóféle gyümölcsfák egyike a borág, mert derülhet még erre is szebb jövő. —

Lássunk már valamit a hegyen levő szőlőkről is. Az ily szőlők fekvése rendszerint úgy van választva, miszerint a déli nap süthessen egyenesen rájuk, hogy így hamarabb és jobban megérhessék a szőlő. Én azonban éppen a jobban-érésre nézve azt vettem több helyeken észre, hogy azon hegyi szőlőnek van legkedvezőbb fekvése, mely déltől kevéssé nyugotnak fordulva, a júniusi délután 2 órai napállásnak van függőlegesen kitéve. Természetes okát ennek abban hiszem rejleni, hogy ezen kelettől kissé nyugotnak fordult fekvése által a szőlőnek, a borág nem csak az éjszaki, de a keleti nem ritkán hűvös szelek ellen is védve van némileg. A nap melegére nézt pedig igaz hogy a reggeli melegből vesztett valamit az így fekvő szőlő, de óra számra éppen annyival nyert többet a délutániból, mely melegség kivált nyárban és őszszel hogy jóval nagyobb a reggelineél, mindenki tapasztalhatja, hőmérőink pedig éppen kétségtelenül mutatják, miszerint a legnagyobb fokú meleg rendszeren nem déli 12 órakor, hanem délután 2 és 3 óra között szokott lenni, és éppen ezért, mint mindenki tudja, nyári meleg napokban kevesebbet szenvedünk a nagy hőségtől oly lakban, mely reggeltől délig van kitéve a nap melegének, többet pedig abban, melyet déli 12 óránkezdve nap lehaladtáig süt a nap. Egészen új szőlő beállításakor tehát, mikor van miből válogatni, talán nem fogna ártani ezen adathozképest választani a szőlő fekvését.

3. Termőföld, talaj minősége

Hogy a termőföld e vagy ama részekből vegyülete nagy hatású a szőlő s tehát must és bor minőségére, bizonyosságai ennek, egyebeket mellőzve, a Vezuv oldaláni szőlőkből s a méltán híres hegyaljáról szürt pompás italok, és ez annyira el van már ismerve, hogy a külföldi szőlősgazdák közül többen, még szőlőjök földének ve-

gyítés általi javítására is kiterjesztik hangya-szorgalmukat. Minálunk az ilyenemű szorgalom kora, az egy trágyázást ide nem számítva, még talán csak eljövendő; hanem ennek daczára is bizonyosan nem fogja idejét s fáradoalmát elvesztegetni az, ki annyit legalább megteszen, hogy szőlője földének vegyületét tanulmányozza s magát ahoz szabni igyekszik. Nem lehet előre fölszámítani, mi minden jó eredménye lehet az ily tanulmányozásnak, már csak azért is, hogy a szőlőt pusztító ártalmas rovarok s férgek száma apasztassék. Ily tanulmányozásból fogja a szőlősgazda át látni azt is, hogy trágyázás által szaporítani a mustat igen is lehet, de javítani cukordusabbá tenni épen nem; s tehát a szőlő trágyázása habár csak polyvával vagy szalmatöredékekkel is nagyon óvatosan s fukarkodva gyakorlandó, hanem akarjuk gyengíteni, s ez által bajosabban eltarthatóvá és könnyen romlová tenni borunkat. Figyeljünk csak a kenyérsütő aszonyokra, és látni fogjuk, hogy ők, valamig trágyázatlan földben termett aprobebb szemű gabonát találhatnak szükségükre, meg nem vásárolják a trágyázott földben termett nagyobbra fölfujt szemű gabonát, mert igen jól tudják tapasztalatból, hogy az elsőbb jóval sikeresebb lisztet ad, mint az utóbbi.—

4. Mivelés.

Gyakran halljuk s olvassuk, kivált az újabb időkben, miszerint a honunkban országszerte gyakorolt szőlőmivelés nem áll a tökélynek sem azon fokán, melyre Fracziaországban vagy a Rajna mellékén eljutott már, sem azon fokon, melyet édes honunk bortemelő képessége megérdemelne, és hogy épen ebből is folyólag most sem megvetendő boraink közeljárólag sem oly jók, mint okszerűbb szőlőmivelés mellett lehetnének. Hogy a mivelés alatti szőlőtő így vagy amugy kezelése nem mindegy, ezt honunkban is tudja jórészt minden bortermelő, és épen ezért, ha maga nem tud vagy nem érkezik felügyelni szőlője helyes mi-

velésére, ennek vezetését mindig a munkában jártasabb s tapasztaltabb egyénre igyekeznek bizni. Hogy az ilyen szőlőmunkát vezető kapás vagy vincellér sat. egyike nem oly gyakorlott, tapasztalt s ügyes, mint a másik; azt is tudja minden bortelmelő. Innen már, úgy látom legalább én, csak verébugrás lenne átlátni, hogy lehet oly ember is a világon, ki még a mi legjobb kapásunk vagy vincellérünknel is jobbacskán érti a szőlő mivélését; hanem az a baj, hogy e kis verébugrást nem akarja, vagy talán szegényli megtenni az illetők némelyike. Szerencsénkre azonban, valamint Bollweiler-meg Frauendorf-nál sat. közelebb, az az Pesten Dr. Entznél s másutt is honunkban kaphatunk már most nemes gyümölcs oltóágokat s oltóványokat, meg csemetéket; úgy az okszerű szőlőmivélést látni s tanulmányozni kívánóknak sem kell a Rajna mellé, vagy épen Fracziaországba utozniok, mert honunk több helyein mint például Budán, vagy Pest mellett Havas József kir. tanácsos köbányai szőlőjében, meg B. Kemény Istvánnál Csombordon Erdélyben, s ugyan csak Erdélyben Miriszlon Fosztó Ferencznél sat. is tehetik ezt, valamint a jó eredményről is meggyőződhetnek. Ki pedig az ilyeneket nemhogy tanulmányozni de csak meg tekinteni sem kívánja, ám maradjon régi hite s meggyőződése mellett, de aztán ne erősen csudálkozzék, ha hallja hogy szomszédja borát ilyen meg amolyan magas árron vették meg, s az övéről azt sem kérdezték: feje e? vagy piros? No de ne panaszkodjunk igen erősen, mert másokat most nem említve, csak a fáradhatlan szorgalmú, s bátran de okszerűleg tehát csaknem mindég szerencsésen válalkozó kir. tanácsos Havas Josef köbányai szőlőjében Pest mellett, már is 150 ifjú gyakorolja magát, kevés pénz áldozattal, az okszerű szőlőmivélésben meg czélszerű pinczekezelésben, hogy azokat aztán (iskolájokból elszéledve) honunk több pontjain gyakorolják, s ha úgy tetszend átadják másoknak is. Ilyesek létre jöttét tudva, lehetlen örömmel s teljes bizalommal nem remélenünk, miszerint e maga ne-

mében eddigelő honunkban páratlan szőlőszeti s borászati iskola, most midőn a gazdaszat egész terjedelme eddig soha sem tapasztalt lendületet nyert hazánkban, valamint számos méltánylókra találand, úgy gyömolcsét is dúsan s jöteväleg fogja megteremni.—

5. Szőlőfajták.

Hogy a szőlőnek sok faja, még több fajtája, s temérdek alfajtája meg korcsosulása van, ez nem új tudomány, valamint azt is rég tudják minálunk is, miszerint a szőlő, fajtájához képest több vagy kevesebb, jobb vagy rosszabb, állandóbb vagy romlandóbb sat. bort ad; és dacára mindezeknek ott áll századok olta szőlőinkben a rosz borág a jó mellett, s amaz épen azon mívelésben részesül mint ez. Sőt lehetett s maig is lehet hallani egy két bortermelőtől, miszerint neki haszna van a rosz de sok bort adó fajták míveléséből.—

Lehet hogy így volt régebben, s az illetők jövedelme vizsgálatába sem elegyedhetünk; de az idők változtak, s a volt, elmúlt. Mig a szőlő földjét úgy szolva semmit érnének lehetett nézni, s a mívelés csaknem egy garas kiadás nélkül megtörtént úgy a hogy, ellőálított borainkból pedig kevés, sőt némely években mi sem vitetett külföldre, nem lehet csudálkozni, ha a kényelemnek a figyelmet igénylő szőlőjavítástól vonakodó szeretete a fennérített köpenyeg alá vonta magát. De most a szőlő földéről adót kell fizetni, s az urbéri szogálat megszűntével sok pénzt nyel el a gépek által nem végezhető szőlőmívelés; másfelől pedig a honi vasútak mind inkább szaparodása s más körülmények következtében magyar borainkat inkább kezdik hordani külföldre; ezekből folyólag nem csak azon szőlőgazda, ki régebben is javitgatta szőlőjét, de mások is kezdik érteni, miszerint csak mégis jobb lesz az eddiginél nagyobb értéküvé lett szőlő földjét roszak helyett jobb fajtákkal foglalni el, s a miveltetés költségét is

ily fajtákra fordítani, végképen eltávolítva azon szőlőfajokat, melyek miatt némelyik pinczéből soha ki nem fogyott a romlott beteg bor. Ezekhez képest figyelemmel kezdünk lenni nem csak a szőlő jobban mivélésére, de a jobb szőlőfajták szaporítása, sőt külfödről behozatása is előtérbe kezd nyomulni. No s ezek mind szép és igen örvendetes jelenségek, hanem a jó szőlőfajták külfödről hozatását illetőleg legyen szabad pár szót mondanom. —

Sajátságos jelenet az nálunk, hogy mihelyt bár mi jó kell is, azonnal külföldre futunk, épen mintha nálunk itthon semmi de semmi jót nem lehetne találni. Nincs szándékomban hibáztatni, sőt nagyon is helyeslendőnek vélem hogy honunk értelmesebb s tapasztaltabb fiai minél inkább megismerkedjenek a külfölddel, s az ottan látott ezer meg ezer mindenféle hasznosból a nekünk valót honosítani igyekezzenek minálunk, de e mellett ne feledjük, miszerint honunkban is van egy s más, mi ha valaha külföldről hozatott is, ma már birtokunban van, és jó s talán jobb mint az, mit külföldről hozatnánk. Ilyennek nézem én, egyebet most mellözve, jóféle szőlőfajtáinkat. —

Fennebb már bevallottuk, miszerint honunk sok vidékén ma sem áll a legjobb lábön a szőlőmivélés, valamint a pinczekezelés sem, és daczára ezeknek, sok borunkat mégis türhető jónak találja a külföld; vajjon honnan van e türhető josága borunknak? — Talán a nagyon kedvező égaly és termőföldtől? Bizonyoson ezektől is, de nem csak; mivel látjuk, hogy ugyan azon égaly és termőföld egyik gazdának jó, a másiknak rossz bort ad, s így nem marad fenn más ok, mint a szőlőfajok josága. De vajjon nem mások e a mi jó fajta szőlőink, mint a külföldiek? s vajjon ez utobbiak nem jobbfélék e? Az ide tartozó vizsgálatok nincsenek ugyan még bevégezve, hanem annyi már is ki kezd derülni, miszerint nálunk a külföld nagyon sok jó szőlőfajtája föltalálható, de nehezíti az ügy tisztába hozatalát az, hogy a szőlő is a könnyebben elfajuló gyümölcsök közé tartozván, a magyar és külföldi jó

szőlőfajta-testvérek közt egy kis különbözést hozott elő az égaly, termőföld, mivvelés s a t.; de épen ezért kettős okunk van a már meg honosult (acclimatizálódott) jó fajtáknak elsőbbséget adni a külföldi testvérek fölött, mert ez utóbbiaknak is át kellene több idő alatt menniök a honosodás általi változáson, s így sok költség után is igen csak ott állanánk, a hol most. Ezekből folyó csekély véleményem szerint tehát fordítsunk ugyan figyelmet a külföldi jóféle szőlőfajtákra, de a honi jó fajtákat épen ne téveszszük szemünk elől, s tanulmányozzuk szorgalommal: e vagy ama szőlőfajta mily bort ad különszürve? vagy másokkal vegyítve? a rossz fajta szőlőket pedig minél előbb és minden tétovázás nélkül irtsuk ki kegyelem nélkül.

Hanem a rossz fajták ezen kiirtására vonatkozólag, saját tapasztalatim után is azt kell megjegyzennem, hogy a szőlőt átalánosan is, de kivált az elpusztulásra kevésbé hajlandó s keményebb természetű rossz fajtákat nem könnyű kiirtani, mert kis bennmaradott gyökér darabkáról is kiszokott hajtani néha. Irtáskor tehát ugyan csak mélyen leássuk a földet, és a rossz fajta szőlőt, mint a bűnt, gyökerestől iparkodjunk kiirtani, különben ismét fölvirulna a rossz, és kiszorítná helyéből a jót, mint gyengébb s kényesebbet. És talán épen ezen nagy életereje a rosszféle szőlőfajtának egyik oka annak, hogy a nem elég jól számitó gazdák figyelmét s kedvezését annyira megnyerte.

A nemes szőlőfajták szaporításával jó lesz a különböző fajtákat megannyi külön táblánként elkülönözve ültetni, mi már kész szőlőknél nem könnyen kivihető, de annál [könnyebben egészen új szőlő alapításánál. Ezen fajták elkülönítése másféle hasznára s könnyebbségére is szolgálанд a bortermelőnek, de az elfajzást, az az új korcsfajták előállítását is korlátozza, mi pedig nem kis haszon, mert az ismert szőlőfajták már is felette nagy száma is akadályozza vagy legalább bajositja a jó fajták terjedhetését.—

Midőn azonba én fennebb a honi nemes fajták figye-

lembe-vételét ajánlom, épen nem akarom azt érletni, mintha talán a rizling vagy más külföldi nemes fajta szőlő behozatalát hibáztatnám; de azt nem tartanám helyes eljárásnak, ha valaki egész szőlőjét, melyben bővön vannak honi nemes fajták, egészen kiirtaná, hogy aztán rizling vagy más külföldi nemes fajta szőlővel foglalja el a helyet. Hanem igen is kívánom azt, hogy kis táblákba kísérletül külföldi nemes fajtákat szaporítsunk, és ez által utódaink számára utat készítsünk annak tanulmányozására: e vagy ama külföldi nemes fajta szőlőből, mi válik idővel honunk éghajlata alatt és földében?

Azok számára pedig, kik mindenként rajnai bort akarnak előállítani nálunk, azt jegyzem meg, miszerint a kedves rajnai bort nem csak a rizling, hanem a rajnai égaly, termőföld, mívelésmód s a t. állítják elő, tehát a rajnaihoz teljesen hasonló bort, honunk oly pontján lehetne csakis termelni, melyben a fennemlitett sajátságok a rajnaihoz teljesen egyenlő és hasonló mértékben volnának meg, és (a mi hasonlólag fő dolag) ha mi az ily bort anynyira tudnok világhírűvé tenni, mint tudták s tudják ezt a rajnamelléki bortermelők. — És még így is, miután magát a Rajnát vidékével együtt, honunkba nemhozzozhatjuk; s miután az emberek oly nagy mértékben hajlandók a fejökbe egyszer magokat befészkelte eszmék mellett oly makacsúl megállni, hogy néha még a kétszerkettőt sem akarják elfogadni négy helyett; azt lehet hinni, hogy könnyebb honunkban a rajnainál jobb magyar bort, mint épen rajnait állítani elő. Emlékezzünk Phaedrusnak a *scurra et rusticus*-ról írt nagyon derék meséjére, mely szerint szózatok mindségével határozták el: hogy malac-hangon visitni jobban tud a bohóc, mint maga a malac. —

Tehát minden ország minden vidék, s édes honunk is termelje azt, mi keblében leginkább díszlik, de ezt igyekezzék minél jobban szebben és a tökély legmagasabb fokára emelve állítani elő, s a haszon bizonyosan

nem fog kimaradni, s így aztán eshetik az is, hogy a külföldi nem fog ugyan nálunk a rajnaihoz teljesen hasonló bort találni, de igen másfélét s rizling-bort is olyat, melyet a rajnainál jobbnak mondhat és fog is mondani. Ekkor aztán nem sokat fogunk törödni azon, hogy nincs a rajnaihoz hasonló borunk. —

Még csak egy megjegyzést a szőlőfajtákról, csak úgy kisírlatul, ha talán figyelmet gerjeszthetne. Tudjuk hogy növény, állat, sőt némileg maga az ember is, most természet-, majd ember-előhozta körülmények rövidebb vagy tartósabb hatása által, alakját meg sajátosságait kisebb nagyobb mértékben elváltoztatja, az az elfajul. Ezen elfajulási hajlam (most csak a növényeket említve) ezek egyikében nagyobb, másikában kisebb mértékben észlelhető. Így például a sárga dinnye egyike a könnyebben elfajulható növényeknek, s mint már vala említve, csaknem ily könnyen elfajul a szőlő is. A szőlőnek ezen sajátosságából folyólag oda jutottunk már is, hogy a szőlő alfajtái száma megközelíti a két ezeret, ha tul nem haladja, és e szám a fajok elkorcsosító egymásra-hatása által csaknem évenként mind nevedik kivált nálunk, mert ott áll szőlőnkben öszve-viszsa vegyítve csaknem mindenféle jó és rossz fajta. E már magában sem kis baj, de van itt még ennél nagyobb is. Nem csak a különböző, hanem néha ugyanazon alfajták is csak a két testvér honról szolva most, vidékenként más meg más névvel birnak, és ez annyira megyen, hogy ha például pár erdélyi meg magyar országi szőlősgazda beszédbe elegyedik a szőlő fajtáiról, annyira nem értik egymást, mintha az egyik spanyol, a másik görög szavakat vegyítne beszédébe. És mintha e kettő nem volna elég, van még egy harmadik baj is. Előáll itt is az a kedvelt: *non ego sic, ut alter*, mi évezredek olta annyni jót, de annyi rosztat is hozott elő a világon, tetszenek az emberek magoknak azzal a sokféle elnevezéssel, s abban valami tudós-, vagy én nem is tudom miféle diszt vélnek

rejleni. Mindig eszembe ötlik erre, miszerint ezelőtt több évvel, egy diszvirágokról irt könyvet lapozgattam s nézegettem, mely négy tenyérvastag kötetben számlálta elő az ismert diszvirágok neveit, de (mint előszavában említve volt) közel sem mindenikét, és mégis akkora hazmazban, hogy ahoz képest bármely miveltségi nyelv zsebszótára csekélység. No hanem a diszvirágok kedvelése most divatban van, és e divatban időtöltésüket találják sokan, és ha ezen időtöltést kedvelőknek gyönyört okoz e sokféle különösnél különösebb latingörögös nevek emlékbentartása s emlegetése, ám legyen, mert ha ez nem valami tetemes hasznót hajtó is, de mindenesetre ártatlan mulatság; de alma, szilva, körte, barack, cseresznye s más gyümölcsöknél, melyek jobb fajainak elterjedése oly jótévköleg hatna nemcsak az egészségre de erszényre is, és főként a szőlőnél, melynek levében, csak saját honunkat véve is számításba, oly temérdek millio fekszik, bizony nagyon is ideje lenne oda hatni, hogy tekintettel a csekélyebb tudományos miveltséggű de nagy számú bortermelőkre, a sok nevek emlegetésébeni fényezés korlátozhatnák a lehetőségig, és az ezer meg ezer neveket inkább kevesebbre vonni öszve, mint szaporítani törekednének az illetők. Legyen szabad elmondani, bár is ha e mezőn épen nem vagyok szakavatott, csekély véleményemet a: mikéntről.

A diszvirágoknál, csekély kivétellel, az illat, alak és szín minden, s az ízlelés biráskodására itt úgy szólva semmi szükség sincsen. A megkülönböztethető illatok száma igaz hogy nem rug fel igen sok ezerre; de a sokféle alakok, színek, s ez utóbbiak vegyülete s árnyalata sat. jól megkülönböztethetőleg is, tagadhatlanul ezer meg ezerre megyen föl; itt tehát szükséges vagy legalább helyén van a sok ezernyi elnevezés.— Ellenben a gyümölcsöknél, s közebről az asztali-, meg borszőlőnél, tekintettel lehetünk ugyan mellékesen a szín, illat, és alakra is, de fő dolog minden esetre a szájjal íz-

lelés, és itt az elég tisztán észrevehető különbség (ha nem akarunk csekély értékű szörszál-hasogatással gye-
rekeskedni) bizony nem megyen föl ezerekre, sőt szá-
zakra is alig, minthogy itt elvégre is, a fogyasztó kö-
zönség szája a legfelső bíró, melyre figyelniünk kell.
Én tehát a tisztelt illetők engedelmével azt gondolnám,
hogy a különböző gyümölcsök, s névszerint a szőlők
fája, levele, gyümölcse színe és alakja, sat. nem kü-
lönöző nevek előállítására lennének használandók, ha-
nem arra, hogy ezek által megkülönböztessük egymástól
a más meg más ízű, illatú, és zamatú asztali szőlőt vagy
bort adó fajtákat, s ez utóbbi sajátágaiból folyó ne-
vekkel lássuk el az illető darabot. De talán nem szo-
lok elég érthetőleg, megpróbálom tehát egy példával vi-
lágosítani föl, mit kívánok mondani. Ha teszem rendezni
osztályozni kívánjuk a juh-fajtákat, szólunk ugyan az
állat színe, nagysága, szarva minősége, testalkotása, sat.-
ról, mert hiszen épen ezek által akarjuk egyik fajtát a
mástól megkülönböztetni; de az osztályozás szempontja
az lesz: melyik milyen hustermelő,? vagy mily és men-
nyi gyapjat ad? mily jó tejelő? mennyi jövedelmet a-
dandó? sat.; ehez hasonló szempontból tehát asztali szö-
lőt és borszőlőt, az íz, szeszesség, édesség, illat és za-
mat sat. szempontjából gondolnám én, hogy kellene ren-
dezni és elnevezni, úgy mint fenn bővebbecskén érin-
tém. Így aztán azon szőlő-fajok, melyek belőlek nyerhető
bor tekintetéből, színt, illatot, erőt, zamatot sat. mind e-
gyütt értve, egymás helyét teljesen potolják, tehát egy-
más helyett minden legkisebb hiány nélkül használhatók,
egyetlen névvel lennének nevezendők, utána jegyezve
a névnek, hogy a faj fája, gyümölcse, levele, színét alak-
ját illetőleg, miféle nevek alatt? s hány alakban található?

Igy gondolnám én a szőlő synonymiá-ját, a keve-
sebbé miveltszőlősgazdák által is használhatólag, adat-
ni, mi által a jóféle fajták elterjedésére bizonyosan mil-
liokat erőleg lehetne hatni. Ez eszmét én itt azonban csak

meg említeni, s ez által tágabb körű forgalomba kívántam hozni; de az ügy gyakorlatiassága, lehetősége, mikéntje, eldöntését minden esetre, az illető szakemberek ítéletére bizom egész tisztelettel.—

6. Pinczekezelés.

Itt már a fennebbi osztályzás szerint a pincekezelésről következni szólnom, de épen ez levén e könyvecske kitűzött célja, az eddig érintgetett öt pontban adottaknál terjedelmesebben, s telhetőleg a tárgy minden ágáról bővebben írva, a következőkben fogom ezt tenni.—

Mivel pedig tárgyunk természetes rendje szerint: előbb helyiséget kell készíteni a boroshordók és más borászati edények s eszközök eltarthatására, aztán hordokat s más szüretelő edényeket és eszközöket kell beszerezni, illőleg elkészíteni, s pincénket felszerelni; majd maga idejében szüretelni, s mustunkat és ebből előállandó borunkat célszerűleg elhelyezni s kezelni mind addig, míg az egészen elkészült bort butéliákra vesszük; én is ezen miveletek sorához igyekeztem magamat tartani, tehát mindenféle teendők rendre következő egymásutánját a borászatnak ehez képest adni elő. És épen ez ily rendezése előadásomnak oka annak, hogy az első részben adottak összegét, ha talán némelyeket nem egészen kielégítőleg is, rendszeres borászatnak bátorkodom nevezni; a második részben borászati egyveleg cím alatt adván aztán mind azt, mi a borászat köréhez tartozik ugyan, de az első részben irtak közé vegyítve, igen megszagatta s zavarta volna az egymásutáni miveletek előadását, melyet még mostani rendezésemnél sem tudék eléggé menten tartani a félre-csapongásoktól.

ELSŐ RÉSZ:

Rendszeres borászat.

I.

PINCE ÉS HORDÓSZÍN.

Rosz bor, jobbacskává igen, de jóvá nem válhatik jó pincében, hanem válhatik a jó bor nagyon rosszra rossz pincében; a jól számító pincegazda tehát, igyekezni fog minél jobb pince birtokához jutni, mert ettől nagy mértékben függ a bor jóvá fejlődése s jól eltartatása. Mellőzve ez uttal a Franciaországban használtatni szokott borerjesztő picéket, lássuk, mi tulajdonokkal kell bírnia azon pincének, melyben erjeszteni, érlelni s eltartani szándékozunk borainkat.

A jó pince:

1-szor. A lehetőségig éjszaknak feküdjék, és hosszabb oldalával ne legyen kitéve a nyugoti, s még kevesebbé a déli nap hevének. Nap a pincébe soha se süssön be.

2-szor. Melegmérséklete egész éven át illendő és minél egyformább legyen. Megelégedhetünk csakugyan, ha pincénk melege egész éven át $+9^{\circ}$ és $+11^{\circ}$ Réaumur* között ingadoz. Ritka pincében lehet látni a hőmérőt $+9^{\circ}$ R.-en alul állani, de nem is lenne ez jó az erjedést még teljesen be nem végzett édesebb borokra nézve; ellenben $+13^{\circ}$ R. meleg már nem kívánatos a pincében $+14^{\circ}$ R.-nél pedig közeledünk a bornak veszélyes meleg fokához, mely veszélyesség, minden további növekedésével a pincei melegnek inkább nagyobbodik. Alább majd hővebben szolandunk erről,

* A meleg fokokat e könyvben mindig Réaumur szerint kell érteni, és Réaumur helyett röviden R.-et fogok használni.

3-szor. Köbe vagy hegyoldalba mélyen bevágott legyen, és mikor ebben mód nincs, köből vagy jó téglából rakott fal-oldalú s boltozatú. A föld-oldal, (hegyen kívül) már nem olyan jó, a fa-oldalok pedig épen nélkülözendők, mert a pincébe bejutott meleg elvonodhatását gyengén segítik elő.

4-szer. Minél tisztább légű, de sötét legyen. A világosság mit sem használ a bornak, sőt mint gyanítani lehet, szétbontólag hat arra, tehát a pincét vakoltathatjuk simára, hogy a pór s pókhálótól jobban lehessen tisztítani, de fehérre meszeltetni épen nem kell.

5-ször. Hogy illő hőmérsékletét inkább megtarthassa, jó mélyen leássuk a földbe, de homokos vagy kavicsos helyen mélyebbre, mint agyagos földben. mert az előbbi mélyebbre melegszik át a légkörnek melegétől.

6-szor. Közelében ne legyen árnyékszék, trágyadomb vagy gödör s más tisztátalanság. Föld árjának, vagy más akaratunk ellen belenyomuló viznek se legyen kitéve bármily vizes és nedves évben is.

7-szer. Maga és környéke ment legyen minden rezgés vagy rázkódástól, tehát az épület legcsendesebb része alatt fekügyék.

8-szor. Ne legyen sem igen száraz sem igen nedves, mert az első esetben sebesen apadna a bor a hordókban, s a dongák összeszáradása miatt csepegni kezdenének a hordók, s így örökös baj lenne az abroncsok szorongatásával; a második esetben megpenészednének a hordók küloldalai, s ez által a lég tisztasága és a hordók fája szenvedne.

9-szer. Átellenben álló ablakocskákkal legyen el látva, hogy szellőztetni lehessen. Minél nedvesebb a pince, annál több szelelője legyen, és ha a pince szellőztetését, egy pár, benn a pincében tetszés szerint könnyen nyitható s zárható szeleltető kéménynyel is előmozdithatjuk, annál jobb. Az ily kémények, főként köbe vagy hegyoldalba bevágott pincéknél nagyon kívánatosak. Minden

szeleltetőnyílások jól oda fekvő táblákkal legyenek föl-készítve, melyek benn a pincében tetszés szerint nyithatók vagy zárhatók, úgy alkalmazva, hogy a talán köz-elökben dolgozót ne akadályozzák. E táblák továbbá sar-kon nyilók és nem taszítók legyenek, mert fából készítve a pince nedvessége miatti homorodás, vasból készítve a rozsdásodás miatt nem járhatnának vígan.

10-szer. Feneke, vagy keményre és egyenlőleg si-mára döngölt föld-, vagy jó kemény téglával, de még in-kább lapos és sima (de nem fényes) faragott kövel legyen burkolva. Így a pince hűvössége könnyebben megtartható.

11-szer. Ajtaja legyen jó széles, két szárnyú. E szárnyak jól odafekügyenek s jó sarkokkal és kilincses zár-ral legyenek ellátva. Kell pedig nyilni a pince ajtajának nem ki a szabadra, hanem egy előpincébe, melyhez leve-zető tágas grádics alsó és felső végénél ismét jól odafekvő ajtók legyenek, hasonlólag kilincses zárákkal.

Végre 12-er. A jó pince bejáró grádicsa és nagy ajtai csak nagyobb edények ki-, vagy beszállításakör nyil-janak lehető legkevesesebb időre, különben mindig csukva tartandók. Üvegpalczkok s egyéb aproságok ki- s behor-dására, emberek járkálására a pincébe, külön kis ajtocs-ka és grádics legyen alkalmazva, melyen az előpincébe le-hessen le jutni. Az ily külön bejáró által, főként nyári hév napokban, sokat segítünk a pince hűvössége megóvására. Magában érthető hogy az ily bejáró ajtai is csak lehető legkevesesebb ideig legyenek nyitva.

A jó pince itt előadott minden tulajdonait, készaka-ratunk s pénzünk dacára is, igen csak akkor szerezhetjük meg, ha magunk építettjük a pincét; nem kevés csak-ugyan az is, mit megtenni jó részt tőlünk függ; nem lesz haszontalan átpillantani a nevezetesebbeket.

1. A pince hűvösségét illetőleg.

Pincénk tábláit télen át gyakran tartsuk nyitva,

hogy kül- és bel-pince melege folytonosan $+ 8^{\circ}$ és $+ 9^{\circ}$ R. között álljon, vagy még $+ 8^{\circ}$ R-en alul is szálljon; de mihelyt a pince melege $+ 9^{\circ}$ R-nél többnek mutatkozik hőmérőnkön, azonnal be kell horgolni s zárni a táblákat. Az ily fokú meleget, midőn egyfelől a pince földbemélyedése segíti megtartani úgy hogy az év leghevebb idején s utána is, csak pár fokkal emelkedik az felebb, — másfelől mi is óvhatjuk az által: hogy a szükséges szellőzést, kivált hév nyáron át, csak hébehóba, s csak a nap leghűvesebb részében p. o. hajnalban napkelte előtt kevés-
sel tegyük meg, és máskör a szelelőlyukak táblái folytonosan csukva álljanak, nem különben az ajtók is, ha valami szükséges eljárás egyebet nem parancsól, még az alatt is, míg a pincében vagyunk; ezért kell kilincs a pince ajtajára. Lessük el csak, mit tesznek a jégpincék s vermekkel? találhatunk ott boros pincéinkben utánozandót is. És ha annyi gondot s fáradságot érdemel pár száz adag fagylalt, ám éljen a fagylalt! de bizony borainktól se sajnáljunk többecske utánjárást is, annyival inkább, mert a fagylaltravaló pénzt is, egy részben borainkból kellene kapnunk.

Ha van erre alkamunk és modunk, igen jó lesz hűsítés kedvéért télen át beszerzendő jeget is használni.

Ha a pincénk külső fala, vagy a föld épen e mellett, talán naphévnak van kitéve, fedett folyosó építése vagy fák ültetése által segítsünk a bajon.

Egy szóval minden lehetőet elkövessünk, hogy pincénk melege egész éven át csak a kiszabott fokok között ingadozzon, és mindenek fölött $+ 12^{\circ}$ R.-en felül soha se legyen. —

2. A pincze tisztaságát illetőleg.

Borospincénk legyen csakis borospince. Ebben csak borral tele üvegpalackok és hordók, s ezen pince osztályába szükséges szerek s eszközök tartassanak, e-

gyéb semmi. Túró, vetemény, sajt, sózott káposzta, bőrök, s más nem borszagu tárgyak még az előpinczében se szenvedtessenek. Más pincébe valók ezek. Az illő melegről sohasem felejtkezve, szellőztetni kell, midőn enged a külső meleg. Pókháló- pór- s minden más szemettől oly tiszta legyen a pince mindig, hogy a benne megforduló idegennek kedve ereszkedjék ily tiszta és csinos pince bortartalmát élvezni.

„Ez mind jó, ezeket ott az asztal mellett könnyen lehet irni uram,“ mondja az alföldi gazda „de mit te- gyünk mi itt a homokos rónaságon? mert ha pincénket „hogy hűvesebb legyen mélyebbecskére ássuk, viz fakad „belé hozabacska ideig tartó esőzésekör; ha pedig e „bajtól óvakodva fennebbecske hagyjuk pincénk fenekét, „száraz meleg nyáron áthevül pincénk környéke és fala, „s végre bejut a meleg pincénkbe is.“

Bizony ez nem kis baj, de lehet segíteni valamicskét ezen is. Azokat a pince ablakokat nem kell nyitva tartani azért, hogy láthassunk a pincébe gyertya nélkül is egy keveset, hanem jól záró s befelényilő táblákat kell alkalmazni reájok, s ezeket meleg időben csukva tartani. Kell továbbá, vályog vagy (mi még jobb) köfállal egy kis előpincét rekeszteni külön a belső pincétől, s legyen pincénknek három ajtaja, egyik fenn és kűnn a pince torka kezdeténél, másik a pincetorka alsó végétől be az előpincébe nyiló, harmadik az előpincéből a belső s csakis borospincébe; mindenik ajtó kilincses zárral legyen ellátva, s mindig csukva, még azon idő alatt is, mig a pincébe vagyunk, ezek ugyan fenn már irva valának, de egy-két gazdára nézt nem árt az ilyek ismételése. Emlitök fentebb azt is, mit kell és mit nem kell tenni a belső és előpincében; hanem mivel több oly gazda van, ki csakis egy pincéről rendelkezhetik, s tehát borai téli veteménye sózott káposztája sat. is, mind ez egy pincében tartandó, ezekre nézt ismételve javaslom az előpince rekesztését, mert így aztán lehetővé válik annyi legalább, hogy a

belső pincében, minden egyébtől elkülönítve állhatnak a tele boros hordók s palackok, (ha az előpincében meg is kell szenvedni a veteményt, sózott káposztát s at.) és ez így is jobb, mint mindenféle bor-és nem borszagú egyebet mind azon egyetlen helyen halmazni öszve. A külső nyári meleg behatása ellen jó lesz, (a hol az tehető) a pince környékét feltölteni földdel, s mint fenn is érintők, árnyékot tartó fákkal körülültetni, de közel az épülethez ákác-fával nem, mert annak gyökerei átfurkálnák a pincefalait. A hól mód van benne, jó lesz a pince környékét ottan-ottan jól megöntözni locsolni vízzel, mikor száraz és hév napok járnak. Ezen locsólást kettős hasznúvá lehet tenni az által, ha cseberbe vagy désába alkalmazható kézi nagy fecskendővel (vizipúskával), a vizet naplemente után fellövöldözzük magasra, a hogy onnan, mielőtt a földre érne, esőként hulljon pincénk körül ültetett fáinkra, melyek így a portól megmosulva, gyorsabban nőnének, s szebben viritnának. Az ily kézi nagy fecskendő derék házi eszköz nemcsak kertlocsolásra, de arra is, hogy ha azt véletlen gyuladás alkalmával eleinte míg a tűz csekély, ügyesen használjuk, a leégéstől menthetjük meg házunkat. Legalább egy pár ily gépecskét minden valamirevaló háznál kellene tartani, mert hasznossága jóval nagyobb csekély áránál.

Ezek a már meglevő pincékrenézt valának mondva, de ha magunk építünk pincét, ennek helye jól választása által, előre is sok bajtól menthetjük meg magunkat. A pincét, kivált rónaságon, emelkedettebb helyen kell építeni, s tenni vele és körülte, a fenn már irtakat. Így aztán a pincébe talán befakadt vizet is el lehet vezetni alantosabb helyre, célszerű és olcsó alagcsatornázás által, miről alább szólandunk. Ha pedig illető helyünkön talán nem volna elegendőleg fölemelkedett hely pinceépítésre, attól se rettenjünk vissza, hogy ily magaslatot a föld fölthalmazása által magunk álítsunk elő; mert az erre fordítandó pénz bővön fog kamatozni a különben elkerülhetlen

többféle károsodás kimaradása által. Hanem magasztunkat úgy intézzük el, hogy annak feltöltött földje a pince minden oldalától kifelé 2–3 ölnyire terjedjen, és ezt ültessük be aztán fákkal. A pince fölibe vagy hordó szin, vagy más fedett de tisztátlanságtól ment épület, leginkább lakóház épüljön; ellenben istálló, pajta, vagy más rossz szagot terjesztő épület, valamint kádározás–faragás–vagy bármi más dörögő földrázkodtató foglalkozásra használandó építmény pedig soha se.

3. A csendet illetőleg.

Szekerek—kivált terheltek—robogó járását–kelését, fa–hasogatást, nagy fák faragását, s minden más földet reszkettető, megingató foglalkozásokat, döngetéseket távolítani kell a borospince közeléből. A pince fölötti szobákra, s magára a pincére is ki kell terjeszteni figyelmünket részben is. Tehát például hordó–abroncsolás, csak kikerülhetlen esetben, midőn talán abroncs pattant le, történjék a pincében, és akkor is sohasem az ászkon, melyen tele hordók állanak.

4. A pince vizességét illetőleg.

Hogy kevés nedvesség a pincében nem árt, fenn már volt mondva, de hogy pincénk faláról csepegjen, s földén tóval áljon a víz, az nagyon rossz lenne; a bármi okból is pincénkbejutott vizet tehát távolítsuk onnan. Legkönnyebben eshetik ez, jó téglávali alagcsatornázás által, föltéve hogy van a pincén kívül, ennek földénél alantosabban fekvő hely, hová a vizet el lehet vezetni.

Legelső teendők legyen egy ily hely felkutatása; ha pedig ilyet nem kaphatnánk, akkor a pincénk közelébeni kutatásához kellend folyamodnunk, hogy ebbe vezethessük a vizet, melyet aztán a kútból talán valami haszonnra is lehetend fordítani. A pince vizének ilyen kútba ve-

zetése csak akkor nem sikerül, mikor a pince környéke talán anuyira vizenyös, hogy a kút vize felszine már a pince vize bele vezetése előtt, fennebb esik, mint a pince földje. Ezt előre ásott s elegendő mély gödör által tudhatjuk meg, mert ily helyen gödrünk egy éjen át már vizet fog kapni, melynek felszine ki fogja mutatni a hely vize állásának magasságát, mi ha valamivel alább nem áll a pince fenekénél, akkor bizony nincs menekvés vizétől. Ha ellenben oly szerencsések vagyunk, hogy van hová vezetni a vizet, mindig célszerűen használhatjuk a téglávali alagsatornázást, melyet pincénk földének téglával burkolása által érünk el, ezt a mindjárt előadandó módon hajtva végre. Lásd az 1-ső ábrát.

Itt e mi 1-ső ábránkon csak egy kicsinyke két öl hosszú és másfél öl széles pincécske van felvéve például, azért hogy a burkolat egyes téglái fekvését, mint egyik fő dolgot ez eljárásnál elég nagyban lehessen kimutatni. Az *a b c d*-vel jelölt, valamint a többi, ezekhez egyenlő és hasonló kivonalozott hoszúkás négy szögök (oblongum vagy *rectangulum*) megannyi egy láb hosszú és félláb széles egész téglákat jelentenek, ezeket az ábra minden részénél mértékül is lehet használni. Az *e n o s*-sel jelölt és csak pontozott vonalokkal rajzolt hoszúkás négy szögök is félláb széles téglákat jelentenek, de már nem egészen egy láb hoszúkat, mint ki lehet ezt venni, ha azokat za *a b c d*-vel jelöltekkel öszvemérjük.

Ábránkon továbbá *A D M N* a téglával padólandó vagy burkolandó pince földét jelenti (két öl hoszúságban és másfél öl szélességben), *P R* pedig a pince ajtaját, melynek alsó küszöbe közepe alatt *L*-nél, mint legkönnyebben hozzá férhető helyen kellend kivezetni a vizet. A középben *B* és *L* között pince hoszában látható három sőr téglá, valamint a jobb felőli *ED*, *GH*, és *LK* közöttiek, meg a bal felőli *AE*, *FH*, és *IL* közötti téglák is a vizet kivezető csatornácskákat jelölik.

Ezen csatornácskákat így alakítjuk. Legelőbb is a-

pince földjét egyengetjük és döngöljük lehetőleg szép egyenesre és símára, de a pince két oldaláról a közép felé, valamint hátsó részéről is az ajtó felé kis lejtősséget — mérnökileg szólva: minden egy öl hoszra egy hüvelyknyi esést — adunk. Ott hól ábránkon a fenn megnevezett közbel-ső és kétfelöli három téglaszéles sorok láthatók, kis 16 hüvelyknyi széles árkocskákat vágunk a pince földébe, csak oly mélyeket, mint téglánk a mily vastag.

Ezen árkocskákba berakjuk a pontozott vonalokkal jelölt téglákat, úgy hogy a két-két pontozott téglasor egymástól négy hüvelyknyire legyen; ezen pontozott téglasorok egyes téglái közt is a sor hoszában négy-négy hüvelyknyi hézag maradjon. Ezen berakott téglák fölszine a pince földjének a hármás téglasorok közt maradott s be nem árkolt földszinével egyező lapot kell hogy képezzen. Ezen lapra rakjuk a pince téglaburkolatát, ezt azzal kezdve, hogy a már berakott pontozott vonallal jelölt téglapársorokat feljül végig borogatjuk hoszára tett egész és jó ép téglákkal úgy mint ezt ábránkon *L* és *K* meg *L* és *I* között sat. látni lehet, kivonalozás által jelölve. Ezen most berakott téglák tehát, két oldalukon egy-egy hüvelyknyire, a pontozott vonalokkal jelölt téglákon fekszenek, s az alattok maradott ür képezi a vízvezető csatornácskákat, és ezen téglák közé, velök egy fölszintre rakjuk be aztán az egész téglaburkolatot, úgy mint ezt megkezdve lehet látni ábránkon az *MV* vonalnál, mely buroktégla lerakását magaidejében apránként egész az *AD* vonalig fogjuk folytatni. E burkolat tehát a pince földén és pontozott vonalokkal jelölt téglákon fog fekünni. A csatornácskákra boritékul rakott téglasoroknak azért adunk a burkolat többi részétől különböző irányt, hogy —teszem—megdugulás esetében, vagy ha bár mí más okból is kellene, mindig könnyen föllelhes-sük a csatornácskák hóllétét. Ábránkon a pince négy oldala körül látható kettős vonalnak *PR* része ugyan a pince ajtaját, de többi része azt jelöli, hogy a pince földére rakott burkolat tégláit nem kell egészen belé ragasztani a

pince oldalai falába, hanem attól egy hüvelyknyi távolban hagyni, ezen kívül a pince fala mellett fekvő tégláknak fal felőli oldaluk felső szögletét egész hosszában le kell faragni csapanosan. Így e két eljárás által kis csatornácska fog alakulni a pince fala mellett és annak hosszában, mely csatornácska a pince faláról talán lefolyó vagy csepegő vizet, fölfogja, a burkolat alá juttatja, s így a kivezető csatornába szivárogni segíti.

Lássuk már a csatornácskák és burkolat berakása egymásutánját, és lejtőségük mértékét. A téglamunkát benn a pincében, bár mit beszéljen s igérgessen is a kömives, *PR* ajtonál kell kezdeni, s onnan folytatni befelé; de legelőbb is a vízvezető csatornácska pincén kívüli részét készítsük el egészen azon helyig, hová a pince vizének folyónya kell. Erre következék a pinceajtó küszöbe alatti vízvezető csatornácska készítése, bele eresztve ezt a már kész külső csatornába. Most kezdjük meg a munkát benn a pincében *L*-nél, az alsó téglákat és erre jövő felső burkolat téglákat oly mélyre helyezve itt, hogy a burkolattégla fölszine két hüvelyknyivel legyen alább a pince ajtó belépő küszöbe fölszinénél. Ezen két hüvelyknyi magasság egyik hüvelyknyije helyet ad az ajtó szárnyak alsó része hozzácsapódására, (*Anschlag*), másik hüvelyknyi magassága pedig arra való, hogy a benyiló ajtószárnyak belső szeglete vagy sarka ne korholhassa a téglaburkolatot. Az *L* pont meglelése után, *M* és *N* szögökbe tesszük le a burkolat szeglet tégláját, ennek fölszínét háromnegyed hüvelykkel hagyva magasabban *L* téglá fölszínénél. Minthogy ugyanis pincénk vize vezetésénél (mint fenn már említve vala) egy öl hosszúra egy hüvelyknyi esés elegendő, ebből folyólag esik *M* meg *N* pontba $\frac{3}{4}$ az az háromnegyed hüvelyk emelkedés, mert a mostani esetben mindkét pont, csak ötödfél lábnyi-távolban van *L* ponttól. Következik a téglák berakása *B* pontnál. Itt a burkolat fölszine 2 hüvelykkel legyen magasabb *L* pontnál burok téglánk fölszínénél, mert *B* pont *L*-től két ölnyre van. Ezután *A* és *D* szögökbe tesszük be az

oda illő alsó téglákat az illőleg kiásott bevágásba, s ezekre a burkolat téglát, melyek fölszine ismét $\frac{3}{4}$ az az háromnegyed küvellyel legyen fennebb a *B* néli burkolat fölszínénél. Az ily módon kimért *M, L, N* és *A, B, D* főpontok segélyével aztán könnyű lesz a burkolat fölszine pontjait meghatározni, mert ha *L* és *B* téglákra fektetem a hoszu kömives vonalozót, minden e két pont közé eső téglafölszínének érintenie kell a vonalozó deszka alsó fokát, igen hát *H* és *E* tégláknak is. Ha továbbá *M* és *A* téglákra alkalmazom a vonalozót, ekkor az ezen pontok közé eső minden burkolattégla felszínének, tehát az *I* és *F*-nél levőknek is kell érinteniök a vonalozó alsó fokát, épen így az *N* és *D* közöttieknek is, ha *N* és *D* téglákra fektetem vonalozómat. A burkolat berakása munkájánál tehát az *LB* meg *MA* és *ND* vonalokkal haladók lassanként befelé a már megadott mérték szerint, és *LB* téglasorozatról *MA* téglasorra fektetett ötödfél lábhoszú vonalozóm minden berakandó burkolat téglafölszínét s ez által az alája eső csatorna téglái magasságát is ki fogja mutatni, valamint az *LB* vonalról *ND* vonalra nyújtott ötödfél lábnyi vonalozó is kimutatja az ezen oldalra lerakandó minden buroktégla felszínét. Hogy alagsatornázandó pincénk földjének fennemlitett elegyengetését s dögölését oly pontosan lehessen tenni, mint ezt a buroktéglák rajta fekvése kívánná, várni nem lehet. De nincs is erre szükség, sőt ellenkezőleg igen jó, ha pincénk földje és a buroktégla közt hézag van, mit szándékosan is elé kell hozni az által, hogy a buroktégla berakásakor a pince földéből egy keveset felvakartatunk. Az így eredett hézag potlására aztán jó nagy, vagy öreg szemű porondot terítünk a földre s erre rakjuk le a buroktéglát. Ez eljárás által minden buroktégla fölszine fekvését pontosan fogjuk intézhetni, s azt is megnyerjük hogy a porondon át, könnyebben fog elszivároghatni a víz. Hanem az nem lenne jó, hogy ezen porondterület, egy helyen sokkal vastagabb legyen, mint másutt, mert e mi-

att idővel könnyen hápahupássá válhatnék burkolatunk felszine. Ugyan e rosz következne abból is, ha pincénk földje nem lenne mindenütt egyenlő keményre döngölve.

Az ugyan igaz, hogy nagy terjedelmű helyeknél például folyók szabályozásánál vagy vasutaknál stb. nagyon finom készületű eszközöket s ugyancsak ügyes és pontos munkát igényel a lejt mérés, de oly kis helyen, mint egy még nagyobbacska pincének terjedelme is, ki-elégítő pontossággal hajthatja végre a lejt mérést bár mely valamire való kömives, 2—3 öl hosszú vonalozójával s vizmértekével, föltéve hogy a munkát s figyelmezést nem restelli. Az pedig már magában értetendő, hogy ha a lagcsatornázandó pincénk, az itt például felvett kis pince mértékénél nagyobb terjedelmű: a készitendő csatornácskák és téglaburkolat lejtösségét, a pince földje terjedelméhez kellend alkalmazni, a fenn már megadott mérték szerint, ha például (1ső ábra) *L B* vonal hat öl hosszú volna, akkor *L* pontnál hat hüvelykkel kellene magasabban esni *B* pontnak, ez arányban kellene a többi pontokat is emelni, mindig úgy, hogy minden egy öl hossza egy hüvelyknyi esés jusson. A vízvezető csatornát pedig azért jó előbb künn készíteni el, s benn a pincében az ajtónál kezdeni és úgy haladni hátrafelé, mert így már a munka folyama alatt elkezdődhetik a víz kifolyása s tehát a víznek pincénkbeni feltolulása nem akadályoz munkánkban. De jó még azért is a pince ajtajánál kezdeni a burkolást, hogy ha a kömives talán egy kevéssel nagyobb esést talál adni a csatornácskáknak s burkolatnak, ez nem okoz nagy bajt a pince belső végénél, mert legfennebb is a burkolat hág egy keveset a falak mellett; de ha a pince hátulyában kezdenők a munkát s a pince ajtóhoz jutáskor csak másfél hüvelyknyivel is fennebb esnék a burkolat a kelletténél, akadályozva lenne az ajtószárnyak nyílása, vagy pedig az ajtó alsó széle nem feketne jól neki a küszöbnek, mi bizony mindenik boszantó sőt káros és bajosan javitható hiba lenne.

Én ezen itt előadott alagcsatornázás módját mais életben levő és nagyon sokra terjedő ügyes munkásságát élte 84-ik éve dacára Nagy Enyeden most is erélyesen folytató ritka derék gyógytudor V—S-tól, ki egyebek közt gyakorlott pomologus, s azon érdem halhatatlanítja, hogy a tehén-himlő beoltását első hozta be Erdélybe, ez előtt több mint harminc évvel tanultam el, és aztán magam is haszonnal alkalmaztam mások pincéjénél. Bátorodom tehát e módot, mint általam is megkísérlettet, s jónak találtat bárkinek is figyelmébe ajánlani.

Most térjünk a hordós zínre.

A pincegazdának kádjai, puttonjai s csaknem mindenkor több kevesebb üresen álló hordóji stb. vannak,— hól tartsuk azokat? A nagy erjesztő kádak, miután megtették a szüreti szogálatot, nem ritkán ott hevernek oldalukon egy fal vagy kerítés mellett, esőnek, szélnek, hónak, fagynak, piszkolódásnak martalékul hagyva. A szerény puttonkák csak ellappanganak e vagy ama zugban, hanem bizony néha egy-egy fiastyúk éji szállásául is szolgálnak, s bennök aztán majd őszszel szőlőt hordanak. A hordók is szenvednek, vándorolnak eleget, s ha fenekük ki van véve, most kukoricza vagy buzatárul, majd tollu-tartóul szolgálnak; sok helyeken pedig irányukbani gondosságból dugatlan s néha feneketlen leteszik a pincébe, hól mindaddig maradnak míg szükség lesz reájok, midőn aztán penésztől fehéren, zölden, sárgán, hozatnak elő a napvilágra, ha el nem feledte vagy restelte a cseléd, ki is mossák őket, és szüretkór nektárt töltenek beléjük, s pár hó múlva aztán ugyancsak dicsérgetjük tiszta ízü és kedves szagú tartalmát. Így bánva edényeinkkel, bizony teljes lehetőség tiszta s hibátlan ízü és illatu bort álitni elő.

Gondosabb borosgazdáink kénezeve, s (mint mondani szokás) jól becsinálva légellenesen, tartják üres hordóikat a pincében, mely módon sikerül is gyakran megóvni azokat a penészedés és savanyodástól. Magam is használtam e módot, a nagyobb 30-40 s több akós hordókra nézve,

nem nagyon nedves pincében rendesen jó sikerrel, hanem 20 akóssal már ritkán, s az ennél aprobebb hordók s átalagokkal még ritkábban volt jó az eredmény; ezért hamar áttértem a hordószin pártoloihoz, és soha nem volt okom megbánni, hogy abban tartottam üres hordóimat s más szüretelő edényeimet; hijján (padlás) pedig üres üvegpalaczkjaimat, mindenkor jó zár alatt hogy cseléd hozzá ne férhessen, mert én még nem találtam borosgazdára, ki meg tudta volna mondani, hogy üres üvegpalackok és hordó-fenekek (ha elzárva nem voltak) hogy? és hová? pusztultak el, de az bizonyos, hogy oda lettek.

Faoldal a hordoszinnek nem célszerű, igen kiszáradnak benne a faedények. Téglából vagy kőből rakott fala legyen hordószinünknek, s feneke lemélyítve a külső földnél 4 vagy 5 lábbal alább. Zárás ajtaja két szárnyu, jó széles legyen közepén kivehető faoszloppal, hogy a nagy kádakat s 20 akós hordókat is be lehessen vinni és oldalra állítani; szeleltető ablakai pedig vagy vasrostélyosak, vagy csak akkora magasak legyenek jókora szélességgel, hogy gyermek se buvhasson be rajtok. Az eszterhát jó szélesen kell kiépitni, hogy eső és hó a szelelőlyukakon be ne csaphasson, s nyárban a falak egy részét legalább árnyékban tartsa. Tűz ellen is, de főként nap heve ellen, akác vagy más fával ültessük körül hordószinünket. A hijju (padlás) azon osztályához, melyben üres üvegpalaczkjainkat tartjuk, legjobb magából a hordószin belsejéből vinni föl grádicsos járást.

A jó mezőgazda célszerű pajtákát, istálokat épít állatjai számára; gazdasági eszközeit pedig nap heve, víz, romlás és károsodástól óvandó, fedél és zár alatt tartja. Így a valódi pincegazda nem elégszik meg avval, hogy lehető legjobb pincéje legyen, hanem e mellé, használaton kívül álló boros és szüretelő edényei számára, mint nélkülözhetlen társát a pincének, jól épített és rendezett hordószint tart. És ez által nemcsak boraira nézve gondoskodott, de pénzt és időt is takarít meg.

II.

HORDÓK S ÜVEGPALACKOK BUTÉLIÁK.

Hordók s üvegpalackokon kivüli más szüretelő s borászati edényeket itt rendre fölfordani s megnevezgetni papir- és időpazarlás lenne. A mit róluk általánosan emlitendőnek vélek, az itt következő hárompontban igyekszem összeszorítani.

1-ör. A mely tisztaságot ajánlottam a pincéről szólva, lehető legnagyobb mértékben kell azt minden borászati és szüretelő edényeknél is tekintetbe venni. Időt s munkát megtakarítólag érjük el e célunkat, ha minden, úgy fa mint üvegedényeinket, mihelyt kiüresedtek, s még mielőtt megszáradhatnának, azonnal kívülről belőlről jól kimosatjuk és tisztittatjuk előbb hideg aztán meleg vízzel, végre hideg fris vízzel tisztáltatva meg mindeniket. Ha edényeinket tisztátlan állapotban engedjük megszáradni, többé rajtok nem lehet oly biztos sikerrel végrehajtani a tisztítást, két három annyi idő alatt is ; ezen kívül még penésznek és savanyodásnak is tesszük ki edényeinket a tisztítás halogatása által. Hogy hordóink belsejét jobban ki lehessen tisztítani, azok csapos fenekét kivesszük, de valamint magát a hordót, úgy a fenék minden darabjait (bár ha azok egybe vannak is faszegelve) jó mélyen rájuk karcolt vagy égetett számmal jegyezzük, hogy majd szüretkor ne veszítsük időnket a hordó-fenekek kiválogatásával. A kimosott edényeket árnyékos szellős helyen szárítjuk ki minden nedvességtől, s azután behelyezzük a hordószinbe úgy, hogy a lég minden oldalról szabadon érje, s gizgaz beléjük ne hulljon, tehát a kádakat, hordókat stb. oldalra fektetve ; az üvegpalackokat neki támasztva, de szájukkal lefelé, melybe kis könnyüszerü papirdugót teszünk lazán, hogy bennök a lég meg ne rekedjen, de bogár, pók stb. beléjük ne mászkálhasson. Szokás mondani, hogy a bort

csak új üvegpalackba bátorságos tölteni; de bánjunk palackjainkal az itt irt módon, s borunk bennök bizonyosan nem fog elromlani.

2-or. Szüretelő s borászati edényeink közül azok, melyekben mustat, bort, szőlőt stb. hordatunk ide s tova, fenyü-, vagy más lágy fából készittessenek, hogy az edényre kevés emelő munka, tehát annál több jusson arra, mit hordanak benne.

3-or. Minden szüretelő s borászati edényeinket de főként hordóinkat vasabronccsal lássuk el. Vassal abroncsolni igaz hogy többbe kerül mint egyszeri faabroncsolás, de számítsa föl bár ki is, csak négy vagy öt éven át, mit költött fával abroncsolásra, és bizonyosan jutányosnak fogja találni a vasat. Számításba kell még venni az időt, mely legalább is másfél annyi a fával abroncsolásnál, tehát egy pintér, ki vassal megköt és kiigazgat vala például kilenc hordót, ugyanannyi idő alatt faabroncsot csak hatot készithet el szüretkor, midőn a hordó néha oly sürgös. De mellözve ezeket, számítsuk a faabroncsok pattogzása miatt elfolyt bort, minek árából száz meg száz vasabroncsot lehet vala szerezni; legfőként pedig számítsuk azt, hogy a lepattogzottak helyébe más faabroncs verésekor, mindig háboritnunk kell borunk nyugalmát, mi a borra nézve nagyon veszélyes, mint látni fogjuk. Abroncsnak nem mást, mint az e célra mangorolt vasat kell venni, mert ez olcsóbb és jobb. Négy akosnál (20 vedres) kezdve föl a nagyobb hordók felé, egy darab edényre hatnál kevesebb abroncsot ne tegyünk, tíz akoson (50 vedres) felül már nyolc kell. Az abroncsvas szélesebbségét a hordó nagyobbbsága határozza meg. A hat abroncsból egy-egy pár, a hordó két végére, hól a fő összetartó erő kell, alig egy tenyérynire egymástól veressék, hogy egyik abroncs a másiknak helyettese lehessen szükségből. Egy vasabroncsot nem szabad kettőnél kevesebb szeggel foglalni össze. Egybeszegezéskori lyukasztás kedvéért, ne engedjük tűzbe tétetni abroncsvasunkat, mert (mint mondani szokás)

elég, vagy megég a vas, s így aztán könnyebben szakad. Hidegen kell lyukat ütni az abroncsvasra s hidegen szegelni össze; ezt minden valamirevaló pintér lakatos vagy kovácsnak tudnia kell. A hordót egybetartó erő, lehetőségig egyenlőleg legyen felosztva az abroncsok közt, egyik abroncs hát ne legyen sokkal inkább rászoritva s feszítve mint a más ugyan azon edényen, s általában is csak annyira szorittassék mindenik abroncs a hordón, hogy az ne folyjon, csepegjen; így nem fogunk félhetni az abroncs lepattogzásától, majd mikor a tele hordó kissé dagadni kezd.

Most már vegyük magukat a hordókat bővebbeske vizsgálat alá. Van itt több olyan, mi a pincegazda figyelmét megérdemli.

A fahordók, boraink eltartása tekintetéből, nagyon is sok kivánni valót hagynak fenn; de javaslatokat, mint lehetne e hiányokon segíteni próbálni, majd hátráb fogok tenni; maradjunk most csak a fahordók mellett. Olaszhon, Tyrol, Stájerország több vidékein vannak szokásban fenyű-, gesztenye- s más fából készült hordók is; de a két magyarhonban (tudtomra legalább) csak a tölgyfa-hordók használatnak, itt hát csak is ezekről fogok szólni.

Tölgyfa és tölgyfa között nagy a különbség. Ha száraz, sovány helyen tömöttebben nőtt tölgyfából készültek hordóink, ezekben borunk nem fog erősen apadni, de lassan fog érni és tisztulni. Vizenyős meg észkos helyen puhábban nőtt tölgyfából készült hordókban hamarabb készül a bor, de sebesebben apad. Mivel azonban magunkvágatta fából ritkán készítettünk hordót, és csak a nagyon gyakorlott szem tudja megkülönböztetni e kétféle fát, jó részt csak a pintér becsületére kell biznunk magunkat, a kádár pedig néha száraz helyett nyers fából készült hordót is ad pénzünkért. Alig van ez esetben is mód, meyl által óvakodhatnánk a káros csalatástól; csakugyan, ha nem fagyott vagy napsütötte hordók közül kell választanunk, némileg utmutatóul szolgálhat az, hogy hasonló körülmények

között, kezünk a nyers fát hidegebbnek érzi a száraznál, minek oka nagyon egyszerű. Hanem ha mégis nyers fából készült hordóhoz találtunk jutni, jó lesz tudnunk, hogy ez az első beletöltött borral csak kitart, úgy a hogy, folyás és csepegés nélkül, nem felette száraz pincében; de miután darab időt üresen állott, úgy összekekenyednek a dongák, hogy csupa abroncs-szoritással nem sokra mehetünk e baj ellen, s csak abroncsok és fenekek kis apasztása segít. Hordók választásakor a szu-ette fából készültektől is óvakodjunk, mert ezek (mint mondani szokás), megtöltve könnyezni szoktak; orvossága e bajnak galagonya (fejér tövis) száraz töviseivel beszegeztetése a kis lyukacskáknak, előre egy ár segélyével irányukat kikeresve. Nagy boszuság, ha abroncs alá is esett szu-lyuk, mert akkor abroncsot s tehát hordót is kell mozditni. Az ily hordókat néha kicsiszólva viszik vásárra; óvakodjunk hát e szemnek szép edényektől, valamint azoktól is, melyek dongái szélesek, mert az illy donga könnyen behomorodik s e miatt folyás, csepegés támad, mely bajon nem abroncs szoritással, hanem csak más jobb donga tétele által segíthetünk. A jó hordó fenekei és dongái szárazak, vastagok s az utóbbiak ne felette szélesek legyenek. A donga vastagságát láthatjuk a hordó bütüjénél, s tapinthatunk egyet az aknán át, de hát vajjon a többi, benn a hordóban mily vastag? — Jól halló fülre nézve, van ennek meglehetősen biztos jele. Mint két ugyanazon átmérőjű és magosságú harang közül, az ad vékonyabb, vagyis felebb hangot, mely vastagabban van öntve, úgy a vastagabb fenekű dongájú hordó is felebb hangot ad, ha kongatjuk, s az alább hangú hordó dongái vékonyabbak; hanem ez csak egyenlő nagyságú s hasonló alkatu hordónál szolgálhat utmutatóul.

Ide kell tennem az új tölgyfa hordokról még egy megjegyzést, mely a pincegazdára nézve nem kis fontosságú. Az új hordó fájában sokacska cserdék (Gerbestoff) rejlik, mi kedvetlen izt adna borunknak, ha el nem távo-

litjuk azt az új hordó előkészítése által, minek legbiztosabb egyik módja itt következik.

Tiszta hideg vízzel jól ki kell öblíteni az új hordót, hogy minden tisztátlanság, fahulladék, forgács stb. mosódjék ki belőle. Ezután (például) 10 akós (50 vedres) hordóhoz veszünk 20 itce sósvizet, s jó forrón betöltjük edényünkbe, ezt befojtjuk, és jól megforgatjuk, hengergetjük, zöcsköljük, hogy fája beloldalait a sósviz mindenütt járja át. A sósvizet egész kihülése előtt kitöltjük hordónkból s ezt most már tiszta fris folyó- vagy patakvízzel töltjük tele, így tartjuk 48 óráig, minek telte után a vizet ki-eresztjük, és más frissel ismét tele töltjük edényünket, 48 óra múlva ismét kiüritvén azt. Így folytatjuk ezt 20 éjnapon át, ekkor (ha már van) erjedésbe indult musttal-, ha ez még nincsen, zavarosocska tiszta ízű és illatu hibátlan borral forrázzuk ki hordónkat, azt jól megzöcskölve, hogy beloldalait mindenütt érje a forrázó lé, melyet egész kihülése előtt (ecetre valónak) kitöltve, hiöblitjük tiszta fris hideg vízzel hordónkat, mely most már kész a megtöltésre. Folyó vagy patakviz helyett csak szükségből vegyünk kut- vagy forrásvizet, s ekkor 30 éjnapon át áztassuk vízzel hordónkat; egyebet téve úgy, mint fenn már írva volt. Most már a lehetőségig el van távolítva a cserdék, de van biz abból még a hordó fájában, tehát így elkészített edényünkbe se töltsünk legelsöbben ó bort, hanem mustot, hogy ez benne folytassa és végezze erjedését, mi által a még maradott cserdék, az előállandó seprö által fölvétetve, el fog tűnni, s a boron semmi nyoma sem lesz, és már most ó bor befogadására is készen van új hordónk. Még egyszer ismétlem: új hordóba, bár mint el van is készítve, mustat kell tölteni hogy benne erjedjen, és sohasem ó bort, akár mennyit szonokoljon is a pintér, s bár mint elkészítette is a hordót.

Bort már tartalmazott hordóinkat, s más szüretelő edényeinket, ha pizoktól, penésztől, savanyuságtól s minden más idegen iztól tiszták, a közönséges és minden bo-

ros gazda előtt tudva levő módon egyszerűleg csak forró vizzeli kiforrázás és tiszta hideg fris viz általi kiöblítés által kell elkészíteni bor vagy must befogadására. Hanem a hordó-forrázásra nézve soha sem feledendő szabály, hogy a forrázó folyadéknek bár mi legyen is az, nem szabad egészen kihűlni a hordó vagy más forrázott edényben, és ezt fris hideg vizzel végre mindig ki kell öblíteni emberül, ismételve ezen öblítést azon pillanatban, midőn épen töltendők vagyunk az edénybe, mert időközben is hűlhatott belé egy s más nem oda való.

Szokás belefőzni a forrázó folyadékba szőlő, dió, barack-levelet, vagy komlót, vagy fenyőmagot, (borókát) stb. stb., de jobb ezeket mellőzni; mert a jó bor semmi idegen illat-és ízre nem szorúl, mert legjobb a bort minden idegen s borágon nem termett anyagoktól (ide értve, mikor nélkülözhetjük a ként is) tisztán kezelni, s mert végre, ha ama szereket kis mértékben használom, nem fognak érezhetők lenni a boron és így hiába fáradtam, ha pedig nyomuk lesz a boron, könnyen eshető, hogy a szemes borvásárló visszaretten különben jó boromtól azon gyanuból, hogy azon magában nem rossz de még sem bor illattal, talán valami titkos hibája van a bornak eltakarva. Tapasztalt és gondos borvásárló, örömelebb vásárol onnan, hól a bort semmi idegen anyagókkal nem szokás vegyitgetni, Legyen a magyar bornak egyik tulajdona, hogy az oly tiszta és egyszerű, mint a valódi magyar jellem.

Több izben használt régicske boroshordóink, bár mily tisztán is ha sokáig állottak üresen, könnyen adhatnak a bornak ugynevezett hordó-izt. Nagyon tanácsos tehát az ily hordókat, előbb sós vizzel, aztán erjedő musttal vagy zavarocska, különben tiszta izű szagu, hibátlan borral kiforrázni, s ezután tiszta fris vizzel emberül kiöblíteni. Így aztán tölthetünk beléjük mustat vagy bort bátran, nem fog rajtok hordó-iz mutatkozni.

Ki az eddig irottakat figyelmére s követésre méltatja.

nem egy könnyen fog tisztátlan edényekkel bajlódni; de bár mily szorgalmas gazda szeme sem juthat el mindenüvé, s rest szófogadatlan cseléd vagy más baj miatt megsavanyodhatik egy két edénye. E hibán kell és lehet segíteni ily módon. Legelőbb is tiszta fris hideg folyóbóli vízzel jól kiöblitjük és megmosatjuk emberül kívül belől mindenütt a megsavanyodott faedényt, azután töltünk egy, például 10 akós (50 vedres) hordóba 20 itcényi (10 kupa) leghigabb tiszta fehér meszet, milyennel szobáinkat szoktuk kimeszeltetni, s ekkor jól össze-visszaforogatjuk, zöcsköljük s fenekére is állitjuk a bedugott edényt, hogy a hig mész belseje minden részeihez eljusson. Erre egy óranyi ideig nyugton hagyjuk hordónkat, azután kitöltjük belöle a hig mészt, s több rendbeli hideg fris vízzel olly tisztára öblitgetjük az edényt, hogy végre tisztán jöjjön ki belöle a viz. Már most vízzel áztatás alá kell fogni a hordót, úgy a mint fenn az új hordó elkészítésénél van írva, nyolc 24 órán át, végre kiöblitni fris tiszta hideg vízzel és így készen lesz edényünk megtöltésre. Ha ezen eljárásra el nem mulnék a hordó ecetessége, az alább említendő klór mész-hez folyamodjunk. Hanem az ily hordóba legközelebbbről nem ó bort, de mustat kell tenni, hogy ez benne végezze erjedését, mi be fogja végezni a savanyúság elmulasztását. Hogy pedig biztosabbak lehessünk, csak miután gyengébb de épen ezért sebesebben s erélyesebben erjedő must vált borrá hordónkban, s jól kimosva de üresen s kifenekelve sem kapta vissza a savanyúságot, azután töltsünk belé jobb bort.

Ha talán penész kapta meg hordónkat, ez nagyobb baj az elsönél. Meg kell vallanom, hogy itt tapasztalatlan vagyok az orvoslásban, mert mikor egy pár izben más hibájából penész-baj érte üres aprobb hordóimat, azokat én, tapasztalt borászok tanácsa szerint nem bajlodva az orvoslással, azonnal és örökre félredobtam pincémből, és soha többé bort beléjük nem töltöttem. Láttam másokat veszödni a penész bajjal, s össze-vissza próbálni ellene sok min-

dent; de kivált a sárga penész ellen, mely alatt a fába bevödött fekete pontok mutatkoztak, minden orvosság sikertelen volt, az egy tüzzel s izzó vassali mélyen kiégetésen kívül, hanem ez meg a hordót tette tönkre, s így nem volt köszönet az orvosságban. Újabban is bátorkodom tehát, a penész elleni szerek és módok hoszas elősorolása helyett ajánlani ügyfeleimnek, hogy jó borukat soha se tegyék kockára a penészt kapott edénybe töltés által, hanem fordítsák az ily edényt (ha tüzre rakni sajnálják) más használatra, csak ne a pince-gazdaság körében.

De lehet hogy erre nem egy pincegazda csóválja meg fejét, mert honunk némely vidékén a 40-50 s több akos hordók helyébe másokat szerezni nem a legkönnyebb föladat; tehát a nagyobb hordók félredobására, ha penészt kaptak is, bajosan határozhatja magát a pincegazda. Az ily kedvéért ideteszem a penészes hordó tisztítása azon módját, melyet most leg célszerűbbnek tartanak, s melyet magam is pár jó emberem hordóinál sikeresnek tapasztaltam. Az e célra használandó szer, a minden gyógytárban található klór mész (Chlohrkalk, Unterchlorigsauerekalkerde). Az eljárás vele ebből áll:

A tisztítandó dohos penészes hordót két három ízben is egymásután jól ki kell mosni tiszta forró vízzel, embe-
rül megzöcskölve görgetve s hengergetve az edényt, oldala mindenik részein s fenekein, hogy minden gizgaz és tisztátlanság mosodjék ki a lehetőségig. Most, minden 8 az az nyolc akonyi (40 vedernyi) ürtartalomra veszünk 1 lat klórmeszet, s ezt fölolvasztjuk 4 itce (2 kupa) forró vízben. Az így előállított hig téjhez vagy inkább savóhoz hasonlító folyadékot betöltjük tisztítandó hordónkba, ezt légmentesen bedugaszoljuk, s egy negyed órányi ideig idestova görgetjük hengergetjük, hogy ez által a klórmeszes viz mindenütt érintse a hordó beloldalát és fenekeit. A negyed órányi időtelte után kiöntjük a klórmeszes vizet, s a hordót tiszta fris vízzel jól kiöblegetjük több iz-

ben mindaddig folytatva s ismételve ezt, míg edényünkből teljesen tisztán jő ki a víz.

Az így kezelt hordó klórszagú, de dúgatlanúl hagyva három négy órányi idő alatt elveszti e szagát, mikor aztán még egyszer kiöblögetjük tiszta hideg vízzel, ezután pedig egy kevés meleg jó borral, melynek kitöltése után hordónk, minden rossz szagát dohosságát s penészségét elvesztve, használatunkra készen áll. Hanem én részemről, ily hordóba egyelőre csak gyengébb és olcsóbb féle bort töltenék, és ha annak semmi dohossága rossz szaga vagy penészsége nem lesz több időn át is, csak azután bátor-
kodnám az ily hordóba jó bort tölteni, mert a jó bor izére illatjára és zamatjára nézt, soha sem lehetünk eléggé féltékenyek, és óvakodók. —

Mielőtt a hordokróli máris hozzászólásra nyult soraimat végezném, említenem kell még valamit, mi ha fontosságát tekintem, talán legelőbb lesz vala mondandó. Minden pincegazda tudja, mily nevezetes a borra nézve, hogy az szépen megtisztuljon és vékonyodjék, s minél tisztábban le is fejtessék. Ezekről alább lesz szó, de az ott mondandókhöz képest előre elkel készíteni hordóinkat, és épen ezt akarom itt röviden előadni, szólván előbb a hordó dugaszolásról, azután az ugynevezett csaplyukról.

A hogy a két magyarhonban most kezelik a hordó dugaszolást, az ártalmára van a bornak. Ide írom az én módomat, hogy használhassa ha kedve lesz valakinek hozzá: mi ebből áll.

Hordónk aknáját*, kerékgyártó furuval, mellyel a kerék-agyba a tengely-lyukat furják, nagyítsuk ki annyira, hogy átmérője két hüvelyk (2 Zoll) legyen. E furást lassan, s vékonyan forgácsolva kell végezni, hogy a lyuk vagy is akna minél inkább kör alakú legyen ugyan, de a hordó belseje felé gyengén szoruló kupalakat kapjon a furu

* Honunk némely vidékein a k n a, a hordó felső része közepén lévő száját, másutt ennek dugaszt teszi. Jelentemem kell itt, hogy én a s ó a k n a jelentésére figyelve, az előbb említett értelemben fogom használni az a k n a szó, tehát nem dugaszt értek rajta.

alakja által. Ezen megnagyított aknához készítsen az esztergályos legkisebb repedés nélküli, jó száraz kemény fából aknanyakot, mely tulajdonképen egy nagyon rövid, s magassága felényi részével a hordó aknájába benyúló facső.

A 2-ik ábra mutatja ezen aknanyakot. Itt *ab* a hordó belüregébe szolgáló lyuk, vagy is: a kisakna, nagyaknának tekintve a hordó nagyított száját vagy aknáját, melybe az aknanyakat beletesszük szüret után. Továbbá *abcdetor* az aknanyaknak hordon kívüli része, *etogvf* pedig a hordó nagyaknájába benyúló rész. A *dsr* kettős vonal, azon pár kis mélyedést jelenti, melyet az esztergás, az aknanyak hasasabb része körül díszül szokott vágni. Az aknanyak *ote*-nél, mint látni lehet ezt ábránkon, egyszerre vékonyul el beszökve, tehát csak is eddig halad be *otefvg* része a hordó nagyaknájába. A *c*, sodronyból készült kis fülecske, melyhez kötjük spárgá- vagy vékony réz láncocskával, a kisaknába járó parafa dugaszt. Ezen kis fülecske, a villatü alakjára ketté hajlított sodrony darabocskáknak felső része, a villatü két ágában a fába *d* mellett nyulik le *e* hez, hol visszahajlított kétvége bele van kalapálva *ote* alsó részébe.

Az aknanyak egész magassága csak két hüvelyk, a hordó belüregébe szolgáló lyuka átmérője fejjel másfél hüvelyk, alul a hordó ürege felől egy és egy negyed ($1\frac{1}{4}$ Zoll) legyen, tehát ezen lyuk vagy kisakna is befelé gyengén szűkülő kúp alakú. A hordó belsejébe az aknanyakon át beszolgáló ezen lyuk fogja vinni az akna szerpét, midőn az aknanyak be van állítva a hordóba. A hordó aknájába benyúló résznek magasságát a donga aknánál vastagsága adja meg, melyhez lehet egyenlő, vagy annál valamivel rövidebb, de hosszabb semmi esetre sem, mert e csőnek nem szabad egy hajszállal is bellebb nyulni a hordó akna dongája belsínénél. A mit az aknanyak két hüvelyknyi magasságából a donga vastagsága el nem nyelt, az az akna dongája felszínén felül fog maradni, és az akna kör alakú partján fog nyugodni, kelletvén lenni ennek

külátmérőjének harmadfél hüvelyknek ($2\frac{1}{2}$ Zoll), és épen ezen nagyobb átmérőjűség őrzi meg az aknanyakot, hogy a hordóba ne süppedhessen. Az aknanyak lyukába, (vagy a kis aknába) parafa dugó fog járni hordó dugaszul, tehát a kis akna felső martjának élét köröskörül s vékonyon le kell vétetni, hogy ne vágja s ne akadályozza majd a parafa dugaszt. Ugyan ez okból az aknanyakot fahoszából kell kivágni, hogy a parafa dugasz, farostjai hoszában járjon ki és be. Majd a maga helyén el mondjuk, mikor? és mint? kell ez aknanyakot bealkalmazni a hordó aknájába úgy, hogy léget ne bocsásson át. *) Ide illő harmadfél hüvelyk hoszu parafa dugaszt, melynek elkészítés módja alább fog előjöni, lehet találni jó részt minden kis városban is, hol lovas katonaság szállásol. Én szabad választással 8 vkron vettem darabját régebben. A hordók aknáját mind egy mértékre kell nagyítani, így az aknanyakok is mint egyenlő nagyok legyenek, hogy beillesztéskor ne keljen válogatással időt veszteni.

Most szóljunk a hordó csaplyukáról.

A megtisztult s vékonyodott bort leghibátlanabbul s legszebben a dugaszos szivárvánnyal lehet lefejteni (levonni, lehuzni), és ez egyen kívül semmi más módon (ide értve a V alaku szivárvány, börcső és fuvó általi dolgozásokat is) nem lehet azt oly biztosan lefejteni, mint csappon leeresztve; és még is épen a hordó csapja egyik, mire a pincegazdák közül többen, kevés figyelmet és gondot fordítanak. Az a náddal vagy rongygyal körül-övedzett vak csap, melyet bevernek a csaplyukba keményen, hogy majd később harapófogó segélyével kivonják a tele hordó fenéke csaplyukából, vagy egy második vak csapot neki vetve, épen beverjék a hordóba az egész edény tiszta bort megrendítő s tehát felzavaró döngetések által, egyik a legcélellenesebb borászati eszközök közül. De hát még

*) Szüret ideje alatt, s szüret után is pár hétig aknanyak nélkül használjuk musttal töltött hordóinkat, de az aknát még forrázás előtt meg nagyítjuk, hogy a behullott furuforgácsot kilehessen tisztítani a hordóbol mielőtt ebbe must lenne töltve.

mit mondjunk arra? midőn a hordónak csaplyuka sincs előlegesen furva? hanem a bor lefejtésekor furnak csaplyukat? Az ily eljárásokról le kell mondanunk, és e tekintetben így kell bánnunk hordóinkkal.

Valamint a fenn már leirt akna nagyítást, úgy a csaplyuk furást és becsinálást is, előre és üres állapotokban kell megtenni a hordókon, forrázás előtt. Egy csaplyukat furunk, a hová szokás, a fenék alsó szélétől föl felé, (például) 10 akos hordónál három hüvelyknyire. De mivel különböző éveken a szőlő érettség-, talán aszuszemmel vegyesség-, vagy rothadáshoz stb. képest, most több majd kevesebb a seprő, igen jó lesz több csaplyukat is furni; mi a már említetten kívül furjunk még hármat, egy-egy lyuk átmérőjét egy és egynegyed ($1 \frac{1}{4}$ Zoll) hüvelyekre szabva kívülről. A négy csaplyukat függőlegesen egy más fölött gondolva, legyen a távolság alulról kezdve az első és második között három, a második és harmadik között harmadfél, a harmadik és negyedik között két hüvelyk, és a negyedik lyuk épen az alsó fölött legyen, de a második jobbra, a harmadik pedig balra, egy egy hüvelyknyire a függőleges vonaltól, mert így erősebben marad a lyukak közötti fája a fenéknek. Befelé gyengén szoruló kúpalaku legyen mind a négy lyuk, és furás után ezeket, a fűrű*) erre készített nyele bennök forгатása által kitisztítjuk, s jó kerekre simítjuk. E csaplyukba aztán jól választott s minél kevesebbé likacsos parafa dugókat teszünk, ezeket a betevéskor borszeszbe mártva s csavarítólag fordítva és nyomva befelé mig haladnak, azután pedig külbütüjükre keskeny deszkadarabot tartva, kalapácsal egészen beverjük. A melyik dugasz mellett hordó forrázáskor kicsepegne a viz, a helyett más jobb parafa dugaszt kell tenni. Hátrább van helye elmondani e dugók hasznavételét, most csak a hordó elkészítéséről vala szó, hogy abba mustat vagy bort lehesen tölteni.

*) Alább elő fogjuk adni a javított csapolófurú alakját.

A rajnamelléki és franczia boros gazdáknál több rendbéli kísérletek tárgya volt, megtudni: mely nagyságu boros hordók a legcélszerűbbek? Erre hátrább vissza kell még térnünk, itt a hordóról szólva csak annyit jelentek, hogy több évi kísérletek után én (erjedést és borérést együtt tekintve) közönséges, nem aszu borokhoz a 20 akos hordót találtam legcélszerűbbnek, és erre nézve volt azon örömem, hogy kísérleteim bevégezése után kevéssel, olvastam az Augs. Allg. Zeitung egyik függelékében, miszerint a Rajna mellett némelyek, s ha jól emlékszem (mert nagyon sok borászati irásom pusztult el) Johannisbergen is a fél Stück-Fasz-t választották ugyan, de nagy többsége a boros gazdáknak az egész Stük-Fasz mellett nyilatkozott, tudjuk pedig, hogy a rajnai Stück-Fasz közeljárólag 20 akót teszen.

A veres bor erjesztésére szolgáló javított edény is hordóalaku, s ennyiben itt volna helye szólani róla, de jobbnak tartám a veres bor csinálásakorra halasztani ezt.

Végre, midőn ez uttal a hordóról más tárgyra térek, engedelmet kérek több kedvetlen tapasztalatok után elmondhatni, miszerint a tiszta hordó is azon tárgyak közé tartozik, melyeket nem örömet kölcsönözünk oda másnak. Az így kiadott hordóknak legalább is fele savanyodva, sőt gyakran penészedve kerül haza. Ha nincs edénye borvásárosunknak, ám adjuk el neki hordónkat is, s maga idejében szerezzünk újat, de a hordó-kölcsönzést nem ajánlom senkinek, ki borát jól és tisztán szereti kezelni. A különben is czélszerű 20 akós (100 vedres) hordó jó azért is, hogy nem örömet kéri kölcsön, tovább szállítása szekéren bajosocska lévén.

Szóljunk az üveg palaczkokról is.

Ezek készítésekor, legyen gond azok hűtésére, különben sok kárt vall a pincegazda. Jól hűtött üveg palaczkok még összekonczanásra sem törnek oly könnyen, mint a roszul, vagy épen nem hűtöttek. Oly körülmény, mely talán megérdemlené, hogy a pincegaz-

da időt szakasszon erre, s néhány száz üvegpalackot maga szeme előtt készíttessen; így palackjai más jó tulajdonai fölött is ellenörködhetvén.

Pincei borászati használatra legczélszerűbbek a két icés (kupás) palaczkok. Néhány darab lehet egy icés és meszselyes is, de a borkezelésnél ilyen kevés kell; többet a házi fogyasztás mily? és mekkoraság? kívánhat meg, ezek számát s férőiségét a gazda fogja elhatározhatni.

Az eladásra szánt borok rendszeren itczés és meszselyes, (félkupás és fertályas) üvegpalackokban árútatnak; mi mellett jó lesz nekünk is megmaradnunk.

A palack feneke kissé be-, vagyis felfelé nyomott legyen, mint a pezsgőboros palackoknál szokás. Így a palaczk feneke köralku árkokskájába bele szállhat a talán előállandó seprő, s kis helyre szorulva inkább oda tapul, és a bor kitöltésekor bajosabbban fog fölbojduhatni.

Sok üvegpalackot lát az ember nagyon roszul készítve a dugaszolásra nézve. Ily roszak a többek közt azok is, melyekben a parádi, meg borszéki savanyu vizet árulják, mert a dugaszt ugy szólva csak egy vékony üvegyürü érinti, minek nagyon gyenge pótlója a beszurkolás. A jó palack felseje kupalku legyen, ez meg van a parádi és borszéki palackoknál is; legyen továbbá nyaka, befelé lassan de egyformán szoruló kupalku, s jól kerekített belől, hogy a dugasz legalább egy hüvelyknyi mélyen köröskörül mindenütt oda álljon a nyak beloldalához. A nyak felső szélét pedig, a dugasz kifelé nyomása ellen védő jó vastag üveg ajak vegye körül. Nem sárga, sem zöld stb. hanem szép tiszta kristály üveg palaczkokat használjon a pincegazda, hogy láthassa ő is más is a tartalom színét, tisztaságát, a talán lerakodott seprőt stb. Az üveg palackok használatáról alább bővebben leend szó, de azok kimosása s tisztításáról adni pársornyit, itt van helye.

Sokan mondják és írják, hogy a bort csak új és még semmire sem használt üvegpalackokba kell tölteni

különben elromlik. Nem szólok az új butéliák használata ellen, mert ez bizonyosan helyes eljárás; de legyen szabad mégis, több rendbeli tapasztalatokra támaszkodva, elmondanom itt, miszerint bortartásra már használt butéliákban is kár nélkül lehet ismét bort tartani, ha buteliáinkkal célszerűleg és (jól megjegyezzük) pontosan mint kell úgy bántunk. Ez pedig abból áll, hogy a buteliákat a mint kiürültek azonnal s minden halogatás nélkül, előbb hideg, azután meleg, s végre ismét hideg tiszta vízzel (okát tudom adni e három féle vízzel mosásnak) ugyan jól ki kell mosni és szárítani, fölfordítva, a víz legutolsó csepjétől is, s aztán tiszta és jó száraz helyen kell tartani szájjal lefelé fordítva, és mikor éppen bort akarunk tölteni beléjük, tiszta fris vízzel öblítsük ki mindeniket jól.

Kevés ideig tartani, de nem eladni bort bennök, régi és mosatlanul állott üvegeket is lehet használni, ha ki tudjuk ezeket jól mosni, mi hogy mivel? és mimódon? történjék, nem mindegy. Ide írom azon eljárást, melyet én egy ma is élő ügyes gazdasszonytól, a már említett enyedi derék gyógytudor V. S. ma is élő nejétől tanultam, és a legcélszerűbbnek tapasztaltam, mi ebből áll: Száritott s minden rossz szag nélküli tojáshéjjat, és öszvetépdelt szaggatott itató szürke papirt vegyitünk öszve jó szemmértékre egyenlő mennyiségben; e vegyitékből aztán egyharmad fertálynyit (meszelynyit) teszünk fél kupás (egy icés) üvegpalackba, erre elegendő tiszta meleg vizet töltünk, s vegyületünket a tisztítandó üvegpalackban ide s tova rázogatójuk zöcsköljük, mire nem sok idő múlva szép tiszta lesz buteliánk, melyet ekkor fris tiszta vízzel kiöblitünk több ízben, mindáddig, míg a tojás héjj és papir darabkák mind kimosulnak. Ezen szerek helyett némelyek a fűrészport ajánlják, mit én kísérlet alá is vettem több ízben, de nem találtam célszerűnek mindenkör, mert az erősen odaszáradott mocskot nem vitte le. Mások a jó öregszemü (nagyszemü)

fővényt két annyi vízzel ajánlják. Rég megkísérlettem én e modot is, de nem jó biz az; hanem mivel ezt sokan tartják célszerűnek, ide teszem, miért nem találtam én jónak ez eljárást. Nem jó ezen fővénnel mosás először azért, mivel az üvegpalack belső oldalát öszvekarcolja az éles fővény, s ez által az üveg átlátszóságát, tehát a beletöltött fehér bor rogyogó tisztaságát is homályosítja. Ki ezt nem hinné, tarcsa napfényre az így kimosott palackot, s látni fogja az ezer meg ezer apró finom karcolatokat. Nem jó ezen porondal mosás azért is, mivel az így kimosott üvegpalackok, ha ezek az üveghutákban nem voltak jól hűtve, kis koccanásra is igenkönnyen megrepednek, sőt szét is törnek. Érteni fogja ennek okát az, kinek volt alkalma látni az úgynevezett bolognai üvegpalocskákat, mint repednek szét kis kovadarabka beléjük bocsátására.

Aprolékoskodó babrálásnak fogják tartani talán némelyek, az üvegpalackok tisztításáról szólva ennyi papirt vesztegetni; de én még többet is vesztegetek ezenel, s nem restellem elmondani még egyszer, miszerint sok oly aprolékos teendő van, ninek elhanyagolásával, vagy figyelembe vétele nélkül nincs ipar, nincs kereskedés, nincs mezőgazdász, sőt pincegazdász sincsen. Néhány csep viz, s egy kevés fagy sziklákat repeszt. Az egész szép világ, sőt maga a csekélységek fitymáló ember is, anyagilag szóllva, csak apró részekből parányokból áll. A folytonosan működő természet bámulatos építései s szétbontásai is, többnyire csekélységek által mennek véghez, és csak ezeriben egyszer s kivételképen nyúl e hatalmas gazda nagyszerű gépeihez, pestis, órkanak, földingás sat. hoz, hanem aztán ilyenkor eszünkbe is jut a német költő e pár szava: *Traun! wenn grosse Herren bauen, haben die Kärner zu schaffen.*

III.

BORÁSZATI ESZKÖZÖK,
SZEREK, ÉS A PINCE RENDEZÉSE,

Ha boros pincénk jól van rendezve s szerelve, kell lenni előpincéjében egy több fióku dolgozó asztalnak, vagy a pince bortartalmához képest többnek is egy s más pincei munkálatokra, de főként a megtöltött üveg-palackok dugaszolására. Az asztalfiokokban, s asztal közelébeni célszerű polcokon és szegeken, hozzájuk férhetőleg jól, de egyszersmind diszesen rendezve, kell hogy legyen: fa- és vaskalapács, harapófogó, sodronyfogók, apróbb s keményebb vésők, feszítő vasak; apróbb, nagyobb furuk; pince-látogatáskori világításra néhány szál sztearingyertya s gyertyatartók; nagyobb munkalatkori, s egy két más esetbeni egész kivilágítására a pincének jól elhelyezett kargyertyatartók; fehér és veres kréta; ír-ón, néhány iv papir, ehez írószerek ollóval együtt; spongia, tiszta rongy; vékonyabb és vastagabb sodronyok, melyek megtüzesítés által ki vannak lágyítva; apróbb és nagyobb finom kristály poharak; néhány icés és meszselyes üvegpalack üresen, melyeket ottan ottam a szobákból hozottakkal cserélünk ki, hogy a pincében üresen soká állás által rossz szagot ne kapjanak; apróbb s nagyobb vasszegek, balta; kényelmes fogású s mindig jó éles faragó meg parafa dugasz-metsző, és toll-kés; néhány apróbb nagyobb dugasz, melyeket ottan ottan frissekkel váltunk fel; egy darabka fris szalonna, melyhez parafadugasz-metsző késünket kenetjük, midőn kénytelen-ségből dugaszt kell faragnunk; néhány apróbb kemény és lágy fa-hasábocska s fűrész; vékonyabb s vastagabb spárga vagy spagát, és néhány darab vékonyabb kötél; elégséges számú apró korcsolyák, s egy nagy, hordokat eresztetni rajta fel és le; néhány jó erős faszék; pecsétviasz és pincei pecsétnyomó; néhány tiszta mázu fejer

tányér s egy hasonnemü mély (leveses alaku) tál; dugaszoló készület, vagy legalább dugasz beverő *fenyő* lapocka; és végre a lakó szobák valamelyikében pincei meleg öltönyök és sipkák. Mindezek s talán egy két innen kifeledettek, előbb hátrább mind szükségesek a borász keze alá, és igen jól fog esni, ha közel és kézügyben találja őket bármikor is, mert ez által nemcsak időt, sőt néha még pénzt is takarít meg. De szükség van még az itt említetteken kívül más eszközökre is, melyekről egyegy kevés előadandóm levén, itt eggyenként következtetem azokat:

1. Mustmérleg. A természettani eszközök között, az úgynevezett sűrűmérő (araeometer), mint tudva van, a hig testek fajsulya (gravitas specifica) meghatározására szokott használtatni; de átment már ezen nevezetes eszköznek nagyobb vagy kisebb, hogy úgy mondjuk törék darabja a közéletbeni mesterségek és üzletek mezejére is, most bormérleg, tejmérleg, majd szeszmérleg, mustmérleg sat. nevek alatt alkalmazva. Nekünk itt most csak a bormérleg meg mustmérleggel van dolgunk, melyek közül az előbbiről alább leend szó, az utobbiról pedig itt következik a szükségesebb tudni való.

A mustmérleg (németül: Mostmesser, vagy Mostwage, vagy Weinmostwage, latinul: Mustimeter, vagy latingörögösen: Gleükometer) több évi tapasztalataim szerint, nagyon derék, s a bormérlegnél jóval fontosabb szolgálatot tehet a pincegazdának. Alapja ezen eszköz szerkezetének ebből áll: tapasztalatok és kísérletekből tudva lett, miszerént bármely, több vagy kevesebb cukrot tartalmazó must mindig nehezebb, az az: nagyobb fajsulylyal bíró a tiszta lejártatott viznél, még pedig mentől cukordusabb a must, annál nehezebb az, s tehát a mustmérleget mely lejártatott vizben $+ 14^{\circ}$ R. melegnél épen a 0 pontig sülyed be, annál könnyebb nyomja vagy emeli magából, s így aztán a fölmerülő és számozott fokocskák a mustmérleg nyelén a must hány fokuságát mu-

tatják ki. Igaz ugyan, miszerint azt, hogy melyik must fog minden tekintetben jobb bort adni? ki nem puhatolhatom mustmérlegem által, de azt: hogy melyik must cukordúsabb? s tehát mely must ad szeszesebb bort? elég biztosan kimutatja mérlegem. Ezt pedig előre tudni bármely mustnál, s nem tenni ki magát azon károsodásnak, mit a must kostolgatása általi nagyon bizonytalan válogatás könnyen okozhat, már magában nem megvetendő haszon; mert a szeszesebb bor némi kevés kivétellel, rendesen jobb is, és ennyiben mindig kiválaszthatom mustmérlegem segélyével a jobb bort adó mustot. Hogy egyébaránt termőföld meg időjárás sat. minősége, főképp pedig a szőlő különböző fajtáji, más meg más izü illatu és zamatu borokat állitanak elő ugyan annyi foku mustból, ezt nem kívánom tagadni; igen de ugyanazon bormivelő gazda termőföldje, meg szőlőfajtáji (a talán történt javításokat kivéve), ma is azok mint valának ezelőtt egy vagy több évvel, itt hát biztosan használhatjuk e mustmérleget, mely a must hányfokusága kimutatása által előre tudadja velünk: mily bort várhatunk mérlegelt mustunkból. Az aszabor készítésénél is nagyon fontos hasznu ezen eszköz, mert ennek fokai által határozni meg az aszabor mustja édességét, sokkal biztosabb eljárás, mint a használt aszuszemnek ice, kupa vagy puttonnali felszámítása, minthogy ugyan annyi mennyiségü aszabor egy évben több, másban kevesebb cukort tartalmaz, a mint ezt majd alább az aszaborcsinálás előadásánál bővebben fogjuk látni. De ha a mustot vizelel vegyítjük, ezt is kimutatja mustmérlegünk. Nem ugyan azt hogy épen vizet töltöttek munstunkba, de ki azt, hogy a musthoz valamely ennél kisebb fajsulyu folyadék járult, ez pedig, az eddigelé divatozó gaz eljárás szerént (tudtomra legalább) nem egyéb mint viz. Ennek bebizonyítására ide teszem egy kis kísérletecske előadását. Az épen szüretelt s még legkevésbé sem erjedett mustok bármelyikét megmérlegelem mustmérlegemmel, s találom azt pél-

dául * 13° -unak. E 13°-u mustból, kis mindég színültig töltött pohárkával, átmérek egy tiszta üresedénybe tizenkét pohárka mustot, ehez töltök mértékül használt pohárkával, egy pohárka vizet, s ezt vegyitékemnek egy edényből másba töltögesése által egybevegyítem a mustal. Ha most az így nyert vizes mustot megmérlegelem, 12°-unak fogom azt találni. Ha tizennégy pohárka 15°-u mustba egy pohárka vizet vegyitek 14°-unak fog mutatkozni; ha pedig teszen 16°-u must tizennégy pohárkájához két pohárka vizet vegyitek, a vegyület 14°-u fog lenni. Átalánosan: a hány fok a tiszta must, annyi pohárka legyen a viz meg must vegyület mindig e kísérletnél, s az így előállított vegyület annyi fokunak fog mutatkozni, a hány pohárka must van benne.

Itt azonban előlegesen is meg kell jegyeznünk, miszerént a mustmérleg a borász szükségéhez képest elegendő pontossággal ugyan, de csak addig mutatja biztosan a must fokuságát, míg ez legkevésbé sem kezdett erjedni vagy forrani; mert a mint a must erjedése megindul, azonnal fokot is kevesebbet kezd mutatni mustmérlegünk, és pedig erjedés előhaladásával mind kevesebbet. Szüreteléskor tehát, minden must befogadására szánt hordónk már előre meglégyen jegyezve jól reá ragasztott s számozott kis papirkával, ezen számok előre szedessenek listába, és a mint egy hordó megtelt mustal, azonnal meg kell mérlegelni tartalmát a mindig kéznél tartott mustmérleggel, s a talált fokuságát, oda kell jegyezni az illető szám után a listába.

Mustmérleget árulnak mindenfelé eleget, s magam is sokfélét láttam 1829 óta, de mind anynyijának meg volt s van azon hibája, hogy a két magyarhon cukordusabb mustjai mérleglésére nem alkalmasak. Ez okból állíték elő mult 1856-ban okszerűbben készített mustmérleget, mely

* Rövidség kedvéért a például tizenhárom vagy tizenöt vagy fizenbat fokusat, mustal így fogjuk e könyvben jelölni; 13° u vagy 15° u vagy 16° u sat. must.

már most minden időben vásárolható: Erdélyben Maros Vásárhelyen Wittich Jozsef könyv és papir kereskedésében, Pesten pedig Claude Lajos üvegművész boltjában (Barátoktére 5-ik számház.) Nagysága az én mustmérlegemnek úgy van intézve, hogy kabátunk zebében is kényelmesen hordozhassuk ez eszközt fatokocskájába téve; másfelől pedig eléggé szembetűnő s kivehető légyen fél-foknyi emelkedése vagy szallása is a mustban. Ily mértékű pontosság a vegyésznek ugyan nem, de a borászt kielégítheti, mert itt elvégre is csak a bort izlelő száj általi fölismerésére a szeszességnek kell tekintettel lennünk. A fokok e mérlegeni nagysága pedig úgy van intézve, hogy félkupa (egy itce) megmérlegelt mustba tett 1, 2 vagy 3 lat közönséges fejer nádméz (nádcukor) felolvadása után, mustmérlegünk is 1, 2 vagy 3 fokkal mutat töhbet.

Hogy mustmérlegléskor mire kell figyelmeznünk, valamint a mustmérlegen látható egyes betűk jelentése is olvasható minden mustmérlegem fatokocskája küloldalára ragasztott „utasító magyarázat”-ból, melynek, saját kezemmel aláírva minden igaz kamarán kelt mustmérlegem tokocskáján ott kell lennie. Egybehasonlítva ez én mustmérlegemet más, például a „bécsi gazdasági társulat” által elfogadott és épen előttem fekvő mustmérleggel, e különbség észlelhető a fokok között: az említett b. g. társulat mustmérlegén a legnagyobb számú s legalól álló fok 24, és ezután b. d. w. áll, mely betűk (mint ezt, ezen mustmérleg készítőjétől magától tudom) „bester der Weine”-t jelentenek. Ezen 24°-nak az én mustmérlegemen 15 5/3° felel meg, és az én mustmérlegem még is 30°-ig mutat, mi a b. g. társulat mustmérlegén a 46 8/100°-ot üti meg; világos tehát, hogy ezen b. g. társulat mustmérlege, s más honunkra nézve nem elegendőleg fokozott mustmérlegek nem használhatók nállunk jó borévekben, mert már csak jelesebb színborunkat adó mustunkat sem mérlegelhetnők velök, aszubort vagy esszenciát adó cukordús mustjainkat pedig megközelítőleg sem. —

A különböző foku mustokból lett borok jóságát, több évi kísérleteim, most kiállított mustmérlegem fokaira téve át az adatokat, így mutatták:

a.) Az 1° , 2° 7° és 8° -u must mindig tarthatlan rossz bort adott, annál rosszabbat, minél kevesebb foku volt a must. Az ily borok tehát borpálinka meg borszesz előállítására használandók.

b.) A 9° meg 10° -u must bora nagyon bajosan tartható gyenge, mely a szüreteltetése utáni második Augusztust ritkán éli túl romlatlanul.

c.) A 11° meg 12° -u most jócska s eltartható bort ad, de eltarthatóságára nézt csakugyan ne bizzuk el magunkat igen erősen, s ugyancsak ügyeljünk reája.

d.) A 13° , 14° meg 15° -u jó bort ad, s ezt el is lehet tartani sokáig, az illő gondviselést azonban, mint minden bor úgy ez is megkívánja.

e.) A 16° , 17° , meg 18° -u must jeles derék bort ad.

f.) A 19° , 20° , meg 21° -u mustból már mászlásbor lesz.

g.) A 22° s több foku mustok föl 30-ig adják kevesebb vagy több fokukhoz képest a kevésbé vagy inkább édes aszaborokat és essentiát.

Hogy azonban a must hányfokuságán kívül a szőlő ez vagy amaz fajtája, inkább vagy kevesebbé eltartható bort ad, ezt magam is tapasztaltam, de nem vala módomban elegendő tapasztalatokat tehetni e nagyon fontos tárgy körül, mert saját bortermelésem csekély s csak rövid ideig tartó lehetett körülményeim miatt.

2. B o r m é r l e g, v. borproba (németül: Weinwage; görögös-latinul: Oenometer.) Ezen borászati eszköz arra, hogy ennek mutatása segélyével a jobb bort kiválasszuk, ritka eseten kívül, mit sem ér. A bor jóságánál bormérleg általi kipuhatólása alapja az volna, hogy valamint a mustot a több meg több benne rejlő cukortartalom mind súlyosabbá teszi, úgy az erjedés (forrás) által a must cukrából előállott szesz a borban, ezt mind könnyebbé kisebb fajsúlyúvá teszi, s tehát a bor annál szeszesebb az az

erősebb minél több fokunak mutatkozik a mindinkább le-
súlyedő bormérlegen, melynek fokai mindjárt a must-
mérleg fokain felyül következnek, de természetesen a 0
ponttól, mely a bormérlegen is épen a mustmérleg 0 pont-
jának felel meg, itt már fölfelé hágva és nem lefelé
szálva, mint a mustmérlegen. Így okoskodnék s követ-
keztetne az ember, mondom; de bizony ennek dacára is
a bor jóságát vagy bárcsak szeszesebb voltát is igen rit-
kán ismerhetjük meg e bormérleg által, a minek oka ez.
A mustban van több vagy kevesebb nyálka, néhány féle
sav, csereny, festőszer, csirnye, mész, kivonat, és még
több más alkotrészek, de főalkató része a mustnak sok
viz és szőlőcukor, és épen ez utobbi az, mely (a többi
alkotó részeket e tekintetbe jobbrészt háttérbe szoritva)
okozza a must viznél nagyobb súlyosságát. A szőlőcukor
az erjedés által csaknem egészen átváltozik szeszé a ke-
vesebb cukrot tartalmazó mustoknál, az így eléálló bor
tehát a viznél könnyebb szesz által, kevesebbé súlyos-
sá válik, még pedig annál inkább, minél több cukor vál-
tozott át, szeszé. De vannak nagyon dús cukortartalmu
mustok, melyekben a cukor egy része szeszé át nem vál-
tozva felbomlatlan maradt, s az ilyekben igaz hogy állatt
elő sok szesz az erjedés által, s tehát a bort könnyebbé
tette, mint volt azon must melyből a bor lett; de a föl-
bontatlanul maradt s a borban még mind bőven létező
cukor nehezebbé teszi a bort, mint volna ő ezen cu-
kor jelen nem létekor, az az: a borszesz tartalom csak
magára, a viznél könnyebbé teszi boromat, de a viznél
nehezebb cukor jelenléte a borba, lerontja egyrészt a
könnyebbségnek, s így borom kevesebb fokunak mutat-
kozik a bormérlegen, mint mutatkoznék ugyan ezen bor,
ha felbontatlan cukor nem volna benne. Hogy ez így van
legnagyobb mértékben essentialink meg aszuborainknál
lehet azt észlelni; mert mérlegeljük meg bármely aszu-
borunkat, és látni fogju hogy nem is a bormérlegen ha-
nem a mustmérlegen fog 3, 4, 5 s néha még több fokunak

is mutatkozni, pedig a szesz nem hiányzik belőle, mert nem sokat iva is e borból megittasodunk, és szeszt is sokat nyerünk ha lejártatjuk aszuborunkat kísérletképen. A mászlásoknál már inkább uralg a fokuságra nézt a szeszesség, hanem a bennök még mind létező felbontatlan cukor miatt csak is kevés fokuknak mutatkoznak, de már nem a must, hanem a bormérlegen, melyen rendszeren 2 vagy 3 fokot mutatnak. A cukordus 17° meg 18° u mustakból lett első rendű szin borunkba is van még jócska mennyiségű cukor fölbontatlan, az ily borok is kevesebb fokuknak mutatkoznak a bormérlegen, mint tetemes szeszességüktől várhatnok. Rendszerint a 13° , 14° és 15° mustakból lett borok azok, melyek jó nagy mértékű szeszességök mellett kevés fölbontatlan cukrott tartalmaznak, s épen ezért ezek mutatkoznak rendszeren legtöbb u: m: 8° , 9° , 10° sőt több fokuknak is a bormérlegen, de ezért ezeket bizony senki sem fogja jobbaknak találni a 17° , 18°-u must borainál, vagy a 2° 3°-ot mutató mászlásnál, kivéve azon borkedvellt, ki a nem rendkívül szeszességű, nem édes, és mégis kedves italú, könnyű asztali-bort, minden másnemű boroknál többre becsüli.

Hanem mind ezek dacára is veheti hasznát a bormérlegnek az ügyes és gondos pincegazda. Lássuk miként: A must az erjedés előhaladása által, mint már említve vala, mind könnyebbé válik, s e miatt a mustmérleg naponként mind bennebb sülyed az erjedő mustba, az az: mind kevesebb must fokot mutat, s apránként egész a 0 fokig sülyed bé, és ekkor a bormérleg is épen 0 fokot mutat. Ha már az erjedés még tovább halad, a mustmérleg végre egészen bemerül, de a bormérleg is fokonként mind bennebb sülyed, és több meg több borfokat mutat. Az erjedésben így előhaladó (már most) bornak ezen apránkénti elvékonyulása, könnyebbé vagy is kisebb fajsúlyává változása, s evel lépést tartó szaporodása szeszességének, melyet én egyetlen magyar szóval nem tudok kifejezni, s melyet német nyelven is csak a latinból németesített „*Attenuation*“

nal tudnak jelölni, és a melyet tehát én is *attenuatio*-nak nevezek, a cukordusabb mustoknál lassabban-, a cukor szegényeknél pedig gyorsabban történik, úgy hogy például a 9° vagy 10°-u must 24 óránkénti erjedés után, 2° sőt néha 3°-al is kevesebb fokunak mutatkozik naponként. Ezen *attenuatio*-nak figyelemmel kísérése, az előerjedés ideje alatt inkább csak érdekes a pincegazdára nézt, de valami nagy fontossággal nem bír, mert ilyenkor nagyon mulékony és hirtelen apado a must fokusága; hanem az utóerjedés ideje alatt, basznos és szükséges segéd a bormérleg a lefejtés ideje meghatározására, mint ez majd alább bővebben kilesz fejtve. És épen ezen *attenuatio* szemmeltartására kell használnunk a bormérleget a mászlás meg színboroknál, de az aszubernál meg essentiánál ennek nincs helye, mert ott a mustmérleg potolja mind végig a bormérleget.

Az eddig irtak szerint tehát oly bormérlegre lenne szükségünk, mely az 1-ső szám alatt beirt s általam kiállított mustmérlegnek épen folytatása lenne, ennek 0 pontjától kezdve fölfelé. Ily bormérleg készítésére most nem terjeszkedhetem, de ha ezen munka példányai mind elkelnek, s ez által maradna párforintom felyül a künyvkiadása kölcségén, nem fognám el feledni, csak éljek s egészségem legyen, egy ily bormérleg kiállittását, miről aztán az illetőket, derék Gazd. Lapunk hasábjain leénd szerencsém tudositni.

3. H é v m é r ő, (latinul: *thermometrum*, németül: *Thermometer*). Mint már is említettük, a pince melegmérésüklete oly nagy fontosságu a borokra nézve, hogy valamirevaló borospincében soha sem szabad hiányzani a hévmérőnek, mely pincénk melege hányfokuságát minden pillanatban hiven mutassa. Ablakok s ajtóktól lehető távolságba, és úgy kell helyezni a hévmérőt, hogy a pincei kezelésektől menten s épségben maradhassan. A hévmérő bővebb ismertetésére s leírására nem ereszkedünk itt ki, mert ez ismét félrevezetne kitüzött célunktól; legyen elég hát most pár futolagos megjegyzés.

Van ugyan más hőmérő is, de közönségesebben inkább azon háromfélét használják, melyek egyike: *Réaumur* (olvasd: *Réomür*, és nem *Romür*), másika: *Fahrenheit*, harmadika: *Celsius* hőmérőjének nevezetik. Ez utóbbit főként Franciaországban, de másutt is, a *Fahrenheit*-ét inkább Angolhonban, a *Réaumur*-ét pedig Németonban s nállunk használják, és mi is e könyvben ez utobbi szerint értjük a melegmérsékletet. Ezen háromféle hőmérő fokai különböznek egymástól, mikor tehát borászati vagy bár mi más könyvben meleg fokról van szó, mindig tudnunk kell: melyik hőmérőn érti azt az író? mert például 15° meleg, három különböző meleg fokot jelent ahoz képest hogy melyik hőmérőn értik. Kiszokták ugyan tenni rendszerént a könyvekben; mely hőmérő fokát értik? de biz ez el is marad néha, s ilyenkor az író nemzetisége vagy más körülmények által próbálunk eligazodni. Az itt említett háromféle hőmérő fokainak egymáshoz arányát egyebek közt a „Mezei gazdaság könyve” című munkában is meglehet találni, az 1-ső kötet 79-ik oldalán, a 206 §-ban; oda utasítom rövidség kedviért, tisztelt olvasóimat, mert hiszem, hogy e tanúsággal telies derék könyv, nem könnyen fog hiányzani bár melyik jó mezőgazda könyvtáracskájából is.

Jó hőmérőket lehet vásárlani egyebek közt *Claude Lajos* üvegművésztől is, ki az általom kiállított mustmérleget is készíti és árulja. Boltja van Pesten, a Barátokteréni 5-ik számú háznál.

Általában a must- és bormérlegről még csak azt említem itt, hogy legjobb ezeket üvegből készíttetni. Ki, törékenysége miatt resteli az üveget, ám készíttesse mérleget ezüstből, de rézből soha se. Probáltam ez utóbbit, hanem néhány év tapasztalata annak mellőzésére tanított.

4. Nagy tölcser vagy livó, vagy tödöklő. Ki a hordó aknája nagyítására fent adott javaslatomat elfogadja minden hordóinál, annak nagy tölcserre csöve külső átmérője lehet és legyen is két hüvelyk (2 Zoll). És ha

e cső nem fából, de ércből van, ekkor annak külátmérője ugyan nem, de lyuka még tágabb lesz, s ez nagy kényelem és időnyerés, mert tudjuk, mennyit kell szurkálni a nagy tölcser csövet, ha szűk annak lyuka, gyakran bedugulván a szőlőhéj s egyéb a mustban uszkáló darabocskák miatt. Hanem e csövet sohasem kell (mint szokás némely helyeken) rézből csináltatni, mert ez veszedelmes, rozsdája (krispánja) miatt, mit bajos mindenünnen jól kitisztítani. Jó móddal egybe szegzett vastagocska vaslemezből készüljön a cső. Ezt is ki kell ugyan tisztítani rozsdájától néha, de ha maradna is valami kevés a csőben, ez legalább nem veszélyes, és mégis sohasem kell elmulatni e tisztítást is legjobban megtenni, hogy borunk e tekintetben is lehető tiszta és szűz legyen.

5. Kis tölcser. Ezt rendszerint bádogból szokás készíteni, de mi üvegből készültet tartsunk pincénkben; mert így, ha akarunk, e tekintetben is lehetünk tiszták. Kis tölcserünk kettő legyen, egyik görbitett csövű az üvegpalackok megtöltésére, s ilyen némely pincében lehet hogy egynél több is kellend, másik a hordó-apadások töltögetésekor használandó. Ez utóbbinak csöve oly hosszú legyen, hogy a hordóban leapadt borba bele érjen. Alább látni fogjuk ezek használatát.

6. Szivárvány. Ezen eszközt kétféle alakban használják a pincegazdák, melyek egyike olyan mint egy keltinél szétebb terpedt száru nyomtatásbeli nagy A, de melynél a keresztül-vonás a szár közepénél jóval fentebb esik, s az egyik szára hosszabb is a másiknál; a második olyan mint egy görög nagy II, de ennek is hosszabbacska egyik ága. Az előbbi neve egyszerűen: szivárvány, a második neveztetik: dugaszos szivárvány-nak. A bádogos készíti mindenik félét, s készen is lehet őket találni minden valamire való bádogosnál, ki a velebánást is megtudja magyarázni.

Az A alaku szivárvány jó szolgálatot tehet pincénkben a hordóknak musttól vagy bortóli kiürítésénél,

de csak olyankor, midőn mindegy, akár tiszta akár zavarosabban jő le a folyadék. Ellenben arra, hogy az egészen megszállt tiszta bort, minden legkisebb zavarodás nélkül levonjuk seprejéről, nem használhatjuk célszerűen ez eszközt, mert a szivárványoni lecsorgás megindítására szükséges megszipantása a szivárványnak, könnyen felzavarja az edény tartalmát. Azt azonban jó lesz tudni ezen eszközzel, hogy csak addig foly belőle a hordó tartalma megszakadás nélkül, míg a szivárványnak a hordóba bedugott csőszára alsó vége fentebb esik mint a künn levő csőszár alsó vége. Ily helyes állása pedig a szivárványnak akkor van, mikor fen a két csőszár egybetalálkozása által alakult szögben alkalmazott kötés, vizarányoson áll. Eféle szivárványt olyat kell választani, melynek csőszára alsó végéhez közel megszipantó csövecskéje van, mert az ilyenek megszipantása sokkal könnyebb, s kevesebb tikácsolással járó, és biztosabb, tehát nem kell azt oly sokszor ismételni, mint a csőszár alsó vége szipogatásával történt a régibb időkben, például gyermekkoromban.

A dugaszos szivárvány e nevét azért kapta, mivel mind a két csőszár száját be és ki lehet dugaszolni, még pedig a boroshordóba beeresztett csőszárát, reá alkalmazott sodrony segélyével kilehet dugni úgy is ha e szivárványt nem vesszük ki a hordóból. A dugaszos szivárványnak igen nevezetes előnye van az A alaku fölött, s ez abból áll, hogy a bor kifolyását az edényből ezen szivárvánnyal minden szippantás nélkül meg lehet indítani, mely sajátság megbecsülhetetlen hasznu a pincegazdákra nézt, mert az egészen megtisztult bort ideértve a fúvó általi levonást is, semmi más módon nem lehet oly tisztán s hibátlanul levonni (lefejtteni) seprejéről, mint ezen szivárvány segedelmével.

A dugaszos szivárvány alakját s részeit mutatja a 3-ik ábra. Ott *b c* a szivárvány azon ága, mely a boros edénybe béteendő, *l e* a künn maradó ág, melynek

e végén foly ki a bor. Azon sodrony pedig, mely által a hordóba már benyújtott végét a szivárványnak, egy kis nyomítás által be vagy ki dugaszolhatjuk: *ca*. A *h* és *k*-nál látható kis fél karikácskák, odaforasztott fülecskéket jelentenek. Az *ifgd* pedig azon fakereszt, melyet mindig a szivárvány ágai között tartunk jó szorosán odakötve (mikor nem dolgozunk ez eszküzzel) hogy a csövek óva legyenek a kilodulástól, mi az *el* és *cb* csövek hosszúsága miatt igen könnyen történhetnék, ha az *igfd* kereszt védő tartalékul nem szolgálna.

Készíteni ily eszközt minden valamire való bádógós tud, hanem a ki a velebánást nem érti, magyaráztassa meg azt a készítővel. Nagy hordókhöz nagyobb féle, és e szerint drágább, kis hordókhöz kisebb féle kell. A hordók egész mélysége s hosszuk felerésze adja meg a mértéket. Különben nagyon csinján és ovatosan kell bánni ez eszküzzel, mert kivált a nagyobb igen könnyen romlik, ezért szeles ember kezébe épen nem való. És mivel ezen eszköz, ily könnyen romlandó, semmi oly munkához ne alkalmazzuk, melyet az A alaku szivárványnyal is végre lehet hajtani, az az: a lehetőségig nagyon kimélni kell ez eszközt. Mikor pedig egy helyről más helyre visszük, tehát már a bádógostól elvitelkor is, ott kell lenni közte a felkötött fakeresztnek; szekéren pedig nagyon jól és gondosan kell elhelyezni két dugaszos végivel fölfelé.

Mint kell vele bánni borlefejtéskor, adva lesz maga helyén hól a borlefejtésről. (levonásról) fogunk szollani.

7. Bőrcső. Láttam e borászati eszközt több ízben must-töltés- s bor-lefejtésnél alkalmazva, de én részemről oly szerencsétlen voltam, hogy soha se találtam az ily csövet savanyuság, penész és portól tisztán, s nem is igen tudtam fölfogni, mint lehessen ennek belső oldalát amaz említettetektől tisztán tartani. Nem tudtam ennélfogva kedvet kapni pincémbeni alkalmazásához, s így magam tapasztalata után nem is ajánlhatom azt senkinek, bizván ezt azokra, kik öntapasztalatuk után szólhatnak a bőrcső-

ről.— Hanem el nem mulaszthatom itt megemlíteni, hogy ha most egy kevés rézroszda vegyül borunkba, majd savanyodott eszközöket meregetünk beléje, máskor ismét pénészes csöveken eresztgetjük át stb. ugyan hogy lehessen így tiszta ízű és illatu borunk? hogy ne romolják meg az? s hogy legyen kedve a borvásárlónak, máskor is fölkeresni pincénket?

8. Borlopó vagy hévér. Ezt nagyobbára bádogból, de üvegből is szokás készíteni, s mint tudjuk lopótököt is használnak sokan. Vannak borkezelési esetek, midőn a szokásban levő borlopót kell használnunk; legyen hát ilyen is pincénkben, de üvegből, mert ezt tarthatom tisztán, és látom, ha nem tiszta. A lopótököt s bádoglopót pedig mint piszok-fészkeket, örökre számüzzük pincénk-ből, s az üveg lopót se mártsuk tisztulni indult borba soha, mert általa igen könnyen, sőt alig kerülhetőleg háborgatjuk a bor csendjét, tisztulását, melyet hogy kerülhessünk, ezennel van szerencsém egy más alaku s készületű és szokásba még kevésbé jött borlopót ajánlani.

Hogy az említettől különböztetve legyen, nevezzük ezt lopócsőnek, ugy is a hévér szerepét játsza, s annak helypotlója, de célszerűbb. Pincénkben három féle lopócsőre lesz szükségünk, kis lopócsőre, középre és nagyra. A kisebbet bádogból készítve, lehet látni némely pincékben, de mivel ritkán fordul elő, leirom alakját s kezelése módját, s ez által a két nagyobb is jó részt érthető lesz. Képzeljünk egy eau de cologne-os henger alaku üvegpalackocskát, de melynek magassága egy láb, külátmérője egy és egynegyed hüvelyk ($1\frac{1}{4}$ Zoll) mindenütt, kivéve a száját, és a mely palacknak egészen lapos feneke közepén át van lyukasztva, csak akkorára, mint egy vékony szalmaszál, és végre, melynek felső ajkához olvasztott jó kemény fülecskéje van, de csak akkora, hogy mutató ujjam jól bele férjen, s így előttünk áll a kis lopócső, melynek felső szája nyílása csak akkora, hogy hüvelykem hegyével könnyen befoghassam azt. Lásd a 4-dik ábrát

Ha e csőnek fülecskéjébe fűzöm mutató ujjamat, közép ujjamat (a mutató alatt) a cső oldalának vetem, s hüvelykem hegyét fen a szája fölött tartom, de úgy, hogy a száját be ne dugja, s így csendesen és függőlegesen, (kis lyuku fenekével alól) benyomon a tele hordó aknáján lefelé: megfog telni csövem oly magasan, mint áll az a borban. Már most felső szájára nyomom hüvelykem hegyét, s kivonom a borral csaknem tele tölt csövet, melyből (ha függőlegesen tartom) csak akkor fog alsó kisebb lyukán kicsorogni a bor, midőn hüvelykemet felső szájáról fel-emelintem. Ezen eszköz segélyével lehet a tele hordóból egy pohárnyi bort könnyű móddal kivenni úgy, hogy a bor nyugalma legkevesebbé sem báborittatik. Inkább üvegből, mint bádogból kell készíteni e kis lopócsövet, valamint a közép- és nagy lopó csövet is, melyek alkotása hasonló a kisebbéhez, azon különbséggel, hogy ezekre nem kell fülecske, hanem a helyett felső szájok jó széles és vastag ajak-karimával legyen körítve fenn, s ehez legyen oda kötve elég hoszan lefüggőleg egy szájába jól illő parafa-dugasz. Ezen nagyobb lopócsövek segélyével, tetszésünk szerint vehetünk ki a bor csendje háborítása nélkül a tele hordó tartalma közepéből vagy alsó részéből, mire hogy mikor van szükségünk, alább látni fogjuk. A közép lopócső, mindenütt (felső száján kívül) egyenlő vastag legyen, s oly hosszú, hogy nagyobb hordóink közepéig beérjen. A nagy lopócső hasonlólag mindenütt egyforma vastag, s oly hosszú legyen, hogy (ha benyújtását a hordóba a pince boltozata magassága engedi) hordóink feneké felé leérjen. A bor kivéte ezen eszközökkel így esik. A lopócső száját bedugaszlom fen jól, és most a lopó csövet betaszítom az aknán át a borba, függőlegesen tarva s jól megmarkolva felső végénél, különben oldalvást félre fordulhatna. Mikor elég mélyen lehaladott csövünk alsó vége, kidugom felső száját, s azonnal bele tolul a bor onnan, hól alsó vége áll. Most ismét bedugom a cső felső száját jól, hogy azon lég ne juthasson be, s kivonom a borral csaknem

tele lopó csövet, melyből valameddig függőlegesen tartom, csak akkor jön bor alatt, midőn felső száját kidugom. De világos, hogy az ily hosszú lopócsövek kezelése két személyt igényel, egyet ki a csövet tartja s fenn kidugja, míg a másik poharat tart a cső alsó vége alá. — A bor lefejtését előzőleg lesz szó e csövekről.

9. **S e g é d a b r o n c s.** (Nothreif) legalább is kettő legyen pincénkben, egy a kisebb, más a nagyobb hordókra alkalmazható: Alakja e segédabroncsnak nagyon ismeretes, lehet is ezt találni minden valamire való vasárusnál, mellözöm hát leírását, mi rajz nélkül úgy is nagyon sok szóba kerülne; csak pár sornyi jegyzetet tesz ide róla. Ezen segédabroncsok mindig a belpincében legyenek úgy elhelyezve, hogy a járó-keleket s munkásokat ne akadályozzák, de mihelyt szükséges, azonnal kéznél lehessenek. A segédabroncsot, a mint haza visszük a vasárostól, azon pillanatban rá kell alkalmazni, egy üres hordóra, és jó keményen oda csavarni, hogy ha hibás vagy gyenge, most szakadjon valahol, nem pedig majd akkor, midőn szükségből alkalmazzuk a lepattant abroncsu folyó hordóra. Nem tartom feleslegesnek a segéd abroncsot illetőleg javasolni azt is, miszerint azon egyén, ki a pincét naponkint (de kivált must-erjedéskor több ízben is) meglátogatja, vizsgálni: nincs-e valami baj? néhány alkalmazás által gyakorolja bele magát a segédabroncs kezelésébe; különben bizonyos lehet benne, hogy a mint a sürgető szükség ideje elötöppan, az akkori sietés miatt, nem hamar fogja föltenni tudni a segédabroncsot, és sok bora fog elfolyni, minek megtakarítása bizony megérdemli, hogy pár órát gyakorlatnak szánjunk. Főként azt kell jól megjegyezni, hogy a hordók nagyságához képest, mely szeme a láncnak illesztendő a horgba? Ezen gyakorlat azt is ki fogja tüntetni, mily kényelmes, ha pincénkben nincs sokféle különböző nagyságú hordó.

10. **T á m a s z v i l l a.** Ezen eszköz alakját mutatja az

5-ik ábra. Áll pedig az egész egy vékony kapanyél vastagságu, s két lábnyi hoszu egyenes farudacskából, melynek mindkét végire kis két egyenes águ vasvillácska van belészegezve. A felemelt hordót, aláarakott fadarabok kövek sat. helyett, ezzel támaszhatjuk fel nagyon könnyen, s amazoknál sokkal biztosabban. Jó lesz a pincében két három, különböző hoszuságu ily támaszvillát tartani, hogy a szükséghez képest most a rövidebbet, majd a hosszabbat alkalmazhassuk.

11. Hordókeféink ne felette kemény és jó hosszú szőrűek legyenek, hogy hordókeféleskor a kefe fája soha se érintse a hordót. Alább bővebben lesz szó a hordókefélelésről.

12. Csapoló fűrű, a közönséges szokásban levő mit sem ér, mert maga henger alakú lyukat fúr, aztán a fűrű kupalaku részével igyekszünk kup alakot adni a lyuknak, de a mi a kemény tölgyfa fenékben sohasem sikerül. Csapoló fűrűnknek (6-ik ábra) tehát ily szerkezetet adjunk. Csavaros éle *egkhf* legalább is négy hüvelyk (4 Zoll) hosszú legyen, hogy a vastagabb hordófenéken át is jól dolgozzék. Ezen él elejéből két hüvelyknyi *ghk* a csavarosabb rész, mely tulajdonképen lyukaszt; e csavaros rész hátrafelé folytatódik két hüvelyknyi kúpos vagy öblös úgy készült *efgh* éllel, hogy ez a csaplyuknak kissé szoruló kupalakot adjon befelé. Az egész négy hüvelyknyi fűrűél pedig egy vastagabbacska *cdef* vas hengerbe úgy végződjék, hogy a fűrű éle eddig menjen be mindig és ne tovább, tehát minden csaplyukat egyenlő tágasságu kúp-alakban állítson elő. A fűrű *ab* nyele két szarva hasonlólag kupalaku legyen, s oly vastagságu, hogy a fűrű lyukba jól bemenjen, s benne forgatás által annak beloldalát a forgácstól szépen kitisztítsa és simítsa. Az ily lyukba aztán majd illeni fog a csap, és nem fog benne ide s tova bicegni, sem folyni vagy csepegni, ha jól van készítve. A csaplyuk átmérője kívül egy és $\frac{1}{4}$ hüvelyk ($1\frac{1}{4}$ Zoll) legyen, mi két hüvelyknyire befelé egy

hüvelykre szoruljon öszszébb, és ez megadja a csap elvékonyodása s csapoló furu éle mértékét is. Csaplyuk furásakor, kivált a vége felé, nagyon gyengén kell befelé nyomni a furut, s (mint szokás mondani) vékony forgácsra kell dolgozni, így lesz tiszta és hibátlan kör-átmetszetü a lyuk. Az már volt mondva, hogy csaplyuk-furást és akna-nagyítást, a hordó megtöltése sőt forrázása előtt kell megtenni mindig; itt ezt még egyszer emlékezetbe hozzuk.

13. Csap. A rézcsapot, bár is ha sok pincékben szokásban van, nem ajánlom senkinek, mert nehézsége miatt könnyen kibiccen a csaplyukból, de főként mert lyukait, kivált a fordítóét, csaknem lehetetlen a rézrozsdától tisztán tartani, s tehát ez, borunkat vesztegetné meg. Legjobb a fa csap. Készüljön ez jó száraz, de nem a legkeményebb féle fából. hogy kismértékben engedjen a csaplyuk oldalai nyomásának, s ez által is keményebben álljon maga helyén. Legjobb azt épen a fa belső közepéből kiesztargálni, mert így, ha több évek alatt összebecske vonul is, inkább megmarad kör-átmetszete, s tehát jobban fog illeni a csaplyuba. A jó csap kilencz vagy tiz hüvelyk hosszú; a csapfordító felöli végénél jó vastag s erős, fordítójától pár hüvelykre elő és hátra felé, henger alakú, ezután vékonyabb csöves végéig lassudan s egyen-mértékben vékonyuló kúp alakú, egyenlőleg simára (de nem fényesre) dolgozva. Fordítója vigan s könnyen jár, mégsem ereszt ki egy csepp nedvet is. Az e fordító kupcsöve vastagabb végénél kiülőleg hagyott abroncskának, legalább is fél hüvelynyire kell lennie a fordító fészke felső szélétől, midön a fordító egészen be van szorítva fészkébe. Az igazi jó csap, a bajosabban szerezhető pincei eszközök egyike; ki tehát szerencsés volt egy két pár jól készültre tenni szert, gondosan őrizze azt. — Legjobb, használat után azonnal tisztára mosva, szellős árnyékos nem meleg helyen tartani, a fordítót fészkéből kivéve. — Hogy csapunk vastagságát s elvékonyodását biztosabban

intézhesse az esztergályos, célszerű lesz átadni néki, darab két hüvelyk vastagságú tölgydeszkat, melyre csapoló furukkal egy csaplyukat furtunk. Az esztergásnak aztán meg kell mondani, hogy mindenik csapot a lyukba jól bele illőleg készítse.

14. **A k ó v a s**-at tartson a pincegazda borvásárosai kedvökért; de legjobb minden hordót pontosan megmérteni, s az akó számát csapos fenekére rámetsetni. Ezt már igen helyesen, a felsőség is megparancsolta.

15. **D u g a s z v o n ó**, a csavaros nem célszerű, ha nagyon keményen áll a palackdugasz. Tartson hát a pincegazda, kevésbé meggörbitett két (nem három) águ villaalaku dugaszvonót is, jó kemény T alaku nyéllal, melynek villaágai csak kevéssel hosszabbak egy jó dugaszénál. (7-ik ábra.) E villát, görbe ágai öblét fölül hagyva, a palack szája széléhez közel indítjuk be rézsutos irányban a dugaszba, és abba gyengén ingatva két felé s taszítva, lehető mélyen benyomjuk, kifelé pedig úgy vonjuk vele a dugaszt, hogy ezt egyszersmind csavarítani is igyekszünk jó erővel. Mindenik dugasz enged e kivonás-módnak. Hanem mikor a dugasz gyengécskén áll, akkor célszerűbb a csavaros dugasz-vonót használni, mert ilyenkor nem történend az mi szokott a keményen álló dugaszszal, hogy t. i. közepét kihozza a csavaros dugaszvóno, s a dugasz többi része benmarad.

16. **N y o m ó z s á k**. A szőlőszemek héja kirepesztésére nem kielégítő a csomoszlás, s míg célszerű szőlőtörő nem jön divatba, ha károsodni nem akarunk, nem igen nélkülözhető a nyomózsák. Az új nyomózsákot előre elkészítés nélkül soha sem kell használni, mert azon ragaszos anyag, melylyel szálai ki vannak keményítve, épen nem borba való. Az előkészítés abból áll, hogy az új nyomózsákot beásztatjuk s több ízben jól kimosatjuk vízzel, mindaddig, míg öszszecsavarva tiszta vizet ereszt. Ekkor mustba, vagy ha ez még nincs, tiszta izű és illatu hibátlan borba kell áztatni, a levelet (mely ecetre jó lesz)

belőle kicsavarni, s ezután kár nélkül lehet használni a zsákat. Mult évi nyomózsákat is így kell előkészíteni, s ha penészes volna, félre dobni a szőlőmunkától örökre, úgyis minden nyomnitásra kiszakadna.

17. Kénező horog. Ezen borászati eszköz, melyet a 8 ik ábra tüntet előnkbe, a közönségesen használtatni szokottól különbözik annyiban, hogy a miénk *be* vasrudacskájának alsó végére, *de* kis rézcsészécske van alkalmazva, s a kénes lapot tartó *e* horgocska ennek fölötte van; hanem ezen *d e* csészécske mindig kisebb legyen valamivel a kénezendő hordó aknája nyílásánál, a melyből kénezéskor az aknanyak ki van véve; különben nem férhetne be a hordó beljébe. Ezen csészécske alkalmazása által azt érjük el, hogy a mint a kénlapot a horogba akasztva elégetjük, nem cseppenhet kén a borba, mely égő kénnek a borba vagy a hordóba csepegése (bár mit írjanak is némely borászati könyvek) bizonyosan kedvetlen ízt adna a bornak, s ez a miatt sem az egészségre jótévéleg, sem a nyelvre kedvesen nem fogna hatni.

18. Borsajtó. Ezen szüretelő eszköz úgy a mint most van divatban nálunk, épen nem tartozik a legcél szerűbb szerkezetűek közé. Franciaországban s a Rajna mellett jónál jobbakat használnak, mint ott járt utazóktól hallhatjuk, s ha tehetősebb pincegazdáink valamelyike ily jobb szerkezetű borsajtót hozatna honunkba, bizony nem kis hasznu szolgálatot tenne saját magának, és egyszersmind a két testvérhon pincegazdáinak is. De mig ez lehetne, ide teszek egy pár megjegyzést honi borsajtóinkról azon reményben, hogy ezek tudása által is lendíthetünk valamit mostani szerkezetű borsajtóinkon.

Én a két magyarhonban két féle borsajtót láttam használatban, egyik a ladás vagy kadas, másik a táblás sajtó.

Illetőleg a táblás sajtót, szememláltára végzett több rendbeli kisajtolása után a bérakott szőlőnek, meggyözödtem ugyan arról, hogy e sajtó sem rosszabb must kinyomása tekintetében a ladás vagy kadas sajtónál; de

más felől úgy találtam, hogy a táblás sajtóvali működés valamivel több időt igényel, és még ezen kívül egy nevezetes hibája van e sajtónak, mi ebből áll. Tudjuk hogy a táblás sajtón, nagy négyszegű asztalfedélhez hasonló táblára halmozzák föl a kisajtolandó szőlőt gula (pyramis) alakulag. A mint e szőlőhalom az első nyomás által lesülyed, a gula négy alsó szélénél szétterjed a szőlő vagy törköly, melyet tehát jó éles bárdal levagdálnak, s az így leszabdalt törkölyt a gula közepére visszahalmozzák, mire új nyomás következik. E nyomó, bárdoló, és felhalmozó eljárást ismétlik több ízben, míg t. i. a must eléggé ki lesz nyomva. Hanem ezen többszöri bárdolás alkalmával, nemcsak szőlőkocsány de szőlőmag is sok metszetik ketté, s jut újabb sajtolás alá, és a mustnak tapasztalatom szerint kedvetlen kesernyés ízt ad, mi bizonyosan az e mustból előálló bornak sem fog javára lenni. Ez ugyan csekélység magában, de néhány ily csekélység végre mégis rosszabbá teszi a bort, s épen az ily ártalmas csekélységek eltávolítása egyik feladata a józanabb pincekezelésnek.

Illetőleg a ládás vagy kádas sajtót, álljon itt kis erre alkalmazható javítás, mert lehet hogy némely bortermelő nem örömet mond le nagy áron beszerzett sajtójáról, s félő hogy a rajnai vagy francia jobbszerkezetű borsajtó csak majd utódink idejében jövend közhasználatba. Ezen sajtó főhibája az, hogy a mustot nem nyomja elég jól és hamar ki. Gyengébb bortermő évben ez nem baj, mert ilyenkor úgy sem célszerű az igen erős nyomású sajtolás, aztán a törkölyben maradott must, törkölypálinkát is megér jórészt annyit, mint a belőle leéndett gyenge bor; de jó borévben károsodunk a must egy részének a törkölyben maradása által, mert a belőle leéndett bor jóval többet ér, azon pálinkánál, melyet adni fog majd a törköly. Az ide alkalmazható javítás ebből áll:

Készítünk a sajtó ládája mélységéhez képest négy vagy öt táblát, oly hosszú és szélest, mint a sajtó lá-

dája széle és hosza, de úgy, hogy a táblákat könnyen lehessen kiszedni, vagy berakni a sajtó-ládába. Készüljenek pedig e táblák csak két hüvelyknyi (2 Zoll) széles keményfa (például tölgy) lécekből, melyeket fokukkal egymás mellé, két rajtuk keresztül nyuló ilyenféle léchevederrel oly közelállólag szegzünk össze, hogy a lécek fokai közt a must kifolyhasson, de szőlőhéj és mag be ne férközhessék. Ezen lécek fokait huszukban ki is kell völgyelni úgy, hogy minden két léc fokai közötti hézag vagy hasadék, laposocskára nyomott cső aluku legyen belől. Már, mikor sajtólni akarunk, egyet e táblák közül befektetünk a sajtóláda fenekére, erre teszünk négy vagy öt hüvelyknyi magasan, sajtolandó törkölyt; most egy táblát fektetünk erre vizirányosan, s erre ismét annyi törkölyt, mint előbb; így folytatva ezt, míg a láda tele lesz, törkölylyel végezve a berakást. Így aztán berakva a felső fákat fogunk a sajtoláshoz a szokott módon, de tapasztalni fogjuk, hogy most a must jóval hamarább lecsurog, és kevés idő múlva újból rakhatjuk tele a ládát, s így nagyot nyerünk időben. E léctáblák helyett némelyek fehérre tisztított vékony fűzveszszöböl fonattokat használtak, s az illő szolgálatot ezek is meg tették, de bajos őket tisztítani, s egyik szürettről a másikig megóvni a penésztől. Ez itt előadott javítást még nagyobbá tehetjük, ha a szokásban lévő lyukacsos oldalak helyett, ily lécekből egybeszegzett táblákkal látjuk el a sajtóláda négy oldalát. Hanem itt a lécek más alakot nyernek, mert azok fokait, a kívülgyelés helyet jobb lesz most ferdén gyalulni végig, úgy, hogy minden léc kereszt-átmetszete párhuzamos (trapesion) legyen, és e léceket aztán úgy szegezzük egymás mellé, hogy szélesebb lapjuk a sajtóláda belseje felé essék, tehát minden pár léc hosszába, annak fokai között, kifelé lassudan táguló hasadék alakul, melyet bele illő ék-végü bot-segélyével könnyü lesz mindig tisztítani.

19. Hordó emelő. Kikerülhetetlen néha, hogy te libordonk egyik vagy másik végét fölemeljük. Ezen föl-

emelésnek, mikor borunk már tisztuló félben van, vagy már épen tiszta, borunk nyugtalanítása fölzavarása nélkül kell történni, mit legcélszerűbben érünk el azon csavargép használata által, melyet a terhes szekérnek fölemelésénél is igénybe vesznek. Hanem ettől mégis nemüleg eltérő alkotásu a hordó-emelő, melyet minden valamire való vaskereskedésben lehet találni, s ott a vele bánást is jó szível megmutatják. Ily emelőgépet minden jól rendezett boros pincében kell tartani, mert annak nemléte néha nagy károkat okozhatna; borlefejtéskor (levonáskor) pedig épen nélkülözhetetlen, mert a hordónak kézzeli emelése mindig felzavarná a benne lévő kevés maradék de csakugyan lehuzandó bort.

20. Hordó eresztő öregkötél. Teli hordóink pincébe eresztése, s onnan kihuzása alkalmával nélkülözhetlen az ily köté. Ez tehát mindig ép és jó erős legyen, miről jó lesz megbizonyosodnunk félévenként ismétlendő kötéprobálás által, és még így is helyes lesz a sóaknáknáli szokás szerint ottan-ottan ujjal váltani föl ócska kötelünköt, ezt más kevesebb veszélylyel járó használatra fordítva. Ezen pincei öreg kötelünket legcélszerűbb lesz a pincetorka felső részében tartani, mert ott kevesebbé van kitéve a nedvességnek. A tele hordók pincébe leeresztése, s onnan kivonása a köté segedelmével, nagyon célszerűtlen sőt veszélylyel járó ugy, a mint honunkban mindenfelé szokásban van. A kötének kerek fára tekerése hordó leeresztésekor még csak megjárna, nóha az sem egészen veszély nélküli, de a hordó kivonása szabadkézben tartott kötével nagyon veszélyes; mit azáltal lehetne távólitni, ha kerek által forgatandó tengelyt alkalmaznánk, melyre a köté tekerödnék, de e tengely tövét a visszaszalasztás ellen el kellene látni olyan akasztópecekkal, a melyet lehet látni a zseborának úgynevezett csigás-kerekén, melynek percegését halljuk óránk felhuzásakor. Ugy hordó leeresztés mint fölhuzásnál, jó szolgálatot tehetne talán azon forgó tengely, melye

ágyuöntödékben a nehéz agyuicsövek fölemelésére szoktak használni; de megvan vele azon baj, hogy nagyon hoszu kötelet igényel. Azon esetre azonban, hogy lehetne talán kedve valakinek megpróbálni ez emelőgépet, könyvemhez csatlám annak rajzát, mint lehet ezt látni a 9-ik ábrán. Itt *abcdef* egy körülforgatható fatengely, *nk*, és *mh* két felásott gerenda, melyek rovatába vaspántak által van bérekesztve a forgatható tengely, mely vagy egyetlen fából van faragva, vagy ha több darabokból áll is, ezek egy egészsze vannak egybealkotva. Ezen elemesen gondolt tengelyben az a fő sajátság, hogy a forgató kezek bármely pillanatban megszünhetnek a forgatástól, és az emelt teher még sem szaladhat meg soha, bár is ha akasztó pecek nincs alkalmazva. Alkotása ebből áll: az *abcdef* forgó tengely egyik fele *bc* vastagabb henger, másik fele *de* pedig vékonyabb, és e két különböző vastagságu hengerre a kötél, két végén kezdve, ellenkező irányban van tekeredve, az az úgy hogy mikor a tengely vastagabb *bc* részéről teszem lefelé tekeredik a kötél a tengely forgatása által, ugyan akkor a vékonyabb *de* hengerre feltekeredik a kötél, mely *o* forgó csiga alatt vonúl át; és mivel a tengely egy körülfordítására a vastagabb *bc* hengerről hoszabb darab kötél tekerődik le, mint ugyan ekkor a vékonyabb *de* hengerre feltekerődik, világos hogy ilyenkor a *g* vaskarikához csatolt teher lefelé ereszkedik; ha pedig úgy forditom *af* tengelyt hogy *bc* vastagabb hengerre feltekerődjék a kötél, s tehát ugyan ekkor *de* vékonyabb hengerről lefelé tekerődjék kötelem, ilyenkor emelkedik a *g* vaskarikához* erősített teher.

Hanem bárminő hordó eresztő gépeknél meg van az a baj, hogy a kötél szakadása ellen egyik sem biztosít; hordó leeresztés- vagy felhuzáskor tehát soha se legyen ember a hordón alól az ő utjában, s azon két egyén is,

* Bővebben lehet olvasni e gépről e munkában: Georg Freyherr von Vega Vorlesungen über die Mathematik. Wien 1818 bei Jos. Tändler und Sohn. Dritter Band, Seite 329 §. 177.

ki a hordó menetelét a nagy korcsóján igazgatja, csak oldalvást s a hordó felső végénél működnek hogy, kötélszakadás vagy hordó-elszalasztás esetében azonnal fölfelé-ugordhassék, a megszaladott hordót pedig sorsára bizzuk míg meg áll, mert ennek visszatartására még csak gondolni sem lehet ember élet veszélyeztetése nélkül. —

21. Csapalya. Így nevezzük azon törpe vagy lapos kád alakú faedényt, melyet boros hordónk csurgó csapja alá helyezünk, mikor borunkat buteliákra vesszük, vagy más hordóba töltjük át. Ezen csapalya rendszerint kör alakú, de jobb biz azt hoszúkás kereken készíteni, még pedig úgy hogy az edény legkeskenyebb része épen vékony csatornává vonuljan össze, melyen a hátra maradt kevés bort utolsó cseppig le lehet tölteni minden elcsurgás vagy ömlés nélkül.

Ennyit a borászati eszközökről egyenként, hanem általánosán jegyezzük meg még, miszerint mind azon eszközöket, melyek a musttal vagy borral érintkezébe jönek, lehetőségig üvegből vagy fából készíttessük. Ha pedig mégis fémanyagra (ércanyagra) szorulnánk, akkor (aranyról meg ezüstről itt szó sem lehetvén) réz, olom, s más fémek mellőztével a vasnak adjunk elsőbbséget, mert ez legkevesebbé veszélyes borunkra nézt, aztán legolcsobb is. Az egy szivárvány az melynél kénytelenek vagyunk az ónnal készült bádogot elfogadni; itt tehát kettős figyelmet fordítsunk ez eszközünk használat utáni gondos kimosására tisztítására, és mindig tisztántartására. A boros pincében e célra (de nem borkeresztelésre) mindig készen álló fris tiszta vízzel azonnal használata után tisztára mosatni minden épen használt eszközt soha el ne mulasztjuk, mosás után pedig úgy helyezzük, hogy a víz le s kicsepeghessen és az eszköz minél előbb megszáradhasson. —

Lássunk már valamit, a szükségesebb borászati szerekről is.

1. Hordó szivárgás, csepegés elleni ke-

nőcs. Eshetik bár mely gondos pincegazdánál is, hogy egy-két tele hordója csepegni, szivárogni kezd. Legkönnyebb szer ez ellen, ha a folyás helyén egybetalálkozó két fenék vagy donga érintkezése vonalán, jól oda nyomva elvonom pár izben egy késnek a hegyét, lapjával fordítva a hasadék felé. Ha ez nem használna, hordókenőcshez folyamodjunk, melyből mindig kell lenni pincénkben, s melyet így készítünk. Két lat finomul szitált tölgyfa hamuhoz vegyítünk egy nehezék (drachma) finom porrá tört fűszer fahéjat; ezekre öntünk frisében kiolvasztott marha fagyut ismét két latot, fris disznó hájzsirt egy nehezéket, mindkettőt melegen; most az egész vegyületet, kavarással és gyúrás által jól egybevegyítjük, s előpincénk leg-hüvesebb részében tartjuk. Használata abból áll, hogy egy csipetecskét veszek belőle jobb kezem hüvelyk s mutató ujjá hegyei közé, s miután ott felmelegülve meglágyult a kenőcs, mutató ujjam hegyével, erőtadva ennek rácsavarított közép ujjammal, jól oda nyomva rámázolom vegyületemet a folyó vagy szivárgó helyre, s így a folyóás eláll, mert e kenőcs, bortól vagy víztől nedves fához is oda ragad és tapul.

2. Kénező szeletek. Kénezés alkalmával nemcsak a kén, de a szövet is elég, s ez utobbi kelletlen rossz szagot ad a hordónak; vagy legfinomabb szövetre vagy papírra mártott ként használjunk hát. Sőt hogy borainkat minden lehető módon óvjuk az idegen rossz szagtól, talán nem lenne célelles, mindkét oldalával kénbe mártott üveg szalagokkal tenni próbát a kénezésnél. Én ettől elkéstem. Az ugynevezett virágos vagy szagos kénező szeleteket kerüljük alkalmazni. Tartsuk lehető tisztán borunkat, s ennek illatját, minden idegen nem bor szagtól. Alább fogunk szólni a bor kénezéséről.

3. Borszesz. Majd a maga helyén elő lesz adva, mi esetben van szüksége a pincegazdának borszeszre, ezt hát tartson készen mindig. Hanem e szesz soha, de soha más ne legyen, csak borból lejártatott. Minden más szesz-

nek, mint gabonából, krumpliból, szilvából stb. főzöttnek, van valami sajátságos nem bor szaga és íze, melyet eddigelé még senkinek sem sikerült egészen elvenni, tehát mulhatlanul a borból főzött szesznél maradjunk, kikerülve még a törkölyből vagy seprőből főzöttet is. A finom marseille-i szesz jó lenne célunkra, de evvel is temérdek csalás és hamisítás történik, míg hozzánk eljut; legbiztosabb tehát magunkfőzte szeszt tartani. Alább majd a borokkal bánás végezte után elő fogom adni a borszesz főzés-módját úgy, mint azt egy francia liqueur-gyárnoktól tanultam, s jó sikerrel folytattam is. A mód nagyon egyszerű, s van az a jó is benne, hogy például egy akós üst használatával, egyszerre közel két akó bort lehet lejártatni, előbb pálinkává, azután szeszszé.

4. **Vizahólyag és gelatin.** Hogy az idegen szerek általi borderítést mint lehet sok esetekben kikerülni, előfogom adni alább; de mivel néha ez bajos, kivált meszsire eső falu helyeken nem árt készletet tartani a fent írottakból. Ugy a vizahólyagot mint a gelatint szellős, száraz, nem felette meleg, s árnyékos helyen kell tartani, és óvni a portól, főként pedig a penésztől, mert penészedés után nem lehetnének elég sikeresek. Majd mikor borderítésről lesz szó, elő fogom adni a vizahólyogali borderítést (tisztítást, tisztálást).

5. **Akna-nyakhozi ragasz.** Az aknanyak betevése módja és idje alább fog előfordulni, itt csak a hozzá szükséges ragasz készítését adom elő. Ez egyszerűen csak annyiból áll, hogy a hordók számához illő mennyiségben, fris sárga viaszot és frisen kiolvasztott marha faggyut sulyra egyenlő mértékben kell özszeolvasztani, s száraz hűves helyen tartani, míg szükség leend reája.

Végre 6-or. Legyen mindég egy dézsa (cseber) fris tiszta viz előpincénkben, a fenn már említett használatra. —

Most már rendezzük pincénket a must és bor befogadására.

A pince főgrádicsa felső végénél, mint a pince legszárazabb részében, álljanak a kötelek. E grádics közepén, egész végig le, fekszik a nagy korcsolya, mellette egyik felől a fal mellett az apróbb korcsolyák, másik oldalon üresen marad a grádics, azon járhatásra.

Az előpincében állanak a dolgozó asztalok, székek, egy hévmérő s minden borászati eszközök, melyek a belpincében nem szükségesek; itt van helyök a talán kezelés alatti beteg boroknak, melyek jó pince kezelés mellett aligjöhetnek elő, s melyeken jó lesz mielőbb tuladatni; és itt állanak végre alkalmas bezárható polcozaton a naponkénti fogyasztásra szánt borok, a belpincéből hetenként kitétvén a szükséges számú darabok, mert a jó pincegazda sohasem fogyasztja borát lopón vagy csapon át hordóból. A lehetőségig ezen előpincében végzendők a pincekezelések, s ezek közt a megtöltött üvegpalackok dugaszolása stb.

A belpincében áll egy hévmérő, a csavaros gép, s a segédabroncsok. Itt állanak a tele hordók ászkokon, és a házi fogyasztásra szánt s más tele üvegpalackok célszerű polcozatokon.

A polcozatoknak három osztálya legyen. Egy legnagyobb terjedelmű, melyen az eladó borok állanak, termésök éve, színök, s más tulajdonaik szerinti külön szakaszokban, melyek mindenike könnyen bozzáférhetőleg készítendő s rendezendő. Második polcozat a tele hordók apadását pótlendő töltelékborokat foglalja magába. Harmadik az évenként üveg palackokban különített próbaborokat tartalmazza, az átpillantást könnyít sorozat szerint. A második és harmadik polcozat zárva álljon, hogy semmi egybevételés vagy cserélés ne történhessék sem az első polcozatiakkal, sem a töltelék, meg félretett borokkal egymás közt.

A hordók ászkait illetőleg tudjuk, hogy a nagyobb 30, 40, 50 stb. akós hordók külön ászkokon szoktak feködni, és ez igen helyes.

De az apróbb hordók, mint látni lehet minden pincében, hoszan elnyuló gerenda-ászkokon nyugosznak, melyet illetőleg van több mondandónk.

1) Ászoknak mindig a legtartósabb tölgygerendák használandók, és sohasen fenyü vagy más lágy fa, mert az ilyen hamar rothad, s ekkor kár- és alkalmatlansággal az egész sor hordót mozdítnunk kellene, hogy új ászkot tehessünk, nagyon ritka eset levén, hogy az ászok egészen megüresedjék a tele hordóktól.

2) Az ászok-gerendák jó sűrűn rakott keresztül álló ugynevezett vánkosfákon nyugodjanak, hogy a tele hordók nagy nyomása alatt legkevesebbé se hajladozhassanak.

3) A vánkosfák, hogy ne könnyen rothadjanak, a pinceföldénél magasabbra kiálló faragott köveken felkúdjenek.

4. A vánkosfákat oly pontosan kell faragni, hogy a rájuk fektetendő ászokgerenda, terheletlen is érincese mindeniket a nélkül, hogy alájok pótlék forgácsokat raknánk, melyek hordomozditáskor könnyen kihullanának.

5-ör Az ászok két felső gerendája egymástól annyira legyen helyezve, hogy a hordók mindkét vége (bütüje) legalább is hat hüvelyknyire künnebb nyuljon az ászoknál, a vánkosfák végei pedig ki ne érjenek a felső gerenda alól.

6) Az ászok két gerendája felszine mindenütt vízirányosan fektetessék magában is, egymáshoz is.

Ide kelle írnom ezeket, mert némely pincegazda nem akar meg válni hoszu gerendaászkaitól, s pedig bizony nagyon jó lenne boraink folytonos és zavartalan tisztulására nézve, ha minden boros hordó (még az apróbb is) külön ászkon állana, mint a nagy hordók állanak. Most ha a hoszu ászkon, bár mi okból, egy tele hordót mozdítani kell, a mennyi hordó azon geredán fekszik, mind megrezdül, ha pedig külön ászokról venném le hordómat, még a két szomszédhordó sem érezné meg azt. Bátorodom e nem kis érdekü körülményt okszerűbb pincegazdáink

figyelmébe ajánlani. Az apróbb hordók ászkainak, hogy ne bicegjenek hordó feltevés-vagy levételkor, egy darabbá kell öszveszegeltetniök. Meg van ez próbálva, és nagyon célszerűnek találtatott.

Hanem, bár minők legyenek is az ászkak, azokra mindig úgy kell helyezni a tele hordókat, hogy egyik végök ne álján fennebb mint a másik, és hogy egyik hordó a másikat soha se érintse, s legalább négy hüvelyknyi hézag mindkét hordó közt maradjon, hordóink továbbá úgy feküdjenek, hogy végök egyikéhez egy ember jól bemehessen, másik csapos végénél pedig a bor lefejtésekor kényelmesen lehessen dolgozni, mert e célból, vagy bármi másból mozditni a tisztulni indult tele hordot, teljességgel nem szabad.

Közel a pincéhez, de künn a szabad légen fedél alatt, álljon készen mindig pár tiszta és azonnal használható kád és dézsa (cseber), hogy ha a pincébe hirtelen kellene, azonnal lehessen azokat levinni. Ez által néha forintokat lehet megmarasztani, például egy előre nem gyanithatott hordó abroncs lepattogzása esetében.

Végre bátorkodom ajánlani kivált a belpince gondos őrzését. Teljesen meg nem bizható személy soha oda magára be ne lépjék, mert rossz indulat-, vagy tudatlanságból könnyen kárt *) lehet tenni a borokban, mi a pincegazdának nemcsak pénz veszteséget, de gyalázatot is okozna. Tehát mindenik, de főként a belső borospince kulcsa mindig elzárva álljon, mellette egy csomócska gyufával, melyet a kulccsal együtt veszen kezébe az illető személy, s viszi le a pincébe, hol gyufát nem tarthatunk, mert könnyen megromlanék s mikor kell, használni nem lehetne.

* Ha itt helye volna, gyönyörű históriákat tudnék írni arról, hogy a pincében mint romlott meg a legjobb bor, s mint változott át (X.V. szemmel láthatott tanu bizonyítása szerint) egész általag finom bor — borkövé!!!

IV.

MUSTFORRÁS (ERJEDÉS).

Az alma, szőlő, ribiszke * (veres szőlő) s több más gyümölcsök inkább vagy kevesebbé cukor-édes nedvéből kedvderítő szeszes ital vagy bor áll elő, az épen ezért ugynevezett borforrás vagy szeszforrás (szesz-erjedés) által; hanem midőn most almabort, majd ribiszkebort sat. emlegetünk, csak magában e szó: bor, a szőlő nedvéből a mustból szeszerjedés által előállott nemes ital megnevezésére van fentartva.

De valamint egyfelől a borok kezelését előzőleg mulhatlanul szólanunk kell a must előállításáról vagy is: a szüretelésről, s utána a must célszerű kezeléséről, mint melyek nem kis mértékben föltételezik előállítandó borunk jóságát; úgy másfelől, mindezeket megelőzőleg, szükséges megismertetni a bor előállása *conditio sine qua non*-ját: a must erjedését, az az elmondani: mint foly le a szeszerjedés a mustban, és ebben mily sarkalatos változást hoz elő. —

A must erjedésének ismerése nem csak nagyon érdekes, de tanúsággal teljes is a pincegazdára nézve, mert a bor kezelésébeni eljárások nagyobb és fontosabb része itt alapul, föltéve, hogy a tudományból meritett elméletet (theoriát), a minden napi s helyesen fölfogott tapasztalat-adta gyakorlattal (praxissal) öszhangzásban tudjuk tartani, és sem a könyvekből olvasottak (azokat megemléstzeni nem tudva) nem széditnek bennünket a gyakorlatban ki nem vihető szélsőségekre, sem a gyakorlat mezején fölmerülő tények, vagy néha egy kis gondolni tenni restelés nem gögösitnek a könyvek és könyvirók alánézésére.

* Tanóljuk el e szót magyaroszági testvéreinktől, mert biz a jobb mint: veres szőlő.

A szesz erjedéséről, mely által szeszés italaink: bor, ser, pálinka sat. előállanak, minden vegytani sőt csaknem minden természettani kézikönyvekben, valamint a borászatról írt jobbacskák munkák bár melyikében is lehet olvasni többet vagy kevesebbet; nem mulaszhatom el mindaztál a most élő nagy vegyészek egyike Dr. Liebig ide is tartozó munkáját: „*Organische Chemie in ihrer Anwendung auf Agricultur*“ sat. különösen ajánlani tisztelt ügyrokonim becses figyelmébe. Hanem mivel a szesz erjedésről tudományos alapossággal szólni néhány sorban csaknem lehetetlen, a bővebb tudományos fejtegetés pedig e gyakorlati irányu iratocskába be nem illeszhető; kénytelen vagyok most csak felületesen s csak az elemiesebbre szoritkozva érinteni e fontos tárgyat, és ehez képest, adni elő: mint foly le a mustban a szesz erjedés.

Bizonyos előre megmondható körülmények között a keményítő cukorra, a vas vasrozsdává, a szeszszel vegyített viz ecetté válik; de a cukorral jól keményíteni, a vasrozsdából magából szeget vagy kulcsót csinálni nem lehet, az ecetből pedig, bár mennyit innék is abból valaki, nem fogna megitasodni. Az az: keményítőcukor, vasrozsa, és pálinkaecet egészen más sajátságokkal bírnak, mint a keményítő, vas, és pálinka vagy a tiszta szesz. — Az élet nélküli testekben előálló ily változásokat, melyek által az illető testek fajsulya, íze, színe, hatása, szaga sat. oly változáson mennek át, hogy az előállott új test egészen más sajátságokkal bír, mint birt az melyből előállott, chemiai átváltozás-nak vagy vegyészeti műfolyam-nak nevezzük, és ilyeket száz sőt ezereknél lehet látnunk, ha figyelemmel tekintünk szét földünkön. —

Míg a növények s állatokban élet van, az úgy nevezett életerő titokteljes hatása által némileg szétbontólag is, de főként építőleg alkotólag működik a vegyészeti műfolyam. Így bontja szét előbb némileg, s aztán vál-

toztatja át az életerő hatása például az állati gyomorba tett tápanyagot vérré, körömmé, hussá, zsírrá, szörré sat. így változik át (kedvező körülmények közt) a szőlőszemben előállott savanyu nedv, naponként mind nagyobb mértékben szőlő-cukros édessé, az az: szőlőnk (mint mondani szoktuk) érik. sat. — De mihelyt az éltemüves testből kihál az élet, megváltoztatja eddigi szereplését a vegyészeti műfolyam, és most már nem minden alakítás nélkül ugyan, de nagyából még is szétbontólag hat, alkotó részeire oszlatandó azt, mit egyik életerő mint építőmester parancsnoksága alatt épített, hogy a romokból későbbben, más előtünendő életerő intézkedései szerint újlag építsen. És épen ezen szétbontó vegyészeti műfolyam az, melyet most erjedés vagy forrás, akár pezsgés, majd rothadás, elmállás, revesedés sat. nevek alatt szünetleni működésben látunk földünkön.

Az erjedésnek vagy forrásnak, most ahoz képest, hogy minő új sajátságú testet állít elő, majd ahoz képest, hogy mely testben foly le, több nemei és nevei vannak, mint például: zsirerjedés, eceterjedés, rothadás, szeszerjedés vagy borerjedés, sat.

A cukrot tartalmazó, s szeszerjedésre képes többféle folyadékok két csoportra oszthatók. Az egyik csoportbeliek csak erjanyag beléjük vegyítése után mennek jól át a szeszerjedésen, ilyen a többek köz' : a ser; a másik csoportbeliek magokban tartalmazzák nemcsak a szükséges cukrot, de az erjanyagot is, ilyen többek közöt' : a must. Mivel pedig mi itt a szeszerjedésről csak úgy fogunk szólni, a mint ez a mustban lefoly, talán eléggé okadatolva élünk s élendünk e cikkben, szeszforrás helyett mustforrás nevezettel.

Valamint más források (erjedések) úgy a musté is bizonyos kedvező körülményektől függ, és nem kedvező körülmények közt, ha például a must meg van fagyva, vagy csak felette hideg is, nem indulhat meg a forrás. E szükséges kedvező körülmények:

a) A légkörnyi közönséges légnak szabad járulhatása az erjedendő folyadékhoz.

b) Elégséges víz jelenléte.

c) A melegség illő, sem igen nagy, sem igen kis foka.

d) Erjanyag jelenléte.

e) Az erjedés zavartalan folyhatása.

A mi mustunkra nézve, kivéve azon ritka esetet, midőn fagyott, vagy legkevesebbé sem érett szőlőt szedünk, ha némi módosítással is néha, megvannak az épen említett kedvező körülmények szüretkor, ha mi azokat tudatlanság-, vagy gondatlanságból nem zavarjuk, nem akadályozzuk; mustunk tehát rendszerint neki indul az erjedésnek, mely így történik:

A kisebb nagyobb mértékben minden mustban jelen levő légeny (azot) tartalmu csirnye (siker, Kleber), a közönséges légből, vele érintkezés által élenyt (oxygen) vesz fel, s ez által erjanyagi tevékenysége megindulván, zavarossá kezdi tenni a mustat. Ezen kívülről jött kis kezdeményre, a lég minden további hatása nélkül is, a mustban lévő többi csirnye is élenyülésnek indul a mustban lévő cukor rovására, s így szaporodik az erjanyag, mely által a mustban lévő cukor (ez alkalommal benne kötve volt meleg is szabadulván el) fölkezd bomlani, maga pedig a must még inkább megzavarodik, egész terjedelmében mozgásba jő, melegmérséklete nevededik, a már alakulni kezdett seprő fenékre kezd szállani, s a must némely más alkotó részei is átváltozásnak indulnak. Most már a szétbomlott cukor egy része mint szesz észrevehető az erjedő folyadékban, mely édességét mind inkább veszten, csipős ízű kezd lenni, s hovátovább mind inkább nyer kedvderítő s részegítő sajátságot. Az előállott, s naponkénti fölbomlása által a cukornak mind inkább szaporodó szesz, a borban marad nagyobbára és adja ennek részegítő szeszese erejét; a fölbomlott cukor más alkotó része pedig mint szénsav (Kohlensäure), apró ho-

lyagocskákban, sístergő zajgással (magával vive a kifejlett szeszből is keveset) a folyadék színére emelkedik, s onnan eloszlik, de marad belőle a már borrá lett folyadékban is, melynek kellemesen savanykás csípős ízt kölcsönöz. A bor savanyu íze azonban nemcsak a szénsavtól van, hanem más a mustban már ott volt többféle savaktól is, de melyek musterjedés előtt mintegy el voltak takarva a must cukros édessége által, még pedig minél édesebb cukrosabb volt a must, annál inkább. Az így beállott, s hol több hol kevesebb ideig folyó erjedés végre szünni kezd s az előállított és némileg már kész bor tisztulni vékonyulni kezd.

Az eddig említett erjedést előerjedésnek szokás nevezni, de a bor ezen túl is erjed lassanként, s ezt utóerjedésnek, későbbi folyamában pedig, mely által a talán még maradott cukor is fölbomladox apránként, csendes erjedésnek nevezik. A mustban az eddig említetteken kívül még más alkotó részek is vannak, mint például: alma-, bor vagy borkő-, citrom-, vilsav (Phosphorsäure), s még más savak; van benne festő anyag, több keveseb mész, kivonat (Extract), hamany, borolaj, fehérnye, csereny vagy cserdék, sat. szőlőfajta, termőföld, éghajlat, időjárás stb.hez képest különböző mérték-, és vegyületben. Ez említett alkotó részek közül a savak és csereny egy része, a bor savanyú söt néha vad ízében tűnik elő észrevehetőleg a csendes erjedés ideje alatt; a borkősav és hamany egy részének egyesüléséből elő kezd állani a hordó bel-oldalára apránként lerakodó s festő anyaggal is vegyes borkő; a talán még maradott fehérnye és csirnye, cserenynyel s élenynyel vegyülve, nagyobb vagy kisebb mértékben fenékre száll a seprő közé; a szőlő héjából kiváló festő anyag megadja a bor színét; a borkősav más része és a borban levő szesz egybemunkálásából előtűnik a bor kedves illatja és zamata, és itt már a borolaj is elő van állva nagyon hihetőleg a szőlő magvából.

Ennyiben tudám előadni rövidben, a bor mustból

előállításának (nem kételkedem bevallani) mélyen épen nem ható vegyészeti értelmezését; de ha itten felületesek válnánk kénytelenségből, igyekezzünk ezt, kitűzött célunkhoz képest, a gyakorlatiassághoz közeledéssel potolni, és e szempontból fejtegetni bővebecskén a mustnak borrá átváltozását.

A természet, mint mindennap tapasztalhatjuk, s mint ezt már mi is említettünk, rendszerint lassudon haladó, csendes, de folytonos munkálódás által hat, alkot, az alkotottat szétbontja, s a romokból ismét épít. Ezt látjuk a bor előállításánál is. A bor nem valami bevégezett, hanem csak átmenti állapotja a volt édes mustnak, és ezt mint főalapját a borkezelésnek, ugyan csak jól megjegyezzük, s mindig szem előtt tartjuk. A mustban előállani szokott szeszerjedés megkezdődése, sajátlag csak első lépés arra, hogy a must apránként és rendre, végső elemeire fölbomoljan. S valósággal, ha akadályok nem léteznek, és az illető körülmények rendre mindig kedvezők, a mustat az ő csendes fölbomlása útján nyomról nyomra lehet kísérnünk egész végfelbomlásáig. E folytonos átváltozás bomladozás vonalán ízlelhetjük a mustot erjedése kezdete után nem sokára: mint pezsgő bort, mely kedves a szájnak s vidító sőt ittasító erővel is bír már; tovább haladtában élvezhetjük azt: mint kész bort, mely nemcsak vidit és hevit, de bővebb szesztartalma által hamarább is részegít, és ez állapotjában tiszta s szép átlátszó is; még tovább menve veszteni kezdi tiszta átlátszóságát, szűrő savanyu ecetes ízt kezd váltani, apránként egészen borecetté válik, és most ismét átlátszó tiszta, de a szesz már most egészen eltűnván belőle, nemcsak hogy nem vidit nem részegít és nem hevit, sőt ellenkezőleg hűvesítő sajátságot váltott; mégis odább haladva, a savanyu ecetes íz gyengülni kezd s végre egészen oda lesz, és ezen túl a volt édes must megérkezik nem sokára végföloszlásához, egy részének elrepülése s légközé vegyülése után úgy állván előttünk, mint kedvetlen ízű

vegyes piszkos víz, fenékre szállott vegyes üledékével, mely víz és üledék egészen élvezhetlen, s csak növények öntözésére (locsolására) és trágyául használható.

Már, míg a must e változásokon áthalad, három mulékony alakjában kedvelték meg azt az emberek hasznukra fordítani; ezek egyike: a pelső bor, másika: a közönséges bor, harmadika: a borecet. Mi most maradjunk csak a közönséges bor mellett, s a fenirtakra építve állapítsuk meg a pincegazda vagy borász teendőjét, mely rövidre vonva e két pontban adható:

1-ör. Mindjárt magával a leszedett szőlővel s azután ennek kinyomott levével, törkölyével, (maláta, vagy trébely is), csutkájával (kocsány) úgy bánni, és a must erjedését úgy kormányozni, hogy a must, fölbomlása vagy átváltozása ideje alatt egyszer előfordulandó, s gyakorlati ügyességgel jól választandó időpontban úgy mutatkozzék szemnek szájnak órrnak, mint lehető legszebb, legkedvesebben ízlő, s illatozó ital, az az: derék bor.

2-or. Az átváltozás útján e pontra érkezett mustot, az az: a bort, az átváltozás-, fölbomlásbani tovább haladástól, célszerű eszközök szerek és eljárás által óvni, s a lehetőségig megakadályozni, és ezen (hogy úgy mondjuk megakasztott) állapotban, változatlanúl vagy legalább a lehető legkisebb változással megtartani, mentől több időn át.

És ezek írója is, az épen említett kettős célra vezető utakat, módokat fogja csekély erejéhez képest előadni az itt következőkben úgy, mint olvasgatás s másoktól hallás után, több éveken át tett saját tapasztalatai s kísérletei szerint legcélszerűbbeknek találta azokat; fennhagyva s elismerve minden esetre, hogy egy ember csak egy ember, s több szem többet láthat.

De mielőtt az épen kitűzött cél felé indulnánk, tekintsük át a must erjedést gyakorlati szempontjából; mert ez által oly tapasztalatakból meritett adatok birtokába jutunk, melyeket épen a gyakorlati borásznak nem szabad

nem tudnia, ha nem akar borai körül örökös setétben s bizonytalanságban tapogatodzani, s melyek megannyi támpontúl s alapúl szolgáló borászati eljárásunkban. Lássuk tehát ezeket mint borászati szabályokat, pontonként, itt következőleg:

1-ör. Az ujonc pincegazdák kedvéért álljon itt legelől egy óvakodásra intő adat. A must erjedésekor fejlődni szokott s már említett szén-sav, a maga valódi lényegében az, a mi savanyu vizeink kedves csipős és savanykás ízét okozza, és mely, kivált a befedve volt mélyebb kutakba leszállást oly veszélyessé teszi, mert egyebek közt azon sajátsággal is bír, hogy nemcsak a lángot, de az állati életet is kioltja. Midőn pincéinkben sok must erjed, kivált ha ez csekélyebb cukortartalmu, a kevés idő alatt nagy mennyiségben fejlődött szén-sav annyira eltölti pincénket, hogy a bemenetel életveszélylyel járna. A must erjedésekor tehát csak égő gyertyával kezünkben menjünk a pincébe, s ha a gyertya lángja kialvó félben lenni látszik, vagy épen kialszik, lélekzésünket visszartartva azonnal kisiessünk a pincéből, mert veszély környezi életünket. Egyébiránt az ily veszély ritkán szokott három vagy négy napnál tovább tartani, mert föld és lég hamar magukba veszik a szén-savat, kivált ha szellőztetni lehet a pincét, mivége már előre ki kellendett nyitnunk pincénk szelelő ablakocskáit. Ez itt említett szén-sav, légalakban, még pedig a közönséges légével egyező színűben van jelen pincéinkben, szemünkkel tehát ezt nem különböztethetjük meg. Mivel pedig ezen szén-savaslég nehezebb a közönséges légnél, ez okból előállása után mintegy lefoly az a pince fenekére, ott gyűl meg és úgy nevedik fölfelé apránként, a vizárhoz hasonlólag. Eshető tehát, hogy pincénkbe bemenve, talán már övig járunk a szén-savaslégben, de épen ezért ha föl vagyunk egyenesedve semmi baj, ha pedig lehajlanánk a földre, akkor veszély érhetne. Legyen figyelemmel must erjedésekor ere is, a pincébe bemenő egyén.

2-or Említve volt fenn, miszerint az erjedendő musthoz szabadon kell járulhatnia a közönséges légnak; állítók azt is, hogy ha egyszer megindult a must erjedése, többé nem szükséges a léggeli érintkezés; — már kérdés: vajjon nincs-e némi ellenkezés e két állítás között? világítsuk föl ezt. Ki azért, mert többé nem szükséges a lég hozzájárulhatása erjedő mustjához, ezt teljesen és keményen elzárná a légtől, igen sokat következtetne a fenírtakból. Hogy erjedő mustunkhoz jusson a lég folytonosan, erre nincs szükség; de van arra, hogy az erjedő mustból fejlődő szénsav távozhassek, különben ez igen meggyülne a bezárt edényben, és az edény tartalma fölszínére, s az edény beloldalaira oly nagy nyomással hatna, hogy vagy az erjedést akadályozná a szénsav szabadulhatása idejéig, *) ha elég erős volna az edény, vagy pedig ha ez ki nem állhatná a nyomást, szétrepedne, s kitörne belőle az erjedő must.

3-or A csendesebb de hosszabb erjedés nem melegíti föl annyira az erjedő mustot, és szeszesebb bort ad, mint a zajosabb, de hamarabb lepergő erjedés, mely utobbi a csekélyebb cukor-tartalmu mustokkal szokott történni. Csalódnak hát, kik mondani szokták szüret után: „ugyan dolgoznak a borok, messze kihallatszik a pincéből, jó borunk lesz“, s hogy ennek épen ellenkezője igaz, legtisztábban az asszuborból látjuk, mely csendesen, de sok időn át szokott erjedni, és így áll elő a világhírű tokaji is.

4-er Nagyobb melegben erélyesebben s gyorsabban foly az erjedés, melyet a kisebb meleg csendesít, de aztán hosszabbít. Im egyik oka, miért jobb a hűves pince gyengébb boraink erjedésére nézve is.

5-ör Ugyanazon meleg-mérsékletű pincében, a cullor-szegényebb mustokról értve ezt, nagyobb hordó tartalma zajosabban s erélyesebben erjed, de aztán aránylag kevesebb szeszt tartalmaz, mint a kisebb edényben erjedett ugyanefféle must bora. Fenn már

*) Ez esetben van a kemény üveg palackba zárt pezsgőbor.

volt említve, hogy a must melegsége néhány foknyit szokott emelkedni előerjedés ideje alatt. Minthogy pedig a nagyobb hordó aránylag kisebb területben érinkezik a pince hűvesebb légével, mint a kisebb hordó; világos, hogy amannak melege nem hűttetvén annyira, magasabb fokon marad. Míg például egy 80 akós hordó tartalma nyolcszor nagyobb, mint egy 10 akósé, ez utóbbinak kül-területe, föltéve hogy a két hordó alakja matematikai értelemben hasonló, csak négyszer kisebb, mint ama 80 akósé, ez tehát kétszer kevesebbé hűttetik a pince lége által. De

6-or A csendes erjedés általi fejlődésére, érésére nézve a bornak, megfordítva áll a dolog; azaz: a nagy edényben később, a kisebbben hamarabb érik a bor, mert ezen csendesen erjedésnél nagyon csekély mértékben fordul elő a hordó tartalma melegségének magasabb fokra emelkedése. A hegyaljaiak tehát helyesen tartják kivált eladásra szánt és gyorsabban érlelendő asszúborákat apró hordócskákban, s az 5-ik szabály ellen sem hibáznak, mert

7-er Minél cukordusabb a must, annál csendesebben s több idő alatt erjed, és a meleget is kevesebbenként fejt ki; a kevés cukortartalmu pedig hamar lefutva pályáját nagy zajjal, s nagy hévvel de kevés sikerrel, mint a szájhős, és e kis idő alatt szén-savat is oly nagy mennyiségűt állit elő, hogy azt lég és föld nem győzik (oly hamar) magokba venni, s így a pincében néhány napon-át vizárként áll a közönséges légnél nehezebb, tehát alantosabb helyekre leszállott légalaku szén-sav, mely minél több, annál magasabbra emelkedik a pince feneke fölött, úgy hogy néha ember-magosságnyt is meghalad, és épen ilyenkor van a fenn már említett veszély a pincében. E gyors erjedésnek egyik oka lehet az, hogy a kevés cukrú mustban bőven találtató csirnye mintegy uralg a cukorszegénységen; midőn ellenben a dús cukortartalom bajosabban s rendre enged a csir-

nyének. Tudva van pedig, miszerint a szőlő édesülése előhaladtával, a mint szaporodik a cukor, úgy apadnak a savak és a csirnye, vagy ha talán nem apad is az utóbbi, a cukor minden esetre szaporodik, de nem a csirnye, s így most ez kerül a cukor felsőbbbsége alá, azaz: minden cukor nem bontathatik fel kevés idő alatt, tehát a bor szesz és édes egyszersmind, mint ezt aszúborainkban tapasztaljuk. A főzött, s néha ürmösnek nevezett borok édességének nem ez az oka. Ezekben a tüznéli fölforralás által, a mustnak erjedése hátráltatva van, tehát kis mértékben erjedhetvén, csekély szesztartalom mellett édesek, mert

8-szor. A melegség fokozata apasztásán kivül is vannak több eljárások és anyagok, melyek a must erjedését vagy egészen elakasztják, vagy legalább késleltetik és gyengítik, ilyen a többek közt a must tüznéli fölforralása, minek hatását neveljük, ha a fölvetődő tájtéket leszedjük. Ily hatású eljárás a must lenyálkázása is, mely által a must erjanyagát kevesítjük. A kéneccsav is akadályozza a must erjedését, s egyikért épen ezért van szokásban a bor kénezése. Ezekről majd alább bővebben lesz szó. Vannak még több anyagok is, melyek az erjedésre akadályozólag hatnak, ilyenek: a mustár mag, salétromsav stb. de ezeket mellözzük, mint borászati körünkbe nem tartozókat.

9-er. Fennebb az erjedésnek kedvező körülmények közé volt sorozva, hogy a meleg-mérséklet sem igen nagy, sem igen kicsiny ne legyen; a jó pince kellekeiről szólva pedig, a meleg-mérsékletet $+ 9^{\circ}$ R. és 11° R. között állítottuk meg; — itt van helye fölvilagítani ezt, hogy így ezen adat is foglalhasson helyet a szabályok sorában. Hogy az erre alkalmas folyadék biztosan kezdje s folytassa az eceterjedést, erre a többi kedvező körülmények közt a $+ 20^{\circ}$ R. és 30° R. közti melegmérsékletet tapasztalták célszerűnek, de tett kísérletek nyomán tudva van, hogy $+ 16^{\circ}$ R. melegmérsékletnél már eceterjedésbe mehet a vízzel vegyített szesz; láttuk fennebb azt is, hogy musterjedéskor, ah-

hoz képest, a mint az nagyobb erélyü, nevededik a must melegméréséklete is; tudjuk azt is, hogy kivált nagyobb s cukorszegény mustot tartalmazó edényeknél $+ 10^{\circ}$ R. fokkal is több lehet ez a meleg az illető pince, s tehát az erjedni indult must melegénél; világos tehát, hogy ha borunkat ecetesedés kezdődésének ki nem akarjuk tenni, célszerű lesz, nemcsak $+ 11^{\circ}$ R-on felül nem engedni emelkedni pincénk melegmérésékletét, sőt a gyengébb színboroknál igen jó lesz azt $+ 10^{\circ}$ R. vagy 9° R. fokon tartani, kivált erjedés idejekor. De kész boraink is sokkal jobban s biztosabban állanak az ily melegmérésékletü pincében, mit soha se feledjünk; mert a melegség nagyobbodása, mind inkább készíti a bort a szétoszlásnak megkezdett útján tovább haladni, tehát bor alakját levetkezni mintegy.

Hanem kérdésbe lehet itt tenni: vajjon a pince melegméréséklete alsó határául kijelölt $+ 9^{\circ}$ R. hól alapszik? A Kösziklába vagy hegybe vágottakon kivüli más pincékben nagyon ritkán látja az ember nyári időben, $+ 9^{\circ}$ R-n alól állani a hévmérő k é n e s ö j é t; de továbbá még nem oly régen is azt állították a vegyészek, hogy $+ 8^{\circ}$ R-nél kisebb melegméréséklet akadályozza a szeszerjedés előállítását; — tehát én is ez adatokra alapítottam volt kis pincegadaságomat, s így tulajdon tapasztalatim nyomán $+ 8^{\circ}$ R. vagy kisebb melegü pince hatásáról nem szólhattam e sorokban, de mások tapasztalatai után sem, a mennyiben mostanig sincs tudtomra, hogy valaki ezt megkísérlette volna, s így semmi okom, sem szabadságom nem vala másokat oda utasítani, hogy a régibb tapasztalatok adta zsinórmértéktől elálljanak. Hanem ha egy ezt illető nevezetes fölfedezés hamarább esett volna értésemre, s el nem késem vala szándéklott kísérleteimmal; nagy hihetőséggel az említett $+ 9^{\circ}$ R. foknál kisebb számot emlithetnék, de a mi több kísérletek tétele előtt nem vala szabad. Értem a bajorországi sererjesztést, az úgynevezett a l e r j e d é s (Untergährung) által, minek eredménye a régebben divatozott s úgynevezett f e l e r j e d é s (Obergährung) által elő-

állítottnál sokkal erősebb vagy szeszesebb, kedvesebb, italu, s közel sem [óly könnyen romló ó ser (?) vagy á s z o k s e r (?) (Lagerbier).

A sert ugyanis a régibb tapasztalatokhoz képest $+10^{\circ}$ R-től $+16^{\circ}$ R. fokig emelkedő, sőt néha nagyobbacska melegben is erjesztették, és az ilyenkor előállott felerjedés három vagy négy nap alatt gyorsan le is pergett, eredményezvén a régóta ismert közönséges sert. Hanem most a miértünkre eszébe ötlött valakinek, dacára a sok éves tapasztalatoknak s a könyvekben irttaknak, megkísérteni: vajjon mi lenne az eredmény, ha az említettnél kisebb melegben erjedne a ser? A kísérletet fényes siker koszoruzta, mert először bebizonyult: hogy $+8^{\circ}$ R. melegnél kisebbben is jól lefolyhat a szeszerjedés a serben; kitűnt másodsor: hogy ezen $+6^{\circ}$ R-től $+8^{\circ}$ R-ig, mások szerint (mert ezeket csak könyvekből tudom) $+4^{\circ}$ R-től 8° R-ig, ismét mások szerint 0° R-nél valamivel fennebbtől $+7^{\circ}$ R-ig emelkedő melegben lefolyt a lerjedés eltartott ugyan vagy hat, sőt nyolc hétig is, de aztán hasonlíthatlanul derekabb sert is állított elő, mely a fenn már említett ó ser (Lagerbier). Ezen kisebb melegben erjesztés, borainkra nézve is fontos eredményt állíthat elő, s csekély véleményem szerint valódi borászati kötelesség lenne a kísérletet megtenni, ha az még meg nincsen téve, miről nekem legalább tudásom nincsen. Jobb mustjainknál, s kivált aszszúborainknál nem lenne szükséges e kísérlet, mert főként asszúboraink elég lassan erjednek, s a fenn már mondott melegben is óly sok időre készülnek el, hogy a szegény bortermelő néha várni is alig győzi. De tudjuk, mily borzasztó rabvallató s három legényes borok állanak elő azokból $+10^{\circ}$ sőt néha csak 9° és 8° foku mustokból, melyeket szoktak adni a gyengébb bortermő évek. Ezekre nézve nagyon is szükséges lenne látni: vajjon mi válnék az ily mustból $+2^{\circ}$ R. vagy $+3^{\circ}$ -től $+8^{\circ}$ -igi melegben erjedve? és vajjon a kisebb melegben erjedés nem eredményezne ezeknél is, mint a sernél,

nagyobb szeszességet? Én már alig remélhetem, hogy a kísérlet megtevésére módom lehessen, mert borászati tőképénzem egészen elpusztult; de bátorkodom ez ügyet nagyon tisztelt ügyrokonaim becses figyelmébe ajánlani, mert bizony megérdemli a fáradsalmát.

Itt már helye lenne kimutatni a fennemlitett alerjedés és felerjedés közötti különbséget, mely némely vizsgálók véleménye szerint még e kétféle erjedésben mutatkozó gombácskák (Zucker-Pilze) szaporodása folyamában s alakjában is észrevehető; de már eddig is több ízben téregettünk ki megkezdett utunkból, aztán a felerjedés tulajdonképen nem tartozik a mi körünkhöz, mert a bogyós vagy szemes gyümölcsök, tehát a szőlő leve is alerjedésen szokott átmenni, csak is erre szoritkoztam hát.

Ha a természet tudományában, gazdaság valamely ágában, vagy más hasznos gyakorlati foglalkozásban haladni, s a tökélyhez közeledni kívánunk; mulhatlan kellék erre a többek közt: a fáradhatlan szorgalom, a megszakadás nélküli figyelmezés a mutatkozó jelenetekre, a jól átgondolt s eleintén mégis kicsinyben teendő kísérletek, és mindezekben tántorithatlan, soha nem lankadó erélyes kitartás. Így van ez a borászattal is. Ki tehát az említett modoru borkörüli eljárásra hivattnak érzi magát, ne mulassa el egyéb foglalkozásai közé sorozni azt is, hogy minden szüretkor néhány nagyobbacska, például 4 vagy 6 icés üvegpalackot töltsön meg musttal, s ezeket borospincéjében könnyen hozzáférhető helyre téve tartsa szemmel. Ezeken tapasztalásokat lehet tenni, egy s más borászati kísérleteket hajtani végre, és az előállított borokat aztán apróbb üveg palackokra lefejtve, s évekre eltéve, majd a kóstolások nagyon érdekesek lehetnek eredmény tekintetéből. És épen ezért bár minő nagyban tett kísérleteink eredményéből is, mindig kóstolandó palackborokat tegyünk félre, mindeniket megszámozva. Valamint nagy boros edényeinkről, úgy az apróban vagy nagyban vitt kísérletekről is pontos jegyzőkönyvet vigyünk, és az évenkénti ta-

tapasztalatok egybevetéséből, sok mindennek lehet nyomába jönni, mit aztán nagyobb új kíséret alá véve, néha szép eredmény jutalmazza fáradalmunkat. Az ily üvegpalackokba vett mustok erjedésénél láthatjuk az *a l e r j e d é s* folyamatát is, kivált ha jó mustot, vagy éppen asszút választunk kíséretünkre. Eleintén az egész palackban látszik folyni az erjedés, de csak hamar seprő kezd szállani a fenékre, a folyadék felszine vékonyabb és kevesebbé fehéres színűnek kezd mutatkozni, mely szín le a fenék felé, mint az elmosott vízfesték, mind fehéresebb és vastagabb vagyis kevesbé átlátszó. Az alászállott seprőből látjuk kiindulni a szénsavat tartalmazó hólyagocskákat, melyek néha többen együtt egy kis seprő darabkát sőt szőlőmagot is emelnek föl az erjedő must felszínére, hól a hólyagok szétpattannak, a fölvitt darabka pedig fenékre száll vissza. És ez így foly heteken át, minél cukordúsabb volt a must, annál tovább, de mind kisebb mértékben s apróbb hólyagocskákat fejtve ki. Ez alatt a folyadék vékonyodása s tisztulása is foly, de felülről lefelé sok időn át még mind elmosódott színűnek mutatkozik a bor, míg végre a felszinen is oly színű s vékonyságu, mint mindjárt a seprő fölött, erjedése pedig többé szemmel nem látható. És már ez az időpont egyik jele, borunk lefejtésének, mely a gyenge boroknál szüret után néhány hét múlva, a jó boroknál a must nagyobb cukortartalmához képest mind később, s az asszubernál évek múlva áll elő. Itt azonban meg kell említenem, miszerint az ily tapasztalatokra használandó üvegpalackok felső részének, nem lenyomott félgömb alakúnak, hanem kúp-alakúnak kell lenniök, különben, bárha be nem dugjuk is a palack száját, hamar kirontja oldalát az erjedő must. Hordókban erjedő mustoknál is lehet tapasztalni a fenemlitett szín és vékonyság különbözősét ugyanazon edényben, ha fenn már leirt lopócsövünk segítségével a hordó tartalma felső, közép és alsó részéből egy egy pohárnyit kiveszünk. Az édesesebb s kivált asszumustoknál kitünőbb e különbség, s minél nagyobb a hordó,

annál távolabb van egymástól a kivett három pohár bor nemcsak szín- és vékonyságra, de izre nézve is. — Az ily üvegpalackokban kezelt boroknál tapasztalhatjuk szemmel láthatólag azt is, mily sok idő kell arra, hogy a szállani indult bor seprője mind lejusson a fenékre; valamint azt is, mily csekély mozdulat vagy rezgés képes zavarni s késleltetni a seprő leszállását. A ugynevezett törött borok adják üvegpalackra véve, a legszembetűnőbb és legtanuságosabb látványt e tekintetben.

Még egy ide illő. Kísérleteinket néha hordókban tehát nagyban viszük végbe, s célunk annak kipuhatólása, hogy minden egyéb egyező körülmények között, ez vagy amaz egyetlen különbség p. o. ha egyik edény tele, a más félben tartatik erjedés ideje alatt, vagy egyik edény légtől elzárva, másik a lég hozzájutásával erjed stb. mi az eredmény? és mi különbség van a két edénybeli bor között? Ilyenkor a két edénybe mulhatatlanul ugyanazonféle mustot kell töltenünk, és erre közel sem elég az, hogy egy bizonyos foltjáról szőlömnek, s ugyanaz órában szürt musttal töltsen meg e két edényt; hanem a két hordóba töltendő mustot úgy osztom el, hogy egy kis mértékül használandó csebreckét (dézsácskát) mindig bizonyos jegyig töltve tele, ebből az 1-ső, 4-ik, 5-ik, 8-ik, 9-ik, 12-ik, 13-dik, sat. mérés jussan az egyik hordóba, a 2-ik, 3-dik 6-ik, 7-ik, 10-ik, 11-ik, és 14-ik sat. mérés a másik hordóba, és egyik hordóba annyi számú mértékkel menjen mint a másikba. Így aztán remélhetem, hogy a két edényben egyféle must lesz. Ha ellenben előbb egyik edényemet tölteném meg egészen, utána a másikat, ekkor ez utóbbiba a must alsóbb s vastagabb része jutna, s már ez különbséget tenne a két hordó bora között, és nem tűnhetnék ki, tisztán a kísérlet által keresett különbség csak az én tudásom szerint is. Az sem lenne jó kétfelé osztás módja, ha az egyik hordóba az 1-ső, 3-ik, 5-ik, 7-ik, 9-ik, 11-ik sat. mérés, a másikba pedig a 2-ik, 4-ik, 6-uk, 8-ik, 10-ik, és 12-ik sat. mérés jutna. Majd alább a második részben,

ha hely jut erre, számokkal is be lesz ez bizonyítva. — Ily kísérleteknél továbbá a két hordó egymás mellett ugyanazon körülmények között álljon, és nemcsak egyenlő nagyságu legyen, de hasonló alaku is, sőt a lehetőségig dongája és feneke is egyenlő vastag legyen a két edénynek. Csak, ha ily apróra veszem a dolgot, remélhetem, hogy kísérletem eredménye birand némi hitelességgel és nyomatékkal, ide téve még azt is, hogy a kísérletek általam és mások által több ízben ismételtessenek.

Végre a szürethez készülést illetőleg, az ide tartozók jórészt elvannak már mondva az eddigiek közt, aztán csaknem minden bortermelő vidéken van egy-két pár gondos pincegazda, ki munkás példája által a feledékenyebb gazdát is mozgásba hozza, s kimutatja: mikor? mit kell tenni? hogy késő ne legyen; hanem egy pár idetartozó eljárást emlékezetbe hozni még egyszer, talán még sem lesz egészen fölösleges. Ha a pincegazdának új edényekre, s ezek közt talán épen hordókra van szüksége, ez utobbiakat főként, mulhatlanul beszerezze Augustus hó folytába, hogy így elég idő legyen a cserenynek fennemlitett víz általi kiszíttására, mert ezen heteket kívánó eljárást, bár mit beszéljen s ígérjen is, semmi némü kádár vagy pintér sem tudja egészen kipotólni sosvizes sat. kezeléseivel. — A hordó aknájának az aknanyakhoz szabandó tágitása, valamint a csaplyuk furása s parafával bedugása is, mulhatatlanul a még üres és meg sem forázatt hordókon végzendő, valamint a furuforgács kitakarítása is a hordóból; hordó forrázaskor pedig el ne feledjük megvizsgálni szemesen: elég jól zár-e a csaplyuk parafa-dugasza? és ha talán hibát találunk, most kell azt helyrehozni. El volt ugyan mondva, de megemlítem itt is, hogy szüret folyása alatt az aknanyak nincs betéve, s tehát a must hordóba töltése a 2 hüvelyk átmérőjü aknán át történik, e nagyított aknához illő liun át nagyon kényelmesen, s nagy könnyebbségére a pincegazdának. Ennyiben készen volnánk az előkészületekkel, menjünk már szüretre.

V.

SZÜRETELÉS, FÉLÉZÉS (VÁLOGATÁS), LENYÁLKÁZÁS,
LESZEMZÉS (LEBOGYOZÁS), SAJTOLÁS, BORVEGYÍTÉS.

A derék bort adandó jó szüret tavaszi első jele, ha a borág elég hamar megindul, s Sz. György napján (ápril 24.) már egy hüvelyknyi átmérőjű szőlőlevélkéket lehet találni, és ezentuli hideg nem késlelteti a fejlődést. Jóra mutat továbbá, ha csendes száraz időben s csaknem egyszerre virágzik minden szőlőtő. Átalában a szőlő kevés esőt, s több derült, és nem annyira ilt meg ott előforduló forró, mint folytonos száraz és meleg napokat szeret. — A szőlő érésére nézve legszebb reménnyel biztathatjuk magunkat honunkban, ha Anna napkor (július 26-án) lágy bogyókat találhatunk, Klára napkor (aug. 12-én) pedig megehető lágy szemü fürtöket tehetünk kedves vendégeink elébe. Így van ez a legjobb borévekben jobb bortermő vidékeinken; de mikor csak augusztus vége felé kezd édesedni szőlőnk, már késett; ha mindazáltal szeptemberbe nem egészen savanyun megy át, még lehet reményünk jócska szürethez. Hanem ha szeptemberből is savanyun lépik át szőlők octoberbe, akkor vége az áldásnak, s csak löre lesz a szorgalom jutalma.

Minél érettebb szőlőt szüretelünk, annál jobb bort remélhetünk, a gondos bortermesztő tehát gyakran vizsgálja szőlőjét szüret felé is, hogy láthassa: mi lesz eredménye gondos és fáradalmas munkálódásának? ehez képest lévén intézendő minden előkészületeit. A szőlő érettsége jelei a következők:

1) Külső jelek:

a) A borág barna színű, azaz: meg van érve, s róla a levelek könnyen leválnak, sárgulni, sőt vereselni és száradni indulván már.

b) A szőlőfürt kocsánya barna, s nagyobb érettség fokánál száraz, törékeny, és könnyen leváló.

c) Héja átlátszó a bogyóknak, melyek a köcsányról könnyen leválnak, minél érettebbek annál könnyebben. A kék fürtök bogyói, a letörlött hamv alatt setét szederjes színűek.

2. A bogyóbani jelek:

a) A bogyó héja gyenge nyomásra is könnyen kireped, s a nedv (kivált némely szőlőfajtáknál) bőv, édes, és ragadós.

b) A szőlő-magvak barnák, kemények, s róluk a bogyó húsos része könnyen leválik.

Ezeket tudva, úgy tetszenék első tekintetre, hogy könnyű lesz felelnünk e nagyon fontos kérdésre: mikor szüreteljünk? ha azt mondjuk röviden: akkor, midőn szőlőnk jól meg van érve; de a gyakorlatban nem oly könnyű e kérdésre a felelet, vagy legalább annyi bizonyos, miszerint a feltett kérdést illetőleg nagyon is sokféle ágazók a vélemények honunkban, hol september vég napjaitól egész november közepe- vagy néha végefeléig is minden nap részesülhetünk a szüretelés vigalmaiban. E sokféle ágazó véleményeket egyesíteni, vagy legalább kevesebbre vonni össze, kétségen kívül a borászat érdekében volna, kísértsük meg hát azt.

Europa jó bort termő országai egyike bizonyosan édes honunk, hogy itt mégis a nem kevés jó között oly sok silány bort lehet találni, ennek egyik oka tagadhatatlanul az igen korai szüretelés. Több bortermő helyeken a helyiség saját körülményeivel igyekeznek menteni e hibát, de az ily kedvezőtlen körülményeket, a hol csakugyan léteznének, egy kis jó akarat s erőfeszítés által alig ha le nem lehetne győzni, miután erre a felsőbbség is bizonyosan nyujtana segédkezeket. Másutt a égalj zordonságával, a rút őszi idők, hó, sat. hamar előállásával szokás mentegetődzenni; mire bátorkodom felelni: hogy ily helyeken sokkal eszélyesebb lenne nem kinozni ma-

gunkat a borág nyomorgatásával, hanem természeteni annak helyén, bizonyosan legalább is fele pénz-kiadás és munka megtakarításával, más oda illőbb gyümölcsöt, mert hiszen tudjuk, hogy például az alma, vagy cseresznye igen szépen diszlik oly helyeken is, hol a szőlő csak nyomorog, és ha már csakugyan mindenként bort akarunk természeteni az ily helyeken is, igyekezzünk ezt almából nyerni, mert e bizonyosan jobb lesz, mint a szőlőnek nevezett egresből készült löre. De hát még pálinkát mily pompást ad a megy, meg a cseresznye, sat. az egész világ rossz bora sem ér fel aval; e mellett könnyü azt eltartani, és mindig szép pénzé tehető, kivált ha pár évig tartjuk. — Még a mely helyeken a ritkaságok közé tartozik a korai fagy és hó, ott is szokásban van állitni, hogy a következő rüt őszi időt előzni kívánva, szüretelnek oly hamar. De hát vajjon azért, mert néha a jég elveri sarló alá már kész gabnákat, érése előtt taroljuk-e ezt le? Az ily néha előforduló károsodásoknak mindig ki van téve a mezőgazda, és épen ezek ellenszeréül vannak felállitva a többféle biztosító intézetek. Ki az ily történetesen s ritkán előforduló károsodásnak ki nem akarja tenni bárminő vagyonát, tehát terményeit is, és a biztosítéki díjakat is resteli fizetni, legjobban teszi, ha végkép lemond a mezőgazdaságról, mert bizony ha aprilisben kaszálna, buzavirágzaskor aratna, s juliusban szüretelne is, úgy sem kerülhetné ki néha, az idő viszontagságai által okozott károsodást. — Vannak, kik azt mondják, hogy nekik több pénzt hajt a több de gyöngébb, mint a kevesebb de jobb bor, ezért szüretelnek hamar. Az ilyek borbéli jövedelmét vizsgálat alá nem vehetjük, de annyi bizonyos, hogy az ily bortermesztők pincéje az, melyből az eccetes, dohos, nyulós, fölfordult, bűdös, sat. bor soha ki nem fogy, és kérjük az ily pince-gazdáktól: vajjon nem lesz vala-e jövedelmezőbb pár akóval kevesebb, de eltartható bort szűrni, mint mindig veszödni a beteg borokkal? vagy pedig idő nap előtt potom áron vesztegetni el azokat, hogy

pincénkben végkép haszonvehetlenné ne váljanak? Ha mindnyájan ott állanánk, de a mi (örömmel kell nyilvánítanunk) nem így van, hogy mikor az úr isten jó borral akar megáldani, akkor sem volnánk képesek az áldást hasznunkra fordítani, bizony rossz kezekre lenne bízva a mi derék bortermő földünk és éghajlatunk. Hiszen van gyakran sllány bort termő évünk is, midőn jó olcsón mégannyi pincét is meg lehetne tölteni rossz borral; aztán rossz borból jót még soha senki sem tudott csinálni, de ha már mindenként gyenge bort akarunk, a jó borból (hogy erre is fakadjunk) könnyű kétszer 48 óra alatt, elég kedvesen izló, több, és gyengébb bort állítani elő, csak hogy aztán az ilyet hamar kell fogyasztani, mert mint minden gyenge bor, úgy ez is, kivált meleg nyárban s nem eléggé hűvös pincében, könnyen romlik. Alább lesz szó arról.

Ez eddigi, s mi nállunk épen nem felesleges sorokban iparkodánk kimutatni, mily káros a korai szüretelés, de mit mondjunk akkor, midőn több tapasztalt jeles s bortermesztő így szól: „ám halaszsa szüretjét, ki jó fehér szinbort vagy aszszút akar csinálni, de én pezsgőt és piros bort szándékszem előállítani, hamarabb kell hát szüretelnem, ha károsodni nem akarok..“ Oh ez egészen más, itt már alkuszunk. Bizonyos, és ezt Champagneban is szem előtt tartják, hogy a pezsgő bort kevesebbé édes mustból, mely előerjedését hamar végzi, jobban lehet előállítani, a piros borra nézve is megmutatta a tapasztalás, hogy a benne nállunk megkivántató sajátságos fanyar íz és sötét piros szín akkor van meg elegendő mértékben, ha zöld kocsányu szőlőből készítjük borunkat. Midőn tehát az időt, melyben legcélszerűbb lesz szüretelnünk, ki akarjuk mutatni, világos, hogy az eddig irottakhoz képest több esetet kell megkülönböztetnünk. Lásuk ezeket:

1-ső eset: midőn pezsgő bort akarunk készíteni. E célra 10^o vagy 11^o-u must legalkalmasabb; ha tehát ennél édesebb must szürhetéséhez lehet reményünk, szemmel kell tartanunk a szőlő érése előhaladását, sőt szőlőkben

legbővebben találtató fajtáink néhány fürtjéből próbamustot is állítunk elő, így mustmérlegünk segélyével könnyű leend megtudnunk: mikor kell leszednünk szőlőnk azon részét, melyből pezsgő bor készítésére alkalmas 10^o vagy 11^o-u mustot akarunk szűrni.

2-ik eset: midőn piros bort csinálunk. Itt már tovább hagyjuk érni szőlőnköt; de figyelemmel kísérjük az érést, és szőlőnköt ottan-ottan megjárjuk, s midőn észreveszszük, hogy a kocsány csak egyetlen helyen is barnulni kezd, azonnal a szürethez lássunk, feltéve hogy nállunk divatozó fanyar ízű bort kívánunk. Ha piros bór készítésére szánt szőlőnk rothadásba indulna, akkor is neki kell fogni azonnal a szüretnek; mert tapasztalásból tudjuk, hogy a rothadt kék szőlőből nyert piros bor nem elég sötét piros színű. Ha a két említett esetre figyelmezzünk, jórészt eltalálhatjuk a szüretelés azon idejét, melyben azon évben lehető legjobb s leg fanyarabb piros bort csinálhatunk, belfogyasztásra.

3-ik eset: ha fehér és aszu-bort akarunk csinálni. Itt van helye a szüretelés el nem sietésének; itt van helye, hogy szőlőnköt, míg csak engedi a remélhető szép őszi idő, érni hagyjuk fáján, mi az úgy nevezett utó-érlelés. Ezen utó-érlelés álitja elő a lágyabb, léduzabb, s hamarabb érő jóféle fajtából, a felesleges vizrész elpárolgása által, az aszút, a keményebb, későbben érő nemes fajták pedig folytatják érésüket, szaporodik bennök a cukor, és fogják adni a derék fehér bort. Így borunk igaz hogy kevesedik, de aztán a mit jó évben így szürendünk, az bor lesz. Midőn az utóérés kedveért fájukon hagyott keményebb féle nemes szőlőfajták bogyói egészen megérve oda jutnak hogy héjok rothadt kinézésű világos barna színűvé lesz, csekély érintésre is kis darabkákra szakadozva könnyen lehámlik az alatta épen áló, de cukordus husos részről, — ez nem félelmet, hanem örömet keltsen a bortermesztőben, mert szőlő fürtjei elérték a n e m e s e r n y e d é s t (Edelfäule), mi által a legjobb s leg tü-

zesebb bor áll elő. Ha pedig idő közben kevés eső találta megcsapni szőlönket, s az rothadni kezd, úgy se ijedjünk meg, ha szőlönket érett korában érte az eső; mert így is jó borunk lesz bizonyosan, csak hogy fetette sok ne legyen az eső, és kövesse azt kevés szép száraz idő. Még ha egy kis penészt kapnak imit-amott teljesen érett fürtjeink, akkor sincs miért csüggednünk, hanem azért az ilyen fürtöket mégis külön választjuk, mint alább erről bővebben szólándunk. De hát vajjon azon fennebbi sor: mi g csak engedi a remélhető szép őszi idő, mit tesz? meddig halaszthatjuk szüretelésünket? — Hirtelen beálló sanyaru őszi időre, hóra sat. nem kell számítnunk, ez Isten dolga, és ha ily eset áll elő, türjük azt férfiasan, mint minden reménytelenül közbe jött más szerencsétlenséget. A tapasztaltabb mezőgazdák előtt minden vidéken tudva van, meddig szokott rendszerint tartani ott a szép őszi idő; ezt kell szem előtt tartanunk, és bizonyosan sokkal több esetben szerencsések leszünk, mert például az, hogy october közepén fagyva s hó alól szedjük szőlönket, a mennyire visszaemlékezhetem (mert ezt illető jegyzeteim is oda lettek) honunkban csupán kétszer történt e században. A sok eső is rothasztotta el talán négy vagy öt ízben szőlönket e század folyta alatt; de mind e mellett is bátorkodom kérdezni: vajjon azért, hogy 57 év alatt hat vagy hét ízben történt szerencsétlenséget kikerüljenek az illetők, helyes eljárás volt-e ötven szüretjüket elsietni?

Hanem az eddig elésoroltak, s főként a közelebbi három pontban irttak, inkább a jó bortermő évekre vonatkoznak; de vajjon mit tegyünk? mikor szüreteljünk kedvezőtlen években? — Itt is igyekezzünk a lehetőségig alkalmazni magunkat a fent írottakhoz, és mikor ez nem lehet, úszni kell, a hogy telik; hanem épen ezért becsüljük meg a jó évek termését, kezeljük azt lehető legcélszerűbben s gondosan, és ez, fogja némileg pótolni a rosszabb években szenvedett kárt. Mikor a szőlő nagyobb

része Octoberbe is savanyun ment át, ilyenkor vége van a jó szüretnek, s ezt ha halasztjuk is, nem sokat használ; ha pedig az a baj is közbejő, hogy savanyu szőlőnk rothadni indul, le vele egymásután, különben teljesen semmit érő penészes gumókká válnak szőlőfürtjeink.

Az éret fürtök utóérlelése nemcsak azért hasznos, mert szaporítja a későbbben érő fajták cukortartalmát, hanem azért is, mivel a vizrészek elpárologása által mintegy összeszpontositottabbá válik a nyerendő must. És épen ezért nem árt, az egészen érett fürtöknek egy kis elfagyás is, mi ellenben az éretlen fürtökre nézve káros, mert a fagy által egyszerre ketté van metszve a növényi élet működése, s a fürtök tovább-érhetése meg van akasztva. A később szüretelésben még az a jó is van, hogy mustunk nem jut oly melegen a pincébe, s tehát nem kezd nagy rohammal erjedni; mi, mint már említve volt, csak javára van az előállandó szinbornak.

Legyen itt megemlítve legalább, miszerint több hires és kelendő bort termő országokban, s ezek közt még a munkás szorgalomról nem felette hires Spanyolyhonban is, a szőlő érettségéhez képest, három négy izben is szokás szedni a fürtöket. Talán nálunk is utánozhatnák ezt azok legalább, kik az utóérlelés által nem örömet veszélyeztetik termésöket, melynek csak egy része lenne e módón kockáztatva. Van már, ki teszi ezt. Magyar országon is.

A Rajna melléke némely vidékein, van a szőlő utóérlelésének egy más módja is szokásban. Ha a fürtök még nem egészen érettek, de esőtől, rút időtől félve, fájukon nem akarják azokat hagyni, leszedik az egész termést, s fedett helyen veszöböl font táblákra rakják, és szellőztetés segélyével siettetett elgözölögtetése által a vizrészeknek, igyekeznek javítani a bogyókat, néha (mint állittatik) a cukor is szaporittatván az ily kezelés által. Ez az ugynevezett *Aufspeicherung der Trauben*. Én magam ezt nem próbáltam, tapasztalat után tehát mitsem mondhatok e módról; de legyen szabad itt

kijelentem, miszerint átgondolva ezen szőlő-javítás módját, és csak egy vagy két ezer akót andandó termésnél megkivántató helyet is képzelve, bajosan tudom hinni, hogy boraink mostani állásu árából, az ilyeu kezelésre fordított költség megfordulna. No hanem megemlítém ezt is, hogy ha talán valakinek kedve lenne reája, észbejuttassam annak megkisértését, de a melyet minden esetre csak próbául s kicsinyben gondolnék végrehajtandónak.

Bátorkodom a szüretelés idejére nézve még egyet tenni ide. Lehet egykét szőlősgazda, ki megfontolva hogy a különösen jó bort termő évek a ritkébbak közé tartoznak, ilyenkori termését, annak kockáztatásával is fáján kívánja hagyni, be tova November végefelé vagy talán Decemberben is. Ez ellen nem lehet semmi szó, sőt meg kell engednünk, hogy a legkitünőbb borokat így lehet előállítani; ám kísértse meg ezt, kinek vagyonossága megbirja az ily kockáztatást, és evvel járó gondos pásztoroltatást; de egész helységeknek, s tehát nagyobbára közepes vagy többször csekély vagyonu szőlősgazdáknak nem bátorkodnám ez eljárást ajánlani, mert az így nyert bornál (mellözve is a kockáztatásbani nagy bizonytalanságot) megkivántatik az is, hogy soká tartsuk azt pincénkben, addig tudniillik, míg az ily nemes ital az ő valódi érettsége fokárra jut, ezt pedig a szegény ember erszénye meg nem birja.

Ha végre elérkezett a szüretelés ideje, tekintettel kell lennünk a nap részeire vagy óráira, s a száraz vagy nedves időre. Esőben vagy utána mindjárt, ne szedjük szőlönket ha jó bort akarunk, különben ennek egy huszad része viz lesz, sőt ha tömött bogyoju fürtünk bőven van, az ezekben egybegyülöngött viz, könnyen egy tizennyolcad sőt egy tizenheted részszel is szaporítja mustunkat. De a csaplárosokat is haragra ingerelnök az átal, hogy bátorkodtunk teendőjükbe vegyülni, s keresetök fontos részétől őket megfosztani. A reggeli nagy harmattal lepett fürtök szedését is kerülnünk kell, mert (tett tapasztalatok szerint) egy huszonötödreszig ez is vizesitné

mustunkat. Tehát a lehetőségig napos vagy legalább száraz időben igyekezzünk szedni szőlőnket. A franciák, rajnaiak stb. így cselekesznek, és csak Champagne-ban fordul elő azon kivételes szüretelés, hogy a pezsgőbornak szánt szőlőt sokan, csak délelőtti 9 óráig és harmattól lepetten szedik.

Szólanunk kell a fürtök leszedése módjáról is. Honunkban több helységek lakói kézzel szakasztják le a szőlőfürtöket, mi nagyon káros eljárás, mert a borág ilyenkor rázódása által sok bogyó hull a földre, minél érettebb, annál több, s ha ezt felszedegetik, időbeli, ha fel nem szedik, termésbeli a veszteség, és pedig nem csekély, kivált a első, mely egy negyedét a napnak jó részt ellopja. A metszőkéseli szedés, balmarkukba fektetve a fürtöt, valamivel célszerűbb, de így sincsen egészen kikerülve a bogyók hullongása, mert sok fürt nagyobb, semhogy markunkban egészen megférne. A Rajna több vidékein kis facsészéket tartanak balkézzel a fürt alá, míg ezt, erre készült erős kis ollocskával lemetszi a jobb kéz. Az olló utánozása minden esetre helyes lenne nálunk is, de nem e kis facsészécskéjé, mert ezt nem lehet mindig beférkeztetni a borágak közé; talán jobb lenne elegendő nagyságú börcsészécske, melyet kis bőr-övedző segélyével a szedő úgy füzne bal tenyerére, mint szokták a ló keféjét a jobb tenyérre, a szedés tehát két kézzel történnék, s ez alatt a dézsácska (csebrecske), melybe a fürtök gyűjtetnek, a szőlőtő mellé a földre lenne helyezve, jó kézügybe. Az asszura nézve jobbnak találtam nélkülözni az övre kötött csuprot (bögrét), miből hajlongás közben néha ki is hull a bogyó, s e helyet az asszu menyinyiségehez illő számu nem rest és jó szemü szedőket küldeni előre kis csebrekkel vagy dézsácskákkal, melyekbe szednek minden egészen vagy egy részében asszu fürtöt a fent irt módon, itt is haszonnal alkalmazva a börcsészécskéket. Az így egybegyűjtött fürtök s bogyók aztán, erre készített s szélükön párkányzott asztalokon féléztetnek

fedél alatti helyen. A bőrből készült s csak is e célra használt és tisztán tartott csészécskék nem okozhatnának több undort, mint a börcsövek, melyeken át csorogtatják a mustot és bort több helyeken. Az ollók és csészécskék igaz hogy pénzbe kerülnének egyszer nagyon sok évre, de hát a sok lehulló bogyó, meg az idő nem pénz-e?

Mielőtt tovább haladnánk, kívánom még egyszer emlékezetbe hozni, hogy minden szüretelő edényeinket, de főként hordóinkat, bár is ha azok már tisztára vannak forrázva és mosva, el ne mulasszuk kiöblíteni tiszta fris vízzel azon pillanatban, midőn azokat használni akarjuk; mert nem egy példa volt már arra, hogy ilyen öblítéskor a tisztának hitt hordóból bogarakat, és más, időközben behullott, vagy csintalan gyermek által bele hajigált tisztátalanságot mosott ki a víz. E gondos tisztaságot természetesen a szedők, s minden szőlőnkkel bánók kezeire is ki fogjuk terjeszteni, melyektől a vizet és szappant nem kell kímélni. Különös figyelmünk legyen a szőlőtaposó lábai (bocsánat) tisztaságára. Szagos lábu egyén (még egyszer bocsánat) sohase legyen szőlőtaposó.

Lássuk most a bogyók és fürtök félézését (kiválagotását).

A különböző fajtájú s érettségű szőlő fürtök és bogyók félézése (kiválagotása) honunkban eddig elé nem igen gyakoroltatott, mert régi szokás szerint, ugy a jó mint a rossz bort, ha potom áron is, csak elfogyasztattuk itthon; de a külföldi borfogyasztokkal, s főként azokkal, kik saját honunkban bort nem termelhetnek, ez nem menyen. Ezek a nemzetek, mint például: Angolok, Oroszok, Lengyelek, Északamerikaiak sat. a méhser s főként a több féle de mindig határozott jellemű és készítésű árpaser élvezete által ahoz vannak szokva, hogy ugyan azon név alatt, mindig ugyan oly izű italt élvezzenek, és talán éppen ezért a bornál is azt kívánják, hogy ugyan azon név alatt nagyon közeljárolag mindig ugyan azon jellemű, izű, erejű sat. italt kapják; hanem aztán az ily borokat, ha azok

magokban is jók, hibátlanak, s hatalmas erejűek, ahozképest mint ithon eladhatjuk, nagy és csaknem mesés áron fizetik. Zsebre rakhatni az ily nagy árat, bizony mi nálunk is ugyancsak elférne, de míg szőlős-tábláink, csekély kivétellel még most, többféle fajtájú borágak vegyületét mutatják föl, s mivel néha éretlen fürtök is vannak az érettebbek közt, nem szabad (ha jó és közeljárólag egyenlő bort akarunk előállítani) nélkülöznünk a félézést, melyet tisztaság s könnyebb érthetőség kedviért jó lesz külön pontokra osztva adni elő:

1-ső s kedvező eset, midőn szőlőnk egészen megvan érve, és azt az idő semmi viszontagsága meg nem rontotta. Ilyenkor a félézés nagyon könnyű, mert a lágyabb féle jó fajták aszúvá vannak válva, a keményebb féle nemes fajták pedig ott csüngenek gyönyörű ép érett fürtökben; nincs hát egyéb tenni való, mint külön szedni a nem aszút, s külön az aszút fürtönként, mint már fenn el vala mondva. Hanem ha táblánként elkülönítve nincsenek a különböző fajták, ezek szedéskori félézésére alig lehet gondolni is, mert husz vagy harminc szedő közt is alig van egy, ki a fajtákat meg tudná különböztetni, és legfennebb is csak ara szoritkozhatunk, hogy szélein vékony lécekkel szegélyezett asztalan, ahoz értő egyén által válogattassuk ki a már leszedett fürtöket fajtánként, és ezeket elkülönítve szűrjük el s kezeljük. —

2-ik már nem ily kedvező eset, midőn egészen megvan ugyan érve szőlőnk, de kevés eső csapván meg azt, rothadásnak indul, sőt imitt amott penészes fürtök is találhatók. — Ezek irója ugyan többszöri, s ezek közt 1833-ban más boros gazdákkal együtt tett tapasztalatai után állithatja, hogy az ily érett korokban megrothadt fürtök, még ha sokacska penészes van is köztük igen jó, s minden penész íz és szag nélküli bort adnak; *) de csekély

* Az ily bor állandósága figyelemmel kísérését részemről csak 15 évig lehet folytatnom, mert többféle eltett probaboraim mind elpusztultak

véleménye szerint, a pontosság, tisztaság s a pince hitele szeplőtlenül fentartása azt parancsolják, miszerint ilyenkor is külön szedjük az aszú bogyót, ha van tetemesecske mennyiségben jó s használható, külön a rothadt és penészes fürtöket, és külön az ép bogyóju fürtöket, s e háromfélét külön külön edényekben is kell kezelnünk és tartanunk. Hanem mikor a rothadás annyira ment, hogy a jó és tiszta aszú valamint az ép bogyójú fürt is csak kevés, ilyenkor ne bajlódjunk a félezéssel, eredménye ugy is csekély leendhetvén, s szűrjük együvé az egész termést, melynek bora így is igen jó lesz, de kevés, alig egy harmada annak, mit várhatunk vala, ha szőlünk meg nem rothad. Így volt Erdélyben, a többek közt, 1833-ban.

3-ik eset, midőn ép ugyan a szőlő, s alkalmasint éret, de maradtak éretlen fürtök is, s csak itt amott található aszú. Ilyenkor csak is arra törekedjünk, hogy jó színbort állítsunk elő, tehát az éretlen fürtöket szedjük, kezeljük, és borukat tartsuk elkülönítve, az érettebb fürtöket ismét külön, ott hagyva rajtuk a kevés aszút, mert borunk így meglehetősen lesz, de ha a kevés aszút külön szednők és kezelnők, abból csekély mennyiségű s nem nagy hasznot adó aszúbor lenne, egész termésünket pedig nagyon is meggyengitnők, különvéve azt, mi annak egy kis lelket ad vala. Általában a mily helyes üzlet ere alkalmas vidéken aszúbort készíteni midőn sok az aszú; épen oly helytelen s elhibázott törekvés aszúborra vágyani, midőn kevés az aszú, mert az ebből haszon közeljáromlag sem egyenliti ki a színbor jóságábaní vesztesét.

4-ik eset, midőn szőlünk még alsóbb fokán maradt az érettségnek, s aszú épen nincs, de az egész termes felénél kevesebb az egres. Még most is megérdemli a munkát, külön félezni s szüretelni az érett, s külön az éretlen fürtöket, mert egész termésünk felénél többecskeből nyerhetünk meglehetősen s el is tartható közönséges asztali bort. — De

5-ör, midőn ama szomorú eset áll elő, hogy az egész

termés felénél kevesebb az érett fűrt, ám hagyjuk fáján szőlönket míg engedi az idő, de a félézésben bizony ilyenkor nem igen van haszon; minél kevesebb pedig az éretteske fűrt, annál több okunk van mellőzni a félézést, csak szűrjük hát együvé a mit adott isten, s vagy borul fogyasszuk azt egymásután, vagy főzzük ki pálinkává, mert nem könnyen fogná tul élni augustust megromlás nélkül. Ha pedig az ily termés talán még rothadásnak is indul, akkor vége minden halogatásnak, s mellözve minden félézést, szűrjük egymásután. Borpálinkát az ily borból is jót lehet nyerni, csak hogy kevesebbet. A borpálinka ipara, a mennyire tudhatom, egészen hiányzik honunkban, s pedig épen ez által lehetséges a gyenge s romlásra hajlandó bort legbiztosabban értékesíteni, mint teszik ezt nagy mértékben a franciák, igen szép jövedelmet vonva abból. Bátorodom e nem kis fontosságú tárgyat újból is ajánlani az illetők figyelmébe, s ugyanezért alább még lesz szó erről.

Ezek azon esetre vannak értve, midőn szőlőink minden tábláiba vegyest vannak ültetve a többféle fajták; de ha ezek egyes táblánként vannak elkülönítve, akkor az érettség fokához képesti szedése a szőlőnek, mivel ugyan azon fajta fűrtjei együtt érnek, csupa játék lenne. Volna pedig e fölött még azon könnyebbség is, hogy a különböző fajták levét nagyon könnyű szerrel mind külön lehetne szűrni, s pedig egyik épen ez által tennők magukat azon állapotba, hogy tetszésünk szerinti ízű jellemű és szeszességű bort állítsunk elő, okszerű vegyítés által.

A négy elsőbb pontra vonatkozólag, még csak azt jegyzem meg általánosan, hogy a fejer szőlőt külön kell szedni és kezelni, s külön a kéket vagy feketét. Így az elsőből fejer bort — az utobbiból pirossat állithatunk elő, mely kétféle bor (szinét illetőleg) egyaránt kelendő, csak jó legyen; de ha öszvevegyitnök e kétféle szőlőt, abból ugynevezett siller (veressellő) bor lenne, az ily borszint pedig nem mindenik borvásárló kedvelli, annyira,

hogy láttam borvásárlót, ki jónak találta a siller bort, de színe miatt még sem vette meg. — Én úgy vettem észre, hogy némely borvásárló a siller bort hajlandóbbnak tarja az ecetesedésre, mint a fehéret vagy pirosat. Ez lehet előítélet is, de miután már létezik, a bortermelő kénytelen tekintettel lenni erre.

Következzék már a csomoszlás. Tapasztolatból tudjuk, hogy a sajtóba épen ment bogyók, nem mind zuzatnak ott szét, s a törköly közt ismét épen jönnek ki. Ezt távolítani jött divatba a csomoszlás, mely által minden bogyót szétzúzni igyekezünk, és oda hatni, hogy a szőlő héjától és magjától váljanak el a húsos és leves részek, és a must legyen folyékonyabb. De ha a csomoszlás általános célja is ez, még sem mindegy: mikor történjék az? vegyük itt is a különböző eseteket.

1-ső eset: midőn piros bort akarok készíteni. Ilyenkor tudjuk, hogy a mustnak törkölyén kell állania, sőt erjednie is, itt hát a mint szedik a szőlőt, azonnal csomoszolni is kel. De erről alább majd bővebben.

2-ik eset: midőn fehér bort csinállok csupán fehér szőlőből. Itt ha már száraz a kocsány, nem árt a hamar csomoszlás, de ha kocsányunk még zöld, éretlen, s hogy úgy mondjuk leves, csak mindjárt a taposás előtt kell csomoszolni, a s törkölyt hamar kisajtolni, hogy így mustunk a kocsányon lehető legkevesebb ideig álljon, különben könnyen fanyar ízt kaphatna szőlőnk leve, mely fanyar íz a fehér borba nem kívánatos, de savanyúsága is szaporodnék mustunknak a kocsányon állás által. Ha nagyon édes cukros mustunk, akkor nem árt annak az itt említett fanyarság és savanyúság, sőt ellenkezőleg borunk jól erjedését s vékonyodását előmozdítja, de az ily eset zöld és leves kocsányu szőlőnél csak nagyon ritkán fordul elő.

3-ik eset: midőn fehér bort kék szőlőből szándékosan előállítani. Itt épen nem lenne tanácsos sietni a csomoszlással, mert igaz, hogy fehér bort ad a kék szőlő nedve, ha ezt azonnal elválasztom héjától; de hanem teszem

ezt, mustomat veressé kezdené festeni a törköly közötti szőlőhéj, s így borom színe az úgy nevezett siller vagy schieler lenne, mely szín pedig bornál nem közönségesen kedvelt, és épen nem piacos.

Átalában pedig jegyezzük meg a csomoszlásról, hogy az a szőlőbogyók szétzuzásának nem egészen kielégítő módja, mert főként miután már sokacska must van szabadon a csomoszlás által, a még ki nem fakadt bogyók, (hogy úgy mondjuk) mintegy elsikulnak a csomoszló-fa elől, és bármint dolgozzunk is, zuzatlan marad a bogyók némelyike. Fenn marad hát azon kérdés: vajjon miként hajtjuk végre hibátlanul a bogyók szétzuzását?— Honunk több bortermő vidékein szokásban van, a csomoszolt szőlőt azonnal sajtóba tenni, de bizony az nem jó, mert így sok bogyó marad zuzatlan. Más vidékeken a nyomózsákbani taposás van használatban, és meg kell vallanom, hogy én részemről ennél célszerűbb módot (bárha kívánnék is) nem láttam sem nem olvastam; mert például azon módban, hogy a fürtök vagy néha csak bogyók, faedény (nagy dézsa vagy kád) fenekén, lapos bütös kölyü vagy törővel zuzatnak szét, az a rossz, hogy így a kocsány, sőt nem ritkán a szőlőmag is szétzuzatik, s ez kedvetlen savanyu és kesernyés ízt ad a bornak. A Rajna melléke némely vidékén használtatni szokott eszlingeni szőlőtörőnek meg az a hibája, hogy a szőlő héját is szétaprózza, s így ha kék is van a szőlő közt, hamar megfestődik a must. Eddigi csekély tapasztalataim szerint tehát még most jobb lesz a lábbal taposás mellett maradnunk, csak az a baj, hogy ez eljárás némelyekre nézve undorító, itt hát valamit gondolni kellene. Vajjon nem lenne-e jó, festetlen bőrből készült kapcát (másut harisnya vagy strinfl) alkalmazni, melyet a szőlő-taposó lábára vonna, mikor dolgozik. Ez igaz, hogy bőrből lenne, s az undort egészen nem távolíthatná, de a bőrcsövek is bőrből készülnek, még is használják azokat; ezeknél a bőrkapca sem lenne undorítóbb, ha azt tisztán tartanók, s csak is a maga helyén és idejében al-

kalmaznók. Ajánlom e tárgyat illető borosgazdáink figyelmébe.

A szőlőtaposásnál (nyomásnál erdélyiesen) nem a must elegendőleg kivevése legyen fő gondunk, mert ezt majd megteszi a sajtó, hanem arra törekedjünk, hogy boggyó szétzuzatlanul ne maradjon, mire nézve nem mind-egy, miként alkalmazzuk a nyomózsákot? Öszvecsavarítani a zsák száját, miután a szőlő be van töltve, nem célszerű, mert a csavarítás által alakult ráncokban maradnak rendszerint ép boggyók, két s háromszori csavarítás után is. Ez ellen legjobbnak találtam azon eljárást, hogy a szőlővel illendőleg megtöltött nyomózsáknak üresen hagyandó másfél lábnyi hosszú része, minden csavarítás nélkül csak laposan fordittassék a zsák alá, de aztán hogy el ne mozdulhasson ez állásból, meg kellend azt erősíteni. Ezt az által eszközöljük, hogy a nyomózsák szájfedele két szegletére és közepére, vékony fehér bőrbe szélesen beszegett gomblyukakat varratunk, s ezek segítségével begomboljuk a zsák alá hajtott részét, három fontostaplóbör*) darabból készült lapos gombbal, ezeket odavaratva jó keményen, a hova érnek összehajtáskor a lyukak. E készülék egyszer ad kevés dolgot, de aztán gyorsabban megy vele a munka, mint menne a zsák csavarításával. Így aztán laposra lehet taposni a teli zsákot, és nem könnyen fog ép boggyó maradni benne. A ki nem jött mustot ki nyomja majd a sajtó. Ha szőlönket leszemezzük, és ez eljárásnak valódi hasznát akarjuk venni, akkor nem kielégítő azon csomoszlás melyről eddig szólánk; hanem ennek kifejtését hagyom oda, hól alábbacska a szőlő leszemzéséről leend szó.

Javitólag hathatunk borainkra a lenyálkázás és leszemzés által is; de ha biztosan akarunk haladni, tekintettel kell lennünk a must cukor-tartalmára, sőt a mustot adó szőlő fajtájára is. Szóljunk előbb a lenyálkázásról.

* Csont, fa, vagy érc gomb nem ide valók, mert vagy holypadnak vagy eltörnék.

A lenyálkázás magábanvéve nem egyéb, mint a mustbóli távolítása a nyálkásabb és erjanyagban bővelkedőbb részeknek, milyenek a többek közt a magvak körüli s légenyt bőven tartalmazó husosabb darabkákban is vannak. Lássuk ez eljárás hatását előbb a cukorszegény-, aztán cukordús mustoknál.

A cukorszegény mustban, a cukorhoz képest igen sok erjanyag, a cukortartalmat gyorsan fölbontva, okozza az ártalmas hatásu igen heves, igen gyors erjedést, a fölülmaradt nyálka pedig a bort többféle betegségekre teszi hajlandóvá; az ily mustból tehát a nyálkás-ság és erjanyag egy részét, mely későbbben ugy is fölülmaradna, de bajosabban lenne távolitható, igen célszerűleg választjuk el a szüretkori lenyálkázás által, s így az erjedést is valamivel csendesebb lefolyásúvá tesszük, épen e célból alkalmazva itt a kénezést is. A bor-nak említett nyálkásságát, a némely cukorszegény mustban bővebben találtató savanyok és csereny leülepitik ugyan erjedés alatt és után néha s egy részben, de a lágyszőlőből jövő cukorszegény must savany-szegény is, ennek boránál tehát bajosabban történhetik nyálka-leülepedés, ezért sürgős, sőt kár nélkül nem is nélkülözhető a lenyálkázás az ily mustoknál. Az ily musthoz vagy borhoz hozzájáruló savanyok is, de a hozzáadott csereny vagy cserdék is segít a nyálkás részek leülepitésére; ezért kettős haszon, a mustot, kivált a gyengébbet, új tölgy-hordóban erjeszteni, mert így boromból az ártalmassá válhatandó nyálkásságot, hordómból pedig a még benne volt cserényt távolítom el.

Már a cukordús mustnál nem célszerű a lenyálkázás, mert itt kevesebb a nyálka, aztán az erjanyag egész mennyiségére szükség van, és ha ennek egy részét távolítom, valamivel édesebb ízű bort nyernék ugyan, de az ily bor nemcsak hogy kevesebbé szeszes lenne, hanem bajosabban is tisztulna és vékonyodnék, s így azt mindig romlás fenyegetné.

Átalában 12° vagy kevesebb foku mustnál a lenyálkázást mindig hasznosnak tapasztaltam, de a 13°, 14° s még a 15° (foku) mustnál is inkább akkor találtam haszonnal járónak e műtételt, mindön a mustadó szőlőnek nagyobb része lágy és hamarabb érő fajtákból áll; a 16° s több foku mustoknál pedig, csekély tapasztalatom szerint, a lenyálkázás mindig rossz hatása.

Egyébiránt a lenyálkázás maga így megy végbe. A fris és erjedni legkevesebé sem kezdett mustot erősen kénezett hordóba töltjük, de mikor a hordó félig van telve musttal, még egyszer kénezzük az ürt, ezután tele töltjük a hordót, s bedugaszoljuk. Az ily hordókban két három nap alatt fenékre szállanak a vastagabb részek, melyekről a már most vékonyultabb mustot, abban erjedés végett más tiszta hordóba vesszük át, de ez edényt nem szükséges kéneezni. Ezen túl a kezelés csak az, mi más erjedő mustjainknál. A több hordókban fenékre szállott vastagabb mustot külön edénybe kell összetölteni, s jó hűvös pincében erjeszteni, de egy ötöde az ily mustal telt hordónak maradjon üresen az erjedés folyása alatt, s a közönséges légnek is szabad odajárhatást kell engedni, így az ily mustból is meglehetősen jósaú bor lesz, de lenyálkázott testvéreinél csakugyan mindig alábbvaló. Ha szüretkor meleg idők járnak, megtörténik néha, hogy a lenyálkázandó must, még a tisztulásra szánt két vagy három nap telte előtt erjedésnek indul. Erre figyelmezní kell, és a mint észrevesszük az erjedés kezdődését, azonnal fejtsük le mustunkat úgy, a mennyire addig tisztult, különben még az eddig fenékre szállott üledék is a must közé vegyülne az erjedés mozgalma által, és így a lenyálkázásból semmi sem lehetne; mert erjedés alatt a must nemcsak hogy nem tisztul, sőt mind inkább zavarodik egész az erjedés tetőpontja eléréséig.

Térjünk már a leszemzésre. Azon, honunkban is közönséges eljárás, hogy a szőlő-fürtöket csutkástól egybecsomoszoljuk, s erjedés kezdődése előtt ki-ajtol-

jük, (bár is némely oenolog ellenkezőleg vélekedik) nem ártalmas ugyan a borra nézve jobb borévekben, ha a csutkák egybezuzatását kikerültük, mint ezt, úgy a Rajna mellett mint nálunk több ily módon előálított jó borok eléggé tanusítják; hanem hogy az okszerűleg kezelt s maga helyén és idejében alkalmazott leszemzés által nagy mértékben javítólag hathatunk borainkra, ezt hasonlólag a tapasztalás bizonyítja. A leszemzést, azaz a szőlőbogyóknak a csutkáról leválasztását és attól elkülönítését tehetem először az okból, hogy mustom ne álljon s ne erjedjen a csutkán; másodsor azért, hogy mustomat a csutka nélküli törkölyön, az az a szőlő héján erjesszem. Vizsgáljuk mindenik esetet külön.

Első eset: midőn azért szemzem le szőlő fürtjeimet, hogy mustom ne álljon s ne erjedjen a csutkán, de a szőlő héján se.

A szőlő csutkájában egyebek közt, csereny (cserdék) és borkő (ketted borsovas haméleg) bővecskén van. Ezeket annál könnyebben magába veheti a must a csutkából, minél nyersebb és levesebb ez utóbbi.

Már, mikor szőlőm nem eléggé érett, e most említett alkotórészek nélkül épen nem szükölködik, és mustom ilyenkor egyszersmind cukorban is szegény, s több ily részek hozzájárulása csak fanyarabb s savanyubbá, és (mint nevezni szoktuk) vad izüvé tenné boromat, ez esetben tehát szükséges lesz, leszemzés által különválasztani (még csomoszolás előtt) a szőlő bogyokat e nyert s nagyon leves csutkától, s a fenn már említett okból csak olyankor nem tanácsos a bogyóknak csutkáiról elkülönítése, midőn szőlőmben több a lágys s hamarább érő fajtájú szőlő, s tehát mustomban nem szerfeletti a savany. — Midőn ellenben szőlőm érett, csutkája már kevésé leves, vagy épen meg van aszva, ilyenkor ha rajta áll is a csutkán mustom, csak nagyon kevés cserenyt meg savanyt vehetne magába abból, és cukordús mustnál ez is inkább hasznos mint káros; ez esetben tehát minél érettebb szőlő-

lőm, annál inkább nélkülözhetném a leszemzést, a nélkül, hogy a mulasztás által boromnak akár mit is ártanék. Hanem az aszott csutkának itt említett javító hatása a borra, csekélység azon szembetünő mennyiségű musthoz képest, mit a száraz csutka föliszik, és e kárt a törkölyből nyeredő több szesz nem fogja helyre ütni, mert a rossz bor kisebb értékű a belőle nyerhető szesznél, a jó bor ellenben többet ér, mint a belőle főzhető szesz. A jó mustnál is tehát, mindent egybevéve, hasznosabb a leszemzés; annál is inkább, mert a száraz csutka tavolításából eredhető kis kárt más módon könnyű leendő kipótolni, mint mindjárt látni fogjuk.

Második eset: midőn azért szemzem le szőlőmet, hogy mustom a csutkától elkülönített törkölyön, azaz a szőlő héján eredjen.

Itt már jó és gyenge cukrosságu mustra nézve megfordul a dolog, és én legalább a cukorszegény mustnál nem tapasztaltam kártalannak a szőlő héjon erjesztést, és e rossz hatás, mely nagymértékű vadság s reszelősségből állott, csupán a lágy fajtájú szőlő mustjánál maradt ki. A cukordús mustra ellenben nagyon jó hatása van a szőlő-héjon erjedésnek, és a szőlő-héjban is található csereny, meg borkő által kétszeresen ki van pótolva a száraz csutkán leendet állás haszna, mert így készített borom nemcsak tisztaságára, vékonyságára, ízére, s állandóságára nézve lesz kitünő jóságú, de illat- és zamatban is; mely két utóbbi sajátság azonban, a szőlő fajta-hoz, termőföld vegyületéhez stb. képest, különböző mennyiségű a borban. Több szőlős gazda vélekedik úgy, miszerint a bor illatja főként a szőlőhéjból, zamatja s olaja pedig a szőlőmagvak, s ezek körüli husosabb részekből fejlődik ki. Hanem bizony e tekintetben sem vagyunk még egészen tisztában, és arra, hogy a borban lévő szesznek a savanyokra hatása is szerepel az illat és zamat kifejlődésekor, hasonlólag vannak okaink s jeleink; de azt több kísérleteim mutatták, miszerint a szőlő héja és mag-

va e jó hatása, (ha délibb vidékeken másként van is) nálunk csak az érettebb szőlőnél áll elő, a szőlőhéjon erjesztésnél tehát ügyelnünk kell, hogy el ne sózzuk az ételt, mert ha nem eléggé érett szőlő mustját *) igen sok héjan erjesztem a fanyarhoz némileg hasonlító íz kedvetlenül hat szájamra, érettebb szőlőnél pedig, a nagyobb mértékű ilyen íz is, mintha nemesebb fejlődésű volna, csak kedves hatású izelítéskor. Röviden szolva: ha cukorszegény mustomat szőlő-héján erjesztem, visszaadom egy részét annak, mit a lenyálgázás által eltávolítottam; nem de helytelen eljárás lenne ez?

Ez épen említett botlást kerülendők, a 12° s kevesebb foku mustnál mellőzük a héjanerjesztést. A 13° s 14°-u mustnál már némi sikerrel alkalmazhatom ez eljárást; 15°-nál szép az eredmény; 16°, 17°— s több foku mustból pedig oly pompás bort állithatok elő a leszemzés, evvel járó kezelés s héjan erjesztés által, a melytől messze távul van a 16°, 17°- sat. must különben kitünőleg derék, de héjan nem erjesztett bora.

Térek már a kezelésre. Mikor én a héjanerjesztés körüli kísérleteimet tettem, szüretenként 80 vedernyi (16 akonyi) bogyót kézzel szedtem, s a héjanerjesztést nem hordóban, hanem fedéllel ellátott kádban végeztem, a kövel terhelt s a must felszínén fekvő fedél segedelmével minden törkölyt a mustba merítve tartván egész erjedés ideje alatt. E munka jó is volt annyiban, hogy a héjanerjesztés rendkívüli haszna teljesen bizonyítva előlöttem; de az a kézzel leszede a bogyóknak (szemeknek) a munkások részéről sok panaszra adott okot, nékem meg sok utánjárásomba került, s csak hamar meggyőződtem, miszerint ez eljárás gyakorlatlan (unpraktisch) nagyban, át láttam tehát hogy mulhatatlanul valami célszerű lebogyózó gépet kell szereznem, a melyet azonba én akkor nem ismertem, s csak olvastam róla. A fedeles kád-

* Ne feledjük hogy itt fehér borról beszélünk, a pirosról alább lesz szó.

ban erjesztés is gondot adott, mert ez eljárás nagyon jó volt ugyan, hanem az elegendő hordók s erjesztő kádak öszvegiben két annyi férőjü edényt igényelt e mód, mint volt a kezelendő must, e pedig csak 5000 vedernyi (1000 akonyi) termésnél is kölcséges feladat volna. Én azonban akkor nagy szenvedélylyel üztem a kísérleteket, s úgy szolva ragadtattam általok mind újabb meg újabbakat tenni, s a régieket ismételni; így lepett meg 1848. Azolta részemről vége van a borászatnak, mert nincs mivel üzni azt, s pincekezelésem minden ágára nézt csak papir és tentára vagyok szoritva.

Midön már e könyv sajtó alá került, olvassom H. J. kir. Tanácsos úr eljárását* a leszemzés és héjanerjesztés körül. Meg örvendeztetett az egyszerű és mégis célra vezető leszemző gép, a sárga rézsodrónyból készült rosta. Remélve sőt teliesleg hive, hogy a Kir. Tanácsos úr nem fogja nékem hibául tenni ki, s plagiumnak nézni, ha azt, mit derék cikkében a közönség használatára nyujtott, én is ugyan e célra még inkább elterjeszteni igyekszem, ide teszem a lebogyzó rostával bánást, lényegileg úgy mint azt a fenn idézett cikkből olvasám, mi ebből áll:

A nyomózsákban szokott módon kitaposott (kinyomott) törkölyből, kinyomatása után 24 órával, egy üres kád fenekire öntenek szétszorva 5 vedernyt (egy akonyit) s ezt 4--6 férfi, gondosan megmosott lábbal, körüljárva vagy is inkább szökdelve, igyekszik péppé tiporni, taposni. E taposás folyása alatt egy ember folyvást hordja s hinti a taposók lábai alá a 24 orás törkölyt, míg az első napi törköly készlet mind el fogy, a táncolva taposás pedig mind végig élénken foly. Mostmár a széttiprott és letaposott törkölyt vasvillával fölszaggatjuk, s a kádban tiprás folyta alatt ereszkedett levével jól öszve-kavarjuk és vegyitjük.

* Ga. d. Lapok 1857 36. szám, 473-ik oldaltól a 480-ik oldalig. Valódi tanúsággal telies borászati cikk ez, mely ugyancsak meg érdemli az olvasást.

Ezután a törkölytől üresen maradott kádra két farudat vagy lécet erősítünk keresztül s párhuzamosan egymáshoz. E két rudra fektetjük a rostát fenekével aláfelé, e rostába öntögetjük rendre és apránként, az épen megtaposott törkölyt, mi alatt a rostát célszerűleg lüktetjük a két rud hosszába elé és hátra, hogy a csutkán kívüli más részek átfolyjanak és hulyjanak a kádba, melyen áll a két rud. A rostában maradott csutkát félre tesszük egy külön edénybe; majd lehetend ebből kevés pálinkát főzni ki, vagy pedig nyári időben a mezei munkások által fogyasztandó frisitő lörét (csügört) készíteni. A rostán át csurgott s hullott vegyületet pedig, ha a hordókbani mustok fokúsága egyenlő, elosztva aránylag az akók számához, oda vegyítjük azon hordó mustokhoz, melyek törkölyét épen most eltipratók. Másnap a második 24 órás törkölylyel épen úgy bánunk, mint irók, s így tovább is míg elvégződik a szüretelés egészen. Az ily módon megtörkölyözött hordókban jó nagy ürt kell hagyni az időre, míg a hevesebb erjedés tart, aztán föltöltjük a hordókat már előre e célra naponként megmarasztott egy hordónyi efféle de már horrá vált mustunkból.

Ez eddig a H. J. k. Tanácsos úr eljárása, de én ehhez azt bátorkodom tenni, hogy ha hordóink aknáját 2 hüvelyk átmérőüvé tágítjuk s ehez illő tágosságu csövel ellátott liuval dolgozunk, akkor nem kellend H. J. úr tanácslása szerint kivenni a hordok ajtait, melyek jól vissza alkalmazása kisség kényesecske pintér munka; hanem leeresztünk-, vagy szivárvánnyal kiveszünk a hordóból néhány akónyi mustat, ezt a betöltendő törköly péppel jól fölvegyítjük, s az egész vegyület a tág csövü liun vigan fog becsurogni hordóinkba.

Azt is ide kell tennem, hogy az én kísérleteim szerint, a több fokú musthoz bővebben kell tenni a törkölypépet, mint a kevesebb fokúhoz; ha tehát teszem az első vagy második napon szürt hordók mustjai között tetemesebb például 2, 3, vagy több foknyi különbség is mutat-

koznék, ekkor a törkölypépet a hordók akojusága és a mustok fokuságához képesti arány szerint kell fölosztani a hordókba. Erre egy kis nem bajos számítás kell, melynek előadása majd a 2-ik részben fog maga helyén lenni.

De van még egy ide tartozó mondani valóm. Erjesztő edényül, kivált nagy, ezer s még több akóra menő termésnél, rendesen a must befogadására szánt hordókat kell használnunk, de bíz ez itt nem oly célszerű, mint ha erjesztő edényül kádakat vagy kifenekelt hordókat használunk, mert penészedéstől vagy ecetesedéstől is lehet tartani, ha a törköly, erjedés alatt ki ül a mustból, de a szőlőhéjnak borunkra hatása sem oly tökéletes. Azok kedviért tehát, kik talán a mennyire a kádak s más erjesztésre használható edények engedik, ezt is megkivánnák kísérteni, ide írom: mint tettem én azt, hogy a szőlőhéj mindig be-merülve légyen a mustba erjedés ideje alatt, mi pedig a szőlőhéjan erjesztésnek főkélléke. Erre nézve az erjedő vegyület felszínére, az erjesztő edényhez illő átmérőjü, de néhány helyen lécszeg eresztő furúval átlyuggatott libegő fedelet tegyünk. Egy más nagyobb kerék fedéllel az edény száját befedjük, de nem csináljuk be légmentesen, mert itt nem lenne helyén a zárt erjedés, csak lenyomtatjuk kövel vagy más nehéz testtel e felső fedelet. Mikor kifenekelt hordót fordítunk ily erjesztésre, felső fedélül igen jól használható a hordó kivett feneke. Ha erjesztő edényünk fölfelé tágasodik, mint ez a kádaknál van rendszerint, ilyenkor az erjedő folyadék felszínén libegő fedelet hevederek által egy darabbá szegezzük öszve, hanem aztán e fedelet annyira terheljük tisztán mosott kövekkel, hogy a fedelet ki ne emelhesse a törköly a mustból. Ha pedig erjesztő edényünk öszvébb szorúl fölfelé, mint van ez, ily erjesztésre kifenekelt hordóknál, ilyenkor a libegő fedél két, félkör alakú darabból álljon, mert csak így lehetend azt a hordó felső szűkebb nyílásán át betenni a must felszínére, a felső abroncsok leszedése nélkül.

Mikor aztán helyén van a két darabból álló libegő fedél, egygyé lehet azt foglalni, a két félkör felső lapjára szegzett fa-hevederek vésett lyukain átjáró fanyelvek által. Tegyük ide még egy kis gyakorlati megjegyzést. Tudjuk, hogy az erjedés alatt felduzzadt must, erjedése szűnésével s tehát már borrá átváltozása után, öszvébb kezd vonulni, s végre még kisebb tömeget képez, mint must korában. Ezen egybevonódás beáltakor gyakran utánnézünk a kifekekelt hordókban levő libegő fedeleknél, mert lehet, hogy fölnyomatva a hordó szükébe, oda vannak szorulva, mely állásból le kell őket nyomitnunk a bor színére, különben könnyen penészt kaphatna alsó lapjak. Az aláfelé szűkebb edényeknél, kádaknál pedig, az említett okból leapadott bor felszínére lehet hogy azért nem szállhatna le a libegő fedél, mert ennek átmérője talán igen pontosan hozzá volt szabva erjedés előtti helyéhez. Ez igen nagy pontosságból eredhető bajra figyelmezzünk a libegő fedél készítésekor, különben itt is lehetne penészszel bajunk, ha libegő fedelünk le nem mehetne a bor fölszínére.

Miután borunk az erjesztő edényekben lecsilapodott, kiszedjük a fedeleket, a bor felszínéről letisztitunk minden azon uszkáló szőlőhéj darabokat, léha magvakat stb. és borunkat fenekére szállott szőlőhéjastól, sepröstől hordókba töltjük, hol ezután kezeltetni fog a lefejtés idejéig. Ez alkalommal igen jó szolgálatot fog tenni, ha az akna átmérője két hüvelyk és a livó (liu) vaspléből készített csövének ürege is ehhez képest van hagyva, mert a szőlőshéjjal vegyes bor minden megdugulás nélkül vigan fog becsorogni a hordóba. A kezelés ezentul az, mi a többi boroké, melyről alább szólándunk.

Lássunk valamit a sajtólásról is. Szőlönken akár kinyomás (taposás) —, akár csak csomoszlás útján kezeljük is szüretkor, a törkölynek (malátának) minden esetre sajtóba kell kerülnie, hogy a benne még létező tetemes mennyiségű must kinyomassék. Mellözve itt a táblás sajtót mint kevesebbé célszerűt, a ladás vagy kadas sajtóra néz-

ve meg kell jegyeznünk, hogy a berakott törkölyre ható nyomás a sajtó által előbb gyenge legyen, és csak kis idő közönként szaggatva erősödjék, mert így könnyebben talál utat magának a kifolyandó must és a sajtókádkörüli mélyedés nem fog annyira megtelni, hogy a must ott is csorgjan hol nem kellene. Az elsőbb nyomásra csurgó must főként ha érettebb vala szőlőnk, s még inkább, ha aszú sem is van törkölyünkben, gazdagabb cukor-tartalmú, de kevesebb benne a cserény és sav, mely két vegyrész a későbbben csurgó mustban létezik bővebben, még pedig minél nyersebb, zöldebb éretlenebb tehát levesebb a csutka, annál inkább. Ha ezen utóbbi nyomás által nyert mustunk egy részit az előbb sajtolt édes musthoz, más részit szinmustunkhoz tesszük, ez által hamarább tisztuló s vékonyodó jó bort fogunk nyerni, ha szőlőnk érett volt; de éretlen szőlő mustja borát még fanyarabb s vadabb ízűvé fogná tenni. Minél cukordusabb szőlőnk termése és minél szárazabb a csutka, annál keményebb nyomással sajtoljunk; cukorszegény termés idejekor ellenben, mikor a csutka éretlen és nedv-telies jó lesz csak gyengébb nyomással sajtolni, különben igen bőven nyernők a savat és cserényt, minélkül mustunk úgy sem szükölködik most. Mindezeket pedig értsük az erjedetlen must törkölyiről, de ha az erjedésen már átment törkölyt sajtolunk, itt az utólyára folyt must bora leggyengébb ugyan, de legjobb nem az első nyomásué, hanem az utána következőé.

Szoljunk hozzá itt a pincegazdák egyik régi peréhez is: a sajtolás-must bora jobb é? vagy a szinmust bora? mert hiszen tudjuk, hogy mindkét véleménynek vannak pártolói, tett tapasztalatokra támaszkodva mindenik. Csekély magan azt tartom, hogy egyiknek sincs igaza, ha minden évi bortermésről beszél; de ellenben mindeniknek igaza van, ha csak némely éveket veszen tekintetbe. Az én e tekintetben tett tapasztalatim engem arra tanítottak: hogy jó borévekben, jobb vagy is finomabb lesz a sajtolás bora a szinmust boránál; rossz borévekben

ellenben alább való volt a sajtolás bora, még pedig minél kevesebbé érett volt a szőlő, és minél nagyobb nyomásu volt a sajtolás, annál inkább, és ez ellen csak akkor tapasztaltam némi kivételt, ha az illető szőlő között sokkal több volt a hamarább érő lágy fajta szőlő, a milyen például Erdélyben egyik: a kövér szőlő.

Ez itt irtakban is, mint más több esetekben, ismét a mustmérleg azon eszköz, mely biztosan vezethet bennünket; e nevezetes borászati eszközt tehát ujabban is ajánlom pincegazdáink figyelmébe.

A borvegyítésre nézve csak pár oly szavam van minek itt a helye. Mint sok más, úgy a bor élvezetébe is belopódzott a kéjvágy. Van, kinek a legerősebb maderai bor sem elég erős, ha abba borszeszt nem vegyitnek; van kinek legkedvesebb boritala csak úgy áll elő, ha azt bourgognei, bourdeauxi-borból és champagnei pezsgőből vegyitik, stb. Egy szóval, bár mily jó borokat adjanak is különböző szőlő fajtáink, ezek nedvével közeljárólag sem elégithetjük ki a százféle izű borok kedvellőit, s kénytelenek vagyunk a különböző borok vegyítése által más meg más izüeket állítani elő. Ezen borvegyítés helyes ismerete és kezelése, egész külön kis tudomány (hogy így nevezzem) a borászat mezején, még pedig bizony nem a legkönnyebb. A mi száz meg százféle fajtából vegyített szőlőinkből kerülő borokkal gyakorolni ezt, épen nagyon bajos, és csak az könnyítne, ha (mint nevezetesebb s gondosabb bortermesztőink már teszik is azt) a szőlőfajták elkülönzött táblákban miveltetnének, s külön edényekbe szüreteltetnének. Egy s más kísérletet magam is próbáltam tenni a borvegyítéssel, mely alkalommal megbizonyosodtam abban is, hogy ha tapasztalathból tudjuk, minő fajták? s mily mértékü vegyítés által adják kivánt borunkat? ilyenkor sokkal célszerűbb a vegyítés nem a borokon, mint szokás rendszeren, hanem (segédül véve itt is a mustmérleget) az erjedni még nem kezdett mustokon vinni végbe, hogy együtt erjedjenek, s szilárdabb alkatu(compact)egész-

szé forjanak össze. Még ha már kész bort akarunk is vegyíteni és fölfrissíteni új borral, ekkor is jobb a vegyítéket mustul tenni az ó borhoz. Azon élénk frissesség, mely az ó borból aprónként elszokott tűnni, s melynek kedvelése körülünk annyira divatba jött külföldön, így vegyített borunkban inkább meglesz, mint ha borul történt volna hozzáadása az újabbnak. — Hogy egyébiránt az ily nemű vegyítésre szükséges tapasztalat, csak több éveken át folytatott gondos és pontos kísérletek által szereshető, nem szenved kétséget. Azon tapasztalatból merített szabályt, miszerint fehér bort csak fehérrel, pirosat csak pirossal jobb vegyíteni, itt is meg kell tartanunk, és soha fehér bort adandó mustot piros bor mustjával ne vegyítsünk, hanem fehér borét fehérrel, pirosét pirosbor mustjával; így aztán nemcsak határozottan fehér vagy piros színű, de állandóbb is leend borunk. A világos és setét szín között, még a boroknál is némi ellenszenv látszik mutatkozni.

VI.

A MUST ERJEDÉSÉNEK KORMÁNYZÁSA.

Mielőtt erjedendő mustunkat a fent már irtak szerint elkészített, kiforázott és tisztára öblitet hordóinkba töltjük, van ezekkel egy kis tenni valónk; és az ezen túl többször előforduló eltérést azok utjáról, kik a must és bor kezeléséről (a must nagyobb vagy csekélyebb cukortartalmát nem tekintve) oly sok mindent mondanak és sürgetnek általánosan, itt már megkezdjük. Élvezését ártalmatlanabbá, ízét kedvesebbé tesszük borunknak, ha ezt minden idegen, azaz nem borágon termelt testektől tisztán és szüzen igyekszünk tartani a lehetőségig. Ez okból, azon hordóinkat, melyekben jó és kitünő, azaz 13^o vagy több fokú must fog erjedni, s az ezekből előállott bor állani, ne kénezzük soha, mert ezeknél erre nincs szükség, hanem a kénezés helyett égessünk el minden edényben kevés, magunk főzte tiszta borszet, minden 10 akóra fél meszelyt számítva, s ezzel kész lesz hordónk a must befogadására. Hanem 12^o vagy kevesebb fokú mustnál már más az eljárás, itt szükségből a kénhez kell folyamodnunk, mert az ily cukorszegényebb mustok hajlandók a gyors és heves erjedésre, mi mindig alábbvaló bort hoz elő: Az ily heves erjedés mérséklésére többféle módok vannak, s ezek egyik hatályosabbja a kénezés, melynek módja alább elé lesz adva. Tíz akó 12^o musthoz elég lesz egy négyszög hüvelyknyi (1 quadrat Zoll) kénes szövet de 12^o-nál is cukorszegényebb musthoz többecske kell elégetni. Az így készült bor igaz, hogy valamivel kevesebbé szeszes, de kedvesebb és szelidebb ízű, mely minden esetre élvezhetőbb és könnyebben eladható, mint a különben leendett torokreszelő; hanem hogy a kénytelenségből borunkhoz vegyített kén, kis kedvetlen ízt is kölcsönöz borunknak, ez tagadhatlan, de bizony itt a kén csaknem nélkülözhetlen.

Most már lépünk közelebbecske az erjedés kormányzásához.

Itt mindjárt ama maig is pör alatt álló kérdéssel találkozunk: zárt erjedés? vagy nyílt erjedés? az az: a közönséges légtől elzárva jobb-e erjeszteni mustunkat? vagy a léget hozzá eresztve? Mind két eljárásnak vannak pártolói, kik közül maga véleményét mindenik, nem megvetendő elméleti és tapasztalati okokkal támogatja; miután azonban ez okokat én csekély magam részéről, nem találtam az egyik részre inkább nyomóknak, mint a másra, jónak gondoltam magát a természetet szolítani fel a tárgy eldöntésére, kérdéseimet tölem telhető pontos és többszöri kísérletekbe foglalva. Én ugyan e kérdéseimre nagyon tiszta és határozott feleleteket nyertem, s hogy boraim kezelésében mindig ezekhez tartottam magamat, abból igen szép hasznot vontam, kárt pedig 1848 előtt sohasem vallattam; de mindezek dacára is nagyon távol vagyok azt hinni mintha kísérleteim a pört már teliesleg tisztába hozták volna. Hanem csakugyan hajlandó lévén, némi fontosságot tulajdonítani a természet nyilatkozatainak, talán nem fogok visszaélni szives olvasóim türelmével, ha ide vonatkozó kísérleteimet s ezek eredményét röviden elősorolom, ha bár csak azért is, hogy ismételt vagy jobban átgondolt kísérletek tételét jutassam eszükbe nagyon tisztelt ügyrokonimnak, s így megközelítsük e fontos borászati kérdés végleges eldöntését.

Azon nagy különbségből, melyet egyfelől a például 9°-u cukorszegény must, más felől a 22° vagy több fokú aszúmüst erjedése, s borrá alakulása közt csak magam is tapasztaltam, annak sejdítését költötte fel bennem, hogy a zárt vagy nyílt erjedés, a must csekélyebb vagy dúsabb cukrosságához képest különböző eredményeket hozhat elő, és gyanítani kezdém, miszerint talán e körülmény figyelembe nem vétele okozhatá a pincegazdák merőben ellenkező vélekedését ugyanazon tárgy körül; ezt illető kísérleteimet tehát úgy intéztem, hogy a cukorszegénységből vagy

cukordússágból eredhető különbség kitünhessék. Vetettem pedig kísérlet alá mindig lágy és kemény fajta szőlőkből vegyült mustot, 9—11° R. melegű s közepes szárazságu pincében, a lehetőségig ismételve a kísérletet, s mindig*) egybehasonlítólá, figyelmet fordítva a szénsav, illat és szesz-vesztésre, mi kisebb vagy nagyobb mértékben minden must-erjedésnél tapasztalható, de a lehetőségig korlátozandó lenne. — A gyengébb must képviselőjéül e kísérleteknél a 11°-ut, a jó képviselőjéül a 14°-ut, s a kitünő must képviselőjéül a 17°-ut használtam. A hordók tiz akósok voltak mindenik kísérletnél, egymás mellett állottak mind végig s tartalmuk kezelése mindig egyforma volt. A kísérletek egyszerűsítése tekintetéből, a lenyálkázást és leszemzést nem vegyítettem most ide. Értendőek mindezek előadandó négyféle irányu kísérletek mindenikénél.

Az első irányu kísérlet, melynél az erjedés nem zárt, hanem csak korlátozott, ez vólt. Két hordóban ugyanazon féle**) mustot erjesztettem azon különbséggel, miszerint az első hordóból a szokott módon, előre kivettem egy akónyit, hogy az erjedés által felduzzadt must számára elegendő ür legyen; a második hordót pedig csordultig tele***) töltöttem mustal, tekenőt téve az edény alá, hogy a kifolyandó seprős tajték ebbe gyűljön meg, gondoskodva arról is, miszerint ezen második hordó naponkénti pótlás által, mindig tele legyen, ellenben az első hordó, a szokott mód szerint, csak az erjedés végződésekor töltetett fel. Ily irányu régibb kísérleteimből, melyek történetes okokból mind gyengébb mustokkal törté-

* Egybehasonlító kísérletnek nevezem itt azt, midőn két egyenlő nagyságu s hasonló alakú edényben, a lehetőségig ugyanazonféle mustot s ugyanazon körülmények közt erjesztek és kezelék, és a két hordó tartalma közt csupán azon különbözést engedem meg, mely iránt tisztába akarok jöni: így? vagy amugy jobb-e? s tehát például egyik edény tele van mindig az erjedés ideje alatt, a más nincsen; vagy egyik edényben héján erjed a must, a másban nem stb.

** Fennebb a IV szelasz 96-ik oldalán el van mondva, mint kell ezt eszközölni.

*** E modort én egy erdélyi lutheranus szász paptól tanultam el, kiről hallottam, hogy borait, mindig jó sikerrel, így szokta erjeszteni.

tek, már láttam annyit, hogy a második hordó bora mindig jobb lett az elsőnél, de tisztábbra csak a mustmérleg alkalmazása után jöhettek, midőn a kísérletek eredménye mindig ez volt:

1-ör. A 11^o-u mustoknál, az első és szokott módon erjesztett hordó borát, a második és teletartva erjesztett hordó bora jóval meghaladta nemcsak erőben, de szelidség s kedvességben is; e mellett szépen tisztult s vékonyodott, és állandóbb is volt, szóval minden tekintetben jobb.

2-or. A 14^o-u mustoknál is jobb lett a második hordó bora az elsőnél; de itt csekélyebb volt a kétféle bor közötti különbség.

3-or. A 17^o-u mustoknál már megfordult az eredmény annyiban, hogy a második hordó bora nemcsak nem volt erősebb az elsőnél, sőt ellenben bajosabban tisztult s vékonyodott, és azon (hogy úgy mondjuk) szikrázó, száját kedvesen izgató élénkséget, mi az első hordó borában mutatkozott, soha meg nem kapta.

Az így nyert eredmények által jutalmazva találtam ugyan némileg fáradságot, de az ezen modorral járó vesztegetés sehogy sem volt kedvemre, s így más eljárás után kezdtem puhatolozni, midőn tudásomra jutott a nem kis mértékben magasztalt *vinificator*.*) Meghozattam Bécsből azonnal e közel negyven váltó forintba került nem olcsó eszközt, és második irányon kísérleteimet ezzel tettem,

Bádogból volt készítve e *vinificator*, alakja körülbelül tizenhat hüvelyknyi (16 Zoll) átmérőjű, és husz hüvelyknyi (20 Zoll) magas állóhenger, fölül egészen nyitva, alatt némileg kifelé domborodó fenékkal, melynek

* Alakjára s alkotására ezen borászati eszköznek, melylyel több kísérletet tettem, jól emlékszem most is; de ezt illető jegyzeteim is elpusztlván nagyobbára, már nem jut eszembe tisztán: Dr. Gall, Mad. Gervais vagy másnév alatt volt-e hirdetve az akkori bécsi magyar birlap mellett, e *vinificator*? s így itt inkább csak oly adatok fölhordására terjeszkedhetem, melyek maig is megmaradtak emlékezetemben.

Közepén álló siskából aláfelé kinyuló négyszögű csöve a musttal töltött hordó aknájába illesztetett légmentesen. Erjedés ideje alatt hideg vízzel volt tele az edény, s így a víz által körülfogott sisak szünetlen hűtőben vala. A sisak oldalából egy cső nyult fölfelé melynek meggörbesztett vége a vízben végződván, a légtől elzárta a hordó tartalmát. Ezen cső a sisakba gyült szénsav kivezetésére szolgált, s talán épen itt kezdődött a kotyogtatás módora. Kísérleteim, melyek (csak egy darab vinificatorom lévén) több éveken át folytak, itt is egybehasonlítók valának, szembe a közönséges módu, és csordultig tele tartott hordóbani erjesztéssel.

Az eredmény e két utóbbira nézve, itt is az volt, mi már fent említve vala; a vinificatorral erjesztéséi pedig ezek:

1) A 11°-u mustnál hasonlított a vinificator bora mindenben, a csordultig tele erjesztett hordó borához, csak-hogy valami kevéssel szeszesebb, kedvesebb csipős, és illatozóbb volt.

2) A 14°-u mustnál már épen semmi különbséget nem lehetett találni a vinificatorral-, és a csordultig tele erjedt must bora között. Egyenlő jó mindkettő.

3) A 17°-u mustnál, most is a közönséges módon erjedett bor volt kitünőleg jobb, a vinificator segélyével erjesztett bor hibái pedig épen azok voltak, mint a csordultig tele erjesztettéi. De még ezenkívül a vinificatorral erjesztésnél mutatkozott azon nem kedves jelenség is, miszerint az erjedés csilapodásakor, a vízzel tele hűtőből, a szénsavat kivezető csőven át, víz nyomult fel és be a sisakba, s onnan a hordóban levő bor közé, és így a mit (mint mondani szokás) a vámon nyertünk, annak egy részét a harmincadon elvesztettük; s e vizbetolulás csak akkor maradt el, midőn a bornak légtöli elzárásában valami hiba történt.

Igaz ugyan, hogy tíz akó borban pár messzelynyi víz olyas kárt nem tehet, de nekem, ki boromat annyira szerettem szüzen tartani, e kevés víz borom közé vegyülése

sem tetszett, és azért, valamint a vinificator drágasága miatt is, veszteni kezdettem kedvemet ez eszköz használatától, s újabb javításon jartattam eszemet. Mig azonban valami jobbra akadnék, célszerűnek gondoltam a némi előnyökkel csakugyan biró vinificator egyszerűsítését kísérinteni meg, mely okból ezen eszköz lényegesebb részeit igyekezve külön választani, rájöttem a kotyogtatásra, melyről még ekkor mit sem hallottam vagy olvastam vala, s melyet tehát igenyesen a vinificatornak köszönhettem.

Ezen k o t y o g t a t ó modort úgy intéztem el, mint azt most mások is gyakorolják, azaz: az erjesztendő must hordója aknájába légmentesen forrasztott tizenkét hüvelyk (12 Zoll) magas bádoggal csövet alkalmaztam, légmentesen körül övedzve azt alsó felénél, hogy csak a csőven át jöhessen ki a hordóban fejlődő szénsav. A cső felső vége, szájával lefelé volt görbitve, s erre egy vízzel tele csuprocskát (bögrécskét) kötöttem úgy, hogy ez a csőnyílását zárja be, s így az erjedő musttól is fogja el a külső léget. A cső alsó vége csak az aknadonga belső színéig nyult be, s ennél beljebb a hordóba legkevesébbé sem. E kotyogtatás próbálásakor, mely harmadik irányú kísérletem vala, csak 11° és 14°-u mustnál alkalmaztam a kotyogtatásnak a vinificator hatásávali egybe-hasonlítását; a 17°-u mustnál pedig a kotyogtatással szembe, (időnyerés kedvéért) csak a csordultig töltésseli erjesztést tettem, mint a melynek hatását egyezőnek találtam eddigi kísérleteimben a vinificatoréval, és még így is két szüretet kívánt meg minden ily erjesztési cyclus, most 11°-u, majd 14°-u musthoz használva a vinificator. A kotyogtatási kísérletek elsejénél, látni kívánva: mi történik erjedés ideje alatt a csövekben? egy csak e végre szánt külön hordómustnál tizenöt hüvelyknyi (15 Zoll) magas üveg csövet alkalmaztam.

Az eredmény több rendbeli kotyogtatási kísérleteimnél ez volt:

1-ór. A 11°-u, és

2-or. A 14^o-u must erjesztésénél, a vinificator és kotyogtatás által előállított borok egyeztek mindenben; tehát a vinificatorral erjesztés helyett, minden vesztes nélkül használhatónak találtam a kotyogtatást, melynek eszköze jóval olcsóbb amazénál.

3-or. A 17^o-u mustnál, a kotyogtatás által készült bornak mindenik kísérletnél épen azon hibái voltak, mint a csordultig töltve erjesztettnek, s tehát a vinificator által előállítottak is; és így ily cukordús mustnál nélkülözendőnek találtam a kotyogtatást, mint ilyenek találtam régebbi kísérleteimnél, a vinificatorral s csordultig töltött erjesztéssel működést is. — Különben, mikor a légmentes elzárás hibátlan volt, itt is előállott a víz felnyomulása a borba, csak hogy a vizedény kisebb tartalmából folyólag, kisebb mértékben. Itt is vizbaj tehát, s ezt biz én nem szerettem, ha csekély hiba volt is. Az üvegcsöves hordóban erjedést naponkint úgy intéztem, miszerint a cső mindig tele legyen felső nyílásig hólyagzó tajtékzattal, melyre kis könnyű, vékony, alig kilenc négyszög hüvelyknyi fenyű-deszka volt téve por vagy más gaz beférkezhete ellen. E kísérletnél egyfelől céloimat értem, mert szemlélhettem, mint van a cső többszörösen s mindig át meg át rekesztve, tehát a hordó tartalma a külső légtől meglehetősen elzárva, a tajtékzó hólyagok által; de másfelől egy nevezetes és váratlan jelenet is jutalmazta fürkésző szorgalmamat. E hasonlólag tíz akós hordóban, a többiekkel teljesen egyféle 11^o-u must erjedett, és erjedés után s későbbben is úgy találtam, miszerint az ezen edényben előállott bor, nagyon közeljáromlag egyenlő jóságú és tulajdonu volt, a 11^o-u mustból kotyogtatás és vinificator által előállított borokhoz. És így, történet által vezetettve, remélni kezdém, hogy a vinificator és kotyogtatás okozta víz feltolulásától megmenekszem, a nélkül, hogy bármi hasznost is elszalasztanék; a következő szüreték alatt tehát csővel kísérleteket rendeztem.

Eddig előadott kísérleteim szerint, a kotyogtatás mo-

dora mutatkozott kielégítőbbnek a 11^o és 14^o-u mustoknál; de a 17^o-u mustra nézve kítűnt, hogy itt már nem jól hat a zárt erjedés *); bebizonyult az is, hogy a vinificator hatását teljesen kipótolja a kotyogtatva erjesztés, s végre a csövel erjesztés reményt nyújtott, hogy talán a kotyogtatáséhoz hasonló és egyenlő eredményt hozhat elő. Mindezeket szem előtt tartva, s már most a vinificator egészen mellözve, csak a kotyogtatással kívántam egybe hasonlítani a csövel erjesztést negyedik irányu kísérletemben, melyet tehát (az egy darab vinificator által most nem lévén késleltetve) egyszerre hat hordóban így rendeztem:

Az 1-ső hordóban 11^o-u must erjedett kotyogtatva.

2-ik hordóban is 11^o-u; de itt az aknába huszonnégy hüvelyk (24 Zoll) magas bádoggal cső volt légmenetesen beillesztve, és egész erjedés ideje alatt mindig figyelem volt arra, hogy a cső, felső nyílásáig tele legyen erjedéskor a felszínre vetetni szokott seprős tajtékzattal.

3-ik hordóban 14^o-u must erjedett kotyogtatva.

4-ik hordóban is 14^o-u, és e hordó aknájában is bádoggal cső volt illesztve úgy, mint a második hordónál, hanem itt a cső magassága csak tizennégy hüvelyk volt, és mindig úgy tartatott tele, mint a második hordónál mondva vala;

5-ik hordóban 17^o-u mustot erjesztettem a szokott közönséges módon, annyi ürt hagyva abban, hogy csak legnagyobb felduzzadáskor érje az aknát a tajtékzat.

6-ik hordóban végre hasonlólag 17^o-u must erjedett; de bádoggal cső ennek aknájában csak négy hüvelyk magas volt alkalmazva; musttól üresen pedig annyi része hagyatott az edénynek, hogy csak legnagyobb felduzzadáskor legyen színültig tele a cső, seprős tajtékzattal, de ez ki ne bugygyanjon soha. Különben a 2-ik,

* A 17^o-unál cukorgazdagabb-, és kivált az aszumustoknál, tett külön kísérleteim szerint még ártalmasabbnak mutatkozott a zárt erjesztés.

4-ik és 6-ik hordó csövei, úgy az 5-ik hordó aknája is, kis vékony könnyü fenyü-deszka darabkával voltak borítva az erjedés folyása alatt.

Az eredmény többszöri kísérleteknél is mindig egyforma, és ez volt:

A 1-ső és 2-ik hordó borai egyeztek mindenben, és köztük semmi különbséget nem lehetett észrevenni.

A 3-ik és 4-ik hordók borai is egyformák voltak mind végig, és minden tekintetben.

Az 5-ik és 6-ik hordók borai is egyezőnek találtak az erjedés végződésekor, s szépen tisztult vékonyodott mindenik, de későbbben a 6-ik hordó bora valamivel kedvesebb ízűnek s illatosabbnak mutatkozott.

Az eddig előadott négyféle irányu kísérletek egybevett eredményeiből kiderül, miszerint a csöveli s csak közeljárólag zárt erjesztést, (a különböző cukortartalmu mustokhoz a fent irtak szerint alkalmazva) úgy a vinficator, mint kotyogtatás általi zárt erjesztés helyett nemcsak minden vesztes nélkül lehet használni, sőt ellenkezőleg amaz erjesztési modorokban előforduló némely hiányok kikerülésével lehet alkalmazni. Én részemről mellőzve a csórdultig töltve erjesztést, vinficator és kotyogtatást, az itt leírt csövel-erjesztés modora mellett haszonnal maradtam meg, és jobbat ennél most sem tudok, ezt pedig bátran merészlem ajánlani az illetők figyelmébe, csak az egyet téve még ide, hogy ha még folytathatnám a borászatot, az aknába alkalmazáskor gyengécskének tapasztalt bádóg helyett, tisztára csiszolt s elégvastag vaspléhet vennék, mert így még az ón általi megvesztegetődést is távolítnám boraimtól; a csöveket pedig közepöktől fölfelé laposra verném annyira, hogy csak a hévér csöve férhessen be a cső felső nyílásán. Üveg vagy más, a fémeknél rosszabb melegvezető anyagból pedig nem készíteném erjesztő csövemet soha, mert nagyon valószínű, miszerint ezen erjesztő csövekre hatása is a pincei hűtő légnek, kedvező befolyással van a bor javulására.

És most már könnyebben felelhetünk a fennebb tett kérdésre: zárt erjedés? vagy nyílt? mert úgy látszik, hogy a cukorszegényebb mustok erjesztésénél a zárt erjedést pártolóknak van igazuk, de nincs a cukordús mustokra nézve; a zárt erjedést ellenzők véleménye ellenben a 17°-u s még inkább a több fokakra nézve helyes, de nem a cukorszegényeknél; mert most zárt, majd nyílt erjedés jobb, a must cukortartalmához képest alkalmazva, mint fent már elő volt adva. Jegyezzük meg azonban, hogy ez csak 9° — 11° R melegbeni erjesztésnél áll; de ha megfontoljuk azt, hogy a bajor derék sernek 3° — 7° R melegben a lerjedés által előállítása egyszersmind épen nyílt erjedés segélyével történik, hajlandók lehetünk hinni, miszerint a cukorszegényebb 10° vagy 11°-u mustot is sikerrel ereszthetjük nyílt erjedésnek 3° — 7° R melegben és ez nagyon is megérdemlené a kísérletet ott, hol van mód és alkalom enynyire leszállítani a pince melegsége fokát. Mindezek azt láttatnak igazolni, hogy a zárt erjedést csak kényszerűségből alkalmazzuk cukorszegényebb mustjainknál jobb pincéink szokott 9° — 11° R melegénél, de már a cukordúsabb mustoknál, főként aszuborainknál, még a 9° — 11° R foku melegben sem célszerű a zárt erjesztés; általában pedig, valamint a must erjedése megkezdődésénél mulhatlan szükség van a közönséges légheni élényre (oxygeniumra), úgy az erjedés folyamában is hasznosan hat ez borunk vagy serünk szeszesítésére s állandóbbá tételére, csak hogy gondunk legyen erjedés ideje alatt az illő kis meleg mérsékletre, mert nagyobb meleg könnyen haj'andókká tehetné borainkat az ecetesedésre. Hanem itt már megszűnök szives olvasóim figyelmét tovább is fűrasztani, e talán már is igen hosszason fejtegetett kissé bonyoltacska tárgygyal, s térek a must erjedése kormányzásának még nem említett más módjaira.

Jól hathatunk mustunk erjedésére a hordó mekkorasága megválasztása által is. Többféle, mindjárt említendő, körülmények hatnak háborgatólag úgy a jó, mint a gyengébb must

erjedésére; az utobbi mindazáltal kényesebb, s (hogyan mondjuk) gyámoltalanabb e tekintetben, és tett tapasztalatok szerint, kivált kisebb edényekben, könnyen szenvedhet akadályozó zavartatást; ehhez képest tehát úgy látszanék, hogy a cukorszegényebb mustot jobb lesz nagyobb edényekben erjeszteni. Hanem más felől, mint eddig is már vala említve, az erjedés által fejlődő meleg annál nagyobb fokra emelkedhetik, minél nagyobb az erjedő must tömege, e nagy meleg pedig főként a cukorszegény must borára rossz hatással van, mert szesz-, és szénsav-szegényebbé teszi azt, és gyorsabb léptekkel viszi a végföloszlás felé; itt hát az okszerűség, a kisebb tartalmu erjesztő edényeket javasolja. E két homlokigyenest ellenkező körülmény készítette a pincegazdákat, tett kísérletek által az erjesztő edények oly közepes férőjűségét puhatolni ki, mely egyiránt távol az igen nagy-, és igen kicsinségtől, legcélszerűbb lenne az erjesztésre. Több rajnai pincegazdák s csekély magam régibb kísérletei eredményeiből következtetve, ily közepes férőjű hordó a cukorszegényebb mustok erjesztésére: a husz (az az 20) akós (100 vedres) hordó, és épen ezt van szerencsém ezennel ajánlani, mint legcélszerűbbet. Cukordusabb mustjainkat ennél kisebb hordókban erjesszük, s aszúbor mustjainkat még kisebbekben, mert így lehet ezek lassucska menete-lü erjedését némileg gyorsabbítani. Hogy husz akósnál nagyobb hordóinkkal mit tegyünk, elő fog jöni alább.

A kisebb edényekben igaz, hogy könnyebben háboríthatatik az erjedés rendes folyása, edények mozgatása, rázkodás stb. által; de távolítani pincénktől az ily rossz hatásu je-leneteket, hasonlólag az erjedés célszerű kormányzásához tartozik, erre tehát a gondos pincegazda telhető figyelemmel fog lenni.

Csak némileg s alig sejdíthető titokteljes módon változik át a must borrá, mint hasonló titokteljes, egy kis élő lény alakulása s előállása a tojásból; és mint ez előállást akadályozza, sőt lehetleníti a tojások gyakori fogoga-

lása, mozgatása, rázása, oly ártolag hat a leendő borra, az erjedésnek rázás, mozgatás, rezegtetés általi zavarása. És ismét, mint a tojásnak bizonyos fokú, sem több sem kevesebb melege van szüksége, hogy az elemileg benne szendergő kis lény alakulhasson (talám életműves jegedés által s életre ébredhessen), úgy a bor jól erjedésére is nagyon fontos körülmény a melegség bizonyos fokozata. Hogy tehát mustunkból lehető legjobb bort nyerjünk, kivált melegebb szüreti idők alkalmával, minél hamarabb szállítsuk pincébe a szőlő nedvet, és telhető legnagyobb pontossággal figyeljünk arra is, miszerint erjedésnek indult mustunk, nemcsak hogy a fén már gyakran elmondott melegségű lég által környeztessék, de a melegség foka minél kisebb változásnak is legyen kitéve egész folyása alatt az erjedésnek. Ily aprólékos óvakodások s működések által kormányozhatjuk célszerűleg mustunk erjedését; de ezen apróságok eredménye fontos, mert szép pénzt hoz be. Ki nem hinné ezeket, ám kísértse meg, de figyelemmel pontosan s kitartolag, vagy hozzá se kezdjen; mert az immel ámmal kezelő működés, úgy a borászat-, mint a mezőgazdaság-, vagy bár mi más gyakorlati foglalkozásban rosszabb a semmit tevésnél, minthogy eme szokott: próbáltam, de nem ér semmit, könnyelműleg odavetett szavak által, mások kedvét is rontja s elidegeníti a célszerű javítások próbálgatásától.

Az eddigelé irt kezelések részint általánosan a borról, részint a fehér borról valának értve; de azon sajátos eljárásról a szőlő és must körül, mi által piros bort kívánunk előállítani, még nem szólánk. Mivel pedig a piros bor (török vér) úgy a bel mint a külföldi fogyasztók előtt nagyon kedves; és mivel honunkban, főként Magyarországon nagyon sok piros bort állítanak elő évenként; — szoljunk itt egy külön kis szakasztékban a piros bor körül szükséges szüreti eljárásokról.

VII.

PIROS BOR.

Legelőbb is bocsánatot kérek tisztelt olvasóimtól, hogy itt veres borunk színe elnevezésére is kiereszkedem. Az úgy nevezett veres bor színe éppen nem oly nemű, mint például a minium, vagy cinoberé, mely veres; de jóval inkább hasonlít a kármin vagy rubín nem annyira veres mint piros színéhez, s talán ezért nevezik a veres bort némely vidékeinken piros bornak. Bátorodom tehát javasolni, hogy a veres bor nevezetet (bár ha oda sem illik éppen jól) hagyjuk a siller bor számára, s veres borunkat nevezzük mindnyájon piros bornak, mit én ezennel egy szerencsére meg is kezdek, a többség véleményét azonban mindenesetre tiszteletben tartandó. Siller színű (tehát veres) bort állítani elő nem célszerű, mert e szín, mint fennebb is érintettem, nem piacos; de névvel csakugyan kell birnia a kerülendő rosznak is.

Derék kertész-mesterünk, s ha szabad sejdíteni, hasonló pincegazdánk is, Dr. Entz az 1854-i Gazd. Lapok 20. száma 258-ik lapján olvasható pár sorában úgy nyilatkozik, miszerint a piros bort kellemesebb ízűnek tartja, ha annak fanyar íze csak a kék szőlő héjától és nem a csutkától is ered. Csekély magam is teljesen e véleményen vagyok, és bizony nékem a közönségesebb használatu s nagyobb fanyarsággal bíró piros bor soha sem ízlett, de aligha merészlettem volna ezt nyilvánítani, hogyha ily tiszteletre méltó szövetséges társra nem akadok történetesen; hanem így már még ajánlani is bátorodom minden pincegazdának, ki még ezt talán nem tette, hogy ne mnlassa el saját háza szükségére csak héjon erjesztett piros bort készíteni, mert az én izlésem szerint legalább, (hogy az egykori vaknak a veres színt magyarázni kívánó modorához folyamodjam) a csak héjon erjesztett

piros bor kellemes íze (:) a csomoszolt csutkán erjesztetéhez úgy van (=), mint a fuvola kedves hangja (:) a fülünkbe rezengő trombita hangjához. Miután azonban tudjuk, hogy ama kís zsarnok-, a divat birodalma oly szélesen terjed, a mekkorával soha egy fejdelem sem dicsekedhetett, s részint ebből folyólag látjuk, hogy mint a gulyás vagy pörkölt hus soha sem lehet igen paprikás némely szájnak, úgy a piros bor kitűnő fanyar ízét igen kedveli a hazai borfogyasztók nagyobb száma; ha tehát erszényünkben kárt nem akarunk szenvedni, nem lehet nélkülöznünk a piros bor csutkán erjesztését, s így én is kötelességemnek tartom itt arról is szólni.

A fanyar íz, és sötét piros szín, azon két fő sajátja a piros boroknak, mely minél nagyobb mértékben van ezen itálban, annál kedveltebb ez minálunk. Fanyar ízű piros borunknak (mint már érintettem) megadja ugyan kisebb mértékben a szőlő héja is, de nagyobb fanyarságu bort csak úgy állíthatunk elé, ha piros borunk mustját a szőlő héján és csutkáján együtt erjesztjük. Hogy e célunkat elérjük, akkor kell szedni kék szőlő fürtjeiket, mikor a csutka még zöld, tehát szőlőnk még érhetnék, mert a megbarnult vagy épen száraz csutka nem adna elég fanyarságot. És megint a zöld csutka is, minél nyersebb, annál több fanyarságot ad. Ezt tudva, igazíthatja bortermését minden szőlős gazda vásárlói izléséhez, de azt jegyezzük meg még itt, hogy minél levesebb, az az éretlenebb csutkájú fürtöket szedünk, annál nagyobb mértékben lesz feláldozva a jószág és szeszesség, a fanyar iznek, vagyis annál gyengébb lesz borunk; tartsunk tehát közép utat.

A piros színt illetőleg tudjuk, hogy a delibb vidékeken termelt spanyol, portugál stb. piros boroké oly sötét, miszerint csaknem a tinta feketeségét láttatik megközelíteni, és a bor színét ily sötéten állítani elő, még senkinek sem sikerült a kevésbé déli vidékeken. A piros szín e sötétségét némely éjszakibb vidéki pincegazdák, a szőlő nagyobb fokú érettségéből akarták magyarázni, de

ellene mond ennek azon tapasztalat, miszerint a kevésbé érett kék szőlő sötétebb piros bort ad az éjszaki vidékeken. Alig lehet helyes okul föl venni azt is, hogy a délibb vidékek kék szőlői talán inkább festő fajtájuak, mert hiszen délről került az éjszakibb vidékekre a kék szőlő, és nem lehet hinnünk, hogy átplántálásra szándékosan mind csak a kevesebb festő fajtákat választották volna. Tehát, föltéve hogy a délibb vidéki pincegazdák szőlőből nem jövő festő anyagot nem használnak, jó részt csak azt tart-hatjuk boruk sötétebb színe okának, hogy a miénknél délibb égalj egész évi hatása, nagyobb mértékben fejti ki a kék szőlő festő anyagát, mint látunk ugyan ily formát történni a melegebb égalj alatt termet gubacsban is, melynek cserény-tartalma sokkal dúsabb, a mi gubacsunkénál. Minden égaljnak meg van az ő sajátos előnye és hátránya. Hanem ha a fentirtat megengedjük, világos, miszerint a mi piros borunk színe soha el nem érheti sötétségben a délibb borokét; de ezért még is fen marad azon lehetőség, hogy okszerű bánásmód által szép és sötét színű pirosbort állítsunk elő.

Ezen czélszerű bánásmód három eljárásan alapszik. Egyik a kék szőlő fürtjei illő fokozatu érettségének eltalálása. A kék szőlő rothadásnak indult, vagy épen rothadt bogyói héja (mint fennebb is volt érintve) nem fest annyira, mint az ép bogyóké, ezért csak egy bogyó rothadása * kezdete is figyelemre ébresszen bennünket a szüretelés idejére nézve, és kiválgatás által legalább gondoskodjunk, hogy piros bort adandó szőlőbogyóink közé semmi rothadt ne vegyüljön. Ezért helyes honunkban azon szokás, hogy a piros bort termelő vidékeken hamarabb szüretelnek; csak hogy ezért még sem kellene minden-
esetre és mindenkor, bár mily jó és szép is az idő, September közepén vagy vége felé letépni a kék fürtöket, melyek némelykor minden kár nélkül még to-

* Itt már nem fehér, de piros borról van szó; ezt nefeledjük.

vább is készülhetnek vala. Második a kék szőlő fajták külön válogatása. Ez azt teszi, hogy ne fordítsuk mindenik fajta kék szőlőnket piros bor csinálásra, és csak azokat használjuk e célra, melyek több festő anyagot tartalmaznak, mi tekintetben, hogy igen nagy különbség van a különböző kék szőlő fajták közt, legkisebb kétséget sem szenved. És nemcsak, de ugyanazon szőlő fajta is lehet vidék, termő föld vegyülete, s égaljhoz stb. képest kevesebbé vagy inkább festő, tehát minden vidék szőlős gazdája, a névre (mely oly annyira bábel nálunk) alig tekintve, igyekezzék talajdon maga szőlőjében s vidékén is, kiismerni az inkább festő fajtákat, és csak ezeket fordítsa piros bor előállítására. Pár szüret alkalmával, minden szőlőkben találató kék szőlő fajták festő hatását kikémlelhetjük, s így aztán más években biztosan és sikerrel dolgozhatunk. Szedessünk minden fajtából külön külön annyi bogyót, hogy ennek kinyomott leve és héjával (a csutkát most félre dobva) egy egy kis dézsa vagy csebrecke tele legyen. A must kinyomatása után mindenik szőlő fajta héját dörzsöltessük, apróztassuk el minél inkább, ezután mindenik fajta héját vegyítve az ő mustjával, tegyük külön külön egy-egy dézsácskába, hogy abban erjedjen, az illető szőlő fajta helybeli nevet minden edénykére följegyezve, s majd az erjedés végződésekor látni fogjuk mindenik fajta festő hatását. Ha e próba borokat üvegpalackokra fejtjük, annál jobb lesz, mert így pár év múlva azt is látandhatjuk: mely szőlőfajták eresztenek el magukból több festő anyagot időtelével? mert tudnunk kell, hogy a piros szín állandóságára nézve is különbeznek a kék szőlőfajták egymástól. Harmadik a szőlőfürtök kezelése leszedésök után, de mely már nem csak színére, hanem más sajátságaira is hat a piros bornak; lássuk hát ezt apróbbra.

Ha piros bort akarunk készíteni, a leszedett kék szőlőfürtöket kisebb edényekben, dézsák, (csebrek) vagy kis kádakban megcsomoszoljuk, s azután levestől, csutkástól az egész vegyületet nagyobb erjesztő edényekbe,

rendszerint kádakba összetöltjük, hogy erjedjen a must. Miután pedig az erjedés ideje lefolyt, a már borrá vált levet leeresztjük a kádból, s hordókba töltjük, a kádban maradott törkölyt pedig kisajtoljuk, az így nyert bort is hordókra töltvén. A bornak már most csekély erjedése, aztán a hordókban apránként elcsendesedik, a bor megszáll, megtisztul, s ekkor lefejtjük azt, e lefejtést több vagy kevesebb ízben ismételve. Így állítják elő rendszerint honunk temérdek és ezer meg ezer hordókra rugó piros borát; s jók is biz ezek, de ha megkóstoljuk már is szép számu oly pincéink piros-borát, melyekben a fűrtök-szedésén kezdve okszerűbben s gondosabban viszik a must és borral bánást, akkor láthatjuk s izelithetjük, mi lehet vala borunkból. Több helységeken, ha a szüretelésre elkészített edények közt járdalunk, nem ritkán már távolról ecet vagy penész szaga üti meg orrunkat, künn a szőlőhegyekben pedig szerteszét látjuk heverni a már erjedésnek indult tele kádakat fedetlen, kitétetve a nap hevének, éj hidegének, dérnek, esőnek, szél által felkavart por s gízgagnak, és százféle károsítatásnak s megvesztegettetésnek, — és még is vannak jó boraink. Ez igaz, és bizony e körülmény nagyon is becsületökre válik szőlő fajtáinknak, égaljunknak stb.; mennyire helyén s könnyü lenne tehát nálunk az oly kezelés, mely aztán szőlős gazdáinknak is becsületük- s hasznukra válnék! de jobb lesz e hibák fölhordása helyett a célszerűbb kezelésről szólni.

Hogy lehetőségig szép és száraz időben szüreteljünk, s piros borhoz rothadt bogyókat ne vegyünk, már volt említve, de nem árt azt ismételni. Gondunknak kell lenni arra is, hogy fedett és védett helyen dolgozzunk, s szállítsuk termésünket jó hamar azon meleg mérsékletü helyre, tehát pincénkbe, hol borunk is állani fog; minél hamarabb tesszük ezt, annál jobban fog sikerülni borunkra fordított munkánk, mert a must erjedésére és a bor jól elállására nagyon fontos körülmény a piros boroknál is,

hogy körében a meleg mérséklet minél egyformább s a lehetőségig mindig ugyan az legyen.

Csomoszló fánk vagy botunk ágai hegyesre s élesre faragottak legyenek, hogy ugyan csak össze-vissza tépjék, szaggassák a bogyók héját, mely annál inkább fog festeni, mentől inkább el van aprózva. És épen ezért, ha még inkább föl akarjuk használni a festő anyagot, leszemezzük kék szőlő fürteinket, a mustot kitapossuk, azután kézzel tépve, gyurva, vagy lábbal taposva, emberül zúzzuk szét a bogyók héját, s így vegyítsük ismét a must közé, ebbe bele téve ekkor a kocsányt is, ha borunk fanyarságának nagyobb mértékben kell előállania, mint a csupa héjak okozhatnák ezt. Hanem ezen héj-aprózást lehető leggyorsabban kell végrehajtani, hogy a must vagy épen ne, vagy legalább minél kevesebb ideig erjedjen a héjak nélkül, mert az erjedés által apránként előállt szesz, föloldólag hat a festékre, mely kedvező körülményt lehető legkevesebb idő alatt kell használatlanul hagynunk.

Midőn piros borunk mustja a törkölyön erjed, ez utóbbi a must felszínére szokott emelkedei, sőt részint ki is ül abból. A törköly ily kiülő része, mint minden szüretkor tapasztalni lehet, könnyen megecetesedik, s e betegség aztán magába a borba is átmehet. E bajt a Rajna mellett, s talán nálunk is némelyek az által igyekeznek elhárítani, hogy mankó végü bottal, egyszer kétszer napjában lenyomkodják a mustba a földuzzadt vastag törköly takarót; de bizony e móddal, valamint több más boros gazdák, úgy magam sem voltam megelégedve, a baj ellen tehát óvo módot igyekeztem találni. Ekkor jöttem, nagyon közeljárolag azon készület gondolatára, melyet az 1854-i I g a z m o n d ó című naptár 52 és 53-dik lapján olvashatólag, Péterfy József úr ajánl. Ettől az én készületem abban különbözött: 1) hogy a hordó felső feneke nem volt beillesztve hornyába, hanem csak felül reá téve, lenyomtatva a hordóra, s légmentesen hecsinálva; 2) hogy támasz lábakat nem alkalmaztam, és 3) hogy az

erjedő tömeg fölszínére jövő átlyuggatott fedél két darab-
ból állott ugy, mint ezt a szüretelésről szolló V. szakasz-
ban, ott hol szőlőhéjan erjedésről van szó, előadtam. E-
zen erjesztő készüléttel több ízben ismételt kísérleteimet
is egybehasonlítólág rendeztem, azaz: egy más hason-
ló nagyságu edényben ugyan olyféle mustot erjesztettem,
intézve azt a fen már emlitettem közönséges módon, csak
hogy a felduzzadt törkölyt napjában kétszer lecsomo-
szoltattam, máskor pedig durva kender szövettel fölül
betakarva állott az edény mindig. Erjesztő készülétem-
mel célt értem annyiban, miszerint benne az ecetszag
nem mutatkozott, de nem tetszett nekem az, hogy az
erjedés által földuzzadt must, a helyt álló lyukacsos al-
só fedelen fölül nyomult, valamint az sem, hogy az er-
jesztő készülékben, (minthogy az be volt csinálva) csak
fölbontása után, az erjedés végződése felé lehetett pár
ízben csomoszolni. Különben a két módon előállított pi-
ros bor között az volt a különbség mindig, hogy az er-
jesztő készülékbeli valamivel szeszesebb és fanyarabb —
a más edénybeli bor pedig élénkebb, száj-izgatóbb izü,
föként pedig szebb és sötétebb piros volt. Én, ugy az
egyik, mint a másikkféle borban mutatkozó hiányokat
hajlandó voltam abból magyarázni, hogy az erjesztő-ké-
szülékbeli vegyületet két hétnél több idő alatt nem le-
hetett csomoszolni, és hogy igen el volt zárva a külső
légtől, melynek élenye pedig nevezetes tényező a piros
szín előállításánál; a második edény boránál pedig abból,
hogy itt még a gyakori csomoszlás sem vala képes ki-
pótolni a nagyobb fanyarságra nézve azt, hogy az er-
jesztő készüléknél a csutka folytonosan benne állott az
erjedő mustban.

Ezekhez képest másként — és most kádban, nem
kifenekelt hordóban, rendeztem javított erjesztő készü-
letemet, de ismét egybehasonlítólág folyt a kísérlet. Kék
szőlő fürtjeimet most is megcsomoszoltattam s össevissza
tapostattam gyurattam emberül, a csutkákat, lehető gyor-

san lefosztva a szemeket (bogyókat) a mennyre csak telt, eltávolítottam, azután az erjesztő kádba töltött must- és törkölyvegyület fölszinére sűrűn átlyuggatott kerek deszka fedelet*) tettem, és ezt, minthogy az erjedés által duzzadozó törköly fölemelte, szép tisztára mosatott kövekkel annyira terheltem, hogy a must fölszínét érintse a fedél alsó lapja, s így a törköly a must fölszínéig emelkedhessék ugyan, de abból legkevesebbé se üljön ki. Ez erjedő vegyület fölszínén lengő kerek fedél átmérőjét akkorára szabtam, hogy e fedél mindig a vegyület fölszínén maradván, alá és fölfelé szabadon mozoghasson s emelkedhessék. Felső fedél helyett most durva kender-vászonzon takarót használtam, melyet az alsó lengő fedéllel együtt csak akkor vettem le minden harmad naphan egyszer, mikor csomoszlak, mely csomoszlást, a bor leeresztése előtt néhány órával még egyszer és utoljára hatalmasan ismételték. Csomoszló botom vége nem mankó alakú volt, hanem olyan, mint fen már irtam, hogy tépje zuzza a szőlő-héjat, minden mozdításra. Ily módon akartam én egyfelől a piros bor készítésénél szükséges, de a pincegazdák előtt nem igen kedves csomoszlást kevesebbre vonni le, s másfelől az eddig írottak nyomán érthető okokból, a törkölyt mindig a must alá merülve ugyan, de a must fölszínéhez lehető legközelebb tartani az erjedés egész ideje alatt. Ezen egyszerűen javított erjesztő készület által előállított ital szépen jutalmazta fáradozásomat, mert általa oly kitűnő piros bort nyertem, mely az eddig készitetteknél minden tekintetben szebb és jobb volt; e készületet tehát bátor vagyok ajánlani tisztelt ügyfeleim

* Később könyvekből is olvastam az itt említett fedél alkalmazásáról, és a deszka fedél helyett fűzvesszőből fonottat is ajánlottak. Semmi kétségem benne, hogy az ily vesszőfedél is jó szolgálatot ne tenne, de én ide fehérré tisztított vesszőt értek, mert a fűzvessző le nem hántott héja könnyen adhatna a fanyartól különböző s nem igen kedves kesernyés ízt a bornak. Magam e vessző felével nem tettem kísérletet, mert elkéstem. Gyékény fedelet ellenbe próbáltam, de jobb biz ennél a likacsos deszkafedél,

figyelmébe; mint ide tartozót megemlítve azt is, miszerint az erjesztő edény aljára alkalmazott csapot én is átlyuggatott s belül rézsut oda szegzett vas pléhvel igyekeztem védeni a bedugulástól, de biz ezt csomoszláskor megrontották, s így erjedés alatt csak vakcsappal dugtam be a csaplyukat. Borleeresztéskor aztán e vakcsap helyébe közönséges alaku, csak hogy hosszabb csapot ütöttem, melynek csöve messze benyult az edénybe, a cső vége pedig be volt dugaszolva, de oldalán vastag szalma-szál nagyságu sok lyuk volt furva, izzó hegyes vassal, hogy a cső ne hasadjon. Borleeresztés után az erjesztő kádban maradott törkölyt kisajtoljuk, még pedig jó nyomással, hogy így fanyarabb és pirosabb bort kapjunk, melyet aztán, a hordók hány-akósságához illő arányban, piros borunk közé vegyítünk. E vegyítés, szín, fanyarság, könnyen tisztulás, és vékonyodásra nézve jól fog hatni borunkra, s némileg helypótolója leend az elmaradott lenyálkázásnak. Különben miután piros borunk törkölyétől külön választva, hordóba került, úgy kezelendő mint fenn már általánosan írva van a borokról, s alább is írva lesz.

A l e s z e m z é s pirosbor csinálásnál vagy azért törté-
nik, (mint már említők) hogy a kék szőlő héját jobban el-
apríthassuk, vagy azért, hogy a csutka mellözésévelcsi-
náljuk piros borunkat. Ez utóbbi esetben az épen leirt
javított erjesztő készüléket célszerűen lehetend használni.
Ha pedig talán valakinek kedve lenne, nemcsak a fa-
nyarság, de a pirosság egy részét is nélkülözni, csak hogy
piros bora jobb legyen, az ily pincegazda engedje kék
szőlőjét tovább érni. Ez által a finom fehér bort megkö-
zelítendi kitünő bora, mely mégis így is elég szép pi-
ros színnel fog ragyogni, s ha úgy kellene, vásárlóra
sem bajosan fog akadni, csak izelítse meg azt egyszer
a vevő.

A l e n y á l k á z á s, a piros bor cukorszegé-
ny e b b m u s t j á n hajtatra végre, mindig javára lesz a nye-
rendő pirosbornak, azt azonban meg kell jegyezmem, hogy ez

eljáráshoz mulhatlanul finom és erős borszesz kivántatik; míg tehát honunkban nagyobb divatba nem jő a borszesz előálítása, sokacska pénzbe kerülne ezen lenyálkázás, s e miatt talán nem minden pincegazdának lenne kedve hozzá. Szerencsénkre azonban, a piros borban bővebbecskén létező csereny némileg védszerűl szolgál a nyálkásság ellen, s épen ez egyik oka annak is, hogy piros boroknál ritkábban fordul elő a megnyulosodás, mint fejéreknél. A pirosbor lenyálkázását (be kell vallanom) én nem gyakorolhattam, saját tapasztalatomból tehát itt kevesett írhatok; mivel azonban e vagy ama pincegazdának kedve jöhetne e borászati miveletet is megkísérteni, ide teszem annak leírását úgy, mint ezt könyvekben adva találtam,

A lenyálkázott piros bor készítésére szánt szőlőfürtöket le kell szemzeni, a csutkákan maradott kevés szőlőt csutkástul ki kell taposni nyomozsákban, a törkölyt kisajtolni, s az így nyert mustot, mint gyengébb bort adandót külön edénybe venni és kezelni; a fentemlitett, s nagyobbára csutkából álló törkölyt pedig különteni, mindjárt mondandó használatra. A leszemzett bogyókat hasonlólag ki kell taposni nyomozsákban, a törkölyt kisajtolni, s az így nyert s összevegyített mustot kénezett hordókban venni, s azokba tartani 48 óráig, melynek telte után a megszállott must tisztáját leerjesztjük, a fenékre szállott vastagabb mustot pedig a fenn már említett gyengébb bort adandóhoz vegyítjük. Ha tisztulásra szánt mustunk talán 48 óra telte előtt már erjedni kezdene, nem kell vele tovább várni, hanem azonnal leereszteni addig fenékre szállott vastagabbjával. Az idő alatt, míg mustunk tisztulása történik, a kinyomott és sajtolt bogyó-törkölyt, (de nem a csutkást) kis kádacskákba beverjük jó keményen, és tiszta borszeszszel jól meg áztatva (de nem írja senki: mennyi legyen a borszesz?) s emberül befedve tartjuk, hogy lég hozzá ne férjen. Ezen szeszes törkölylyel vegyítjük fel aztán a vastagjáról leeresztett tiszta mustot és tészünk e vegyítékhez annyit a fent említett s félre tett csut-

kás törkölyből, a mennyit szükségesnek tartunk a nagyobb mértékű fanyar íz előállítására. A leeresztett tiszta mustból, szeszezett bogyótörkölyből, és csutkás törkölyből így készített vegyületünket aztán jól öszvekararva és vegyítve kezeljük tovább úgy, mint fent a pirosborról általánosan írva van.

Még csak pár megjegyzést teszek ide, de ezt már általánosan minden féle piros borokról.

Oly hordóba, melyben addig fehér bor állott, tölthetünk piros bort ha az edényszükség azt kívánná; de piros bort tartalmazott hordóba fehér bort tölteni soha nem szabad, hogy szép fehér borunk veres színt ne váltsón.

Szokásban van a borgamatylóknál a pirosbor festésére, úgy szintén öregbitésére, bodza, fagyal, alkermes bogyókat, s tudja isten még mi mindent használni. Am sorozza be a nyegle borász, ezek használatát is egyéb csalásai közé, s vallja aztán kárát; de a valódi pincegazda soha se tegye azt. Vegyük meg jó borunk árát mint csak lehet, de aztán legyen drága borunk valódi, és tiszta.

Végre szükségesnek tartom figyelmeztetni tisztelt bortermelőinket, miszerint a nálunk divatozó nagy fanyarságát a piros bornak, nem csak hogy nem kedvelik külföldön, sőt épen hibának tartják azt a borban; igen jó lesz tehát, külföldieknek szánt eladandó piros borunkat, csak szőlőhéjan erjeszteni, és a csutkán erjesztést merőben nélkülözni.

VIII.

ASZUBOR, *ESZSZENCIA, MÁSLÁS, ÜRMÖS, PEZSGŐ.

a) Aszubor, másolás, és eszszencia
csinálása.

Az aszuborban, gazdagon édes és szeszes, e mellett illat-, és zamatdús, s csupán borágról származott szép tiszta színű, folyékony, és kedvas ízű italt igyekszünk előállítani. Az aszuborok fejedelme a tokaji név alatt világhirűvé lett hegyaljai; ennek pedig derűben és boruban hív társa a ménesi. Amaz, mint nem épen oly édes de rendszerint szeszesebb. szőke arany színével, inkább férfiak-, ez pedig mint kevesebbé szeszes de édesebb, rubint piros ragyogásával, nők italául ajánlkozik. A magyar aszubor e két főnemén kívül, nem kis mennyiségű aszubort állítanak elő honunk más borvidekei is kedvező borévekben; de miután az aszubor épen nem tartozik a bőven fogyasztott s tehát kelendőbb italok közé, s miután a külföldi borvásárlók is a különben derék de édesség nélküli borokra fordítják főbb figyelmöket, s nagyobb mennyiségben az ilyet veszik örömeztőbb és nem az aszubort; nagyon is kérdésbe tehető: nem lenne é célszerűbb? mindenek fölött pedig az erszénynek kedvezőbb eljárás? az aszubor termelését a Hegyaljára s Ménes vidékére, és még talán Rusztra hagyni? és legjobb borévekben sem szedni külön az aszú szemet s nem fordítani az aszubor előállítására? Hogy jó

* Magyar szónak vészem az eszszenciát, s magyarosaim iróm, mert hiszen nem egyedüli magyarosított latin szó ez nyelvünkben. Magyar nyelvünk nem rokon a latin nyelvvel, de há a gál, frank, a celta, meg angol-sachs nyelv, sat. rokonai voltak-e a latinnak? és ha a francia, angol, spanyol sat. nyelvekben minden kár nélkül vehettek bé latin szokat, mi kárára lenne magyar nyelvünknek is, két három pár latin szó? Csekély véleményem szirint: örizzük az igentől hajtott purismustól. Talán nem árt e kis belekotytyauás

borévekben ugy is derék bort szűrünk ha külön szedjük az aszuszemet, e bizonyos; de épen oly bizonyos az is, hogy borunk még sokkal jobb és kitünőbb lesz, ha az aszuszemet is ennek javítására használjuk, föltéve hogy az aszuszemmel tudunk bánni ez esetben is, miről mindjárt alább szólandunk. Az ily berban (hogy ugy szóljak), már előre birjuk a rosszabb évi borok javító szerit, mert borvegyítésre kitünő haszonnal lehet ezt fordítani. Fenn már említve vala, miszerint a sör készítő és fogyasztó nemzetek, valamint sert ugyan olyat kapnak mindig ugyan azon név alatt, épen ugy ezt kívánják a bornál is; de meg ellenben mi bortermesztőkül nagyon jól tudjuk, hogy az évek különböző időjárásához képest csaknem minden évi bortermése különbözik a másikatól, és hogy mégis miként adjunk külföldi borfogyasztóinknak közeljárólag mindig egyforma bort, elmondjuk maga helyén alább.

No de tudjuk, miszerint borral böven megáldott édes hazánkban valamint a szinbor fogyasztás tetemes, ugy az aszubor is, kivált nagyobb, (bár is ha most ritkább) vendégeskedések alkalmával, a magyar szivességből gazdagon terített asztalnak egyik fődisze; tudjuk azt is, hogy a jó ó aszubor néha orvosságul használtatik, s egy kevés némelykor el is adható jó áron;—ha tehát az én fenn érintett javaslatomat talán el is fogadná a honi bortermelők nagyobb része, kevés aszubort még is készitnék az épen irt célokra, s így az aszubor készítésének modját előadni itt e helyen nem szabad mellőznünk. Előadom tehát azt ugy, mint tanultam még ifjukoromban egy hegyaljai pincegazdától, s mint gyakorlottam is azt több éven át magam s egy két jóakaróm házi szükségünk fedezésére, és kis mennyiségbeni eladásra is.

Jó borévekben, mikor jolkészült a szőlő s aszuszem is böven van, kell az aszubort csinálni. Mint fenn a szüretelésről szóló V-ik szakaszban már említve volt, az aszuszemet tartalmazó fürtöket külön szedjük, s evégre készült párkányos szélü asztaloknál leszedjük az aszusze-

meiket és félézzük, az az: a nem rothadt, nem egészen elszáradt, nem penészes. s mindenként szép és jó aszuszemeket különválogatjuk a szuborc sinálásra, külön edénybe gyűjtve öszve a fejer, és külön edénybe a fekete szőlő aszúját, s mindenikből külön csinálva aszúbort is. A kevesebbé szép s nem oly finum szemeket pedig kevés musttal vegyítve szét rontsoljuk és gyurjuk lábbal vagy kézzel, s szinbort adandó mustjaink közé vegyítjük. Az aszubar csinálásra külön tett aszuszem nem könnyen s nem hamar eceteseedik meg ugyan, de igen soká még sem kell késni a csinálással, kezdve ezt az aszuszem fölmérésével, hogy tudhassuk: hány itce, kupa, veder vagy akónyi az? mert a hozzátöltendő must mennyiségét majd későbben ehez kellend szabnunk. A fölmérést végezve, elég tágas lapos fenekű edénybe (legjobb kádba) beöntünk 3 tetézt tányérnyi aszuszemet, ezt egy meztelen talpu ember jól szét tapossa, gyurja, morzsolja annyira, hogy a szőlő haja ízreporrá szakadjon s a szőlőmagról minden húsos rész, leválják. Kézzel gyurás által is lehet végezni e munkát, csak hogy ekkor lassabbacskán haladunk. Az így eléállott pépet átmerjük egy ott álló kádba, s a taposó edénybe más három tányérnyi aszuszemet teszünk, hasonlólag széttaposandót. E munkát addig folytatjuk, míg minden aszuszemünk péppé van taposva, mely pépre aztán, ahozképest a mint édesebb vagy kevésbé édes aszúbort kívánunk csinálni, töltünk kevesebb vagy több *) mustot; erre az egész vegyületet jól össze-vissza kavargatjuk, megmérlegeljük (miről alább bővebben), ponyvával vagy lepedővel az edényt betakarjuk, a takarót kereken rátekert vastag spárgával a kád oldalához szoritjuk, s így hagyjuk vegyületünket mind addig, míg erjedésbe indul, mit az edény kibontása nélkül is észrevehetünk, a közel tartott fülünkkel hallható sitergő zajgásról. Ennek elkövetkeztekor nyomozsá-

* Mindjárt szólандunk ennek mértékéről is. —

kon átszűrjük egész vegyületünket, a zsákban apránként öszvegyülő vastagabb részt ki is taposva, s az így nyert s öszvevegyített vastag zavaros és most épen nem szép levet, nem nagy hanem apró, *) hordocskákra vesszük, melyekben azután illő kezelés után majd elő fog állani az aszúbor.

A nyomozsákban hátramaradott vastag törkölyt egy kádba gyűjtjük, ismét fölmérjük azt, és minden 1 mérték törkölyre (itcére meg kupára, akár veder meg akóra) 3 mérték mustot töltve, összekavarjuk az egészet jól, s az így előállott vegyületet mindenestől, ismét nem nagy de apró hordókra vesszük. Ebből fog aztán előállani illő kezelés után, az ugynevezett másolás, melynek kezeléséről is alább lesz szó.

Az élvvágysa fényüzés, mely annyi jót s annyi rosszat hozott már elő a világon és fog még okozni ezentúl is, békfurja magát mindenüvé, s elkísér minket szüretünkre is. Mikor az aszúszemet gyűjtjük apránként öszve, kivált ha sok van, s tehát nagy edényekben vastagon fekszik az aszúszem, alól az edény fenekén kevés lé vagy is must szokott elő állani kinyomulva az aszúszemekből. Ezen mustot, mely nagyon édes és finom, külön szokás venni néha, s külön kis hordocskába tenni és kezelni; ez adja aztán az úgynevezett esszenciát, mely nem egyéb mint legfinomabb aszúbor, de melynek különvétele minden esetre aszúborunk jósága rovására történik, — valamint az aszúkülönszedése szinborunk jóságát csökkenti. — Ennek kezeléséről is alább lesz szó, itt csak azt említve, hogy valamint a szinbornál úgy az aszúbornál, máslásnál és esszenciánál is, a készítés kori eléggé nem ajánlható tisztasága edényeknek s kezelő személyzetnek, a nélkülözhetlen földolgozók egyike. És most térjünk vissza az aszúborhoz.

* Mint fenn is el volt mondva, kis edényekben hamarább érik az aszúbor, ezért jobb ehhez kis hordókat használnunk, mint teszik ezt a hegyalján.

Fenn elvala mondva röviden, hogy töltünk az aszúszemre több vagy kevesebb mustot, a mint az édességet kívánjuk, de kérdés: mennyi ez a több vagy kevesebb? Közepes édességű aszúbort várva; 1 itce aszúszemre 2 itce must számítandó, hanem ezen arány, termőföldet, égalyat, időjárást, szőlő érettségét, sat. tekintve, nagyon ingadozó és bizonytalan. A két magyarhon aszúbor csinálói között, bizonyosan a hegyaljai pincegazdák a főmesterek; és itt fölvetett tárgyukat illetőleg a Gazd. Lapok 1852 év folyamának 52 száma 1238-ik hasábján még is ez áll: „Jelen van a szüret s nincs senki „(a Hegyaljáról írják ezt) a ki megtudná kémlelni, hogy „a borban s aszúban mennyi a cukorrész sat. így aztán „vakon, nyakra före próbálgatják egy, két, három, négy, „öt, hat putton asszúval csinálni, s megesik hogy a nagy „kövérség miatt meg nem emészthetvén magát a bor, meg- „ecetesedik, vagy édesség nélkül marad, mert nem elég a- „szú adatott hozzá“ sat. Ez itt irt bajjal én is vesződtem, és engemet végre is a mustmérleg (itt tehát ismét mustmérleg) segítte ki, és én képes voltam ezen eszköz által mindig tetszés szerinti édességet adni az aszúbornak. Ide tartozó eljárásom röviden adva, ebből állott:

Egy és ugyanazon, jó és sok aszúszemet adó, szüret alkalmával, több kis 2 kupás (4 itcés) üveg edényekbe elegendő, s különböző fokú aszúbor mustokat csináltam, az által, hogy ugyanazon fokú musthoz mind több több aszúpépet vegyitettem. Ez így készült aszúbornustokat 10 óranyi ideig szállani engedtem, ez idő teltevel midőn még az erjedésnek legkissebb jele sem mutatkozott, mindeniket rendre próbálgaltam mustmérleggel, s a melyek közt 1 egész fok különbség volt a legkevesebbé édestől fel a legédesebbig, az ily edényeket külön tettem, megszámoztam mindeniket, s évenként kostolgatva egy egy kevéssel, az eredményről jegyző könyvet vittem. Az eredmény pedig ez vala: minél több must fokú volt valamelyik edény tartalma erjedés kezdete

előtt, annál édesebb aszúbor lett abból, s így ezen aszúborok nekem kulcsul szolgáltak ilyen vagy amolyan édességű aszúbor csinálására, — sőt a mennyire terjedhettem kísérleteimmel aszúszemet nem minden szüretkor adó jobb borévekben, azt is találtam, miszerint: ugyanannyi fokú aszúbor must, mindig ugyanoly édességű aszúbort adott.

Itt már mondhatná valaki ellenvetőleg: „az aszúszem és aszúszem között nagy a különbség, nem csak szőlőfajták-, s termőföld, de inkább vagy kevésbé kedvező időjárás tekintetiből is; föl volt-é véve ezen körülmény is a kísérletek tételekor?” — Igen is föl volt véve, még pedig úgy, hogy én nem azon termést néztem jobbnak, melyet a szőlős gazdák, vagy magam ízlése után ilyennek találtam, mert száz meg száz tapasztalatból tudtam, miszerint csalódhatunk és csalódtunk is nem ritkán minyájan; hanem fordultam a megvesztegethetlen, s ily vagy amolyan érdekeltséget nem ismerő mustmégleghez, (tehát megint mustmérleg uraim!) megmérlegeltem lehető legtöbbféle szinmustat, a talált mustfokokból középszámat vontam és vettem a termést jobb vagy még jobbnak ahozképest, a mint kisebb vagy nagyobb volt a must általános cukrosságát mutató közép szám, és ehez képest néztem az aszúszemet is jobb vagy még jobbnak. És a különböző aszúborok későbbi össze-kostolgatása, s kostoltatása után úgy találtuk mindig (a mennyire a nem igen nagy számu aszúszemadó szüretetek terjedni engedték tapasztalataim számát), miszerint ha mustjok ugyanannyi fokunak mutatkozott volt, jobb vagy még jobb évű aszúborok edessége s szeszessége egyezet ugyan, de minél jobb borévi volt az aszúbor, annál finomabb és kedvesebb italu vala. Szüretkori jegyzeteimből pedig kitűnt az, hogy minél jobb volt (a fenn már említett értelemben) az aszúszem, annál kevesebb kellett abból ugyanannyi mértékű aszúbor mustjához, hogy ez például 22^o-at mutasson; és minél kevesebb jó volt

az aszuszem, annál többet kellett tenni ebből az épen említett mértéknyi aszubor mustjához, hogy ez ismét 22°-at mutasson a mustmérlegen. Hanem az ily kísérletek s tapasztalatokra nagyon sok év kell, mert nem minden év ad aszuszemet; próbáljanak tehát mások is, hogy vagy megerősítsék tett tapasztalatimat, vagy *rectificalják* azokat. Ennyiből, azt hiszem, okulhat az értelmes pincegazda.

Még egy kis, de talán használható tapasztalat az aszubornál. Én a fennirt módon csináltam aszuboraimat több ízben, s rendszerint elég jó és szép bort nyertem; de volt eset mégis, mikor nem voltam egészen megelégedve aszuborom vékonysága s folyékonyságával. E bajon én a szőlőhéjan erjesztés által képzeltem segíthetni, s meg is kísérlettem e módot e szerint. Aszupéppel vegyített mustomat 5–6 hétig erjesztettem ki nem taposva, még pedig úgy, hogy a fölszinre emelkedő aszuszemet a mustba merülve tartottam olyan lengő lyukacsos fedéllel, mint a piros bornál már leirtam. Az irt idő teltével kivettem a lengő fedelet, a még fennuszó szőlőhéjat és magot sat. leszedtem, de boromat ekkor sem tapostattam ki, sem meg nem szürtem, hanem sepreje s üledékével együtt mindenestől töltöttem hordócskámba, és így is hagytam boromat, különben kezelve mint kellett egész az üvegpalackokba lefejtés idejéig. Így előállított aszuborom nem csak különösen kedves mogyoróbélhez hasonlító ízű, de zamat, illat, tisztaság, folyékonyság, s világosságra nézt is kitünően jeles volt. Ajánlom e kísérletet is az illetők további figyelmébe. E modort követve igaz hogy nem fogunk mászlást csinálni ezen eljárásakor; de az nem nagy baj, mert majd aszuborunk palackokra fejtésekor lesz mivel csinálni mászlást, ha taláu valamivel kevesebbet is mint a szokott módon, mert most az aszuborban maradt egy része annak, mi különben a mászlásé lett volna.

Az eddig irtakban még nem vala szó az aszubornak ó borral csinálásáról, s én részemről nem is vagyok barátja ez eljárásnak; de mivel néha csak ugyan rá-

szorulunk arra, hogy ó borral is csináljuk aszuborunkat, ide teszem a mustmérleg miként használhatóságát ez esetben. Jobban után gondolva s visszaemlékezve, egyszerűbben adhatom azt itt, mint adtam vala a Gazd. Lapokban. Ezen itt adandó módort kívánva használni, mulhatatlanul tudnunk kell: hány fokú volt mustkorában, most használendő ó borunk? mely volt légyen teszem 16° -u. Ha már e borral oly aszubort akarok csinálni, mint a milyen lenne 22° -u aszumustból, a vegyítésnél boromat 16° -u mustnak számítom, s tézsek hozzá anynyi aszupépet, hogy e vegyület 6 must fokot mutasson, mely szám a 16° -ot 22 -re potolja. Így tettem egyszer, s így gondolnám én ezt célszerűnek, de mivel első kísérletem félretett probaborát, meg nem kostolhattam; s mivel e kísérletet többször mind maig sem vala modomban végrehajthatni;— másokra hagyom a dolog eldöntését, s tisztába hozatalát.

Az aszumust mérleglését is akkor kell végeznünk, mikor aszumustunk még legkevesebbé sem kezdett erjedni, s mikor aszumustos kádunkat beakarjuk takarni, hogy ha talán a mustmérleg mutatása szerint nem volna elegendő fokú aszumustunk, több aszupéphozzá keverése által édesebbé tehessük azt. Maga a mérleglés így esik. Egy fenekével fölfelé fordított poharat benyomunk aszumustunk belsejébe, ott a poharat fenekével lefordítjuk, s az ezen fogás által tele tölt poharat kivéve, annak tartalmát a nyomozsák szélén át szűrjük egy más pohárba, hogy a szőlőhéj, szőlőmag sat. maradjon ki aszumustunkból. Ez így megszürt mustból töltünk aztán a mustmérleg méredényébe a mennyi szükséges, s mustmérlegünket a folyadékba béeresztve csendesen, azonnal láthatjuk aszumustunk hány fokuságát, melyet ha elegendőnek találunk, azonnal békötjük kádunk száját.

Aszumustunknak hordóra töltésekor nem kell a hordócskát egészen tele tölteni. hanem üresen kell hagyni mint egy tizedrészt a hordó tartalmának. Az aszubor i-

gaz hogy nem szokott oly heves rohanással erjedni, mint a szinmust kivált a cukorszegényebb erjed; de csakugyan aszuborunk is földuzzad jocsán az előerjedéskor, s kifutna az aknán, ha űrt nem hagynánk hordónkban.

Bedugaszolni az erjedés ideje alatt épen nem kell a hordót, hanem csak rátett deszka darabkával védeni, hogy gizgaz bele ne hullhassan, de a külső légtől még se legyen elzárva. Erjesztőkészületet pedig épen semmifélet nem kell alkalmazni az aszumusthoz, mert minden ily készület késlelteti, korlátozza az erjedést, erre pedig az aszumustnál telíességgel semmi szükség sincsen, sőt ellenben siettetni kívánjuk erjedése haladását, az az: a bor érését, és épen ezért tartjuk aszuborunkat kis hordócskákban, és nem nagyokban.

Az aszubor további kezelése alább maga helyén elé fog adatni, és itt az aszuszemről még csak annyit szolunk, hogy mikor talán ezt nem kívánnok külön választani aszubor készítésre, és szinborunk javítására hagyjuk; ilyenkor is külön kell választani az aszuszemeket, azokat péppé tapostatni, és így aztán vegyíteni fel szinmustunkkal, mert csak így fog az aszuszem minden része borunk javítására kellőleg fölhasználtatni az erjedés által.

Végre, bár is ha azt itt minden kár nélkül mellőzhetnők, mondjunk pár szót az ugynevezett mézharmatról, mely névvel szokás jelölni azon arany sárga, nagyon édes, ragados, szinméz keménységű és vastagságú nedvet, mely kitünőleg jó borévekben, az aszuszem sőt némely töppedni kezdett más szőlőbogyó külsején is látszani, s napsütésekor tündökleni szokott, és több szőlő szemek alsó részén cseppbe gyűlve is látható. Erről azt hiszi némely szöllős gazda, hogy az égből hull alá a szőlőszemekre. Mint minden jó, úgy az áldott szőlő-termés, és a mézharmat is kétségen kívül végetlen jóságú istenünk adománya; de a mézharmat (valamint a kenyér) nem hull közvetlen az égből, hanem a tökéletesen megért és öszvehuzodott szőlőszem belsejéből izzad ki, s a szőlő héja külsején előbb tündöklő

sárga alakban látható, később pedig megkeményedve és megfehéredve mint nagyon cukros s némileg jegecült fehérés pór lepi el a szőlőszem külsejét, valamint láthatjuk e jelenetet a jó éretten aszalt szilván, meg a fügén, s a malozsa szemeken is. Semmi csuda azonban, ha a kisebb miveltségű ember hajlandó e mézharmatot egyenesen az égből hullottnak tekinteni, mert csakugyan igaz az, hogy midőn a szőlőszemeken ezen tündöklő aranyszínű zománc mutatkozik, akkor kitünőleg jeles bort szűrünk.

b) Az ürmösbor-, vagy főzött ürmös csinálása.

Ezen borban jó édes, kevésbé szeszes, és fűszeres zamatu italt szándékszunk előállítani. Az édességet az által nyerjük meg, hogy a mustot, (most kénezés alkalmazása nélkül) minél kevesebbé erjedendővé tesszük, s a benne létező cukrosságot öszpontosítjuk. Ezek történnek, a must lenyátkázása, elfőzése, és a főzés alatt fölhányódó tajték elkülönítése által; mely eljárás a mustot kevésbé erjedővé tevén, ez által a szesz bővebb kifejlődését is akadályozza. Mivel pedig így kezelt mustunkban, a jó borban létezni szokott természetes illat és zamat, az erjedés csekélyége miatt ki nem fejlődhetik, ezt némileg kipotlandók, fejtürmöt szoktunk tenni az ily főzött borba, és épen ettől kapja ürmösbor nevezetét.

Ha mustunk a főzés által meg nem pörkölődik, s az üröm mennyiségét kis mértékben alkalmazva jól eltaláljuk, oly szelid s izletes italt nyerünk, melynek gyenge szeszessége azon jó tulajdönt adja, hogy nők és gyermekek is ártalom nélkül izelithetnek belőle, férfiak pedig barátságos beszélgetés közben, ha talán többecskeket találnak is felhőrpenteni, nem gajdulnak meg oly hamar, mint a sokkal szeszesebb közönséges jó színbortól. Az ürmösbor készítésben legfőbb dolog, (mint már említve is vala) az ürömzés jól eltalálása, mert ha borunk az ürömtől csak kevésbé kesernyés, ez valódi fűszerként és kedvesen hat szájunkra

és a bor lenyelése után kevés idő-teltével feljönni szokott utóíz kedves; és épen ez egyik fő ismertető jele a jó ürmösbornak is.

Mustot, ürmösborhoz jó édest, s legalább is 13° vagy 14°-ut válasszunk, mert a czukorszegény mustból, bár mennyire elfőzzük is azt, édes ürmös sohasem lesz. Igaz, hogy az elfőzés, azaz: a must vize egy részének elpárologtatása által öszpontosítjuk a must cukrát, de ne feledjük, hogy ugyanez történik a must savaival is, s bárha különösnek tetszik is, de tapasztalva van, miszerint az elfőzött cukorszegény must savanyúsága, dacára a cukor jelenlétének. kedvetlenebbül hat szájunkra, mint ugyan ily must, el nem főzött állapotában hatott; mert a több víz ugymondva eltakarta vagy szelidítette a savanyu íz kitünhetését.

Maga az ürmösbor készítése így megy végbe. A frissen szedett szőlőfürtöket azonnal csomoszoljuk s tapossuk ki, a törkölyön legkevesebb ideig sem tartva mustunkat. Az így nyert mustot lenyákázzuk úgy, mint már írva volt fennebb, csak hogy ként nem használunk. Ha lenyálkázás ideje alatt erjedni indulna mustunk, mire gondosan figyelni kell, azonnal lefejtjük a must tisztáját úgy a mint van, és mindjárt megkezdjük annak elpárologtatását. E végre az üstöt*) szép fényesre kell tisztítani, és jól kiöblíteni tiszta meleg vizzel. Most mustunkat az üstbe töltjük, de úgy hogy e must fölszine egy jó tenyérnyivel alább álljon az üst fokánál, különben kicsordulna a főzés által földuzzaadt must. Az üst alatt jó száraz és vékonyra hasogatott, tehát kevesebb füstöt adó fával tüzelünk, és folytatjuk a csendes tüzelést mindaddig, míg az üstbe töltött must eléggé leapad, mi egy nap alatt, a körülményekhez képest két három versen megeshetik. Az üst alatt nem kell erős tüzet égetni, hogy a must ne buzogjon erősen, különben megkozmásodnék, vagy pörkölödnék.

* Minél tágabb az üst szája az üst mélységéhez képest, annál jobb, mert így hamarabb folyhat az elpárologtatás. A réz üstöket jobb lenne itt nélkülözni, mert a must egy kevés rezet old fel. A vasüst ily oldata kevesebbé rosz hatásu az egészségre.

Ezért jó a vékonyra hasogatott száraz fa is, mert ennek tüzeit könnyebb kormányozni; hasonlólag jobb az elpárologtatást (ha kevés tüzelőszer vesztésével is) szabad tűznél végezni, és nem katlanban, melynél bajosabb a tűz kormányzása. Lassu tűz több idő alatt párologtatja el mustunkat, az igaz, de ne bánjuk ezt, mert így tisztább lesz főzetünk íze. Főzés alatt a mustot szorgalmasan kavargatni kell tenyérnyi széles s elég hoszu száraz fa-lapátocskával; a fölhányódó tajtékot, szőlőhéjat stb. apró átlyuggatott s elég mély és tiszta, kis öblös vaskalánkával gondosan szedni kell egész főzés alatt. A kavargató és tajtékszedő egyén, hoszu keztyüvel vagy más módon védett kézzel dőlgozzék, mert a forró must könnyen kezére fecsenhetne, s az üst alatt szabadon égő tűz is alkalmatlan lenne. Édesebb mustnál elég lesz, ha ezt két harmadára lefőzzük, cukorszegény mustnál valamivel többet párologtatunkel, ha a savanyúság nem tűnik elő igen erősen; hanem ezt a gondosan felügyelő és kóstolgotó ügyes gazdasszoy fogja legjobban elhatározhatni. Ha eléggé elpárologott mustunk, lemeregetjük azt az üstből vigyázva, hogy a talán fenékre is szállott vastagabb részek föl ne zavarodjanak, melyeket külön kell tenni, s más új bor közé vegyíteni; javulni fog a bor ez által, csakhogy a mi az üst fenekéhez vagy oldalához talán oda ragadott volna, ne vegyítsük közibe. A tisztán lemeregetett mustot hűvös helyre tesszük, hogy hűljön ki; az alatt ismét megtöltött üstünkkel folytatjuk a mustfőzést, míg a kivántató mennyiség összekerül egy elég nagy fa-edénybe. Kihült fött mustunkat, tiszta — és ha nem lenne elég tömött, kettősen hajtott lenszöveten több versen átszűrjük, s az elég tiszta levet hordóba töltjük, akkora edényt választva, hogy az csaknem tele legyen, de erjedés kedviért kevés üre mégis maradjon; későbben töltelékül használandólag, néhány jó nagy üvegpalackot töltünk meg mustunk maradványával. Következik*) az ürmözés.

* Némelyek a must elfőzésekor teszik be az ürmöt az üstbe, de így, csak ebbeni nagy gyakorlottság és ugyan finomul ízező száj segélyével lehet jól eltalálni az ürmözés mennyiségét; jobb hát az ürmő betevését későbbre hagyni.

E végre egy lábnyi hoszu len-zacskót veszünk, olyat, hogy majd mikor telve lesz, a hordó aknáján*) be lehessen taszítani a főzött mustba. A zacskó alsó végére, oly formán, mint a zsákot be szokták kötni, arasnyi spárgát kötünk, egyenlő hoszan hagyva két végét, aztán tesszünk a zacskó fenekére vagy két szép tisztára mosott kovacs követ, hogy a tele zacskó könnyebben lesüllyedjen a folyadékba; a kövekre meg egy akó (öt veder) főtt mustra négy lat apróra vagdalt fejer ürmöt; erre a zacskót spárgával bekötjük, a kötő két végét itt is hoszan hagyva. Az alsó s felső spárgákkal hozzá kötünk a zacskóhoz jó szorosán hoszába, egy vékony kisujnyi vastagságu fehérre faragott száraz fapálcácskát, oly hoszut, hogy midőn a pálcácska által a tele zacskót hordó közepénél alábbacskán letaszítjuk be az aknán, maradjon künn pár arasnyi a pálcácskából, melyre ott, hol érinti az aknát, hasonló vastagságu fél arasnyi darab fát kötünk keresztül, hogy a zacskó alább ne sülyedhessen. A hordó aknájára (hogy pór vagy gizgaz bele ne hulhasson) darabka összerétegt lenszövetet, vagy tisztára mosott nagyobb szemü homokkal telt zacskót tesszünk, s így aztán mustunkat átengedjük az erjedésnek.

Ez erjedés nem fog soká tartani, mi pedig naponkint meglátogatjuk főzött nedvünket, a pálcácska segélyével abban megkavargatjuk ide s tova az örömmel tele zacskót, a bort kóstolgatjuk, és midőn szájunk érezni kezdi az öröm kesernyés ízét a boron, azonnal kivesszük**) a zacskót, borunk pedig, csak erjedése csilapuljon, készen van. Erjedés szünte után bedugaszoljuk a hordót csak-

* Most ismét nagy könnyebbségünkre van, ha hordónk aknájának átmérője nem kevesebb pár hüvelyknél. Az akna tágossága egyáltalában sok kényelmet ad szüretkori foglalkozásainkra nézve.

** Némelyek szerecsendiót, fahéjat stb. is szoktak tenni az ürmös zacskóba, s ezt továbbacska tartják a borban; de itt határt szabni bajos. Én részemről az itt leirt módon készült ürmös bort találok a legizletesebbnek, hisnem másnak tetszhetik másként, csinálja hát kiki a mint kedve tertja; de gustibus non est disputandum.

nem légmentesen, de pár héten át meglátogatjuk azt*) naponként, a dugaszt kivesszük, mire ha borunk csendesen marad, jele hogy szűnik az erjedés. Ezen túl már elég, ha borunkat hetenkint csak pár ízben látogatjuk meg, a dugaszt jobban benyomjuk, és ha azutáni látogatáskori dugasz-kivételre csendes a bor, még inkább bedugaszoljuk s lehető leghűvesebb helyen tartjuk edényünket.

Az erjedés megszűnte, megszállás, és tisztulás után üvegpalackokra fejtjük ürmös borunkat, jól bedugaszoljuk, s e palackokat jó hűvös helyre teszük. E nem megvetendő, s némelyeknek igen kedves italt, jó darabideig el lehet tartani.

c) A pezsgő borról.

E tárgy csaknem a legkimerítőbb, tehát épen nem rövid fejtegetést parancsolna, s mégis nagyon röviden fogok írni róla. Pezsgő bort kezdtem vala készíteni magam is, de bizonyos okból, mely nem ide tartozik, félbehagytam e foglalkozást, s így közel sincsen elég tapasztaltságom, hogy a pezsgő készítéséről javaslatokat osztogathassak.

Ha kinek talán kedve lenne, elolvashatja a pezsgő készítése módját az 1844-ki Magyar Gazda 16 és 17-ik számaiból. De ha ennél bővebben s telyesebben adva olvasna is bár ki e tárgyról, azon kevésből ítélve mit kezdő koromban tapasztaltam, nem javaslom senkinek, csupán könyvből tanulva csinálni pezsgőt. Igen helyesen írta a feledhetlen emlékü gr. Széchenyi ezer jó tanácsadásai közt ezt is „a mit az emberek egyszer kitaláltak, s tudnak, azt ne igyekezzünk újból kitalálni s próbálgatni, hanem tanuljuk meg attól, a ki tudja.“ A pezsgő-

* Az igazi pincegazda gyakran megfordul pincéjében, s széttekint.

készítésnél a többek közt a seprőnek a palack nyakába levezetése, s aztán onnan kidurrantása (d é g o r g e m e n t) oly sajátságos kézfogásokat és kezelést kíván, hogy ezt könyvből senki egykönnyen meg nem tanulhatja. Ezt látni kell ahhoz jól értőtől, és úgy begyakorolni. Az e munkát jól űzők még Champagne-ban, a pezsgő eredeti honában sincsenek bőviben, s a leggyakorlottabbakat nagyon jól fizetik.

Még van egy tanácsom. Egy napon látogatására mentem még csak közelebből bepalackozott pezsgőmnek, de elővigyázatból jó nagy szemüveget tettem vala föl. Alig érkeztem palackjaimhoz, hogy egy, darabokra szakadva szétdurran, és erre ugyancsak percegett a sok üveg darabka szemüvegemen, arcomat pedig vagy két üvegszálka meg is sebezte. Jovaslom hát, hogy a ki készülőfélben levő pezsgős üvegpalackok közt jár, arc- és főként szemvédről gondoskodjék.

Különben épen nem utolsó iparüzlet a pezsgő-készítés, mert valamint a borpálinka-főzés-, úgy ez által is, a gyengébb s közönséges szinborul kevés pénzt érő termést szépen lehet értékesíteni., pénzé tehetése pedig e gyártmánynak csaknem bizonyos, bár mely időben is.

IX.

AZ UJBOR FELTÖLTÉSE,
DUGASZLÁSA, TÖLTÖGETÉSE, ÉS TISZTULÁSA;
HORDÓK TISZTÍTÁSA, S SZEMMELTARTÁSA.

A must erjedése által előállott seprő s más vegy-
lékek nagyobb része hordó-fenekre szállott ugyan már
is, de feles mennyiségü uszkál még abból új borunkba
vegyülve, s épen nem kedves színt és ízt ad új ita-
lunknak, mely iz cukorszegény must boránál egyszers-
mind nagyon savanyu s reszelős. Hogy ez említettek-
nek borunkból kiválása-, s eltávolítására egy s más már
említetteken kívül a bornak külső légtöli elzárása és nyug-
ton csendben tartása mulhatlanul szükséges, ezt jórészt
minden pincegazda tudja; de az eljárás és gyakorlati
kezelésnél sokan maig is úgy bánnak boraikkal, mintha
teljesleg elfeledték volna, mi célra törekszenek? vagy
pedig nem értik, nem fogták föl eléggé épen nem cse-
kély fontosságát a borok körüli teendőknek; melyekben
pedig alig lehetünk elég pontosok, gondosok, és elég kis-
szerüleg pepécslők.

Az új bor erjedése szüntével, legelőbb is a tele hor-
dókat emelő ászok-fákra fordítsuk figyelmünket. E-
zeket ugyan még szüret kezdete előtt jó karba kellett
helyeznünk, de jó lesz mégis átvizsgálni őket még egy-
szer most, midön a tereh rájuk nehezkedett, és ha va-
lahol engedni lászanának, vagy épen ingadoznának, most
ideje ezen segíteni ha a hordók egy kis rázkodtatásával
is, mi még most nem árt, de majd később károsan hat-
na a borra, mert tisztulása nagyon kényes folyamát há-
borgatná a hordók mozgatása.

Az ászokfák jó állapotba hozatala, s ha kellett, több
vánkorfák berakása után, következik a feltöltés. Boros
edényünkben erjedés kedvéért ürt hagyunk vala. Ezen
ür az erjedés által okozott nagy mértékü elpárolgás, és

a kifejlődött sok szénsav távozta által még nagyobbá lett; ezt most ki kell pótolni a hordók tele töltögetése által, mely működést egy szóval feltöltésnek szoktunk nevezni. Minél cukorszegényebb mustból lett borunk, annát inkább siessünk a feltöltéssel; cukordús mustok boránál inkább késhetünk pár napot, az aszúboros edényekben pedig még hagyunk is egy kis ürt. És itt ezuttal bevégző szereplését nagy tölcsérünk (livó, liu), ezt hát jó darab időre félre is tesszük, mert ezentul inkább a kis tölcsér fog kezünkben forgani.

Mindjárt a feltöltés után ugy kell intézkednünk hordóink körül, hogy azok légmentes be- és kidugaszlása minden időben könnyen, biztosan, és a hordó legkisebb mozgása vagy csak rezgése nélkül is történhessék. A tele hordók ily célszerű dugaszlása oly nagy fontosságú a bor jövőendő jóságára s szépségére nézve, hogy nem mulasztatom el itt, épen maga helyén, e tárgyról bővebbesken szólni.

A boros hordók beltartalmának a kősönséges légtöli elzárására, szándékosan keresve is alig lehetne célelensebbet gondolni ki, mint az ugynevezett, és még ma is nagyon sok pincében divatozó hordóbecsinálás vagy hordóbeverés. Egy bármi kemény-, de rendszerint tölgyfából készített dugaszt, körülboritnak (itt rendszerint hamar megsavanyodó) ronggyal, vagy kukurica-héjjal vagy legjobb esetben kákával, s az így bépolált dugaszt aztán nagy kalapács-, vagy bárd-, akár fejszefok-ütésekkel beeröltetik a hordó aknájába, oly hatalmas döngések közt, hogy az egész tele edény reng és ingadoz. És mivel a dugasz ily nagy munkával haladott befelé, teljesen hiszi az illető pincegazda, miszerint hordója ugyacsak légmentesen van dugaszolva. Pár sőt nem ritkán több hét múlva nagy vésőt vernek a dugasz oldalába ismét nagy döngetések közt, kiemelik nagy erővel a dugaszt, és im a bor szépen leapadott, s fölszínét fehér virág borítja. „Itt baj van, ezen segitniük kell.“ Bezökkenetik a nagy tölcsért az aknába, te-

le csurogtatják a hordót töltelek borral, mondva: u g y a n s o k a t í s z i k , „sokat bizony mert rég nem adtak innia“ aztán a hordó fenekét nyomkodják térddel, hogy a bor adja föl virágát, melyből a mi fölszínre jő, azt mind ki is tisztítják, de egy része a virágnak már a bor közé van vegyítve*) s ott is marad, míg majd később napvilágra jő belőle egy kevés a kóstolóul megtöltött pohárban, mely a borvásárost egy pincével tovább rezzenti, bár is ha a bor tulajdonosa váltig állítja, miszerint a borban uszkáló darabkák, (mintha ez szabadna jól kezelt pincében) csak egy kis gaz, mely a borlopóba hullott. A borvirág elleni orvosságról csakúgyan nem feledkeznek el a pincegazda, s tehát lágyfából készített dugaszt vernek az aknába, jó hosszút, hogy mélyen beérjen a borba. Nehány hét múlva kiemelik e dugaszt is, s a bor ismét virágos; vagy ha néha nem az, a virágzást nem a dugasz beérő vége szüntette meg, mint látni fogjuk alább. Más orvosságról gondoskodnak most, s széles szalag-alaku vászon-darabot eresztenek be a borba, kihagyott véggel, s így dugaszolják be az aknát. Ez is néha használ, máskor nem; azaz: nem a benyújtott vászon-szalag segít a bajon, hanem egyéb, miről alább. Ily eljárás mellett aztán teljes lehetetlen szépen megtisztulnia a bornak, mert a rázkodás és döngetés mindannyiszor fölháborítja, fölzavarja borunkat, mitől (csak a nagyon gyenge, s tehát végfölbomlásra igen hajlandó borok kivételével) nem tarthatunk soha, ha az aknanyakot használjuk hordóink dugaszolására

Az a k n a - n y a k alakját igyekeztem a 2-ik ábrán úgy tüntetni elő, hogy azt a figyelmes olvasó reménységem szerint, bármely esztergás műhelyében** megkészítheti. Leirtam fenn***) azon ragasz készítését is, melylyel az aknanyakot bealkalmazhatjuk az aknába. Most itt van helye leírni az a k n a - n y a k b e a l k a l m a z á s a

* Versoffene Kähnen, a Rajna mellett.

** Lásd a hordokróli szakaszt, a 44-ik oldalon.

*** A borászati szerek között, a 77-dik oldalon.

módját is, mi ebből áll. Előkészületül a hordó még szüret előtt*), fölül 2 azaz: két hüvelyknyi átmérővé tágított aknájának csaplyuk felőli oldalánál, az aknadonga felszínén, csak kés foknyira az akna nyílásától rézsutoson, hegyével a csaplyuknak irányzott árral, fél hüvelyknyi mélységű lyukot furunk, s ebbe beleverjük egymár előre középen ketté reszelt zsendelyszeg hegyesebb végű felét, de csak annyira, hogy a szeg felső vége $\frac{1}{8}$ azaz: egy nyolcad hüvelyknyire szabadon künn álljon a dongából. Ekkor az aknanyakot (most csak ideiglenesen) beillesztjük az aknába, s kézzel benyomintjuk annyira, hogy a szeg kiálló vége nyomuljon be gyengén az aknanyak vastagabb része fenekébe, mely helyén a kivett aknanyaknak aztán kis rovatócskát csinálunk, a zsendelyszeg kiálló végének fészkeül szolgálándót. Ez után, izzószén fölött forgatva az aknanyakot, annak külső területét megmelegítjük, s az aknába benyulandó része küloldalát köröskörül megrakjuk lágyra melegített**) ragasszal, de csak késfoknyi vastagon. Most már előkészítve van hordó és aknanyak; egyesítését e kettőnek így végezzük.

A házi gazdasszonytól e célra kikért vasalót (simitórezet) hozzá tartozó hevített vasával benne, az akna fölébe tartjuk, s kerülete fáját jól át melegítjük. Ez alatt más személy az aknanyak ragaszos részét megforgatta izzó szén fölött, s az aknanyakot azon melegen a hasonlólag meleg körületű aknába gyorsan úgy illeszti be, hogy a kis rovat épen a zsendelyszeg fölibe jusson. Most kis deszka darabot fektetve fölül az aknanyakra, ezt gyorsan jól bekalapáljuk helyére. Ha nem deszkán át, de magát az aknanyakot kalapálnók, könnyen elhasadhatna az. Így az ak-

* Nagy pjncében, hol sok a boroshordó, célszerű leend az akna nagyítására szolgáló furút készen tartani, és azt küloldalára forasztott abroncskává vagy készítettü, hogy az aknát épen 2 azaz két hüvelyk átmérővé tágítsa felső részén, befelé szoruló kup-alakkal, s belyebb a furút ne is aressze az abroncs. Alól pedig, vagy is a hordó belseje felől 1 és $\frac{7}{8}$ azaz: egy és hét-nyolcad hüvelyk légyen az akna átmérője.

** Lásd a 77-ik oldalon, 5-ik szám alatt.

nanyak máris légmentesen áll maga helyén, de nagyobb biztosság kedviért, az aknanyaknak a dongán fekvő része és a donga közt látható hézagát köröskörül megrakjuk író tollnyi vastagra nyújtott s lágyított ragasztal, s ezt gyorsan jól be- s oda nyomkoduk és simítjuk mindenütt. Fenn ugyan el volt mondva, de ismétlem itt is, hogy az aknanyak alsó részének egy hajszálnyival sem szabad a donga belszinénél bennebb nyulni a hordóba, tehát jól meg kell vizsgálni az aknanyaknak az aknába menendő részét, mi kényelmesen megtörténhetik a rovátka helye jegyzésekor. Az így bealkalmazott aknanyaknak hordóba szolgáló száját mely ezen túl akna szerepet visz, parafa dugasztal fogjuk bedugasztolni, mely dugaszt jól megmarkolva s mindig csavarító mozdítással kellvén kivenni vagy betenni, hogy az aknanyak ilyenkor ne fordulhasson, arra való az alólról belenyomult zsindelyszeg vége. Mikor hordóborainkal bánunk, történik néha, hogy a domború hordóról a hasonlólag domború dugasz legördül. Ezen kis, de bosszantó bajocska ellen, jó lesz parafa-dugaszunk felső hütyje közepére kis sodrony fülecskét alkalmaznunk, melynél fogva dugaszunkat hozzá kötjük spárgával vagy kis nem oly könnyen rothadó rézláncocskával, fenn az aknanyaknál említett kis sodronyfülecskéhez. Hanem a dugasz fülecskéje sodronyának nem szabad végig le a dugasz alá jára nyulni, mert dugaszuknak légellenesnek kell lennie; tehát ki kell a sodrony két végét ölteni a dugasz oldala közepe táján, s ott visszahajlitva, végét a dugasz oldalába jól benyomni, hogy az akna oldalát ne surolja dugasz kivétel s betételkor. Ily hordódugaszhoz megkívántató harmadfél hüvelyk huszu parafát igaz, nem minden városban lehet találni, de igen ($2\frac{1}{8}$ "") az az két és egynolcad hüvelyknyi hoszukat, s szükségből ilyekkel is célt érhetünk.

Parafa-dugaszok válógatásakor a simább tapintásu, egyenlőleg puha s kevésbé likacsosokat vegyük. Hanem mivel főként nagyobb s a hordók dugaszlására kívántatóknál néha nagyon likacsosokkal vagyunk

kénytelenek beérni, az ily dugaszokat így javítsuk. Olvasztott aknanyak-ragaszban forgassuk meg a dugasz oldalát köröskörül, kevés szünettel több ízben, míg ragaszszal egészen körül megrakodik késfoknyi vastagon. Most már a ragaszos dugaszt forgatjuk parázsszén fölött, s ujjainkkal benyomkodjuk a meglágyult ragaszt a likacsokba. Ezután letakarítjuk késfokkal a meglágyított ragaszt az egész dugaszról úgy, hogy csak a likacsok maradjanak tele. Ekkor ismét parázsszén fölött forgatjuk e dugaszt, és itató szürke papírral jól letörölgetjük oldaláról a megolvadt ragaszt. Így a likacsok tele maradnak ragaszszal, másutt a nélkül lesz dugaszunk, s evvel készen is van használatra.

A parafa-dugaszok metszését, faragását sem könnyen kerülheti ki a borász ember. Ezt házilag így intézhetjük célszerűbben. Dugasz-metsző késünk pengéje jó éles legyen, s hossza ennek körülbelől kétannyi mint a dugaszé. Igen széles pengét bajosabb e munkánál igazgatni. Balunk ujaival tartjuk a metszendő dugaszt úgy, hogy mutató ujjunk a dugasz nagyobb bütüjének, kis ujjunk a kisebb bütünek legyen vetve; a hüvelyk s mutató és kisujj között más két ujjunk szemben a hüvelykkel tartja a dugaszt, és forgatja tovább tovább, metszés alatt. Jobbunk marka tartja s igazgatja a dugasz hosszába fektetett kést, élével jobb hüvelykünknek fordulva, mely a balhüvelyk alá jutva, a kés élének nyomja a közte és késközt metszendő dugaszt. A metszés nem egyenest neki nyomva a dugasznak a kést, hanem ezt vonogatva történjék, úgy mintha kis fűrészket vonogatnánk alá s föl a metszendő darab hosszába. Hogy késünk könnyebben és simábban vágjon, ottan ottan kis darabka szalonához fenegetjük a penge két lapját. Már most mindezeket figyelembe véve, igyekszünk a dugaszt, a bal mutató ujj felé lassan vastaguló kerekded kupalakuvá metszeni, de csak vékony forgácsra dolgozva, nehogy igen sokat találjunk elvenni. Némileg ügyes kéz, mely nem most fogott legelőbb faragó-kést, két három pár dugasz elrontása után, hamar és jól megszokja e kis borá-

szati műtételt, csak hogy ne restelje: *incipere iterum, qui perdidit numerum*. Tegyük ide még azt, hogy ha a dugasz vastagságából keveset kell elvenni, ilyenkor jó súlyos fakalapácska-ütésekkel is lehet segíteni a bajon.

Az itt leírt dugaszolás módja oly jó, oly kényelmes, s kivált a tisztuló félben levő bor nyugalma nem háborítására nézve oly kedvező, hogy nem mulaszthatom el e módot minden pincegazda különös figyelmébe ajánlani; mert ha az aknanyakot jól tettük be, s hozzá jó dugaszt vettünk, nagyon csekély fáradalommal, s mégis biztosan eszközölhetjük hordóink légmentes dugaszolását. Végre, ahol ugy kellene, a hordó bepecsétlése is nagyon könnyű az aknanyaknál. A dugasz sodrony-fülecskéjén átvonunk egy lábnyi hosszú spárgát, vagy (mi még jobb) vékony odronyt, s ennek két végét feszesre vonva lepecsételjük. Ha a dugaszt ki akarjuk vonni, természetesen csak az egyik pecsét bontandó föl.

Van még egy más dugaszolás módja mely a borra nézve nem alábbvaló az eddig leírtnál. Leirom itt ezt is, mert többecske pénz- s fáradalomba kerül ugyan emennél, s gyakorlatiasságára nézve is van még egy két elintézendő benne. de lehet, hogy így is kedve jönne hozzá egy vagy más pincegazdának. A mód ebből áll:

Fölteszem itt is, hogy a hordóakna két hüvelyk átmérővé van tágítva fölül, s befelé lassudan kup alakulag szorul. Ehhez készíteni kell egy láb hosszú jó kemény üveg csövet, melynek egyik vége fenék nélküli nyitott, a másik pedig bedugaszolható végett olyan, mint a közönséges üvegpalack szája, köröskörül és fenn jó erős ajkkal. Mértéke és alakja ez üvegcsőnek, melyet most szájával fölfelé állítva képzeljünk, ez. A cső alsó végéből fölfelé 2" az az: két hüvelyknyi magas, lefelé lassan szoruló kúpalaku legyen, hogy így azt szorulólag lehessen becsavarítani az aknába, de abba egészen még se süppedjen bele. E kúpalaku darab legalsó része külátmérője tehát ($1\frac{7}{8}$) azaz egy és hétgyolcad hüvelyk-, felső része külátmérője

2 azaz: két hüvelyknyi legyen. Innen kezdve fölfelé hat hüvelyk magasan, teljes henger alaku legyen a cső, $2\frac{1}{4}$ az az: két és egynegyed hüvelyk külátmérővel mindenütt, és ezen rész felső határánál, hozzá olvasztott üveg abroncska keritse az üveg csövet kívülről. Az ezen abroncskán felül még hátra lévő négy hüvelyknyi magas darabból, 3 az az: három hüvelyknyi, fölfelé lassan szorulú kúp alakot kapjon; az egy hüv. magas legfelső rész pedig bedugaszolható palackszáj-alaku legyen, üre legszűkebb helyén is legalább $1\frac{1}{4}$ az az: egy és egynegyed hüv. átmérővel, hogy e szájon át kőstolót lehessen kivenni, hozzá alkalmazott vastagságu lopócső*) segélyével. Az itt említett száj belüregé természetesen itt is, mint minden más jól készített palacknál, befelé gyengén szoruló kúp alakú, hogy jól lehessen azt dugaszolni. Mint az aknanyaknál, úgy itt is parafát használunk dugaszul, ezt spárga vagy réz láncocskával a cső felső részéhez kötvén. Ez így elkészített csövet aztán becsavarítjuk jó szorosan az aknába, rájegyezvén előre a donga vastagságát az aknánál, s ügyelve, hogy csövünk egy hajszállal se jusson beljebb az akna donga belszinénél. Ha az aknába csavarítandó része a csőnek talán beljebb haladna a jegynél, újra kivéve a csövet annak az aknába járó darabjára jó szorosan viaszos cérnát tekergessünk, szépen egymás mellé rendezve a köröskörül járó cérna abroncskáit. A cső felső kúp alakú részére, elég erősen esztergált szarucsont-perecet tűzünk, csavarítólag leszoritva ezt az üveg abroncska felé. A csontpereche már előre alkalmazott négy kis sodrony-fülecske segélyével, keresztalakulag négy felé nyuló sodronyok által, jó keményen leszoritjuk üvegcsövünket négy sodrony fülecskéhez, melyeket hordókötésekor az aknához közelebb álló két vasabroncs alászoritottunk vala, ki nem mozdulhatólag, azok sodronya végeit vissza föl hajlítva. A négy leszorító sodrony mindenikének két két

* Ezen lopócső leván írva fen a borászati eszközök közt, a 64-ik oldalon.

szálból kell állania, hogy ez által tetszésünk szerint szoríthassuk lefelé a csontperecet, s ez által az üvegcsövet, oly forma kezeléssel, mint a favágó fűrész rááján lévő spárga csavargatása által a fűrész vasát feszes igyenesre vonatjuk. A cső ily le-szorítása mulhatlan, különben kilódná helyéből ki- és bedugaszláskor. Hogy csövünk légmentesen legyen betéve (mi itt is muthatlanul szükséges) alant az akna és cső érintkezésénél körülrakjuk a hézagot hordó szivárgás elleni kenőcszel. Az aknanyakhozi ragasz nem jó ide, mert könnyen leválnék, nem levén itt, mi közvé szoruljon, mint van ez az aknanyaknál a közte és a donga közti hézagban.

Ily csövekkel ellátott hordó-sor, valódi kedves látvány a pincegazda szemének, mert borleapadása menyisége, bor szine s tisztasága egy pillanattal áttekinthető, hanem megszerezni e kényelmeket bizony nem könnyű, mert e készülletnek még eddigelé nem eléggé távolithatott hátrányai vannak, melyeket nem szabad meg nem említenem. Ugyanis:

1-ször. A csöveket az üveghutában csak maga személyes vezetése alatt remélheti az ember jól készíthetni, és így is nem kis türelem- és pénzáldozatba kerül, kivált a mértékek pontos megadása, s csak is oly hutánál, melynél üveg köszörülő gép van működésben.

2-szor. Bajos alatt az aknánál, az üvegcső és fa légmentes egybefoglalása, mert kevés a cső vége és akna érintkezési területe, melyre dugaszláskor a cső emeltyüként nagyocska erővel hat le, ha ingani találna.

3-szor. A dugasz be- és kicsavarítása által, néha fordulni indul a cső, s tehát kilódul az aknából, mi ellen alant a cső tövénél kellene célszerűleg intézkedni, mert a cső felső végére tűzött csontperec van ugyan erre is valami segédül, de nem elegendő biz az a baj távolítására. És épen e hátrányok okozták, hogy ezen cső használatáról, egyszeri kiserlet után, akkori csoportos borászati teendőim miatt lemondottam, de ha lehetnék még egyszer oly

pincegazda, mint voltam 1847-ben, több még teendő borászati kísérletek közé, az üvegcső használhatása akadályainak távolítását is besoroznám, mert csakugyan szép előnyei volnának a gyakorlativá teendett üvegcsővel dugaszolásnak, még az aknanyak fölött is, midőn most még, az utobbi mellett kell maradnunk.

A bor közönséges légtöli elzárásának sajátos módját gyakorolják Bordeaux-ban s környékén. Ez abból áll, miszerint a jól bedugaszolt tele hordót úgy görditik, hogy a dugasz ne álljon a hordó legmagosabb részén, hanem attol kissé oldalvást alábbacska. Világos, hogy e mód csak oly tele hordóknál alkalmazható; melyek víz-fektü hosszú gerenda-ázkokon nyugszanak. Ily ázkokat a 40—50 vagy még több akós hordóknál már nálunk s nem igen használnak, nyugtatván az ily nagyobb hordókat, minden edényhez külön-külön kerekedő öblösen faragott, s a hordó alját darab helyen körülfogó ázokfákon, ezeknél tehát a hordó oldalvásti görditése nem alkalmazható. Kisebb egyenes gerenda-ázkokon nyugvó hordókkal, noha a célszerűségben előre is kétkedtem, megkísértettem e módot, de egyszeri kísérlet után azonnal le is mondtam arról, mert e hordó visszagörditése minden edényben fölzavarta a seprő felszinen találtató finom szálladékot, már pedig kivált ó-bornál, az ily finom seprő okozta homály rendszerint csak több havak alatt száll le idegen derítő szerek használata nélkül, de a melyek alkalmazását kerülni a borra nézve hasznosnak tapasztaltam, miről majd alább bővebben. Ám próbálja e módot más, ha úgy tetszik, de én nem kívánom azt használni, mert én a jó bort idegen derítő szerek nélkül szeretem és tudom a lehető legtisztább s vékonyobbá tenni. Most tovább a vonalon.

Boros hordóink föltöltése, s az aknanyak beállítása után bedugaszoljuk tele hordóinkat, de most még nem egész légmentesen; a dugaszokra negyed iv tiszta papírt terítünk, ennek négy szegletét pecsétviaszszal leragasztjuk,

és ekkor az egész pince boltozatát s oldalait le-
sepertetjük, tisztítatjuk lehető legjobban. Most már,
a pór lecsilapulta után, hordóink külseje letisztí-
tását, keféltetését hajtjuk végre; ekkor szabad (ha
ugy tetszik) minden új borral tele hordót egész a fényes-
ségig keféltetni s törölni, s ezt ezuttal ugyancsak el is
végezzük, mert ezentul csak kis mértékben és nagyon ki-
mélve lesz szabad tenni ezt. Ezen hordótisztításkor van
használatlanul nem hagyandó alkalom arra is, hogy hor-
dóinkat mindenütt jól megvizsgáljuk: nem szivárognak-e
valahól? s ha baj volna, azon segíteni kell, az ily helyektől
ezutánra sem vonva el figyelmünket, mert néha újból
kezdődik a szivárgás.

Hordók tisztítása után, pincénk földét (talaját)
sepertjük, tisztítatjuk ki. Azután a feltöltéskor s az
előtt is használt eszközöket mosatjuk s szárítjuk
meg, és helyre rakunk mindent a pincében, hol
ezentul a borok lefejtéséig több felügyelet mint munka le-
end szükséges, ha előre mindent ugy tettünk és rendez-
tünk, mint kellett. — Azon hordók dugaszait, mel-
lyek gyengébb borokat tartalmaznak, a közönséges tisztí-
tás után pár nappal légmentesen becsavarítjuk;
jobb boroknál halaszthatjuk ezt néhány napig; az aszu-
boroknál több hetek sőt havakig is, mert ezek egy egy
kevés külső léget is igényelnek érésük gyorsítására. A
hordó-dugaszlással igaz hogy nem kell késni,
ha boromat gyengülés-, sőt romlásnak nem akarom kiten-
ni, de elsietni sem szabad e munkát, ha károsodni
nem akarunk. Dugaszlás után naponkint meglátogassuk
pincénket, s ha két három nap, sőt egy vagy két hét mul-
va sem mozdul, nem emelkedik, nem pezseg a kidugaszolt
szinbor, jele hogy maradhat már ezentul légmentesen du-
gaszolva darab ideig. Ha igen hamar dugaszlunk
légmentesen, a még fejlődőben levő és apránként meggyült
s összeszorult szénsav feszítő ereje, vagy hordónk fenekét
nyomja ki, vagy a dugaszt veti ki, s a hirtelen kitóduló

bor föl magasan oly erélylyel ugrik, hogy megálitása nem könnyen sikerül, s míg segélyért szétpillantunk, pár perc alatt a hordó tartalma egynegyede, sőt több is el van károsodva.

Miután az eddig irt munkálatokat végeztük, s a negyed iv papír porvédet, mindig ottmaradandólag helyére ragasztottuk a dugasz és kerülete fölibe, — átengedjük borainkat azon magában lefolyandó lassu és csendes átalakulásnak, mely által csak pár hó múlva is sokkal szebbek és jobbak lesznek. E nyugalom ideje alatt az abroncsok hogyállása, a pince melegmérséklete s szellőztetése, hordók előjöhető szivárgása, hordók külseje kiméletes tisztítása, és az elgözőlgés által leapadott edények töltögetése, mindenek fölött pedig a boros edényeknek teljes csend- és nyugalomban tartása veszi igénybe figyelmünk- és munkásságunkat

Hanem a hordók külseje tisztán tartásánál még kell itt pár szót mondanom. A mely pincében nálunk több figyelmet fordítanak a hordókra, (kivéve egész tisztelettel az ide nem sorozandókat) csaknem fő dolognak nézik a hordók örökös törülgetését, kefélését, csiszolását, annyira, hogy ebben valódi fényűzés uralkodik, épen mintha a boroshordó paripa volna. E bizony helytelen, sőt mondhatnám bünös eljárás. Vegyük ki egy hordó dugaszát, töltjük tele a hordót színültig, de ugy mégis, hogy a bor kinecsorduljon. Ezután keféltessük, törültessük e hordót a szokott rázkódtató módorban, és a bor azonnal le fog csurogni a hordó oldalán, mi azt jelenti, hogy a hordók szokott törülgetése megrázkódtatja borunkat az edényben, tehát háborgatja a bor nyugalomát, mi megint a teljes megszállást és tisztulást mindannyiszor akadályozza. Ezért mondják aztán lefejtéskor a szürke borról, nem ezt: „tiszta“; hanem vigasztalólag ezt: „elég tiszta“. — No de, kérdik az illetők, hát ott hagyjuk hordóinkon a penészt? De bizony letörülgetjük azt, csakhogy valamivel szelidebb módorban, mint szokás; mert igaz, hogy a hordó külső pené-

sze nem könnyen hat be a borra, hanem másfelől a pince légét mindenesetre tisztátalanítja a penész szaga, kivált ha a penész régibb, midőn aztán ujjainkat is feketébb barnára szokta festeni; nem is szeretném hát, hogy pincéimben sok penészes hordó legyen, mert az ez által megromlott lég csak még sem tartozik a borjavító szerek közé. Mit tegyünk tehát? Használjunk hordóink tisztítására olly keféket, mint a 67-ik oldalán leván írva. Mielőtt pedig keféléséhez kezdenénk a hordónak, azt tele kell tölteni annyira, hogy a légmentesen becsavarított dugasz érintse a bort, és most kell már végrehajtani a hordókefélést, kimélő kézzel úgy dolgozva, hogy a kefe fája soha és sehol se érintse a hordót, s ebben a bor nyugalmát ne háborítsa. Az ujonc kefélőt csordultig töltött s nyitott aknáju hordón kell működtetni, és úgy dolgozzék, hogy a bor le ne csorduljon. Nehány hordót így kefélve meg fogja szokni, minél nagyobb nyomást nem szabad engednie a kefélő kéznek. Ha pincénkben nem penészednek a hordók, elég lesz azokat havonkint egyszer lekeféltetni; ha pedig edényeinken penészt pillantunk meg, azt azonnal új korában kell letisztíttatni a fenirt vigyázattal, mert ilyenkor még nem oly rossz szagu a penész, s könnyebben is letisztítható. Boros hordóink tisztításánál fordítsuk figyelmünket főként a dugasz és aknanyakra, s ennek környékére, meg a csaplyukakra s ezek körül azon helyekre, melyeket érinthet a bor lefejtéskor. Ez említett helyeket minden pár hétben törölgetni kell tiszta, finom, vizesített ronggyal, s a megnedvesített helyeket másnap kefével egész szárazra keféltetni. Az aknanyakot is így tisztogassuk kívül belől, a dugaszt pedig, melyen néha kevés ecetszag szokott jelenkezni, hideg fris vízben moszuk ki jól, s tiszta rongyal szárazra törölgetve, csavarítsuk be helyére. Ez a dugaszförsztés.

Ha hordók törölgetésénél, a szokottnál kevesebbecske munkát ajánlottam, ezt pótlándólag a leapadott boros hordók koronkénti töltögetésénél a szokottnál nagyobb

tevékenységet fejtsünk ki, és itt ugyancsak mellőzzük a hanyagságot. A töltögetésbeni hanyagság, főként a kevesebbé szeszes gyenge borokban okozhat többféle romlást; minél gyengébb a bor, annál hamarabb s könnyebben, és a fehér bor kényesebb a pirosnál. Több ízben láttam a töltögetést elhanyagolva azért, hogy a hordódugaszok kiszedése s a hordók beverése, becsinálása bajos és fáradalmas. Mily sokat ér csak e tekintetből is az aknanyak alkalmazása, mi által a bor-vizsgálat vagy töltögetés néhány perc alatt végezhető, a dugaszolás pedig sokkal biztosabb, mint azokkal a történetesen s csupa szerencsére kákázott s kukuricahéjjazott dugaszokkal. Az ujbó, részint a még egészen be nem végződött összevonulás miatt, inkább apad; tehát főként a feltöltés utáni napok s hetekben ugyan ne legyünk hanyagok a töltögetésben. Cukorszegényebb must borát gyakrabban töltögessük. A félben álló, s tehát a közönséges léggel érintkező bor, könnyen meg is virágzik; tele tartott s légmentesen dugaszolt hordónál nem állelő e baj. Itt van hát a bor virágzása elleni szer, nem a vászonszalag, sem a hosszan benyuló dugasz alkalmazásában, melyek csak akkor használnak, mikor a hordó történetesen jól be volt dugaszolva. Cukórdusabb mustok boránál halaszthatjuk továbbacska a töltögetést, hanem itt se legyünk hanyagok, mert igaz hogy félben tartva hamarabb érik a bor, s egyikért épen azért nem töltjük egészen teli az aszaboros edényeket, de félben álló színborunkat könnyebben érheti baj, aztán tele edénynél a mellett, hogy biztosabb vagyok borom állapota iránt, az apadás sem oly gyors, mi — kivált apróbb edényeknél, melyek aránylag tartalmukhoz képest inkább apadnak mint a nagyobb edények, figyelmet érdemlő vesztes. Átalában szolva a gyengébb borokat minden 6—8 napban egyszer, 14° és 15°-u must borát minden 8—10 naponként, a 16°—18°-u must borát minden 10—14 naponként, a mászlást minden 14—20 naponként kell töltögetni egyszer, de ezt el nem kell mulasztani. Az

aszúboros hordocskákat, meg az eszszenciákat nem kell egészen tele tölteni, mert ezek több éveken át ottan ottan, de kivált tavasztól kezdve tova nyár vége feléig erjedeznek egy egy keveset, s ilyenkor fel is szoktak egy kevésé duzzadni; megszaparodnak, mint szokás mondani a hegyalján. Ezen földagadása az aszúbornak, ha nem hagytak elegendő űrt benne, annyira megyen néha, hogy még ki is kell venni a borból; de ez így van minden aszúbornál, nem csak a hegyaljainál, s nagyon természetes dolog, nincs benne semmi különös.

Töltögetéskor a bort nem szabad egyenesen a töltendő hordóba csuragtatni, hanem ilyenkor használjuk, a 61-dtk oldalán említett hosszú-csővü kis tölcsért, melynek csöve beér a borba, és a töltelék-bort e tölcsér tágabb része oldalára kell eresztetni, honnan aztán belopja magát a cső oldalán a hordóba, a nélkül, hogy az edény tartalmában hullámló lengedezést okozna.

A töltögetésre rendelt bor legyen mindig legalább is oly tiszta és vékony, mint a melybe töltjük, s a lehetőségig evvel egyféle, mit kiválólág a finomabb boroknál soha sem szabad szem előtt tévesztetni. Hogy ily finomféle, s általában elegendő töltelék bora legyen a pincegazdának, arról a borok feltöltögetésekor kellett gondoskodni. Ha csakugyan a megtöltögetendő edénybeliektől különbező borokra szorulnánk töltelékül, az ilyek mindig jobb- s finomabbak, és legalább is oly tiszták legyenek, mint a melyekbe töltjük. És ilyenkor a lágyabb s édeskésebb ízűhez, élénk és tüzes bort használjunk, és megfordítva, az élénk tüzes borhoz, lágyabb, édeskésebbet. Uj borba jó lesz töltelékül a tiszta s finom ó-bor, de az ó-bornak ujjali töltögetését nem találtam ajánlatosnak. Az igaz, mit több pincegazdák állitnak, hogy az ujbortöltelék fölfrissitti s izgatja az ó-bort, és óvja a megvénhedéstől; de másfelől az a baj, hogy az ó-bor vékony tisztasága, kis homályt kap az ujbortöltelék által, s e homály nagyon későn és bajosan szokott elmulni, mert az ó-bor restebben tisztul

az új bornál. Ha finom ó-borunk ifjui frissesége tetőpontja felé közelget, s vénhedéstől lehet őt félteni, ilyenkor jobb az üveg-palackokra lefejtést alkalmazni óvásul, miről majd alább.

Gondos és rendszeres pincegazda boros pincéjében soha sem szabad, sem mindennapi fogyasztás, sem töltögetés kedviért félben állani csak egy hordónak is, és ugy a fogyasztás-, miat töltögetésnek mindig üveg-palackokból kell történni. Az ily kezelés, igaz, hogy időbe s pénzbe kerül, mert a különböző szükségletekre, pár száz üvegpalacknak kell rendelkezésünkre állani, hanem legyen csak jó és szép borunk, s értsünk egy picinykét az eladás mesterségéhez is, majd megfizeti a borvásárló ugy az idő, mint a hordó és palackok árát, s ez utobbiak még azon felül nyereség kis részeül nekünk is maradnak. Aztán nem is kell e célra oly sok palack, mint vélné talán némely ember. Bármely fogyasztásra szánt nagyobb hordó bort például, lefejthetünk mindig néhány 10 akós, pár 4 akós s ugyanannyi 2 és 1 akós edények segélyével ugy, hogy csak az utolsó egy akó számára kellend 30—40 pintes (kupás) palack, és ennyivel be is érhetjük mindig, segédül véve az említett apró edényeket, melyek által mindig lehet csak 1 akó bort fejteni le palackokba, az edényeket tele tartván mégis E módot kell követni a töltelékül szánt borokkal is, ott is az 1 akósból jö a bor palackokba, a 2 akósból az 1 akósba és palackokba, 4 akósból 2 akósba, 1 akósba és palackokba, s így fennebb is. — Ezen apró edényekre fejtegetés kevésbé unalmasocska, s a bornak is van egy kevés kárára, de már ez *malum necessarium*, nagyobb rossz kerülésére. Még maga az anyatermészet sem tud mindig vesztegetés, s hulladék-forgács nélkül dolgozni, csak-hogy aztán ő a forgácsot is föl tudja használni az utolsó darabkáig, mi pedig csak néha.

Van azonban e lefejtésnél, s mindig palackokból töltögetésnél még egy, mire figyelmet kell forditnunk. Ha a töltögetésre szánt bor új, ez az üveg-palackban

egy kevés seprőt fog eresztetni a fenékre; tehát épen mikor töltögetni akarunk, más tiszta palackokba le kellend fejtünk (*procul este profani!*) — annyit, mennyi kívántatik az épen akkori töltögetéshez, s így máskor is. Hogy az ily palackbéli lefejtést mint lehet jobban végezni, ide teszem. Bal kezembe tartom az üres és legalább is akkora férőjü palackot, mint a lefejtendő. Most világosság felé fordulva arccal, oly állást veszek, hogy a lefejtendő palack száján kifolyandó bort mindig jól lássam, s mihelyt legkisebb seprő-felleget látnék közeledni a palack szájához, azonnal félbeszakitom a további töltést, s a zavarossá vált bort tartalmazó palackot visszahajlitván jobboldalra. Töltés kezdetekori állásomat úgy kell intéznem, hogy a bor töltése ideje alatt az erre szükséges mozdulatokon kívül másokat ne tegyek; a bor csurogtatásának pedig csendesen s megszakítás nélkül ki-, és előfelé kell haladnia folytonosan mindaddig, míg a seprő közelgetése miatt félbe kell hagynom a lefejtést, mikor a bor visszaeresztés által azonnal egészen fölzavarodik a maradék. Kitöltés kezdetekor, míg a lefejtendő palack bugyborékolása tart, arra ügyelek, hogy kiürítendő palackom csak a szükséges legkisebb hajlítást kapja, s a bor bugyborékolása okozta mozgás ne hasson le a palack fenekéig, s ne költse föl a seprőt. Henem e csekélységis csak úgy sikerül, ha figyelemmel s pontosan működünk. A hátra maradott zavaros bort, jól összerázva a seprővel (könnyebben tisztuland így) pintes palackba gyűjtve félre tesszük a pince egy csendes zugába, s miután megtisztult szépen, felhasználjuk házuknál az így előállott bort, lefejtve azt, midőn használni kívánjuk.

Emlékezünk vissza arra, a mit olvastunk az 58 és 59-ik oldalon a bormérlegről, s a bor *attenuacio*járól. A mint boros edényünket feltöltöttük, el kell kezdeni az *attenuacio* szemmel tartását. Színboroknál s érettebbecske másolásoknál a bormérleg, aszaboroknál mindvégig az az a véglefejtés idejéig, a mustmérleg szolgál ezen *attenuacio* mérleglésére.

Még egyet a bortöltögetésről. Van egy csekély vagyonu-, talán épen szerény falúsi papcsalád. Pincéje csak egy van, ez is kicsi; bővön elfér benne minden pincében tartandó, nem kell ide külön boros pince. E pincében van a család minden bora is, kis 5 vedres tele átalag az egész, ajándékba küldötték. A bor jó, de sokáig kelle-ne tartania, mert kitudja: mikor jö még ily ajándék? Csak sátoros innepeken, meg a ház egy két nagy napján hoz föl ebből maga a családfő egy egy meszelykével, de már a hordó félbe van, nincs mivel töltögetni, így pedig megromolhatik. Olvasta a gazda, hogy üvegpalackokra kell lefejteti a fogyasztandó bort, de nem jut a pénz üvegpalackokra; miolta fen áll e család, azolta sam volt mindössze is 30—40 üvegpalackja. Hogy fogyaszták tehát e bort, hogy el ne romolják?

Ép és minden töredézés nélküli fejér kavicskövet (Erdélyben: békasó), melyet régen, míg a gyufa használata el nem volt terjedve, kovának is használtak, kell egybeszedni, de csak akkorákat, hogy az átalag aknáján könnyen beférjenek egyenként. E köveket lehető legtisztábbra kell mosni, hogy azokan se föld se semmi más idegen test ne maradjon, papírral befedve jól ki kell őket szárítani, pór gízgaz ellen befedve jó száraz helyen tartani, s a kivett bor helyét evel kell mindig pótolni, a bor apadásakor is ezt téve minden héten egyszer. Hanem a követ nem kell csak amugy bele hullogatni a borba, mert ez fölzavarhatná a bort, csendes állását minden esetre háborgatná; hanem kis szalmaszálnyi-vastag sodronyból készült fogóval kell le eresztteni a követ a borfölszinéig, s ott aztán utjára bocsátani. E módon hordóból is lehet fogyasztani a bort és ez nem fog meg romlani, ha a hordó aknája légmentesen van dugaszolva mindig, és a pince nem meleg. Hanem a mely háznál naponkint itceszámra fogyasztják a bort, ott 30—40 üvegpalackra is csak kijut a pénz; elegendő fehérkovaesot pedig talán nem lenne igen könnyű egybeszerezni, kivált az alföldön.

s Erdélyünk mezőségén. Néhány meszelynyi kovacsot csak lehetend vinni időről időre s alkalom szerint meszszzebről is, de több akónyi mennyiségben szedegetni hordogatni, nem igen lenne gazdaságos mulatság.

X.

A BOR LEFEJTÉSÉNEK IDEJE.

Azon tisztelt olvasók, kiknek figyelmét eddigi soraim által a borászatról, szerencsés lehettem megnyerni, hihetőleg rég megtevék azon észrevételt, miszerint a must és borkezelés azon módora, melyet némely tekintetben talán szabadhatna magyar borászatnak nevezni, és némileg sajátomnak is tekinteni, nagy mértékben van a mustmérleg használatára alapítva. A dolog nincs különben, és a mindjárt következő sorokban újabb alkalmunk leendő láthatni, mily kitünő haszonnal alkalmazhatjuk boraink lefejtésére*) nézve is a mustmérleget, és hogy e nélkül itt is csak sötétben tapogatódzanánk. Mint már fennebb is érintettem, kiválasztani mustmérlegünk segélyével azon mustot, mely minden tekintetben a legjobb, illatosabb, zamatosabb és szebb bort fogja adni, nem lehet; de lehetséges a must cukortartalmát elegendő biztossággal meghatározni, ez pedig a borban kifejlendő szesz, és ennek előállítására kívántató idő mennyiségére nézt egyik fő tényező, tehát a bor korábbi vagy későbbi lefejtésénél is.

Az erre kész bort jól s célszerűen lefejteni, mellözhetlen *conditio sine qua non*-ja a jó és szép bornak; de ennél semmivel sem kevesebbé fontos a borra nézve, a lefejtés idejének helyes meghatározása. A bor körüli többféle teendők közül épen a lefejtés az, melyben legtöbb hibát követ el sok pincegazda, és a tévutra nem csak sok régi pincegazda vezet a kezdő borászt, de még a pincegazdaságról írt több könyvek s más iratok is teszik ezt, a hamari és gyakori lefejtésnek általános ajánlása sőt mondhatnok

* Azon borászati eljárást, midőn a bort seprejétől elkülönítjük, vidékeinken borlefejtésnek, levonásnak, levételnek, s lehuzásnak is szokás nevezni.

sürgetése által. Mikor látja a pincegazda, hogy lefejtésnek indított bora nem elég vékony és tiszta, a val szokja magát vigasztalni, hogy majd a derítés (tisztítás) által helyre lehetend hozni a bajt; de feledi vagy nem tudja, hogy épen a hibás lefejtés által vetette meg többféle borbetegségek alapját, melyek némelyikén a derítés sem fog segíthetni. Mint már említve vala, tehetünk kárt a bor lefejtésekor, a helyes időpontnak rosszul választása-, még a lefejtésnek hibás végrehajtása által. A dolog természetes rendjéhez képest lássuk előbb a lefejtés idejét, ebbe az ügy fontosságához képest ereszkedjünk kissé mélyebbecskére, s vizsgáljuk azt ugy gyakorlati mint elméleti szempontból; így, fogjuk érthetni: mely időt válasszuk? s igen azt is: miért

Midőn itt a bor lefejtésének idejéről kívánok szólni, támaszkodva számos és sok éveken át tett kísérletim s tapasztalatimra, semmit sem kételkedem előre is kijelenteni, miszerint azon közönségesen elterjedt vélemény: hogy minden szinbort le kell fejtteni a szüret után mindjárt következő december, januar, vagy február hava k valamelyikében, nem áll. Ennek kimondását s fölhasználását épen magyar pincegazdától várhatni, mert szerencsés égalju s földvegyületü honunkban terem a világhirü tokaji, ménesi, és több más derék aszubor, a kulcsot pedig kezünkbe, a fennebi állítás tisztába hozatalára, épen az aszubor adja.

Hihetőleg nem szándékosan rendezett kísérletek, hanem több kedvetlen tapasztalatok által okulva, már régóta tudja a magyar pincegazda, hogy az aszubort seprejéről lefejtteni nem jó, mert a teljes megtisztulás előtt lefejtett aszuborból nem lesz oly szép, tiszta, folyékony, és kedves ízű ital, mint a seprején hagyottból. Egy-két ifju pincegazda pincéjében példákat láthatni erre, magamnak is volt alkalmam. Másfelől ugyancsak e tapasztalat megtanította, s ha alkalmat adunk, még ma is meg-

tanítja a pincegazdát arra, hogy kevésbé cukordús, például a 9° vagy 10°-u must bora megromlik, ha azt, a szüretet követő legközelebbi december, január vagy február havak valamelyikében le nem fejtí söprejéről. Most már, (az 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. és 8. foku mustok borait, melyeket általában véve úgy az én, mint az osztrák pincegazdák tapasztalata szerint, a most gyakorlatban lévő ovómódok segélyével sem lehet több éveken át romlatlanul eltartani, mellözve), a 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. és 24. foku mustokat nézzük úgy, miní egy, a szőlőcukor tartalmához képest fokkonkint mind gazdagabb sorzatát (series) a mustoknak. E sorzat egyik végtagja a 9°-u must, melyről már mondva vala, hogy bora hamar lefejtendő; másik végtagja sorzatunknak a 24°-u must, mely aszubort ad, s melyről hasonlólag mondva vala, hogy palackokra lefejtésének idejeig seprején tartandó. Kérdés már: mi történjék lefejtés tekintetéből, a közbelső tagok, azaz 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. és 23°-u mustok borával?

Miután több ízben tapasztaltam, miszerint a cukordúsabb must bora lefejtés után bajosan s későn tisztult és vékonyodott, s az ily bor végre is rendszerint derítésre szorult; miután észrevettem, hogy ez annál inkább így volt, minél cukordúsabb vala a bor mustja, tehát minél közelebb állott az aszubor mustjához; és miután úgy találtam, hogy sem a pincegazdaságróli könyvek, sem a régibb pincegazdák nem adtak kielégítő fölvilágosítást, bár menyit olvastam s kérdezősködtem is; — végre, a borerjedése körül tapasztaltakat, és az aszubort véve alapul, oda jutottam elméletben, hogy a cukordúsabb must borának lefejtését talán jobb lesz elhalasztani. Ezen elméleti eredményt arra vonatkozó kísérletek követték, és a mustmérleg használatával tett próbák mindig arra mutattak, hogy a 9°—13°-u must borát le kell fejtteni a szüretet követő közelebbi december, január, vagy legfeljebb februárban; a 14°—15°-u must borát sepre-

jén lehet, sőt jó azon hagyni 14—16 hónapig körülbelül; a 16°—18°-u must bora 26—28 hónapig maradhat, sőt kell hogy maradjon seprején; a 19 s több fokú mustok bora pedig, hová a másolás is tartozik, csak*) harmadik sőt teljes három éves kora után fejtendő le. Ezen időszakoskákat azonban, nem kívánom én még teljesen megalapított s elhatározottaknak tekinteni. Én így találtam, de szükségesnek vélném, hogy e fontos borászati eljárás több ahhoz érték kísérletei által is bizonyuljon be, vagy rectificáltassék, annál is inkább, mivel lehetséges, hogy a bornak hamarabb vagy később tisztulása és vékonyodására, a mustot adó szőlőfajták, termőföld stb. is befolyással vannak, nekem pedig e tekintetből kísérleteket tehetni nem volt alkalmam.

Ezen seprején tartását a bornak, miután arra bukantam, én nagyon természetesen is találtam. Az aszubor mustjában sok a szőlőcukor, és aszuborunkat, miután az jó darab időn át erjedett, s benne tetemes mennyiségű szesz állott elő, még mind édesnek találjuk, és még mind foly benne az erjedés, melyet hogy ne akadályozzuk arra tanított a tapasztalás, miszerint aszuboros edényünkben egy kis ürt hagyjunk, és az aknát ne dugaszoljuk be légmentesen, hogy a külsőlég hozzá juthasson borunkhoz, melynek (ugylátszik) nagyobb mértékben van szüksége a közönséges légből átvehető élenyre. Tudjuk továbbá, hogy a fenékre szállott seprő közt erjanyag is van, a seprőt tehát nem vesszük el aszuborunktól, melynek éppen szüksége van ez erjesztő anyagra, és így borunknak erjedését hátráltatnók a seprőröli lefejtés által. De továbbá tudjuk, hogy az erjedés által a borban elé álló szesz nem előmozdítója de hátráltatója akadályozója az erjedésnek; midőn tehát ez elő van állva a borban, melyben egyszersmind még sok cukor is létezik, egészen balfogás lenne, megfosztani aszuborunkat

* Az itt említett időszakoskák mindenikét, a fehér borra kell érteni. A piros bor pár hónappal hamarabb kész a lefejtésre.

az erjedést előmozdító seprőtől. Hogy az aszubernak seprején tartása célszerű, erre a Hegyalján s honunk sok más pincéiben is van bizonyosan elég husz harminc s több éves kedves italú bizonyosság, melyek közül légyen elég említeni Szirmay Hugo ur pincéjét Tályán, hol az 1811-ben szüretelt eszszencia 1853-ban s jórészt ma is feltöltetlenül s le nem fejtve úgy áll hordójában, mint tették azt 1811-ben, és mostanig (évenként rendre erjedve) már nagyobbára föl van bomladozva gazdag szőlőcukor tartalma. E hordóbor csak kevésbé édes, de egyszersmind nagy szeszességre mutató kedvesen kesernyész ízű és oly pompás itallá vált, melyet egy ahhoz értő tekintély nem is bornak, hanem életitalnak kíván nevezni. Mig tehát a 9^o vagy 10^o-u must bora, seprején hagyva, pár év, vagy talán még kevesebb idő alatt lepergené életét, im a cukordus mustból lett eszszencia seprején tartva is már negyvenhat év ota halad borélete útján, s még mindig bor, és milyen? Az ilyen borászati adatokból nem szabad nem okolnunk, ha méltók akarunk lenni, ily életitalt adó kedves honunkra. Az utánunk előállandó pincegazdák s a természettudomány minden barátaira nézve, bizonyosan nem kis érdekekkel fog birni, majd évek multával láthatni vagy tudhatni: mikor? és mint? végzi pályáját ezen borászati nevezetesség, s a tályai különben is méltán nagy hirű Szirmay-pincének e disze és bor veteránja. Isten védő óltalma lebegjen édes honunk fölött, mely ezerféle más kincsei között, ilyet is rejt dusan áldott keblében!

Azokra, miket eddig az aszuber seprején tartásáról irtam, tehetné talán valaki azt az ellenvetést, miszerint: „a ménesi aszubort le szokás fejteni seprejéről, előre jó „darab idővel buteliákra fejtése előtt, és ezen bor mégis e sorok írója fennebb nyilvánított véleménye szerint is a leg kitünőbb magyar borok fejdelemnöje“ Mire ezek írója bátorzkodnék felelni: „a ménesi aszuber igenis fejdelemnöje leg jelesebb borainknak, de ezek fejdel-

„me a hegyalyai aszabor, és ennek egyik fő oka épen „a hegyalyai aszabor seprön tartásában rejlik.“ Ezt így világosítom föl: tudjuk hogy a ménesi aszabor rendszerint piros, és a hegyalyainál édesebb, de kevesebbé szeszese; a hegyalyai aszabor ellenben feje, vagyis aranysárga, mely szín több évek teltevel zöldre kezd hajlani, különben e fő nemes bor kevésbé édes, de amannál szeszesebb, s fejlettebb zamatu és illatu. E nagyobb szeszesség s fejlettebb zamatosság egyiktől attól van, hogy aze bor alatt hagyott seprő erjanyaga több cukrot bontott föl szeszszé, mint történhetett ez a seprejéről levett, tehát erjanyaga egy részétől megfosztatott ménesinél. De hát a tisztaság, s főként a vékonyság és folyékonyságra nézve: vajjon hogy áll e két bor? A hegyalyai aszabor tiszta, vékony, folyékony, s átlátszó világos, mint sárgálló*) gyémánt; a ménesi gyönyörűen pirosló mint a rubin, és ha talán uszkál benne valami kevés seprős-felleg, eltakarja ezt teliesen a piros szín. Ki ezt nem hinné, alkermes tisztára szűrt levével fessen pirosra egy pohárka nem teliesleg tiszta s némi kis (de csak kis) seprő homálylyal biro fejebort, és meg fog gyözödni saját szemei által, miszerint a gyengén homályos feje bor leg-tisztábban ragyogó pirossá lett.— Hogy a seprején nem tartott ménesi piros borbán lehet kis seprő fellegzés, ezt én az előttem meg fordult seprejéről levett aszaborók körül tett tapasztalatimból inkább csak gyanitom, mert látni e fellegzést (mint fennebb íram) a piresság miatt nem lehet, izét azonban ügyes borkostoló (gourmet) megérzene szájával; hanem annyit mint bizonyost és tapasztalat állíthatók, miszerint azon ménesi borokban, melyeket szerencsém lehetett kostolgatni s vizsgálni, kivétel nélkül hiányzott az elegendő, és a hegyalyiban oly kitünő mértékben találtató vékonyság és folyékonyság, s pedig épen a több vagy kevesebb édességgel biro aszaborok azok, melyek becsét nem kis mértében emeli e mindenfelé

* Hye. például a toskanai nagyherceg 139 kárátos gyémántja.

nagyra becsült sajátság, annyira, hogy a hegyalyaiban ízlelhető kedvesség, meg a tetemes zamat és illat után mindjárt, talán épen e nevezetes sajátságot lehet sorozni, a minthogy erre a külföldi borvásárlok is nagy fontosságot szoktak tenni, és bizony nem helytelenül. Én tehát azt gondolnám, hogy (a mint ezt ezelőtt vagy 28 évvel Schans F. is javasolta) talán mégis jó lenne azt a nagyon sok tekintetben pompás ménesit seprején hagyni az egyetlen s végső lefejtés idejéig, mikor t: i: hordóból buteliakba töltetik át a bor. Hátha ez által a ménesi is fejedelmi borrá válnék, s akkor aztán lenne két fejedelmi főnemes borunk, az éjszaki fejér, és a déli piros, de elsőbbségét úgy hiszem akkor is megtartaná az éjszaki testvér, mert ő fejér, és mert a hirnév egész fölgömbünk-adta csillagkoszoruját régebben hordja, és bizony méltán.

No de mindezek dacára is hadd viruljon örök béke e fejedelmi és fejdelemnői boraink közt; s mosolygva boldogító jóllét nemtője lebegjen a hegyalyai és ménesi nemesborág koszoruzta hegyek-, és a két testvér hon minden halmai, bércei, s rónaságai fölött! Térjen vissza áldásdús szőlőhegyeinkre a szüretelő csóportok örömteliesen ujjongó zsibaja; s zengjen ismét mindenfelé a régiesb magyaros mulatságra lelkesítő hegedű és cimbalon vido-ron gyors pengése, s a mély hangu öreg gordon morgoló nógatása csárdásra, és a rezengő trombita táncra fiu!-t harsogató föl-föl-riadozása!! A pisztolyok s mzsaraknak a még üres hordók kongásával vegyült ropogó dörgedezése visszhangozva az erdéből, tova hullámló s lassudan elhaló morajával köszöncse a tulszomszédot!! Hadd tüzelje a páratlan nemes hegyalyai a magyar férfi kebelt, ényészhetlenül szeretett hona boldogságára célzó válalatok tervelésére; a nektárédes ménesi pedig ám tegye párpercre sötétlő pirossá azon kedves rozsa arcokat, melyek a barátságos szüreti lakoma fűrgén s gondosan rendezésétől már is gyuladoznak, és lobbot vetve a lelkesen tüzelgő szép szemek s hódító kis száj édes mosolyával fo-

gadják az érkező magyar szellemü kedves rokont és vendéget !!! —

A mely okokból kifejtök itt, az aszubor seprején tartásának célszerűségét, ugyan azokból foly az aszúbornál kevesebb cukortartalmu, de az előerjedés után még jócska mennyiségü cukrot tartalmazó borokra nézve is a következtetés. Hanem a seprőn tartás idejét, az épen előadott elméleti kifejtésből folyólag is igen természetesen, a szőlőcukor nagyobb vagy kisebb mennyisége szabja több- vagy kevesebbre. Pontosabb meghatározását ezen időszakokkáknak, a gyakorlat mezején tett kísérletek adhatják meg, s ezeket úgy, mint én találtam, fenn már elő is soroltam. — E seprőn tartás hasznos volta, a cukorszegényebb mustok borainál, már elméletileg sem áll, az ily borban ugyanis az előerjedés jórészt minden cukrot fölbontott, s ha valami kevés van is még fölbontatlan, ennek jó lesz így is maradnia míg csak lehet, részint hogy ennek is fölbomlása által, ne közelitse meg borunk a végföloszlást, azaz, az elromlást, részint pedig, hogy e kevés cukor maradjon, az ily borokban böven találtató savak s vad íz, némi szelidítésére, eltakarására. Itt tehát a tovább erjedést mindenkint akadályoznunk kell, s a kénezés és más e célra hasznosoknak mutatkozó módok közt, épen ezért folyamodunk s kell hogy folyamodjunk, bár ha egy kevés szesz föláldozásával is, a seprő hamar eltávolításához, azaz: a kora lefejtéshez.

Fennebb elő vala adva, mint bánjunk új borainkkal a lefejtés elkövetkeztéig, az ott irottak azonban nagyobbára mindenféle borra illő általánosságok, hanem most, miután itt a jobb és nemesebb borok seprejükön tartását szóba hozók, szükséges lesz némely, inkább csak ezeket illető bánásmódokat is elmondani, szólván előbb az aszúborról.

Hogy ily boraink hordóit nem kell légmentesen bedugaszolni, s hogy a hordókban kevés ürt is kell hagyni, ezekről már volt szó, valamint ezek okáról is; de kez-

dő, vagy más nem eléggé tapasztalt pincegazda, nagyon is helyesen kérdezhetné: hát soha se dugaszoljuk be az aszaboros hordókat? s mindig ürt tartunk-e bennök? vagy ha nem, mikor kell a hordókat légmentesen dugaszolni? s mikor nem kell többé ürt hagyni azokban?

Kisértsük meg felelni ezen kérdésekre.

A légmentes dugaszlásra nézt, hogy ne ismételjük, mi már említve volt, kérem a tisztelt olvasót, legyen szives visszaemlékezni arra, mi a must erjedéséről, s főként az erjedőfélben levő bornak egymás fölött látható, különböző színű és tisztaságu, de egyik a másikkal egybefolyó fekrétegeiről van írva. Mikor az aszabor erjedése több havak multával (minél cukordusabb vala mustja, annál később) csilapodni kezd, ez épen említett fekrétegek legfelsőbbike tiszta átlátszóvá lesz és megkapja azon szint, a melylyel birni fog e bor. Ekkor már az erjedés csak alulról indulva történik, de a legfelsőbb tisztává lett fekrétegben meg van szünve, vagy legalább testi érzékeinkkel nem vehetjük azt észre, s ezen felső fekréteg által mintegy el van zárva a külső légtől, az ez alatt halkkal erjedő folyadék. Hanem épen ezért, az ily borral érintkező külső lég élenye már most nem a cukor szétbomlását s az erjedést segíti elő, és ha a lég mégis borunkhoz férkezhetik, attól lehet tartani, hogy a legfelső, szeszben gazdagabb, s ezért folyütkerekedett fekrétegnek szeszére hat az éleny, miből ha a pincébe melegecske találna lenni ecet alakulása indulhatna meg. Midőn tehát aszaborunknak fölszínén ezen tiszta fekréteg látható, eljött a bordó légmentes dugaszlásának ideje, s ezt azonnal meg is kell tennünk, csupán azon esetben mulaszthatván el ezt kár nélkül, ha pincénk jó hűvös, p: o: melege csak $+8^{\circ}$ vagy $+9^{\circ}$ R; és mostantól kezdve ürt is csak kicsint kell hagyni, hogy abban az ezentúl lassankint fejlődő szénsav, ha öszszenyomulva is, helyet találjon. A bor fekrétegei vizsgálására kényelmesen és célszerűen lehet alkalmazni a

fen már leirt lopócsöveket. A közönséges szokásban lévő borlopót nem jó ide alkalmazni, mert zavar.

A semmi ürt nem hagyásra nézve tudnunk kell, miszerint a felső tiszta és átlátszó fekréteg a bor-erjedése előhaladtával mindinkább terjed lefelé, s végre a látható erjedés teljes megszűnésével leérkezik a seprőig, s már most az edénybeli bor alsó és felső fekrétege egészen egyező. És épen ez azon időpont, melyen kezdve többé semmi ürt nem kell hagynunk aszuboros hordónkban, magát pedig az aszubort lefejtethetők lekinthetjük, miről azonban még bővebben is meg kell bizonyosodnunk, s addig jó lesz a lefejtéssel nem sietni. E megbizonyosodást, ily vizsgálat által szerzem meg. Aszuborom legfelső fekrétegéből, s alsó fekrétegéből is veszek egy pohárnyi bort, mindeniket megmérlegelem, s aztán megtöltök belőlök két poharat. Már most megvizsgálom, nézegetem, s kostolgotom a két féle bort, és ha úgy találom, hogy vékonyság-, szín- és tisztaság-, valamint édesség- és fokuságra nézve különböznek egymástól, úgy a bort még most nem fogom lefejteni; ha ellenben két pohár borom épen említett sajátságaira nézve egyezik, bebizonyulása ez annak, hogy aszuborom eljutott a lefejtésre. Hanem ha a lefejtésnek bármi okból is el kellene halasztatnia, ez időponton kezdve nagyon jó lesz gyengén édes aszuboroknál nemcsak légmentesen dugaszolni hórdomat, de egészen tele is tartani azt, az alább mindjárt említendő kivételes eseten kívül. A lefejtésre-érettség ideje, csekély tapasztalataim szerint, a kevesebbé édes aszuboroknál a 4-ik év vége felé, vagy 5-ik évben-, az édesebbeknél az 5-ik 6-ikban, eszszenciánál még később szokott elkövetkezni.— Különben a mászlást, s kivált aszubort, lefejtésre alkalmasoknak mutatkozásuk után is seprejükön hagyhatjuk, az elromlás legkisebb veszélye nélkül mindaddig, míg édességet ízelithetünk rajtok, és a seprőn tovább hagyásból csak azon változás fog leni borunkon, hogy ennek édessége apadni-, de szeszessége, tisztasága, vékonysága, folyékonysága, és linomsága gyarapodni fog.

Seprejükön hagyott másolás- és színboraink hordóiban rendesen nem hagyunk ürt ha az előerjedés megszűnt; hanem a légmentes dugaszolást elhalaszthatjuk másolásunknál azon ideig, de csak is addig, midőn felső fekrétege tisztán és a bor jövőendő valódi színében tűnik elő. A 16° — 18° -u must borát csak az első tavaszi erjedés ideje múltáig tartjuk könnyeden dugaszolva; sőt ha havonként tartandó lopócsöveli vizsgálatunk, a felső világos és tiszta fekréteg hamarabbi előállítását mutatná, azonnal légmentesen kell dugaszolni. A 14° — 15° -u must borát az előerjedés végződésétől kezdve mindig légmentesen dugaszoljuk; mind a háromféle említett borunknál, úgy a légmentes dugaszolást mint töltögetést, csupán azon kis kivételes idő alatt függesztve föl, melyről mindjárt fogunk szólni. Hogy a gyengébb borokat szorgalommal s gyakran kell töltögetni, s légmentesen dugaszolni az előerjedésnél kezdve mindig, arról már volt szó fennebb; az e körüli kis kivételről pedig alább szólandunk. — Mikor kell az ily gyenge bort lefejtetni, az is el vala mondva; azt megtudni pedig: eljutottak-e jobb színboraink és másolásunk a lefejtés korára? azon lopócsöveli vizsgálatot alkalmazzuk, melyet az aszaborokra nézve előadánk. Hanem e vizsgálat a 14° — 15° -u mustok boránál inkább csak azért hajtandó végre, hogy a legteljesebb biztosságra nézve semmi se legyen elhanyagolva részünkről, mert az én mindenkori és soha engem meg nem csalt tapasztalatim szerint: a 14° — 15° -u must bora szüret-től számítva tizenkét legfeljebb tizenöt hó-, a 16° — 18° -u must bora huszonnégy vagy legfeljebb huszonnyolc hó múlva, nemcsak hogy mindig teljesen kész volt az első lefejtésre, sőt az eddigi seprőn tartás által valami sajátos kedves ízt is nyert, tisztasága vékonysága pedig semmi kivánni valót nem hagyott hátra. A másolás borokat, melyeknél a fenn irt vizsgálatot jó lesz mindig alkalmazni, csak a harmadik év vége felé vagy épen végén tapasztaltam eljutni az első lefejtetés állapotára,

de ekkor aztán, kivéve némely édesebbesken készü-
teket, rendszerint biztosan le lehetett fejteni azokat, az
édesebbekét egy évvel tovább halasztva mindig, mert
a másolásnál nem vár s nem kíván az ember édességet.

A jobb borok seprőn tartására nézve ide kell ten-
nem, miszerint ezen eljárás engem több mint tizenöt év
folyta alatt soha meg nem csalt, s így kezelt boraim tiszták,
szépek, jók és nagyon kelendők voltak, pincémben pe-
dig soha egy csep bor sem romlott meg.

Itt már maga a lefejtés módjának előadása követ-
keznék, de mielőtt arra mennénk, el kell itt még pár sor-
ban mondanom azt, mire eddig is már több ízben utaltam.

Azon lassu s testi érzékeink által csak alig sőt né-
ha épen észre sem vehető mozgalom (utóerjedés) a
borban, mely maga helyén elő volt adva, minden óva-
kodásunk dacára, kís háborittatást szenved tavasszal. A
kikelet melege, s talán a villanyosság, mely több más
még eddig részint nem is sejtett erővel egybehatólag
titokteljesen működve, állati és növényi életnek újabb
ébresztő lökést ad, behat pincéinkben nyugvó boraink-
ra is, és ezekben az addiginál élénkebb erjedési moz-
galmat idéz elé, a tájon kezdve körülbelül, mikor a kö-
kény virágzik. Ez időtől kezdve kitűnő figyelmet fordít-
sunk mindenféle, úgy gyengébb mint erősebb borainkra,
s naponkint több ízben látogassuk meg pincénket, minden
hordó dugaszát csavarítsuk ki annyira, hogy légmente-
sen ne zárjon, és töltsünk tele minden hordót úgy,
hogy a bor épen, de csak is érintse az aknanyak alsó
részét. Most, egykét órányi időközzel, több ízben rend-
re vizsgáljuk az aknákat, és a melyikben fennebb hágott
a bor, mint vala töltve, ott már előállott a tavaszi moz-
galom; az ily hordóból tehát azonnal ki kell venni né-
hány itcét, különben kicsordulna borunk, mert a most e-
lőálló szénsav-tartalma kis hólyagocskák, nagyobb ürt
igénylővé teszik-, földuzasztják (főlfu vják mint né-
mely vidéken mondják) a hordó tartalmát. Ezen bor-

mozgalom azonban, rendszeren csak néhány hétig tart, minek teltevel a bor ismét kisebb helyet kezd foglalni, öszvevonul. Naponkint figyelmezve borainkra könnyen észrevehetjük e megtérést, melynek előáltával ismét minden hordót tele kell tölteni az akna aljáig, és ha a bor 24 óra alatt sem jö fennebb az aknába, jele hogy megszűnt a tavaszi erjedés; azonnal tehát hordóink dugaszait, melyeknél ez a fennirtak szerint szükséges, csavarítsuk be légmentesen. Hanem pár hét alatt a szokottnál gyakrabban töltögessük, minél gyengébb borunk annál gyakrabban, mert kissé földuzzadt borunk csak néhány hét alatt vonul öszve egészen, ezt hát harmad vagy negyed naponkint mintegy nyomba kell követni a töltögetéssel.

Az óra számtábláján tizenkét óra alatt csak egy körutat végző mozgása a rövidebb mutatónak, agárfutás ama csendes haladáshoz képest, melyet az előerjedésből hátramaradt, s az utóerjedés által előálló seprő, és egyéb részecskék tesznek nagy lassan, hogy részint borkövel vegyülve a hordó oldalához tapadjanak, részint fenékre szálljanak. Sok hetek, havak, sőt évek kellenek e rövid ut végezhetésére, melyet legkisebb rezgés vagy mozgatás is hátráltat és zavar. Ily hátráltatása borunk tisztulásának az is, midőn el nem várva türelemmel, hogy a seprő-leszállás lassu mozgása véget érjen, az elsietett lefejtés által hullámlásba hozzuk borunk már féligmeddig elhelyezkedett részeit, ez által a még talán csak félig leszállott seprőt ismét a bor egész tömege közé vegyítjük, s kényszerítjük, hogy félig megtett hosszadalmas utját ismét kezdje egészen elől, hogy majd mikor felényire megtette azt, megint elől kezdessük vele az idő előtti lefejtés által, s így egész megszállása a bornak soha véget ne érjen, és legyen dolga a vizahólyagnak vagy gelatinnak stb. Vegyük ide még azt, hogy minél régibb a bor, és minél gyakrabban zavarjuk csendjét, (mit minden figyelmes borász tapasztalhat) annal bajosabban s restesebben tisztul; és fogjuk érteni: miért szorol minden gyakran lefej-

telt bor az őt (hogyan mondjuk) éppen szellemétől s legfinomabb és könnyen repülő részektől fosztogató derítésre?

Ezen szakaszban eddigelé inkább az első lefejtés idejére vonatkozólag szólottunk, de szinborainknál főként a gyengébbeknél, az első lefejtést többnek is kell követnie, még pedig minél gyengébb borunk annál többnek; ezen első utáni lefejtések vizsgálatára fordítsuk most figyelmünket.

Míg azt várom szinboromtól, hogy ez az utóerjedés által tisztuljon fejlődjék s vékonyodjék, hordóba fejttem le azt, avval a különböztetéssel, hogy minél gyengébb szinborom, annál nagyobb edényben engedem át az első lefejtést követő utóerjedésnek. Igaz, hogy a gyenge bort is vékonyítja, szelidíti s javítja az utóerjedés; de mivel ez egyszersmind a végfölbomláshoz is közelebb viszi őt, csak lassan engedem haladni ez uton, hogy így több évre terjedjen gyengeségéből folyó rövidebb élete. Ezt pedig annál inkább elérem, minél hűvesebb helyen s minél nagyobb hordóban tartom ily boromat; mert nagyobb edényben, különben ugyanazon körülmények közt, mindig lassabb haladásu az utóerjedés, oda értve természetesen itt is, hogy meleg-, világosság-, és rázkodástól óvjam kivált gyenge boromat, s a gyakori töltögetésben, meg a légmentesen dugaszolásban ne legyenek hanyag. És im erre használandók a nagy hordók.

Ezen érlelő utóerjedés által egy egy kevés seprőt is rak le minden bor; e seprőről a gyenge bort le kell fejtteni minden évben kétszer, mindig a fennirt módon borszesszel elkészített hordóba, mindaddig, míg borunk a töle telhető jóság tetőpontjára eljutott. Hanem e félévenkénti lefejtést soha sem kell, mártiustól augusztus végéig folyó havakban hajtani végre, mert meleg márciusban már megindul néha a tavaszi erjedés, az áprilisben már gyakran előálló s havonkint mindinkább nevedő meleg pedig más borokra is, de kivált a gyengére sokszor van zavaró hatással, és éppen ezért szokott az az előtti,

főkint a juniusi és juliusi meleg által megalapított romlás, betegség, rendszerint augustus folytában mutatkozni. Ha e *criticus* havat meguszta borunk, augustus végén már hűlni, szállani csendesedni kezd, s e kedvező állapot egész február végéig mindig javul; és így arra való szép időben s az illő óvakodások mellett, september és február közt lesz legcélszerűbb lefejtteni a gyenge bort, melyet egész éven át e két időpont közt fogunk legtisztábbnak találni.

Mikor pedig a bor, jósága tetőpontját elérte, azaz: szájunkat kedvesen izgató élénk íze (hogy úgy mondjam) tompulni kezd; vagy el kellend azt, kivált a gyengébbet fogyasztani, vagy pedig apróbb pintes itcés vagy messzelyes üvegpalackokra fejteni; mert csak így lehet a tovább haladás útján mintegy megakasztani vagy legalább késleltetni, s tehát az elromlástól néhány éven át megóvni, ide értve, hogy a tele palackokat az alább előadandó módon kezeljük és tartjuk.

Ha a fenn már leirt érettségre eljutott jobb féle boromat tovább is hordóban tartom, lesz abból tovább fejlődése s a fölbomláshoz közeledés által ó bor, vagy (mint némely vidékeken mondják) vén bor, öreg bor. Az ily bort pince-díszének szokás nevezni, mi helyes is annyiban, hogy a bornak öregségre juthatása, vagy jóféle bort-, vagy célszerű pince-kezelést föltételez, vagy néha mindkettőt is. Szokás a vén borról mondani, hogy öreg embernek s betegségből föllábbadozónak igen jó. Ennek megitélését én az orvosokra bízom, különben nem tartom helytelennek, miszerint gondosan kezelt pincében kevés vén bor is legyen mindig; mert lehet talán arra mint orvosságra a háznál is szükség, és mint ilyet, néha egy egy keveset abból nagyon magas árron lehet eladni; de, ily orvosságnak vagy öregeknek való vén borral tele pincére nem vágnám erősen, mert az ily bort nagyobb mennyiségben, nem könnyű eladni, minthogy íze már nem piacos, azaz: a borfogyasztók nagyobb része, az ily bort nem örömet iszsza bővebb mértékben, ha kap ifjabbat.

A mit eddigelé részint átalánosan, részint a gyengébb borra nézve elmondánk, illik a jobb s finomabb színborokra is, avval a különbséggel mindazáltal, hogy ha a 16, 17, és 18°-u mustból lett jeles színbort, a fennirt időben és módon lefejtetem egyszer; többé nem szükséges azt lefejtegetni, s mindaddig bátran hordójában hagyhatom, mig teljes érettségét elérte; mikor aztán másodszor s végkép fejtemle azt, de ekkor mulhatlanul üvegpalackokra, hogy így a lehetőségig megakadályozzam boromat mostani kedves ízü állapotából kilépni. A teljes érettségre, s tehát a véglefejtésre nézve én ugy tapasztaltam, hogy hordóban, melyben hamarabb elkövetkezik az érettség mint nagy üveg edényekben (miről alább), a 14°—15°-u must bora szüreteléstől számítva a 24—30-ik hónapban, a 16°—18°-u must bora pedig a 36—40-ik hónapban éri el teljes érettségü állapotát. Ez említett időhatárok közt tehát jó lesz egyszer legalább havonkint vizsgálgatni s kóstolgatni borainkat, nehogy hirünk s tudtunk nélkül igen tul haladjanak a helyes idő ponton; és a 14- 15°-u must borát le is kell még egyszer fejteni, (buteliákra kerülése előtt) tova 23—24 havas korában, s a 30-ik hónapban aztán harmadszor és utoljára.

Én itt azt adám elő, a mit tapasztaltam, de a szőlő fajtája, a hely fekvése, égalj, termőföld vegyülete stb. lehet más eredményü s befolyásu a borra; igen jó lesz tehát vidékenkint teendő tapasztalatokat venni fel segédül, az én tapasztalásból meritett javaslatim mellé. Magában érthető, hogy jobb boraink fennirtt kezelésénél is, meleg-, világosság-, rezgéstöli óvás, valamint szorgalmas töltögetés meg légmentes dugaszlás el nem mulasztandók, egész a palackokba fejtés idejéig.

A gyengébb meg finomabb színborokon felül álló mászlás-, aszu-, és eszszencia-borokat, mint már említve is volt, csak egyszer fejtjük le akkor, midön végkép apró palackokra vesszük. Hanem jöhet elő itt néha, (mikor t. i. édesebben kívánnok lefejteni aszaborunkat),

azon eset, hogy pár év multával egy kis seprő mutatkozik a palackokban. Ilyenkor nincs más mód, mint az ily borokat még egyszer nagy vigyázattal lefejteni más palackokba, külön véve itt is a zavarékot, mely nagyon sok idő múlva magában is megtisztul, de nem mindenkor. Legjobb tehát az ily zavarékot, szüretkor két anynyi fris musttal vegyíteni, uj erjedésnek engedniát, és kezelni a fennebb irtak szerint mint mászlást. Az ily nyerendő borban édességet vagy semmit, vagy igen keveset fogunk izelit-hetni, de maga a bor kitünőleg derék lesz

Hogy az aszúbornál és eszszenciánál, e második és nagyon bajos kezelésü lefejtés elő ne fordulhasson, jó lesz nem felette sietni a lefejtéssel, s előre jól megvizsgálni a bort. Hogy az én aszúboraim mennyi időre értek meg a lefejtésre, elmondottam fenn; de a vidékenkint teendő tapasztalatok segédül vételét itt is jó lesz el nem mulasztani, s ily vagy megbizonyosodni az én adataimról, vagy pedig *rectificálni* azokat a vidékhez képest. Hasznos és gyönyörűsége a természet ily nemü tanulmányozása.

XI.

BORSZESZÉZÉS, KÉNEZÉS, CÉLSZERŰ BORLEFEJTÉS.

Mielőtt a bor lefejtéséhez kezdenénk, hordóinkat kell előkészíteni a lefejtendő bor befogadására. A mit irtunk fenn a szüreteléshez készülésknél, hordóink jól megkötése-, kimosása-, tisztítása-, s forrázáról, ugy az akna megnagyításáról s a csaplyuknak parafával dugaszlásáról, azt mind érteni kell ide is, és megtartani pontosan. Hanem a már említetteken kívül van oly előkészítése a hordónak, mely csak kevés percekkel a lefejtés előtt hajtandó végre; eről fogunk itt szólni előbb, s aztán a lefejtésről.

Az eddig mondottakban eléggé kifejtett okokból, a 12 s kevesebb foku mustból lett gyengébb bort kénezett hordóba, a 13 s több foku must borát pedig borszeszezett-be kell lefejteni; lássuk e két előkészítés módorát.

Egyik a kénezés, mely így végzendő. Nyolc akós (40 vedres) hordóhoz veszünk 1 az az: egy négyszög hüvelyknyi kénszeletet, vagy ha a gyengék közt jobbacska borunk, valamivel kisebbet; ezt beletüzzük a kénező horog*) horgocskájába, meggyújtjuk, s beeresztjük az aknájával fölfelé s vizarányosan állított hordó belüregébe lefelé függőlegesen s annyira, hogy a kénező horog erre elég vastag nyele, hordó dugaszul szolgáljon. E dugasznyelet azonban csak annyira kell beesavarítani, hogy kevés hézag maradjon közte és az akna széle vagy nyílása martja közt, különben (ha t: i: semmi legkisebb szabaduló utat nem talál) kárt tehetne hordónkba az égő kén által fölhevült- s tehát szétfeszítő lége a hordó beljének. Ezen műtét alatt ne tartsa arcukat senki a hordóakna fölibe, mert a hagyott kis lyukan is tolulki kevés kéngöz, e pedig a tüdőt köhögésre ingerli, s a gyengébb szemet csipi. Néhány perc múlva (mit egy két saját tapasztala-

* A kénező horog ábrájának magyarázata olvasható a 70-ik oldalon.

tunk után hamar megtanulunk becselni), az az: mihelyt elégett minden kén, hamar kikell venni a kénezőhorgot, s a kénezett hordót egymásután töltsük meg; különben nagyobbodnék borunkban a kénezés által minden esetre okozandó rós íz. Nem restellem itt ismételni, miszerint a lehetőségig fukarkodjunk a kénnek borunkba vegyítésével, mert bizony a kén nem fogja borunkat sem javítani, sem egészségesebbé-, vagy a fogyasztok előtt kedvesebbé tenni. Kénezés alkalmával semmi égő kén ne csepegjen a hordóba, mert ez rossz ízt adna a bornak; ezen baj ellen van a mi kénező horgunk alsó részén a kis réz csészécske, hogy ebbe csepegjen az égés által olvadó kén, és épen ezért kell a kénező horgot lefelé függőleges állásban tartani eleitől fogva. Hogyha a bornak hamar betöltése a kénezett hordóba, bár mi okból is eltalálna haladni, ez esetben kikell öblíteni megtöltetése előtt e hordót vízzel, és ismételni a kénezést felényi kénszelettel. Más borászok is írják, de magam is tapasztaltam, miszerint a kénezés halványítja a piros bor színét, e baj ellen én kénezés helyett borszeszezést használtam (miről mindjárt szólunk), de némely borász, mint olvastam, a szerecsen diót használja erre. Én ezt nemkísérlettem meg, magam tapasztalatából tehát mit sem szólhatók róla. Hadd maradjon másnak is még, kísérteni való! — Átalában pedig jegyezzük meg a kénezésről, hogy ez csak mustnál, vagy új bornál (s csakis a gyengénél) alkalmazandó; óbornál pedig, kivált fogyasztás alatt lévönél épen sohasem. Nagyon bűnös eljárása a korcsmárosok meg csaplárosoknak az, miszerint félben álló hordójuk épen fogyasztás alatt lévő borát, az ecetesedés vagy megvirágzás ellen gyakori erős kénezéssel védik. Az ily boron, több ideig tartva, csak elmulik a kén íz, hanem ha kénezéskor mindjárt isszuk azt, nemcsak rossz ízü, de főfájást is okoz.

Másik előkészítése a hordónak a borszeszezés, melyet így hajtunk végre:

Ha borunkat készen találjuk a lefejtésre, a bort ma-

gába fogadandó már tiszta hordóba, minden 8 akó tartalomra fél messzelynyi tiszta ízű s minden idegen szagtól ment borszeszt (és soha sem mást) töltünk, evvel a hordót idestova görgetjük úgy, hogy belseje mindenütt megnedvesedjék; erre a szeszt meggyújtjuk s elégetjük a hordóban, ezt pedig mindjárt jól kiöblítjük friss tiszta vízzel, s megint öntünk bele annyi borszeszt mint első ízben, melyet idestova görgetés által ismét érintkezésbe hozunk a hordó belsejének minden pontjával, a megmaradt szeszt kítöltjük, s evvel hordónk kész a bor befogadására.

Nem kell attól tartani, hogy borunkon a borszesz íze, vagy illatja, talán észrevehető lesz; mert e folyadék, mint a borral teljesen ugyanazon nemű, pár hét alatt úgy elvegyül abban s úgy elnyeletik a bor által, hogy legkevesebb nyoma sem marad hátra, sem ízének, sem szagának. Más bár mely szeszszel, még a törköly- vagy seprő pálinkából főzöttel sem így van, és ezeket, annál inkább pedig a szilva-, gabona-, stb. pálinkából főzött szesz ízét, de kivált szagát, hamar megérzi a gyakorlott száj és orr; mert mindenféle pálinkából főzött szesznek meg van saját-, és eddigelő semmi módon el nem vehető-, s a borszesztől inkább vagy kevésbé különböző íze és szaga.

A lefejtést magát úgy kell végrehajtani, hogy az által a bor: 1-ör, lehető legkevesebbet veszítsen finom szálékony alkatrészeiből, s 2-or, a megülepedett bornak vékonysága és tisztasága egészen megtartassék; az tehát a legcélszerűbb lefejtés, mely e két pontnak együtt-véve, leginkább megfelel.

A bor tisztaságának teljes megóvását, a célszerű lefejtésnek pontos és gondos végrehajtása által érhetjük el; és én részemről erre a bornak csapon-leeresztését találtam mindig és mindenki által gyakorolható leg egyszerűbb s jól hajtva végre, biztos módnak, tehát ehhez képest fogom a lefejtést előadni, az itt következő pontokban:

1. A bor lefejtésére tiszta, szép, szélcsendes időt válasszunk. Közvetlen pedig a lefejtés előtt, a már leirt

lopócsövel vizsgálat által szerezzünk magunknak bizonyosságot arról, hogy borunk most is lefejthető állapotban van. Mert lehetséges az, hogy ezelőtt pár nappal, vagy egy héttel, lefejthető volt borunk, de azóta az edénynek egy történetes rázkódása miatt, vagy valami más közbejött okból felzavarodott; ezért szükséges a borvizsgálatot közvetlen a lefejtés előtt mindig újból végrehajtani. Ez utolsó előtti borvizsgálatunk alkalmával már kipuhatoltuk, hogy a seprő felszine hol áll? s ezt akkor ki is jelöltük a hordó feneke külső oldalára tett kis vonással. Ezen jegyig, a mostani vizsgálatkor nem szabad lenyujtani lopócsövünket s elégséges sőt bátorságos lesz, a lefejtendő bornak csak a hordó legfelső*) és ehhez legközelebb lévő csaplyukai közti fekrétegéből venni ki. Így ki lesz kerülve a legkisebb fölzavarás is, mert minden előttem megfordult eseteket egybevée is, a seprő fölszine soha az alulról harmadik csaplyuk közepénél fennebb nem emelkedett, addig is igen ritkán.

2. Ha ugy találjuk, hogy elérkezett a borlefejtés ideje, a majdan lefejtett bort tartalmazandó edények, pár nappal a lefejtés előtt, kívülbelől lehető legtisztábbra mosatva, s szájunkkal lefelé fordítva, pór ellen védett tiszta léghuzamos száraz helyen tartassanak. A hordóból a mostani tisztításkor is ki van véve az aknanyak, és ezt csak majd a hordók teletöltése után tesszük be az aknába. Hordó-tisztítás végződésekor az akna szélén álló zsindeleyszeget kikerülve, az aknára csapdosunk párszor tenyerünkkel orunkat oda tartva, és csak, ha semmi kedvetlen szagot nem érzünk kicsapódni, fejtjük borunkat ez edénybe. Itt következék a kénezés, vagy szeszezés közül az, mely borunkhoz illő.

3. Mint eddig, ugy e lefejtés folyta alatt is nagy figyelemmel legyünk arra, hogy lefejtendő boros hordónk nyugalma s csendje, semmi muhatlanul nem kívántató döngetés vagy mozgatás által ne háborittassék ne zavar-

* A négy csaplyukról, láss a 46-ik oldalon.

tassék; tehát az engedetlen, figyelmetlen, vagy épen megittasodott segédet azonnal el kell távolítani e kényes munka mellől.

4. Vizsgálat által biztosítjuk magunkat, hogy lefejtendő borunk hordója jól meg van támasztva (kötve, mondják némely vidékeken) az ászkon, az az; nem gördülhet tovább sem jobb-, sem bal felé. Most a lefejtendő hordót egészen tele töltjük annyira, hogy a keményen becsavarított dugasz mellett még ki is szivárogojon, néhány csep bor. Erre következik a hordó csaplyukának és aknája környékének legtisztábbra kefézése, törölgetése, tiszta len- vagy kender-szövettel. A hordó fenekének csap alatti része, s ott a dongák és abróncsok is, hasonlólag teljesen tisztára törölgetendők mindenütt, lehetőségig óvakodva, a hordó tartalmának minden rázkodtatásától, mire segédül fog lenni az egészen teletöltés meg bedugaszolás, melyet fenn ajánlánk:

5. Most már a négy közül kiválasztott csaplyukba fogjuk betenni, a már előre kipróbált, minden tekintetben jó, és ezelőtt csak pár-órával tisztára mosott s törölgetett csapot, ily módon:

Mint mulhatlan kelléket föltészem itt, miszerint a csaplyuk parafával volt dugaszolva szüretkor, még pedig úgy, hogy e dugasz a hordó feneké belszinénél semmi-vel sem nyulik bennebb; föltészem azt is, hogy van vil-la alaku*) dugaszvononk, és most már a csap betevése így lesz. Beteendő csapunk fordítójának külszinét megnedvesítjük jóféle tiszta borral, beteszszük lyukába zárólag, s egyszer kétszer megfordítjuk. A csapnak hordóba járó esőves része külsejét is megnedvesítjük jó tiszta borral, s az így elkészített csapot fordítójával fölfelé jobb markába fogja a csaphetévő személy, jobbját balfelé a lehetőségig visszacsavarítva a kéz forgójában, tehát a csapfordító balra dülve fog állani a kézben; és így elkészülve a csaplyuk mellé áll, szemközt nézve a hordó

* Fenn a 69-ik oldalon lehet eről olvasni.

csapos fenekét balra a csaplyuktól, arcal a fenéknek fordulva, s ehajolva a csaplyukhoz. A segéd személy kis csebreckét tart maga közelében a földön, jobbjával pedig, szembe állva a csaplyukkal, a dugaszvonot betüzi a dugasz felső szélénél kezdve csapanosan be és hátra fele a dugaszba; most a dugaszvonót jobb felé, le és kivonólag csavarítva, a dugaszt ki indítja helyélyéből. A mint látja, hogy a dugasz mellett kikezd serkedezni a bor, jobbjafelé tovább mozdul, a csapbetevőnek helyet engedendő, baljával a csebreckét (dézsácskát) a csaplyuk elébe s alája tartja, vigyázzot mond, mire a csapbetevő épen a csaplyuk bal oldala mellé teszi véggel a csapot. Most a csebreckét tartó egyszerre kiveszi a parafa dugaszt, s társa azonnal be teszi a csaplyukba a csapot, ezt jobbra csavarítólag befelé nyomva úgy, hogy mikor a csap egészen és szorosán be lesz csavarítva, a csapfordítója igyenesen fölfelé álljon. Ez alkalommal segédül csak a csapfordító alsó rövidebbre kiálló részét szabad fordíthatási segédül használni, de a felső hosszabbat nem, mert elhasadhatna a csap. Csap betételkor nem szabad a csap végét ütni befelé, sőt csak koccintani sem, az ügyes befelé csavarítással kell végezni e műtételt, és ha csapunk nyele jól van készítve, s a csaplyuk a fenn le irt csapoló*) furúval furva, egy csep bor sem fog kiserkedezni a csap mellett. Hogyha csakugy szivárogná a bor csapunk tövinél, hordó szivárgás elleni**) kenőcset kell használni.

Én itt szándékosan nem szólék azon esetről, mikor a csaplyuka fával van bedugva; mert ez, ha hárs-, dió-, vagy mahógani fából készült volna is vakcsapunk, a legszerencsétlenebb (hogy ne mondjam: oktalanabb) eljárás. Ha a favakcsap úgy van készítve, hogy harapófogóval kilehessen vonni, ez még kisebb hiba, de mégis csak hiba; hanem ha a vakcsap a hordófenekével színültig van

* Le van ez írva a 67.ik oldalou.

** Fen a 75 és 76-k oldalou.

beverve, s tehát kivétele abból áll, hogy azt egy más vakcsappal beverik a hordóba csapbetételkor, ez valódi pogány-, vagy én nem is tudom miféle káros eljárás. Hiszen a val a nagy kalapálás sőt döngetéssel melylyel eshetik e vakcsap beverése, azonnal fölzavarodik a lefejtendő hordó tartalma, s így egy vagy két évi várokozás borunk telies tisztává lételire, egyszerre semmivé van téve. Ezen vakcsap beveréséből következik aztán, hogy a bevert csap lyukán csoronkáló borról azt szokják mondani: „elég tiszta“; dehogyan elég, nem elég tiszta bizony, és nem is fog már az lenni egy könnyen galatin vagy vizahólyag nélkül, ez pedig lelkétől fogja meg fosztani borunkat.

6. Ha helyén van a csap, fenn a hordó aknáján egy pohár bort veszek ki lopócsővel, és az akna dugaszát be nem téve, alant a csapon is ereszték egy pohár bort. E két pohár bor színét, tisztaságát gondosan megvizsgálom, egybe hasonlítom; s ha mindenben egyezik a két féle bor, nyitva hagyván az aknát, s csak a pór védet téve föl, megeresztem alól a csapot, hogy csurogjon az alátett csapaljába, a más edénybe eltöltendő tiszta bor. Hogyha pedig a csapon eresztett próba-bor színe és tisztasága nem volna épen olyan, mint az aknán vetté: ekkor is megeresztem ugyan a csapot, de minden percben poharat tartva a csurgó bor alá, vizsgálom a bor színét és tisztaságát, és mikor ez egyezik az aknán vett boréval, bezárom a csapot. Az eddig lefolyt szürkés bor nem lesz sok, s szürke azért lett, mert a csap közelében, dacára a kiméletes csapbetetésnek, kissé megzavarodott, mi azonban nagyon ritkán szokott előfordulni. Különben az eddig lecsurgott szürkés bor (ha ilyen vala) csak azon edénybe jusson, melybe majd később a zavarék bor is fog tölteni. Ha van erre idő, leg jobban ilyenkor a csapolt-hordót néhány napon át nyugtan hagyni, hogy a kevés fölbőjdült seprő ülepedjék le, s azután kezdeni a lefejtést. Miután a szürkés bortól egészen kiürítettem a csapalját,

az aknát most is dugaszolatlanul tartva,*) s csak porvédet téve fölibe, ismét megeresztem a csapot, és a mostantól kezdve lecsurgó tiszta bort külön veszem. A csap ezen újbóli megeresztésekor, ha hordóba menend a tiszta bor, a csap fordítója alsó végére kis, kevésbé görbített csövet kell tűzni, (mint gyüszüt szokás ujunkra), oly hoszut, hogy az a csapalja fenekéig érjen egy hüvelyknyi hiján, ezen csövön át fog a csapalja telni. Azon lívó (líu) csövére is (reája de nem belé) melyen tiszta borunkat eltöltjük, kevésbé meggörbített csövet kell alkalmazni, oly hoszat, hogy egy két hüvelyk hiján a hordó aljáig leérjen. Felső kerületére e csőnek három kiálló, elég kemény vas szakállat szegezünk, hogy a hordóba be ne hullhasson a cső, melybe a lívó csövének jocsán szorosán kell beillenie ugyan ez okból, s hogy ott ki ne csaphasson a lefolyó bor. Legjobb pedig az ily csöveket, (természetesen jó előre, s nem akkor mikor éppen kellenek) nem bádogból, hanem minden rozsdá és feketélő szenes részekről tisztára csiszolt vaslemezből készíttetni. — Bátorokodom az illetők figyelmét ez egyszerű pár készületecskére fölkérni, mint a melyek által, borunk szállékony részeinek elröptét akadályozzuk a nélkül, hogy fölzavarodásnak tennők ki a tiszta bort.

7. Míg e hordó tartalmának első tisztája csurog, az alatt mozditni vagy csak kongatni sem szabad a hordót. Hogy a leapadó bor fölszíne a hordó belsejében, megközelítette csapunkat, ezt látni lehet a csurgás vékonyulása s gyengüléséből; melyet látva befordítjuk a csapot, s az

* Némely pincegazda azt tartja, hogy bórlefejtéskor, míg csurog a csapon e bor, légmentesen zárva kell tartani az aknát, mert szebb s tisztább lesz így a kicsurgó bor. E véleménynek ellene mond a gyakorlat, valamint az elmélet is. Tudjuk hogy a tele hordó nyitott csapján alatt, csak úgy folyhat ki a hordó tartalma, ha e hordóba külső lég folulhat be. E lég, ha zárva van az akna, csak a csapon át juthat be az ürítendő hordóba, de miut a hordó tartalmánál kisebb fajsúlyu test, alulról a fölszínre igyekszik jutni, s a boron át keres magának utat, mely rezegtető mozgás által, a hordó tartalmát fölzavarja. Ha nincs bedugaszolva az akna, ott fog betolulni a lég, s nem fog zavarni. Aztán, ha a légnak is a csapon kell betolulni, kevesebb bor folyhatand ki rajta ugyan anynyi idő alatt.

eddig lecsurgott tiszta bort ki merjük utolsó cseppjéig a csapalyából, s ugy aztán nyitjuk meg a csapot, hogy folyan le a mi lefolyhat, mely ha teliesleg tiszta, menjen az eddig lefejtett bor tisztájához; ha pedig leg kisebb szürkesség mutatkoznék rajta, a zavarék-borhoz. Most ismét befordítjuk a csapot, egészen kiüritjük a csapalyát, aztán meg emeljük a hordót, azaz: hátulsó végét, (soha de soha sem kézzel, hanem alája alkalmazott *hordó emelő-vel) csendesen és apránként fölfelé indítjuk, a csapot megeresztjük, s ha most is tiszta a bor, megyen ez is a tisztához. Így folytatjuk az apránkénti mind fennebb emelését a hordó hátuljának, míg végre zavarék kezd jöni, mely már nem megyen a tiszta bor közé. A hordó hátulya mind fennebb emelésekor jöhet elő azon eset is, hogy a támaszvillát**) kell használnunk, ez tehát legyen kéznél. Átalánosan pedig a borlefejtésre nézve, az itt következőt kitünőleg ajánlom minden pincegazda figyelmébe.

Hogy lefejtésekor borunk kissé szürkén s tehát zavarosocskán jöjön le seprejeről és menjen át az őt befogadandó hordóba, ezt gyenge, azaz: 12 vagy kevesebb fokú must boránál elnézzük kénytelenségéből, s majd aztán ismét kénytelenségéből segítünk a bajon vizahólyag stb.-vel; de ennél jobb, s márcsak 13 vagy 14^o-u must boránál is soha se engedjük ezt, és minél finomabb borunk annál kevesebbé; mert a must jóságából folyólag, a seprején tartható bornak nem az a seprő van fő veszedelmére, mely belőle kiválva már fenékre szállott, hanem az, mely vele fölvegyülve közte van. Ily állapotban lefejtett borunk viszi magában a majdan eléállandó baj s betegség okát, itt is: *Post equitem sedet atra Cura*. A zavarék lecsurgatása után leeresztjük s kiveszszük a seprőt is, ezt ismét külön edénybe tévén; csak hogy a vastagjából jó lesz minden tiszta zavarékhoz fél akót tölteni, ezt a borral jól öszve vegyíteni, mert így a zava-

* Lásd a 72-ik oldalon.

** Lásd a 66-ik oldalon alatta.

rék könnyebben fog tisztulni. A kiürített hordót, ha kisebb, fenekét kivévén, ha nagyobb, kivett ajtaján át embert küldve be, minden halogatás nélkül, és mielőtt megszáradna, kefe és seprű segélyével, ki kell emberül mosni több rendbeli tiszta vízzel úgy, hogy a hordóból végre teljesen tiszta víz folyjan ki; midőn aztán, ajtaját vagy fenekét helyre téve, s még egyszer jól kiöblítve tiszta vízzel, lehet a hordóba azonnal tiszta bort tölteni. Ha ez edénybe jó bor helyébe most talán gyenge bor jut, minden négy akóra egy messzelynyi tiszta borszeszt öntsünk a hordóba, ezt idestova görgessük, hogy belseje minden részét érintse a szesz, melyet most benn is hagyunk, a gyenge bort hozzá töltvén.

8. A lefejtett tiszta és zavarék borokkal most telt hordókba, be kell tenni az aknanyakot, az aknára borítsunk pórvédet, s engedjük így állani 3—4 órányi ideig ez edényeket. Ez idő telte után tele töltjük a hordókat, a parafa-dugaszt becsavarítjuk légmentesen, a pórvédet helyre ragasztjuk, s így most készen vagyunk e hordókkal. Hanem ezeket pár héten át gyakrabban kell töltögetni, mint fenn kiszabtuk vala, mert az épen lefejtett bor, eleinte kissé összébb szokott vonulni.

9. A zavarék-borok idővel megszállanak, megtisztulnak s vékonyodnak, de rendszerint valamivel alábbvaló bort adnak a teljesen tisztán lefejtett előbornál; színök ugyanis valamivel világosabb vagyis szürkésebb s kevesebbé ragyogó, hatásuk pedig a szájra bádjattabb, mert nem egészen van meg bennök azon szikrázó élénkség, mely a tisztán lefejtetett és derítésre nem szorult bort oly kedvesen jellemzi. Sok ideig eltarthatásuk sem oly biztos, mint a tisztán lefejtetteké; figyelmet s gondoskodást nagyobb igénylenek, azaz gyakrabban kell őket töltögetni, légmentesen dugaszolva a pince leghűvebb részében tartani, meleg-, világosság-, rezgés-mozgástól ugyancsak óvni, és mindezek mellett is néha derítésre szorulunk velök. Az ily borokat tehát, a helyesen

számító pincegazda nem fogja a hozsason tartható s biztos jótállás mellett eladandó borok közé sorozni, hanem fölhasználja azokat a háznál vagy elkorcsmáltatja.

10, Ha a lefejtéstől üresen maradott hordóba nem szándékozunk is most mindjárt bort tölteni, mégis ki kell azt azonnal mosni a lehető legjobban, az aknanyakot, hordóajtót, vakcsapokat előre mind kiszedve. A kimosott hordókat aztán úgy állítjuk, hogy a víz belőlük kicsepeghessen s a hordók belseje megszáradhasson. Ha most rá engednők száradni hordónkra a seprőt, későbben sokkal több bajjal, idővesztéssel jutnánk a hordó tisztításához, minek pedig előbb vagy utobb csakugyan meg kell történnie, ha bele-töltendő borunkat romlásnak nem akarjuk kiténni.

Ennyiből áll a borlefejtés azon módja, melyet én éveken át mindig a legjobb sikerrel üztem. De van még egy jó borlefejtés módora, melylyel még a csapon leeresztésnél is biztosabban lehet dolgozni arra, hogy a lefejtendő bor oly teljes tisztaságában, s oly minden legkisebb zavarodás nélkül jöjjön le a seprőről, a mily tiszta a hordóban volt, és e módor: (lásd a 62-dik oldalt) a dugaszos szivárvány nyali lefejtés; hanem az a baj, vagyis bajosság vele, hogy valamint maga az eszköz, úgy a vele bánás is nagyon kényes, és ezért csendesen, szeliden, s óvatossággal dolgozó kezét, és hidegvérű, vigyázó, s ügyes kezelőt kíván. Hol ezek rendelkezésre állanak, oda a csapon leeresztés fölött e módort ajánlom, mint minden előttem ismertek fölött állót, és leg jobbat. Maga e módor ebből áll:

Szem előtt kell tartani itt is mind azt, mi e szakaszban a csapon leeresztés előadásánál (ide is tartozólag nagyobbára) mondva vala. Dugaszos szivárvány két-
tő vagy három is legyen pincénkben, egy a kis-, másik a középső-, harmadik a nagy hordókhöz alkalmazható; a vizarányosan állandó középső cső hosszát: a hordó egész hossza felelésze, magosságát pedig a két szárnak: a

hordó mélysége adván meg. Ezek közül azt, mely illik a lefejtendő hordó nagyságához, vagy ha valamivel nagyobb volna is ennél, két szájával fölfelé fordítva töltjük tele lefejtendő borral, és az *ac* dugaszló-sodronyt *c*-nél benyomítva dugaszlólag, *e*-nél is bedugaszoljuk parafával a csövet, mindkét helyen oly jól, hogy egy csepp bor se jöhessen ki. Most már többször említett lopócsöveink segédelmével kikeressük: hól áll hordonkban, melyet épen le akarunk fejteni, a seprő fölszine? és a dugaszos szivárvány rövidebb *bc* ágát, melyen a dugaszló sodrony *ac* is áll, (levévén akkor a szivárvány ágai közé kötött *i g f d* fakeresztet), annyira eresztjük be a kiürítendő hordó borába az aknán át, hogy a dugaszos-cső alsó vége *c*, három hüvelyknyivel maradjon fennebb a seprő fölszinénél. Hogy pedig szivárványunk csöve ennél bennebb nemehessen egész műtételünk ideje alatt, a szivárvány *bd* szárán, *i* és *h*-nál látható odaforasztott kis fülecskék valamelyikéhez (a mely t. i. épen talál az említett magosságához a seprő fölötti pontnak) darabka belétüzött spárgával, kis keresztül s vizarányosan álló 5—6 hüvelyknyi hoszuságu pálciko darabot kötünk, mely tehát a hordó aknáján keresztül fog fekünni. Továbbá a hordó csapos végénél fenn, kis 8-as szám alaku deszka-darabot állítunk fokára, a végső és mellette álló vasabroncs közé, hogy ezen deszkán nyugodjék a szivárvány *bl* csöve, melynek vizarányosan kell állania. A szivárvány *le* szára közepe táján vagy a menynyire lehet még alább, a *g* és *k*-nál látható fülecskék épen találó valamelyikén át vonunk darab, a hordó feneke átmérőjénél egy lábnyival hosszabb spárgát, ennek közepével e csövet körül övedzve bogra megkötjük, egyenlőleg hoszan maradott két végét rátekerjük s egy boggal megerősítjük két kis de elég erős fejes szegre, mely két szeg a küső fenék vízfektü átmérőjének két külső vége tájatt, a hordódonga fokába van verve. E kétfelé kikötött spárga ovja szivárványunkat a jobbra vagy balra ingadozástól; de e két spárgát csak gyengén

kell megfeszíteni fölbogozáskor, nehogy elhajcsa vagy megrepeszse a cső forrasztott foglalásait. Végre a hordó csaplyuka alatt, még egy 8-as szám alaku deszkadarabot alkalmazunk. a fenék és donga által formált szegletben; de ezt már nem fokára hanem vízfektüleg lapjára tesszük úgy, hogy ez a szivárvány csövet a hordó fenekétől elfeszítve tartsa, mely elfeszítés azonban csak gyenge legyen és csupán oly erős, hogy a csövet ne engedje a hordó feneke felé hajlani, mivége e támasz-deszka külső szélét, mely a csövet éri, a vízfektüségnél kisség emelkedetebben hagyjuk, s ily állásában hozzá kötjük a csőhez, kis spárga darabkával. Így már készen vagyunk szivárványunk megállításával, védve van eszközünk minden irányu megmozdító gyenge erő ellen, az erősebb taszigálásokat pedig kifogják kerülni az itt dolgozó ügyes és figyelmező munkások; s most hozzá foghatunk a lefejtéshez. E végre a csapalyát helyére-, szivárványunknak a hordó előtt függő vége alá tesszük; az *ac* sodronyt lenyomítjuk *a*-nál látható fülénél fogva, az *e*-nél lévő parafa dugaszt is kivesszük; mire azonnal csurgani kezd a bor, oly szép tisztán mint van e hordóban, és fog is csurgani szünet nélkül mindaddig, míg a hordóbani bor felszine egészen leapad aprádonkint a borbán lévő cső alsó nyílásáig. De ismétlem, miszerint csinján-, nagyon csinján mozogjunk a szivárvány közelében, azt ne háborgassuk, sőt ne is mozdítsuk. Magában értendő, hogy lefejtés ideje alatt az akna nyitva áll, mert ott szabadon kell betolulhatnia a légnak, mi a bor kicsurgásának mellözhetlen föltétele. Miután a lefejtendő hordó bora kicsurgott a szivárvány belső csöve alsó végéig, kivesszük csendesen a szivárványt, a hordóba (a fenn irt módon) csapot tesszünk, és ezen át végezzük be e hordóbor lefejtését, bánva már most a szerint, mint a fennebbi tíz pontban levala írva.—

Mielőtt tovább haladnánk, szükségesnek tartom, kisség terjedelmesebben adni számot arról: miért hogy én a

nagy hirű fuvó általi lefejtést el nem fogadtam? Okaim ezek: 1, Az idetartozó bőr-, vagy kaucsuk-, vagy pedig gutta percha csövet bajos megóvni a megsavanyodástól, s megpenészedéstől; 2, E lefejtés által ki van téve némileg borom a fölzavarodásnak; 3, Lefejtés ideje alatt nem láthatom borom színét, s ha föltalált zavarodni, ezt én csak majd a lefejtés után, tehát későn tudhatom meg; én pedig csak kristálytisztán szeretem lefejteni boromat, mert nem akarom használni a vizahójagot vagy gelatint stb. Szokásban van ezen fuvóvali lefejtésnél, mint fő előnyt azt emlegetni, miszerint lefejtés ideje alatt a bor nem jö érintkezésbe a külső léggel, tehát könnyen illanó nemesebb részeit nem veszti. Ez valójában nem kis fontosságú előny volna; de az baj, hogy ezen előny nem áll, és csalódáson alapszik az egésznek hitele. Tekintsük, mint foly le a fuvóvali lefejtés. A lefejtendő hordó csaplyukába be csavarják légmentesen, a bőr-, vagy kaucsukból készült eső egyik végéhez légmentesen hozza készített rézcsapot, e bőr cső ugyan ily készületű másik végét be alkalmazák rézcsövével azon hordó aknájába, melybe lefejtendő borom fog csurgani. A kiürítendő hordó aknájába pedig beleeresztik légmentesen az e célra alkotott fuvó csövet, melyen át szünetlenül fujják be a külső léget a kiürítendő hordóba, hogy az ebben öszvébb tömöttedő lég szétterjedni igyeksző rugalmassága nyomjan a hordótartalma fölszínére, s ez által haladjon a bor kifelé az alsó csapon. No már, a hordó aknájánál igaz hogy légmentesen van becsinálva a fuvó csöve, de magán a fuvót át ugyancsak takarítjuk befelé a külső léget az ürítendő hordó belsejébe; itt hát bizony nem lehet mondani, hogy borom fölszínét nem érinti a külső lég. De érinti a megtöltendő hordó beljében is borom fölszínét, s a le csurgó sugár területét is (mit azonba kilehetne kerülni) a külső lég, mert e hordóba csak azon áron folyhat át a bor, ha a hordóbani lég kitakarodására szabad utat hagyok, az az: ezen hordóban is érintkezésben van borom a külső

léggel. Mindezeknél fogva én részemről nem tudtam barátja lenni a fuvóvali lefejtésnek ; hanem a kik ellenkező vélekedésben vannak, ám üzzék a fuvóvali lefejtést, és döntsék meg előadott okaimat ha képesek lesznek erre, mire aztán én azonnal részökre fognék állani.

A közönséges A alaku szivárványnyali lefejtésre nézt röviden csak azt mondom, hogy az tisztán lefejtendő bornál nem ér semmit; mert tíz-, ilyen szivárványnyal báno egyén közül alig van egy, ki egyszeri-, és minden bugyborékolás nélküli szívással megtudná indítani a bor kicsurgását, minthogy erre hozzá tudás és jó mell kell, e kettő pedig együtt nem épen mindennapi dolog.

XII.

BOR SOKÁ ELTARTÁSA, DERITÉSE (TISZTÍTÁSA), PALACKOKRA VÉTELE, ÉS BORVEGYÍTÉS.

A pincegazda vagy borász teendője, rövidre vonva öszve, két pontba vala adva fenn a IV-ik szakasz 87-ik oldalán. Mind az, a mit eddigelé látánk, az 1-ső pontban említettekre vonatkozik; hanem végre már itt e szakaszban, vonatkozólag a 2-ik pontra azt fogjuk előadni: mint lehet az érettség illő fokára eljutott bort, a végfölbomláshoz közeledéstől megóvni, és változantlanul-, vagy legalább a lehető legkisebb változással, mentől több időn át eltartani?

Minden eddig használt módok közt, az által érjük el ezt leg inkább, ha a sokáig eltartandó bort seprejéről lehető legtisztábban lefejtjük, a lefejtett bort üvegpalackokra vesszük, e palackokat emberül bedugaszoljuk, és a bortele palackokat le egész $+ 1^{\circ}$ R-ig mehető melegü minél hűvesebb-, csendesebb-, és sötét helyen tartjuk. Hogy vajjon melyik bor? hány évig állhat el romlatlanul e módon kezelve? azt csak utodink fogják megmondhatni majd (azt hiszem) századok teltevel, de csak úgy, ha már nekünk gondunk lesz arra, hogy illőleg bepalackozott mindenféle borokat tegyünk félre a fenn irt módon, mert (akkor a mikor) csak ez által lesz indulóba téve az ide tartozó végkezdete.

Sokáig eltartandó boraink közül legtovább tarthatjuk hordóban a palackra vétel elkövetkezéig, az eszszenciát; kevesebb de mégis sok ideig az édesebb aszuborokat; még kevesebb ideig a kisebb mértékben édes aszuborokat; már nem oly sok ideig, legfelyebb is 6—10 évig a más-lásokat; a jelesebb színborokat alig 5 évnél tovább; 14° 15° -u mustból lett jó bort 4—5 évig; a 13 s kevesebb fokú mustból lett borokat pedig 3 éves korokban már fél-

teni lehet hogy túl haladnak, a fennebbiekben a telhetőségig kimutatott vonalon.

Az esszencia, aszuborok, másolás, s finomabb színbor megérdemlik a palackokra vétel költségét; de a gyenge borok bizony alig; az utobbiakat tehát a fenn kifejtett okokból 100 vedres (20 akós) hordókban erjesztjük, és aztán is tartjuk, míg elfogyaszthatjuk, ismét csak hordókban. Hogy ez jobbacskán sükerüljen, (mint már fenn is elvala mondva) minél nagyobb hordókban, mentől hűvesebb és sötétebb pincébe-, is lehető legnagyobb csendés háborítás nélkül állapotban tartsuk ily borunkat. Ezek mellé szükséges még az is, hogy az ilyféle bort is lehető legtisztábban, az az: minden közibe vegyült seprőtől menten tartsuk, mi azonban nem ritka esetben csak derítés által érhető el.

Hogyha az épen említettnél jobb s nemesebb boraink érését siettetni kívánunk, jó lesz, palackokra fejtésig a 13—15-u must borát 40—80 vedres (8—16 akó) hordókban, a 16—18^o-u must borát 20—40 vedresekben-, (4—8 akosokban); a másolást 10—20 vedres (2—4 akós) hordóban; az aszúbort 5—10 vedresekben (1—2 akósokban) tartani; s az esszenciát még ezeknél is kisebbekben; és minél kisebb e hordók, 12^o R. határáig annál melgebb helyen tartsuk. Hanem azt nem szabad elhallgatnom, miszerint az ily siettetett érlelés a bor finomsága s nemessége rovására történik.

Hogy borainknál a derítést (vidékenként: ülepesztés, tisztítás, németül: Schönung) jobb a lehetőségig kerülni, el vala már mondva, el ennek oka is. Mivel azonban, a fennirtak szerint is vannak esetek, midőn a derítést kiválolag a gyengeboroknál alkalmaznunk kell, nem szabad itt mellőznünk ennek előadását. Nagy baj biz ez a borderítés, és mint a párhuzamok elmélete (parallelarum theoria) a mennyiségtannak, ugy ez a pincegazdaságnak valódi pars pudenda-j a. Alig találhatni értelmes pincegazdát, ki be ne vallaná a derítés káros

hatását a borra, és még azok is, kik ezt bevallani nem akarják, ajánlják az óvatosságot, és szükségesnek találják egyszeri hatályosabb derítés helyett, két sőt három ízbeni kisebb hatályu derítést ajánlani, mi világosan mutatja, hogy ők is félnek attól, mit tisztán bevallani nem akarnak. Magam is sokszor fontolgattam e borászati működést, és épen ez vitt oda, hogy a derítést kikerülni igyekezzem, mi nékem a fenirt módon jóformán sikerült is.

Mikor a pincegazdák a derítés káros hatását a borra bevallják, azt szokják mondani vagy írni, hogy a bor későbbben helyre áll, megjavul, s megkapja ismét derítés előtti száj-izgató kedves frisseséget. Annyi igaz, hogy a derített bor hosszas tartás által valamit csakugyan javul, de a derítés előttihez hasonlóvá többé soha sem lesz, mert az, a mi elrepült, vissza többé e boromba nem kerül s o h a.

No de akár hogy és mint, a borderítés csakugyan *malum necessarium*, tehát szoljunk hozzá.

A derítés célja: eltávolítani a mennyire csak lehet, a borban uszkáló nyálkás, cserenyés, seprős stb. részeket, és a kedvetlen ízt, s e mellett homályos, zavaros szint adó részecskéket. Ezt pedig végezhetjük, először: *külmüvileg* (mechanice); vagy másodszor: *külmüvileg* és *egyszersmind* (mint állítják) *vegyésziileg* (mechanico—chemice). Lássuk

Először; a *külmüvileges* derítést. Ez tulajdonképen nem egyéb, mint a bornak megszürés általi derítése; vagy a bort menesztve át a szűrőn, vagy pedig a szűrőt le a boron át, az edény fenekéig. Én megemlítem: 1, a len- vagy kenderszöveten átszürést; 2, a szitató- vagy itatópapírnak; 3, papirtésztnak; 4, homoknak; 5, arab guminak a szürendő boron át lemenesztését. Lássunk mindenikről valamit.

1. A szöveten átszürésnek két előttem ismeretes modorai közül az egyiket, pár ízben megkísérlettem aszúboron és színboron is, de nem lett kedvem a kísérletet többször ismételni, mert boromat elbutította, s csak-

nem minden kedvességétől megfosztotta kivétel nélkül mindenkor. Ily áron nem kell nékem a derített tiszta bor, és inkább hagynám azt szökének, a régi időkbeli farkasszűrű nevezet alatt. A szöveten átszürés másik módját egy tudós német pincegazda könyvéből olvastam, de bár ha nem szeretek is gyakorlati kezelés fölött csupa elmélet után törni pálcát, még sem volt kedvem e modort megkísérteni, miután az előbb említett szöveten átszürés annyira cserben hagyott. Annál kevesebbé volt pedig kedvem megkísérteni e derítést, mert maga az ezt ajánló is azt írja, hogy a bor ez által bádjatt (matt) lessz, de később fölveszi magát. Föl biz az ugy a hogy, de egészen soha sem.

A 2. és 3. Az itatópapirnak a papirtésztának a boron átmenesztése általi szüréshez, soha és sehogyan sem tudott kedvem kerekedni, miután a papir nagyon rossz és undorító ízét, még gyermek koromból ismerem rég elhalt plagosus Orbiliusom kegyéből, ki az általam beirt papirt velem megétette azért, mert erős égés miatt ma is benna jobbómmal, nem birtam szépen irni. Bár inkább tanított volna balommal irni, s most nem kinoznám a szedőt bajos olvasható rút irásommal, s nem okoznék sajátóhibákat e közleményeimben. Hanem az igaz, hogy e tanítás több bajba került volna, mint ebédemre papirt rendelni.

4. Mivel ritkán, s csak is a zavarékboroknál szorultam néha derítésre, nem volt alkalmam a homoknak boron átmenesztésére; e modór, (ha megtisztítja a bort) még talán a legártatlanabb eljárás lenne, és csakugyan készültem is ezt megkísérteni, mert bizony szép nyerevény lenne a borászat mezején, de elkéstem vele.

É derítéshez szerintem a lehető legapróbb szemű és csak tiszta fehér-kovacs (Erdélyben békasó) homokját vagy porát kellene alkalmazni, azt több ízben egymásután tiszta vízzel mindaddig mosván, mig legkisebb kedvetlen szaga sincs, és a víz róla tökéletes tisztán jö le.

5. Az arab gumival derítést sem volt alkalmam

megkisérleni, s pedig aligha nem jobb a szöveten átszűrésnél. Alkalmat adandó másoknak a megkisérlésre, ide írom az arab gumivali derítés modorát.

Tíz akó (ötven veder) derítendő borhoz végy 8 lat legfinomabb és tisztább arab gumit; ezt a derítendő borból kivett négy itcényiben, gyengén meleg helyre téve, olvaszd föl; ez olvadékot tiszta kender- vagy lenszöveten szüzd át, és engedd hűvös pincében egészen kihűlni az így elkészült derítőt. Mikor deríteni akarsz vele, végy ki két akónyit a derítendő borból, a derítő folyadékot öntsd legalább is harmadfél akós edénybe, s a kivett két akónyi bort töltögesd hozzá, és vegyítsd vele jól össze. Most tégy a hordó aknájába oly livot (liut) melynek csövére ily: (alakú horgas csövet tüztél, s ezen át töltsd be hordódba a kivett és most már derítővel vegyes bort, hogy az a benn maradt bor felszínén csendesen szétterülve, fölrétegül maradjon ott. Egészen teletöltése a hordónak, dugaszolás, csendben tartás itt is úgy legyen, mint más derítésnél említendem mindjárt alább. A teljes tisztaság 20—25 nap alatt áll elő, midőn a derített bor tisztáját külön, zavarosát ismét külön, mulhatlanul le kell fejteni.

Ha új borunk, mely egyszer sem volt még lefejtve, restesen tisztul, az az: ha a 12 s ennél kevesebb fokú must bora szüret után legközelebbi Január közepéig-, a 13—15^o-u must bora az első év szeptembere közepéig-, a 16—18^o-u must bora pedig a második év szeptembere közepéig marad hátra a tisztulásban, ilyenkor a seprős borral tele hordót ide s tova kell görgetni hengergetni, hogy a seprő mozduljan föl egészen s vegyüljen öszve restesen tisztuló borunkkal. E hordó-bort aztán egészen tele kell tölteni, csak gyengén bedugaszolni, s a pince leg hűvesebb részében tartani, menten minden legkisebb rázkodástól vagy bár minő nyugtalanitástól. A dugaszt csak pár nap múlva, mikor azt tapasztaljuk, hogy a bor vonul öszve, csavarítsuk be légmentesen. A bor e műveletre megszokott tisztulni rendszeren 3—4 hét alatt, mi ha nem

történnék, légmentesen dugaszolva, mindig tele, a leghűvesebb pincében kell tenni az ily bort a legközelebbi szüretig, akkor pedig minden egy akó borhoz egy akó mustot vegyítve, új erjedésnek kell kitenni; mire aztán szépen megfog tisztulni maga idejében. Ezen itt említett hengergető mivelettel teliesen egyező az, mit a régibb időben követtek mindig jó sikerrel aszúborunkkal azon izraeliták, kik azt Lengyelországba hordották. A még seprején lévő hordó aszúborot meghengergették jól ide s tova, s úgy tették szekérré; haza érkezéskor a szekérről levett telehordókat újból meghengergették, s úgy tették pincébe, hól aztán a bor néhány hét teltével épen oly tiszta lett mint voltak vásárláskor. Honunkban is sikerült ez több ízben.

Láttam többször, a nem egész tiszta s vastagocská aszúborot vásznan szüretelni át; de nem ér biz az semmit. A bor igaz hogy megvékonyodott s megtisztult e hosszadalmas-, és csak 2 akó (10 veder) aszúbornál is hetekig tartó lassuságu működésnél; de illatja, zamata, s minden más finomsága annyira megcsökkent, hogy csak gyanítva lehetett e tisztabor, a volt nem tiszta de sokkal jobb és kedvesebb borral azonosnak tartani.

Másodszor; külművileg, s állítás szerint vegyszileg is ható derítés. E derítésre használtatni szokott nem csekély számú szerek közül én itt: 1, a vért; 2, a tejet; 3, a tojás fehérét; 4, a gelatint; 5, a vízahólyagot kívánom említeni.

1. és 2. A vérrel meg tejjel derítést nem próbáltam magam, de igen is kóstoltam több ízben e szerek által derített bort, és mindig úgy találtam, hogy az ily bor tiszta, szép, és derült színű volt ugyan, hanem derítés előtti kedves íze nem csak hogy soha egészen vissza nem jött: sőt lett e derítés által a bornak valami sajátságos kedvetlen íze úgy, hogy az így derített bor, az egy tisztaság s vékonyságon kívül, minden más tekintetben sokkal alább állott a nem derített bornál. Én tehát a derítés e modorát nem ajánlom senkinek, de van elég pincegaz-

da, ki ezt gyakorolni szokta, ám tanulja el attól, kinek talán kedve lenne megkísérteni ezt. Hanem azt meg kell jegyezni, hogy a vér és tej csak a fehér bornál alkalmazandó, mert a piros bor színét csökkenti mind a két szer.

3. Tojásfejérével sem deritettem soha, de kóstoltam evvel derített bort is több ízben; s egybe hasonlítván deritetlen bortestvérevel, kivétel nélkül mindig úgy találtam, hogy az ily bor is vesztett ugyan a derítés által, de nem annyira, mint a vér- meg tejjel derítettek. Különben e derítő szert inkább piros bornál szokták alkalmazni, használható azonban fehér bornál is. A derítés műtételét így írják le. Tíz akó (ötven veder) derítendő borhoz vedd 48 az az negyvennyolcz fris tyúktojás fehérét, ezt elég nagy s mély mázas, tiszta cserép-tálba verd habbá; tégy hozzá fél font borkőjegecet (Weinsteinkristall), és négy evő kanálnyi égetett apró konyhasót, míg ez ki nem hül. Mind ezekhez töltöges, az előre kivett egy akónyi derítendő borból rendre egy egy meszselynyit, szünetlen kavargatva vegyületedet, míg ezt apránként négy itcényire szaporítottad. Most ezt öntsd egy, legalább is másfél akósnyi fa edénybe; a ki vett bornak még hozzá nem adott részét pedig töltögesd apránként, rendre és szünetleni kavargatás között hozzá, s vegyítsd föl az egészet jól; végre ezen derítővel vegyes egy akónyi bort, töltsd a derítendő hordóba, a fenn már említett horgas csövü livón át és csendesen, hogy a most betöltött vegyület, az egész hordó tartalmának fölrétegét képezze. Mikor aztán borod egészen megtisztult, fejtsd külön edénybe annak tisztáját, fenn a 9-ik szakaszban már írt vigyázatot s kezelést itt is megtartván. Ezen derítési modor, a délibb bortermelő országokba nagy divatba van, jó lesz megkísérteni minálunk is.

4. A g e l a t i n -nal derítést próbáltam több ízben, de nem volt biz abban köszönet; mert kivétel nélkül elgyengítette s tompította boraimat mindig. Hanem mivel talán

más pincegazdának is lehetne kedve próbálni e modort; előadom a gelatinnal derítést is.

Tíz akóhoz (50 vederhez) végy 4, az az négy lat gelatint, ezt tedd uj, tisztára öblített köedény- (Steingut) tálba, önts reá egy itcényi tiszta és fris esővizet, vagy ha ez nincs, tiszta fris folyóvizet, úgy, hogy az egész gelatin viz alatt legyen. Ekkor edényedet befedvén, tedd félre, elvárva míg a gelatin egészen kocsonya-alakuvá duzzad föl, mi rendesen 24 óra alatt, sőt néha hamarább is megesik. Az így előállott lágy kocsonyát tedd 4, azaz négy itcésnyi, tisztára öblített, mázas, uj cserép- (még jobb köedény) fazékba. Ekkor tölts rá a deritendőből 4 itcényi bort, s a tűzhez közelecskére téve, melegítsd föl, (de csak annyira, hogy kezed a meleget elállhassa) kavargatván csendesen új fakalánnal a fazék tartalmát mindaddig, míg a kocsonya egészen fölolvad s elvegyül a bor közé. Most szürd át olvadékodat tiszta, fehér len-vagy kenderszöveten, s tedd félre a lefolyt levet, míg egészen kihül, mi közben ottan ottan kavargatni kell új fakalánnal. Mikor ezen szerrel deríteni kívánunk, eresszük le a deritendő bor egy harmadát körülbelöl, s a deritőt töltsük négy akósnyi faedénybe, töltsünk hozzá a leeresztett borból nyolc vagy tíz itcényit, evvel e deritőt kavarjuk jól öszve, s rendre, folytonos kavargatás közt a kivett bort is öntögessük rá. E bort aztán apránként, a hordó tartalmát is ottan ottan jól föl kavargatván, töltsük be hordonkba mind. Egész tele-töltés, légmentes dugaszlás és csendbe tartás stb. itt is teendők. Mikor aztán néhány nap múlva, borunkban a gelatin alászállott, magával vivén a seprős, nyálkás stb. részecskéket, fejtsük le tisztává lett borunknak szép vékony részét külön edénybe, a zavaréket és seprőt ismét külön, mindenben úgy járván el, mint fenn a borlefejtésről szakaszban írva van.

Különben így deritendő borunkat, a derítés kezdetétől számított második hét végén s azután naponként meg kell vizsgálni, és mihelyt az egész tisztaság beállott, a-

zonnal meglenni a lefejtést; mert ha borunkat e gelatinos szálladékon tartanók, könnyen megromlanék az. Arra is nagyon figyelmezzünk, hogy a gelatinnak (mi pedig gyakran eshetik) semmi rossz szaga ne legyen, mert ez megvesztegetné borunkat. Legjobb lesz a melegítéskori fölolvasztásnál szagolni a gelatint, mert ekkor leginkább kitűnik: van-e rossz szaga? mi ha van, azonnal félre kell dobni az egész vegyületet, helyette mást készíteni, és ezt is csak gondos vizsgálat után használni. Tudnunk szükséges azt is, miszerint a cserenyszegény borokban néha fenn akad a derítő, azaz nem száll fenekére; ily bornál csak aztán használható a gelatin, ha szaporítottuk a csereny tartalmát, mit magától a gelatintól hasztalan várnánk.

Az ily gelatinnal vegyített-, vagy más bornak is csereny-tartalmát, az által nevelhetjük legkönnyebben, ha borunkat új tölgy hordóba tesszük; hanem oly hordót értsünk, melyben még sem víz sem bor stb. nem állott, és főképen must nem erjedett soha. De nem kell a bort igen sokáig tartani az ily hordóban, különben akkora mértékű cserenyt kap, hogy az nem használódnék föl egészen a nyálka és gelatin leülepitésére, s a megmaradt csereny, kedvetlen ízt adna borunknak. Mérleg kellene ide is, de még nincs, s így kénytelenek vagyunk itt is, az ovatossággal segíteni magunkon a hogy telik.

5. A vízahójjal derítés is gyengíti bádjasztja némileg a bort, de nem oly nagy mértékben, mint a gelatin; míg tehát a borderítést egészen kikerülni nem tudjuk, vagy pedig a vízahólyagnál jobb szerre nem akadunk, addig igen csak ez marad derítőszerűl pincegazdáinknak. Magam is gyakoroltam néha a borderítés e módját, de legtöbbször csak a mások boránál; s a fenn említett kis hibát leszámítva, mindig jó sikerrel. Én azt a modort követtem, melynek leírásához, egy erdélyi, most is élő nagy ur s derék mezei- és pincegazda kegyéből jutottam. Ezen tisztelt Gr. ur kezéhez, e derítési modornak leírása egyenes és közvetlen uton Franciaországból E-

pernay-ból került, a Joly et Comp. pincemesterétől, Wirtztől 1836-ban. Maga a modor a francia eredetiből lehető leghivebben át téve, ebből áll:

Végy lehető legfehérebb és átlátszóbb vizahólyagot, $\frac{7}{8}$ az hétnyolcad rész latot. Ezt kemény fatöke simított bütüjére tevén, (vas) kalapáccsal addig veregesd, míg apró s vékony lemezekre foszilik szét, e szétfoszlást elősegítvén ujaiddali tépegetés által is. Ezen így elaprózott vizahólyagot, tedd egy itcényi férőjü uj és tiszta köedény (Steingut) csészébe, önts rá $\frac{1}{8}$ az egynyolcad meszelynyit (fertálynyit) a deritendő borból, a csészét fedd be, és tedd gyenge meleg helyre, de ügyelj, hogy a vizahólyag egészen bor alatt legyen mindig. A vizahólyag e ráöntött kevés bort, hat vagy nyolc óranyi idő alatt magába szivja, ekkor ismét egy nyolcad meszelynyi bort önts rá, és megint befedve a csészét, tartsd azt 24 azaz: huszonnégy óráig így. Ez idő alatt a vizahólyag, a réa öntött egy nyolcad, s ismét egy nyolcad: tehát már most összesen egy negyed meszelyni borban félig meddig fölolvadva, kocsonya-alakuvá lett. Erre önts egy meszelynyi meleg s tiszta eső- vagy folyóvizet, s ujjaiddal gyurván, nyomkodván, igyekezz a vizahólyagnak, talán még nem eléggé szétfoszlott darabkáit szétmálasztani. Ha ez meglett, tiszta fehér len- vagy kenderszöveten szürd át vegyületedet, szürés alatt a szövetet ujjaiddal keményen öszvecsavarván s nyomkodván, hogy a vizahólyagból mi se maradhasson a szövetben. Az így kinyomott levet töltsd, legalább is 5 azaz öt itcés uj, tisztára öblített, jó mázas cserépfazékba, s vékony fűzvesszőből kötött seprücskével kavargasd és verdesd keményen s gyorsan, míg egészen habbá válik, melyhez aztán, gyakori kavargatás és verdesés közben apránként s rendre, a lefejtendő borból anyit töltögess: hogy az így előállan-

* Az eredeti francia iratban gros és litre súly- és folyadék-mértékek fordulnak elő természetesen; én ezeket lehető közeljáromlag, a nálunk szokásban lévő mértékekre vonva, fejeztem ki.

dó vegyület a fazékban 4 azaz: négy itcét tegyen. Ekkor kész a borderitő, melyet, ha tetszik, üveg palackba jól bedugaszolva későbbi használatra is el lehet tenni; elegendő hűves helyen tartva eláll az romlatlanul jó darab ideig, de mégis legbiztosabb frisiben használni.

Ezen négy itcényi borderitő, 10 azaz tíz akó bor derítésére való; ha tehát teszem, csak öt akó bort akarnánk deríteni; erre csak 2 azaz két itce deritőt használnánk föl. Vegyük most azon esetet, hogy tíz akó bort akarunk deríteni; akkor a derítés ehez képest így végzendő.

A deritendő borral tele tíz akós hordóból vegyünk ki 2, azaz két akónyt, tiszta (dézsába) cseberbe. Most fél akós, vagy még jobban egy akós, tisztára öblített üres faedénybe beléöntöm a négy itce deritőt mind. Ehez rendre és apránként töltegetni kezdek a kivett deritendő borból, mialatt szünetlenül kavargatom a deritetővel vegyített bort, egy e végre fenyő-deszkából készített keskeny evezőlapát alakú keverővel, mely lehet fél-öl hosszú, és alsó laposabb részénél, három vagy négy hüvelyknyi széles. E működést folytatom, míg cseberem tele lesz, mikor aztán a vegyület egyharmadát beletöltöm a deritendő hordó borba, és egy ruddal hatalmasan egybekavarom az egész hordó tartalmát, hogy ugyan csak tajtékozzék. Következik: a deritővel vegyes cseber borához kavargatás közt ismét tölteni, s ebből meg a hordóba, megint tajtékozásig kavargatva annak tartalmát; és ezt így folytatjuk, míg a deritő és a kivett bor, mind benn van a deritendő hordó-borban.

Most, ha tele nem lenne, tele töltjük deritendő boros hordónkat egészen, s várunk míg tajtékozása lecsillapodik, akkor aztán a hordót jól bedugaszoljuk, úgy mindazáltal, hogy majd később könnyen kilehessen venni a dugaszt; erre nagyon célszerű a fenn előadott aknanyak segélyével dugaszolni parafa dugaszszal. Ily állapotban hagyom most deritendő hordó-boromat, óvakodva, hogy csendje és nyugalma legkevesebbé se háborítottassék; s így

Borom három négy hét alatt teljesen megszáll, megtisztul; ekkor aztán, a szép tiszta előbort külön, s a zavarékokot ismét külön le kell fejteni, a fenn már leirt módon. Hanem, ha deritendő borunk még új, s talán alig fél éves, de azt valami okból (mert rendszeren ez nem lenne szabad) deritnem kell: az ily bor hordóját a derítés folyama alatt nem kell teljes légmentesen dugaszolni, s csak könnyűen nyomítani be a dugaszt, hogy azt a bor, ha dagadozni, feszülni találna, könnyen kitaszithassa. Különben lehet a derítés e módorát úgy piros, mint fehér bornál használni.

Mindenik féle derítésről pedig jegyezzük meg általánosán ezeket: 1, Csak a seprejéről egyszer legalább lefejtett bort kell deríteni mikor erre szükség van; de első seprején lévő s még egyszer is le nem fejtett bort sohasem. 2, Mihelyt a derített bor megkapta illő s kívánt tisztaságát és vékonyságát, azonnal le kell azt más hordóba fejteni; mert vizahólyag, gelatin, sőt kisebb mértékben még a tojásfejére is rossz hatással lenne borunkra, ha ennek, mint fenékre szállott seprő, alatta állana többecske időn át. 3, A derítés után lefejtett bort, ha ez 13 vagy több foku mustból lett, mindig borszeszezett (nem pedig kénezett) hordóba kell lefejteni úgy, mint fenn már adva vala. 4, A 12 vagy még kevesebb foku mustból lett bort már, sajnálatos kénytelenségből, nem borszeszezett hanem kénezett hordóba fejtjük le.

Az eddig irtakban a gyengébb borokra nézve, mivel ezek a bepalackozással járó pénzkidrást és munkát nem igen érdemlik, csak föltételesen ajánlottam a palackokra vételt; de a finomabb színboroknál, annál inkább pedig a máslásnál s érettebb aszúbornál mulhatatlanúl meg kell tennünk e borok palackokra vételét, s hogy e tekintetben a Franciákat, Rajna mellékieket, Spanyolokat, Olaszokat utánozzuk, nem tudom eléggé ajánlani. Így-, és csak így lehet az, hogy jól kezelt magyar boraink, saját nevük alatt a föld legelső rangu borai sorában becsület-

tel álljanak meg. A borok palackokra vételéről következik tehát már szólni.

Mi előtt azonban ezt tenném, szoros kötelességemnek tartom, megemlíteni azon sok hibát, elmulasztást, sőt mondhatnám hanyagságot vagy akár elsietést, melylyel végzik nálunk (minden tisztelet az ide nem tartozóknak!) még most nagyon sok pincében a bor palackokra vételét. Mikor e munkához akarnak kezdeni, öszvegyűjtnek a háznál mindenféle aprobe nagyobb s üresen találtató savanyuvizes-, ecetes-, mosatlanul s porosan régolta heverő boros palackokat; a magára hagyott cseléd megmutatja az üvegeknek, hogy víz is van a világon, de igazi tisztára mosásról szó sincs. Lehordják aztán e palackokat a pincébe, mely alkalommal több kevesebb víz maradékot, még pedig nem a legtisztábbat, lehet látni egyik s másik üveg edényben. Következik a már csapra vett, de akkor kiség föl is zavart bornak a palackokba töltése; hanem csak hamar! hamar! mert dolog van fenn, vendégeket várnak. A munka foly nagy lármával, de lasan halad; a segítő személyzet egy része már meg van itasodva, döntögetik az üres és tele palackokat egymásra, némelyik el is törik, a bor foly a pinceföldön, s messze ki az udvarra érzik az elfolyt nemes nedv illatja, jeléül hogy a pincében borászknak. Végre megvannak töltve a palackok, egyik csordultig, a másik csak nem félfertálynyi (félmeszely) hiánynyal; következik a dugaszolás. Már előre mind gyűjtötte öszve a gazda s gazdasszony a régen használt ocska dugaszokat; hja! mert ez is pénzt maraszt meg a háznál! sok dugasz akkora mint kisujjunk végső izinek fele, csaknem mindenik piszkos vagy penészes. Vásárlottak csakugyan néhány darab új dugaszt is, hogy ha nem lenne elegendő a régi, potolják a hiányt; s ezen vegyes dugaszokkal aztán bedugaszolják a palackokat. Gondoskodva van már előre, s a szurok és viaszból (némelyek tesznek bele még mástixot s egyebet is) vegyített ragasz, (kedvetlen szagú valódi varga-szurok) megolvadva ott áll a parázstüzeni

serpenyőben, ebbe mártogatják a palackok száját, mert így hamar s gyárilag lehet végezni a munkát, jól? vagy rosszul? az mindegy. Ki aztán majd az ily palackot kidugaszolja, úgy öszveszurkozza kezét, hogy egy hétig se tudja lemosni, s akkor a palack oldalára is ragad elég, úgy hogy a mint asztalhoz visszük palackunkat, nem a bor kedves illatja, hanem a varga-szurok szaga üti meg vendégünk orát. S már gondoljuk, hogy ez épen sokat utazott Angol, ki azt hihetné, hogy ha nem tartjuk is borainkat kecskebőr tömlőkben, de szurkot mégis tesszünk azokba, mint Spanyolországban Catalonia hegyesebb vidékein, vagy némely görög szigetekben szokták. Minden becsület az érdemes csizmadia cének, az a varga-szurok használata sok szép pénzt hajt be a szorgalmas mesterembereknek, s ám hajtson is isten hírével; hanem e pénzhajtó szurok szaga bizony csak még sincs maga helyén, izletes étkekkel rakott lakadalmi vagy szüreti asztalnál, s még kevesebbé a bor vásárló orra alatt. De ne tovább; légyen elég ennyi. Mondjuk el a sok hibáztatás helyet; mint kell maga rendén palackokra venni borunkat.

1. A palackokra fejtendő telehordóba, úgy, mint fent elmondottuk, már be van téve a csap, és előre megbizonyosodtunk arról, hogy e csapon teliesen tiszta bor fog lecsurgani.—

2. Ha a használandó palackok közt régebben használtak is vannak, ezeknek régolta megmosva tisztán kellett állaniok, de így is, most a mikor épen megakarjuk tölteni a palackokat, a régieket úgy mint az ujakat tisztavízzel kiöblítjük, s hogy a víz ki csuroghasson csepeghessen, négy lábon álló furdalt padocskák lyukaiba tűzzük palackjainkat szájjal lefordítva. Miután elegendőleg kicsepegett a víz, el kell kezdeni a töltögetést. Hogy az utolsó cseppig minden víz kiszáradjon, azt várni borászati pedansság lenne. Ha a teljes kiszáradást várnók el, az alatt a lég porából ismét más piszok rakodnék le

palackunkba, ezt hat ismét ki kellene épen töltögetés előtt öblíteni, s így soha sem lenne vége a palack-tisztításának. Aztán kevesebbet árt borunknak a palackban maradott csep viz, mint a légből belerakodott por és gizgaz ártana. Ha igazán rendin van pincekezelésünk, tiszta finom magunk készítette borpálinkának*) (cognak) kell rendelkezésünkre állani, és a fennemlített kiöblítést evvel kell tenni, így aztán a kicsepegésre sem kell várni, s nem kellene kicsepegtető padok, mert elég lesz a borpálinkát mind kitölteni öblítés után. Egy itce (felkupa) borpálinkával nagyon sok palackot kilehet öblíteni, s e pálinka igen jó lesz ecetre.

3. A csurgani indított csap alá tartott palackba, csupán ezen munkálatra szolgáló kis tölcsérke légyen téve. Az ily tölcsérke felső szélesebb része magossága csak (1 $\frac{1}{2}$ zoll) másfél hüvelyknyi-, s szélessége csak (2 zoll) két hüvelyknyi légyen; a tölcsérke csöve pedig oly hoszu, hogy a palacknak csaknem fenekét érje, és e csőnek nem alsó végén, hanem legalol az oldalán légyen a lyuk, melyen borunk kiömlik a palackba. Lehet e tölcsérke bádogból is, de jobb üvegből készítve, s légyen 3—4 darab is, hogy a megtelt palack helyébe menendő üres palalackok betétele egymásután, és a csap befördítése nélkül haladjon gyorsan. A kevés elcsurog-, csepeghető bor fölfogására lapos edény légyen a csap alatt; de a Rajna mellett s Franciaországban ezt nélkülözik, mert bele szokott ügyes töltő egyén úgy teszi ott csap alá egyik palackot a másik után, hogy egyetlen csep sem hull kívül a palackokon. Ez nálunk is lehetne.

4. Az így töltött palackokat pár órányi ideig nyitva kell tartani, hogy a töltögetés által kissé földuzzadt bor csillapodjék le egészen s vonuljon össze, mire aztán a bedugaszlást hajtjuk végre úgy, hogy a bor felszine és a dugasz alsó vége közt, itcés palackoknál egy jó evőkanálnyi tartalmu ür maradjon.

* Bár minő más pálinkát vagy szeszt soha, de soha se használjunk borunkhoz.

Ha bortelt palackomat minden legkisebb ür hagyása nélkül, emberül (s pedig így kell) bedugaszolnám, juthatna az oly körülmények közé, hogy szétrepedne. Ily körülmények lennének: hogyha palackom, vagy magasabb fokú melegbe jutna, mint volt az ő melege a bedugaszláskor, vagy pedig 3—4° R. melegnél kisebbbe, egész azon hideg-fokig, melyben borom megfagyhatna. Ha igen sok hijját hagynám palackomnak, házomnál megjelent vendégeim piszkos fukarságnak, a borvásárló pedig gondatlanságnak, vagy csalásnak nézhetné azt. Aztán borom soká eltarthatására sem tenne jó szolgálatot az igen nagy ürt hagyás.

5. Ha van dugaszoló *) gépünk avval dugaszoljunk, ha nincs (csak hogy több idő alatt) a nélkül is dugaszolhatunk, e következő módon. A már előre külön válogatott jó dugaszok közül mindenik palackhoz azt veszem, melynek vékonyabb vége, egy kis csavarító befelé taszításával, beindulhat a palack szájába. A dugaszt aztán, egy tányér fenekét alig ellepő kevés tiszta borszeszben forgatva köröskörül gyengén megnedvesítem, s jobboldal, melyet előbb a mennyre csak lehet vissza csavarítottam balra, jobbra csavarító erős taszítással benyomom a palack szájába, míg csak haladhat. Most fél rőfnyi hosszú s két hüvelyknyi széles fenyőfa (kemény fából nem jó) lapockával, a palackot fenékkal combomra állítva s balommal tartva, néhány ütést teszek a dugasz felső végére, úgy, hogy ez legalább is egy hüvelyknyi mélyen haladjon be a palack szájába. Minden palackhoz új dugaszt kell tenni, ocskát soha sem. Itt nem szabad takarékoskadni.

6. Után-nézek: meg van e a dugasz alja és bor felszine közt a szükséges ür? aztán dugaszával lefelé fordí-

* Molnár és Török, meg Gyürky urak egyszerű de használhatóság tekintetében kitűnő dugaszoló gépeiről lehet értesülni Pesten a Gazd. Egyesület épületében, (Üllői ut, Köztelek). Ezen, most épen újból alakult Gazd. egyesületről, valamint a kolosváritól is nagyon sok jót remélhetünk úgy szőlőszetünk s borászatunkra nézve, mint szüntén külső és belső gazdaságunk minden ágaira nézve, csak várjuk el türelemmel, míg ezen társulatok gyökeret verhetnek, s megerősödnek.

tom dugaszolt palackomat, látandó: nem szivárogo-e a dugasz mellet? Ha rendén vannak ezek, a dugasz kiálló felső végét, épen a palack ajakánál lemetszem.

Javasolta nékem több pincegazda, sőt borászatról irt könyvekben is olvastam, miszerint jó a palack dugaszokat forró vízbe áztatás után használni. Én ugyan ezt előre is rosszaltam elméletileg, de hiven elvemhez, megtettem a gyakorlati kísérletet is, hogy döntsön az; hanem bizony én így is célellesnek találtam a dugasz beáztatását. Hiszem éppen az egyik bajunk a parafa dugaszszal, hogy több évek teltevel öszvevonul s kiszárad helyéből, és ha ez a szárazon hagyott dugasznál is előfordul, mennyivel inkább fordul elő, a forrázás által fölpuffasztottnál?

7. Több előállható körülmények lehetővé teszik néha, hogy palackunk dugasza kimozduljon helyéből. Ennek az által hatunk ellene, hogy dugaszunkat két darabka vékony s kilágyított vas sodronynyal (nem keresztbe, hanem csak a dugasz átmérője irányába) lekötjük, e lesodronyzást úgy intézve, hogy a két sodrony négy vége ne legyen látható másutt, hanem fenn a dugasz központjánál találkozzék össze, hol aztán azokat visszahajlitjuk kis vas fogócska segélyével, és benyomítjuk a dugasz felső lapjába.

8. Hogy besodronyzott dugaszunk fölbütüjéhez bajosabban férkezhessék*) a külső lég, bepecsételjük palackunk száját úgy: hogy a pecsétviaszt nem kimélve, ez a palack ajka külső kerületénél végződjk, egész köröskörül.

9. Következik a porvéd föltevése, mire legcélszerűbb levélcint (Stanniol) alkalmaznunk, s mely által (előthadásnak kitéve nem lévén) a rá szolgáló portól, gízgástól s penésztől védjük palackunk száját és dugaszát. Ezen levélcint ide illő kézfogásokkal, mindenütt köröskörül s fenn is jól oda nyomkodjuk, és úgy, hogy a levélcin felső része a pecsétnyomó lenyomatát is kimutassa.

* Erre való a bepecsétlés, és nem arra, hogy a palack dugasza jolzárjan; ezt a dugasznak kell tennie. Nézzük csak a champagne-i pezsgős palackokat, nincs azokra bűdös vargaszurok lévén, mégis zár a dugasz. és mindig jel.

A levélcinnel becsinálás diszül is szolgál palackunknak, de főcélja az: hogy dugaszunk felső bütüjét ez is mint a pecsétviasz a penésztől védje. A hordó küloldolán nö-
vő penész, sőt még a szőlőszemen nőt is kevesebbé veszélyes a borra nézve; de ha vagy a hordó beloldalán vagy a dugasz alsó bütüjén áll elő a penész, ez könnyen megvesztegeti a bort, ha érintkezik vele. A parafán, mely nagyon likacsos, a felső bütün formálódott penész hamar behatol az egész dugaszon át a borhoz, ezért kell ide két ór, a pecsét és levélcin. Lantorna is jó lenne e célra, de pincében hamar penészedik, könnyen rothad, és rossz szag is; azért nem jó a palack szájára alkalmazni.

A lesodronyozás és levélcinből porvéd kezelését itt részletesen leírni igen sok helyet foglalna, s talán még sem lenne egészen érthető. Legjobb e néhány kis célszerű fogásokból álló eljárást ahhozértől gyakorlatilag eltanulni.

10. Fölragasztom palackomra az iratával előre már elkészített jegylapocskát (etiquette), s miután ez oda-
szárad, készen vannak borpalackjaim az elrakásra. Mikor pincénkből kiviszik a tele palackot, jó lesz réája akkor új jegylapocskát ragasztani, mert a régiek elavulnak a pincében soká állás által.

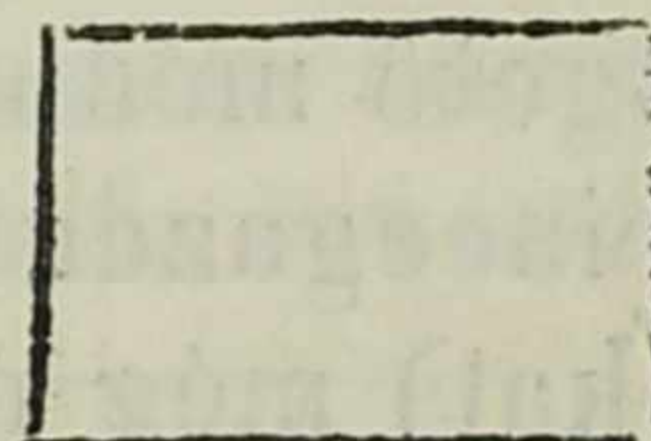
Az itt előadott dugaszolás valamint az üveg palackok is pénzbe kerülnek s munkát igényelnek; de nem baj ez, megfizeti ezeket majd a borvásárló, csak borom kitünőleg derék, hitelem szilárdul alapított s tántorithatlan legyen, és én legyek józanon okos elado. A magyartól igen könnyen telik a becsületes őszinteség, csak ne engedje magát tévutra szédítettetni.

Tele palackjainkat jó lesz setét, hűves és csendes helyen tartani; de kérdés: mily állásba tegyük el palackjainkat? Némely pincegazda azt javasolja, miszerint fenékel fölül fordítva tartsuk tele palackjainkat, hogy így a dugasz mindig nedvesen álljon s tehát ki ne apadhasson. E cél helyes, de ezt más módon is elérhetjük; palackun-

kat pedig a mondott állásban tartani nem tanácsos, mert: 1-ör, könnyen elkopik s ki szakad a porvéd; 2-or, ha borunk hosszabb idő alatt seprőt találna eresztetni, mi fordulhat elő, kidugaszoláskor borunk közé vegyülne a seprő, melyből csak fél gyűszűnyi is bőven elég lenne arra, hogy borunkat zavarossá tegye s ízét megvesztegesse. Más pincegazdák azt javasolják, hogy vizirányulag fektetve tartsuk tele palackjainkat, a fenn már említett okból. Igaz, hogy így is elérjük a dugasz nedvesen állását, de ha seprő áll elő, ekkor is közel jutna annak egy része a palack szájához, s könnyen közibe vegyülne a kített bornak. Jobb lesz ezeknél fogva csak annyira dönteni oldalvást tele palackjainkat, hogy a bor érje a dugasz belső végét egészen, de ez állásnál alább ne is hajoljon lefelé a palack. Hanem itt tudnunk kell, miszerint arra, hogy a dugasz belső vége egészen a borba merülve álljon, a hosszú nyaku palackokat csaknem egészen vizirányosan kell fektetni, s hihetőleg ezen körülmény hozta divatba a palackok vizirányosan fektetését. De tekintsük most a rövid nyaku palackokat. Ha az ily palack nyaka másfél hüvelyk magas volna is, akkor is untig elég a palackot csak annyira fektetni oldalvást, hogy az a viziránynyal 35—40 fokú szögöt képezzen, s a dugasz belvége még is egészen borba lesz merülve. Jó lenne tehát ily palackokba vonni le borainkat, mert ezeknél az említett állásban közel a dugaszhoz semmi seprő sem rakodhatik, inkább a palack alsó része és feneke felé találván magának utat, lefelé haladáskor.

A rövid nyaku palackok közül nem a henger-, hanem a hasábalakut gondolnám célszerűbbnek, mert ez, ha vizarányos átmetszete ilyen: — — 3

diszesebb, és mert ugyan akkora férőjü palack kisebb helyet foglal el, ha hasábalaku, mint ha henger alaku. E körülmény pedig tengeren szállításnál fontos, mivel a tengeri hajokon ugyan azon nehézségű tehert, ahhoz képest ha



kevesebb űrt foglal, olcsóbban szállítják. Csak az a kérdés merül itt föl: vajjon nincs e valami kifogása a tapasztalt tengerésznek a rövidnyaku palackok-, s azok közt is a hasább alakúak ellen? vajjon nem törnek nem repednek e ez utobbiak, a hosszas tengeri utazás ideje alatt?

Ezelőtt több mint harminc évvel mondotta nékem több pincegazda, miszerint a tele palackokat igen jó, száraz porondba temetve tartani. Megkísérlettem ezt is, és három kísérlet után mindig úgy találtam, hogy:

1. Három négy éven át porondban tartás semmit sem ártott ugyan a bornak, de javító hatással sem volt arra.

2. Kényelmes e tartásmód annyiban, hogy palackunknak tetszésünk szerinti döntött állását, vékony deszka darabkák közberakása nélkül is megadhatjuk, de főként annyiban jó, hogy palackjaink így, az öszvekokoccanás általi töredezésről, valamint a rázkodás- és világosságtól is óva vannak.

3. Célelles ellenben a porondban tartás azért, hogy egymás fölibe sok palackot rakni bajosabb így, mint ha deszka polcokra rakjuk azokat; baj az is, hogy fölhasználható palackjainkat a rájuk ragadott homoktól tisztogatni kell; de még nagyobb baj, hogy az alsóbb sorokban fevő palackok láthatásához csak nagy bajjal juthatunk, s tehát ha teszem csak száz vagy két száz akó ily módon eltemetett borunkat akarnók eladni oly külföldi vásárosnak, kinek, (mint pincénkben most először lépetnek) bizalmát megnyerni még nem volt alkalmunk; az ily vevő alig ha nem ijedne el a macskát zsákban vásárlástól. Gyanút vagy tartózkodást minden esetre ébresztene az ily eltemetett bor, úgy hogy ezt nem lehet a vásárost oda édesgető módnak tartani oly országban, melyben a borok és pincegazda hitele (tisztelettel kivéve az ide nem tartozókat) még csak ezentúl fog megállapittatni.

Öszvevéve már mindezeket, csak jobb lesz (csekély véleményem szerint) palackjainknak deszka polcokra-ra-

kása mellett maradnunk. Minthogy pedig a rövid nyaku palackokat célszerűbb csak megdöntve, de nem egészen lefektetve tenni el, ezért nem alkalmazható itt azon mód, melyet a pezsgőboros palackok fölhalmozásánál szokás gyakorolni; hanem e helyett mindenik polcon egy fokára állított s illő magasságu deszka-párkányra döntögetve az első sor palackot, aztán vékony, a már döntött palacksorra tett deszka darabkákra kell döntögetni rendre és soronkint a többi palackokat. Ekkép jól el lehetend belyezni edényeinket annyira, hogy több darabot ki lehetend venni helyéből a többi palackok mozditása nélkül, s csak néhány darab kiszedése után bármelyik edényünkhez is hozzájutbatunk. És mivel az ily polcokat illendő erősségü két hüvelyk vastag, álló deszka-oszlopok *) közé helyezve, egymás fölibe egész a pince boltozatáig fölrakhatjuk, pincénkben nagy számu palackokra fogunk helyet találni; noha tagadhatlan, miszerint így csakugyan több helyet foglal borunk, mint foglalna kivált nagy hordókban tartva. De megfizetik a nagyobb hely árát majd jó szívvvel, csak legyünk elég okosok, eleintén mig magunknak és borunknak hitele csak alapuló félben van, csekélyebbecske nyereménynyel is megelégedni.

Átalánoson pedig soha se feledjük, úgy intézni borunk palackokra vételét, s úgy dugaszolni palackjainkat mindig, mint ha *Hobart-Town*-ba akarnok azokat küldeni, vagy 100 évre eltenni; mert soha sem tudhatjuk: meddig fog palackunk fölbontatlan állani? vagy minő rázkodtatásokat kellend, ki állania? Erre például, (mivel most más eszembe nem ötlik) kéntelen vagyok csekély magamat hozni föl. Addig csak nagyban s hordonként, de 1838-an kezdve palackonként is árultattam bort lakásom helylyén Nagy-Enyeden. Jó bort lehetett nálam találni, s a palackokban árultak is, szép kellendőségnek örvendettek

* Készülhetnének ez oszlopok gerendából is, de ha jó vastag deszkából csináltatjuk azokat, helyet takarítunk meg pincénkben, az oszlopok pedig így is elég kemények lehetnek.

pecsétes bor*név alatt; kostolta ezt G. I. úr is Pest-ről. Én ugyan e palack-borokra nézt, csak N. Enyed s vidéke lakóira számítottam, mint vásárosaimra; de így is soha el nem mulattam borospalackjaim legpontosabb s hibátlan dugaszlását, lesodranyzását, és bepecsétlését. És mi történik? Tova 1842 tájatt (de már nem jut eszembe tisztán az év) megvesznek néhány palackkal az én boromból helyben Enyeden, minden hirem s tudtamon kívül oly céllal, hogy egyenesen a smyrnai öbölbe vigyék, részint tengelyen, részint vitorlás (tehát nem felette gyorsan haladó) hajon. Az én borom, rendeltetése helyére, oly szép jó és hibátlan állapotban érkezett, hogy egy tengerész vendégség alkalmával (a mint ezt nekem egy tisztas már elhalt öreg úr beszéllette) több féle cyprusi, chio-i, s más görög borok közt igen jól állotta ki a szem-, orr-, és szájprobát, annyira, hogy nem volt könnyű elhitélni a vendégekkel, miszerint a poharaikban csillagó aranysárga szép s tiszta bor erdélyi; volt pedig ez épen csombordi. És már kérdelem: ha én palackjaimat nem csinálom s dugaszlom be úgy mint kell, mi történt volna e borokkal ily hoszu uton? Hoszas uton a csaknem kikerülhetlen rázodás könnyen lekoptathatja a viasz-szurok vegyületet, sőt le a pecsétet és levél-cint is, a kis gyűszűnyi dugaszka kibiceen, s vége van a nemes-, de gondatlanul palackozott bornak. Ha pedig dugaszom legalább is egy hüvelyknyire haladott be, s azt sodrony tartja a kihullhatás ellen; akkor nem lesz semmi baja a bornak, míg épen marad palackja.

Fenn a 124-ik 125-ik oldalon volt már szó a borvegyítésről, de mivel e vegyítést inkább a már kész-, és határozottan kifejlett jellemű borokon hajtják végre, itt, hol a bor végső lefejtéséről szolánk, ismét vissza kell térnünk a borvegyítésre. Fenn már vala mondva, hogy a különböző fajta szőlőket külön kell szűrni és kezelni, mi jóval könnyebb s biztosabban történhetik, ha a szőlőt fajon-

* Kupáját két ezüst huszason, itcójét egy ezüst huszason örömcst vették.

ként külön táblákban mivelik. A magyarországi szőlő fajták borairól nem akarok szólni, mert én az ottani temérdek szőlő-névvel nem tudtam eléggé tisztába jöni, mi bizony nem is könnyű dolag öreg legénynek, ifju koromban pedig nem volt alkalmam erre. Itt tehát, csak kedves honom Erdélyre szoritkozom, a mennyire csekély erőmtől telik, Az erdélyi szőlő-fajták közül (a muskotályról, mely nem pincetöltésre való, hallgatva) a Som-, Lámpor- vagy Király-, Bakator-, Kövér-, az uj vendég Chasselas-, meg Riesling-, Járdovány-;*) és még talám a Leányka-, Madár-, meg Vékonyhaju szőlők mustjait gondolnám külön szürendők-, s kezelendőknek, mint csak nem minden szőlőinkben hővebben teláltatókat. Ezek borait aztán öszve-kostolgatnák ahhoz értő s jól ízlelő szakemberek, tinom szájizü nőket is kérve föl segédül, s legelőbb elhatároznák a szőlőfajták-, s ezek közt a Chasselas és Riesling vendégfajok borai osztályát (classisat); aztán következ-
 nék a vegyítés. A Som-szőlő kedves derék bora, mikor szőlője egészen elkészült (mi nem minden évben történik), alig ha nyerne bár minő vegyítés által is; a Lámpor meg Bakator bora sem igen. A Kövér-szőlő borát sokan dicsérik, de talán még többen ezt magára igen sima izűnek-, és a száját nem eléggé szuró izgatónak találják; aztán, nem tudom tisztán, a termőföld-, vagy időjárásokból vagy miből is folyólag, ezen-bor nem ritkán, bajosan s restesen tisztul és vékonyodik, s ilyenkor nincs elegendő folyékonysága. A Kövér-szőlő borát tehát Som-szőlő-, meg Lámpor borával probára-, de továbbá Járdovány-, Leányka-, Madár-, vagy Vékonyhaju-

* Az a Lámpor sajátos egy név. Vajjon nem l' Empereur (lámpe rőr) szó át magyarítása, úgy a hogy? mely név alatt került talám Erdélybe valaha e derék szőlő-fajta. A Járdovány lehetőleg Dalmát orszégból Zá r a v e c h i a (régebbe : Jádra, Julius Caesar idejében: Jadera) várossából került a Bánáthba, hol oláhos raggal Jád r a v á n nevet kapott, s Erdélybe hozata-lakor, ismét magyarosítva kísé, J á r d o v á n y n a k neveztetett. A Som szőlőt nevezik S i m i g e r - n e k is némelyek, Ezt a fajtát talán Szász laktársaink egyike ho ta valaha S ü m e g - ből, s akkor kapta a németes ragu S ü m e g e r nevet. B a k a t o r név, jórészt az olasz Bacca d' oro-ból lett.

szőlők boraival gondolnám vegyítendőnek. A többi szőlőfajokat (ha ki nem feledék vagy egy jót), mindenek fölött pedig azt a hitvány Hoviz-szőlőt, mely magára külön szürve még a jelesbort adó 1827-, 1834-, és 1841-ki szüreteken is élvezhetlen szürke rossz bort (kostoltam) adott, meg azt az Ágasfarkat, mely hasonló rossz-, csak-hogy pirosuló bort ad, gyökerestől és nevestől kiirtandónak vélem. Ide számítánám a Logozsánt is, (talám: Lugosán, Lugosról nevezve így) de csak tudásomra is, nem ugyan azon fajta hordja e nevet a maros völgyén, Csombordon alol; itt tehát kisség tapogatodzni kell, s aztán határozni.

Még csak azt teszem ide a bor vegyítésre nézve, hogy ha a tengeri hoszas út minden viszontagságait-, hideget meleget egyiránt kiállani képes bort akarunk vegyíteni, az ily bort mustkora olta másként kellénd kezelni, és mulhatlanul borszeszt kell hozzá használnunk. Az Angolok csak az ily bort vásárolják örömet nagy tengeri utjaikra, de aztán jól fizetik. Majd a második részben bővebben fogok szollani az ily bor előállításáról, mert egy két ide vonatkozó kísérletet is tettem én ez előtt több évekkel.

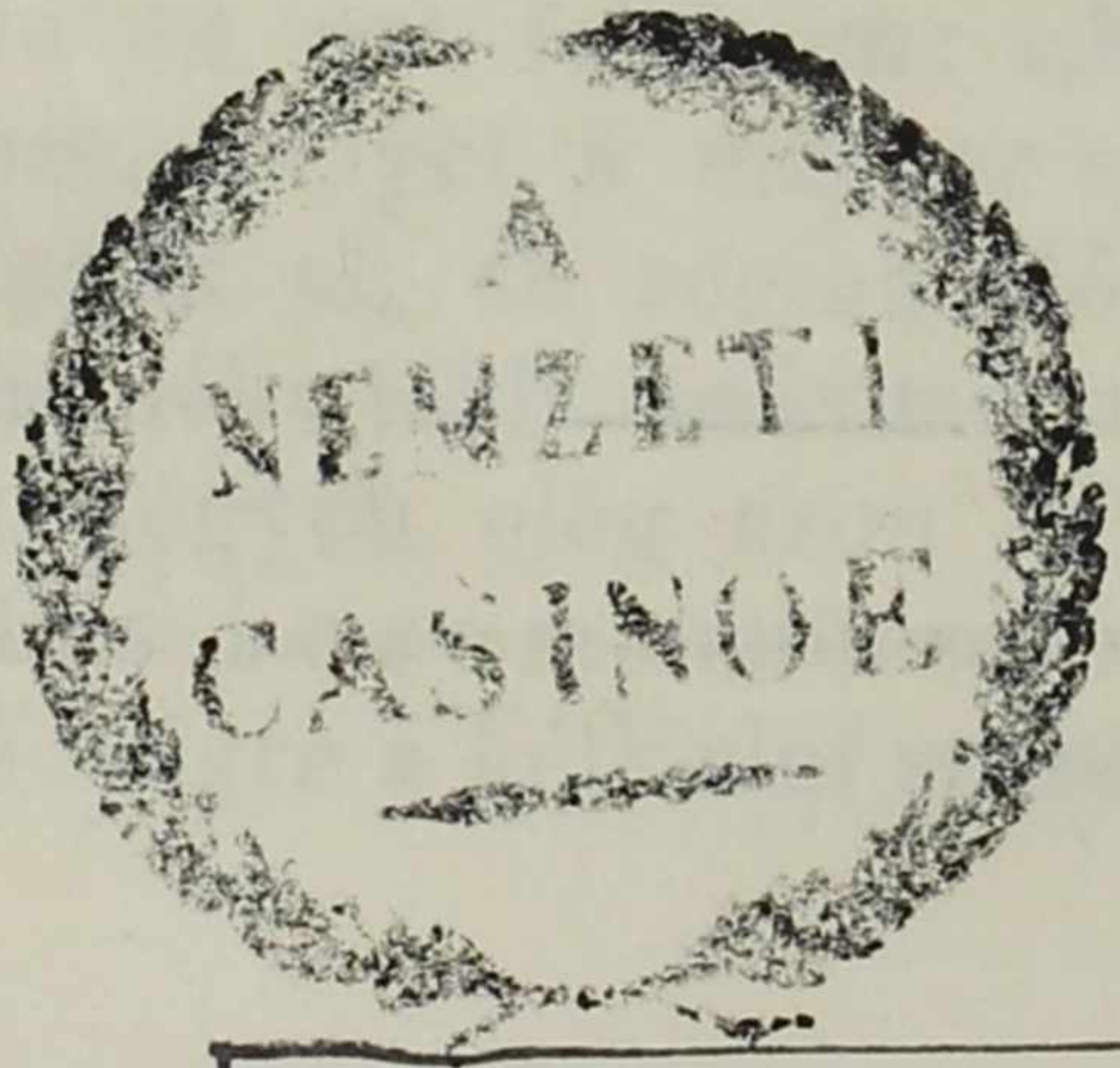
Pillantsunk vissza innen, fölfelé e könyv elejéig. E munkában ismétlések fordulnak elő. Ez igaz; de miután (mint legalább én látom) új eszmékre is terjedtem, nem tartám haszon nélkülinek, ismételni egyet is mást is.

Ha pedig talám valaki, — fölemlítve: hogy boraimat bizonyosan ezen „Borászati Közlemények“-ben irtak szerint kezeltem, — kérdené töllem: „mily bort tudok fölmutatni?“ erre én azt felelném: „kilenc év olta alig néhány cseppet, melyet a magyar szivességű N. Körösiek fogyasztottak el; de régibb időkre menve vissza, igen is idézhetnék több kedvező adatokat boraimról, melyek közül legyen elég azon egyre utalni, melyről fenn pecsétes borom említésekor szolék. —

Kérdhetné végre a kétkedni szerető: „hát ugyan bi-

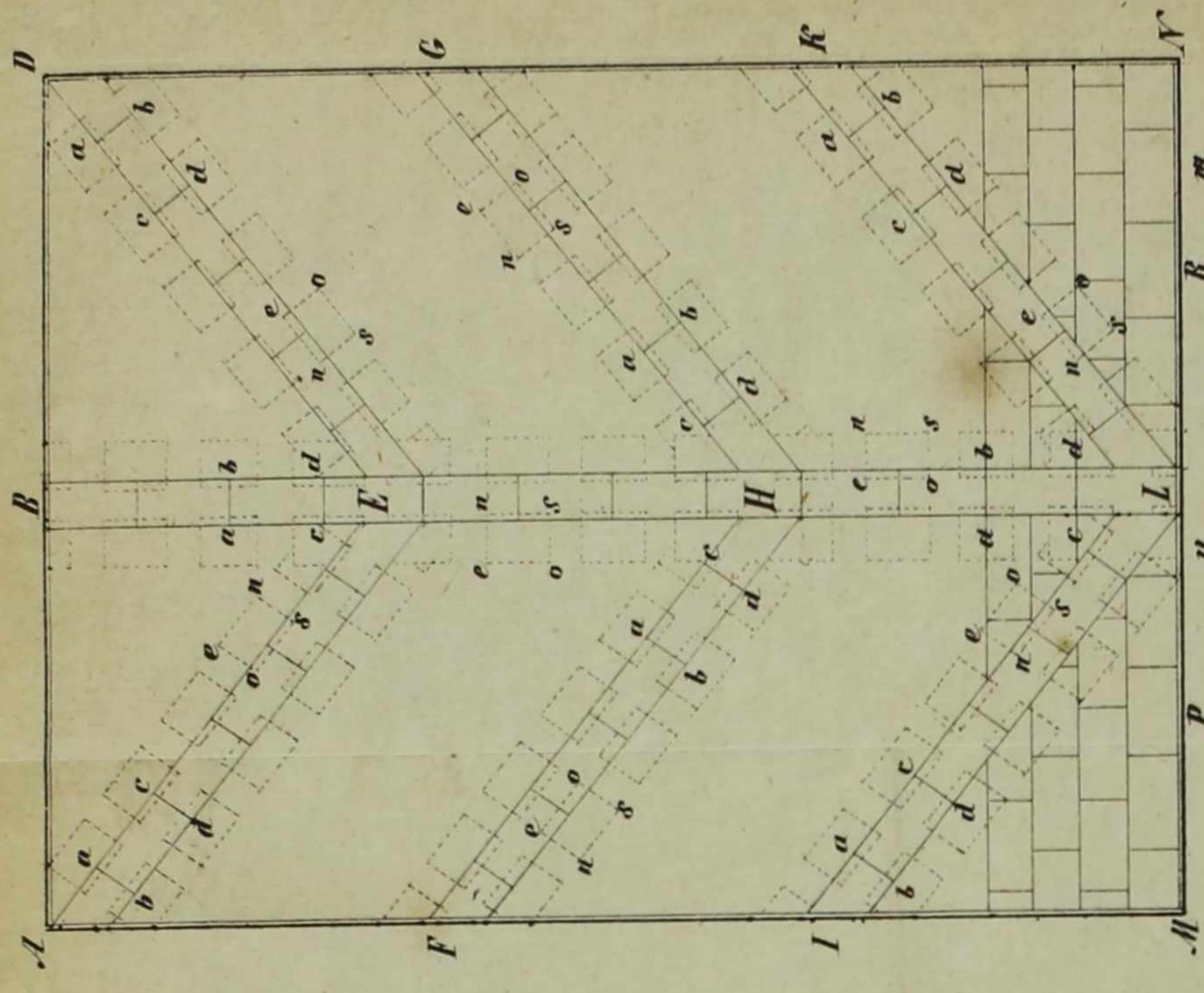
„zony oly gyengék, oly gyámoltalanok a mi magyar bo-
raink, hogy azokkal ily százágu, kényeztető, kimélő,
s ápoló modorban kell bánni?“ — Tekintsük a puszták
szabad s bátor fiát a csikóst. Csecsemő korában ezt is
melengető melléhez szoritotta a szeretve gondos édes a-
nya; ez élethen első lépteit, e gyerek is tántorogva, bo-
torkálva, s hulladozva tette; de fölserdült-, s megnőtt
végre a fiu, és most félelmet nem ismerve ugrik a leg-
szilajabb csikó hátára, s vágdat mint szélvész, a ronaszág
homok-buckáin végig. A nyár heve néki tavaszi lanyha
meleg, s ha tél közepén csigorgó hidegben, csak háta
közepéig érő lobogos ingében, bundáját (mint Árpád a-
pánk hajdon a párduebört) csak amugy vállairól hátra
vetve, belép a csárdába, el vonja egyik kezét a meleg
banyekemencén, s a szoba közepire toppanva csupán eny-
nyit mond: „hüvös van oda künn.“ — Így van a mi bo-
runkkal. A must, még a legnemesebb hegyalyai formint
mustja sem bor. Csak kedvező körülmények közt lesz bor
a mustból, és ha e körülményekhez célszerű bánás is já-
rul, jobb lesz a bor. Miveljük jóféle szőlőfajtákkal be-
ültetett szőlőnket jól, bánjunk innen nyert derék mus-
tunkkal úgy mint kell, és fog előállani oly magyar bor,
melynek hatalmas ereje testre és szellemre jóltévőleg s
erőteliiesen fog hatni, illő mértékkel basználva, és mely
bor, bár az egyenlítő hév ege alá-, vagy éjszak jég-
hegyei tövébe vigyék is, minden változás nélkül fogja
eredeti nemes bélyegét és sajátságait megtartani. Az erre
vezető utat igyekeztem csekély erőmhez képest én is
kimutatni, az eddig irtakban. —

Faint, mirrored text from the reverse side of the page, appearing as bleed-through. The text is largely illegible due to its orientation and fading.

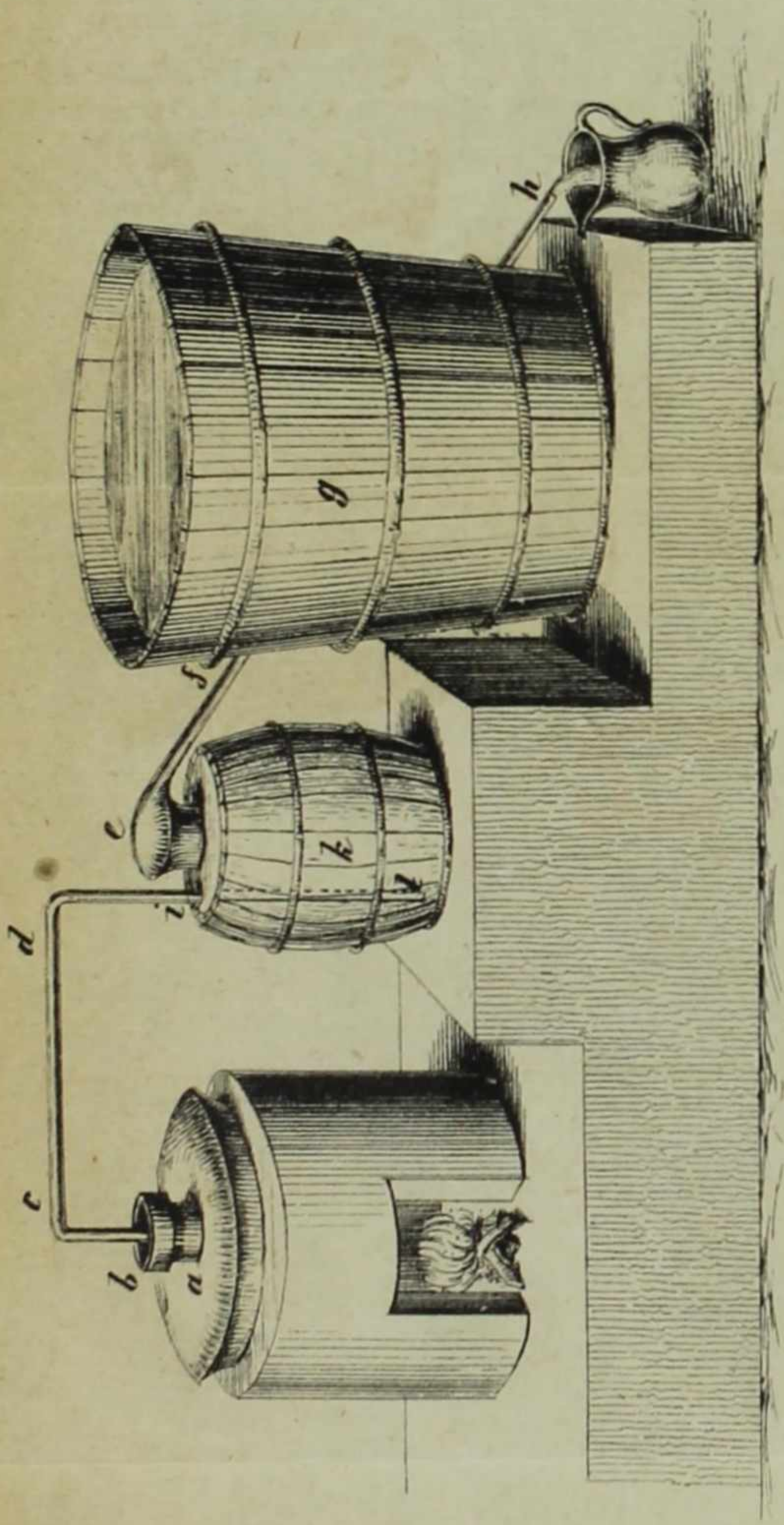


Magyar Tudományos Akadémia
Könyvtára 57384/1951. sz.

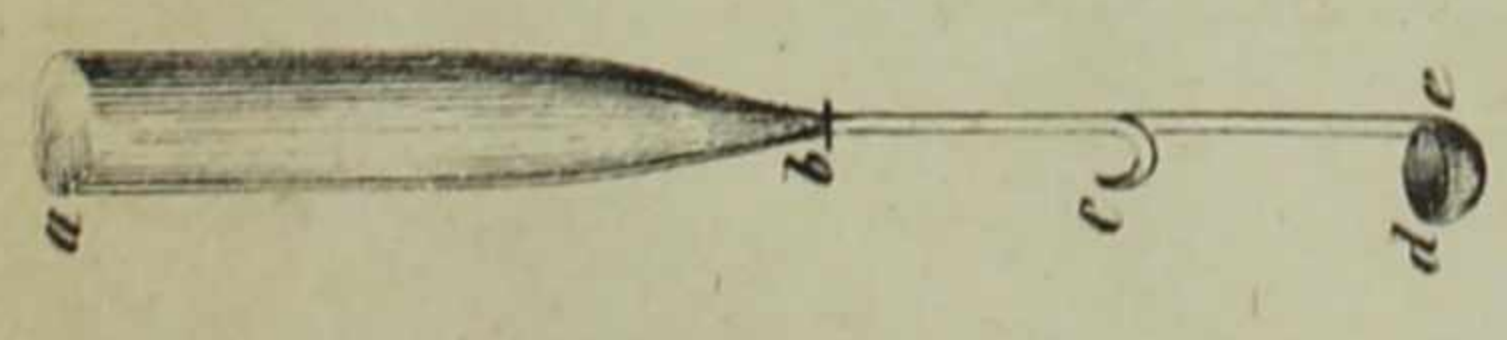
1-ső ábra.



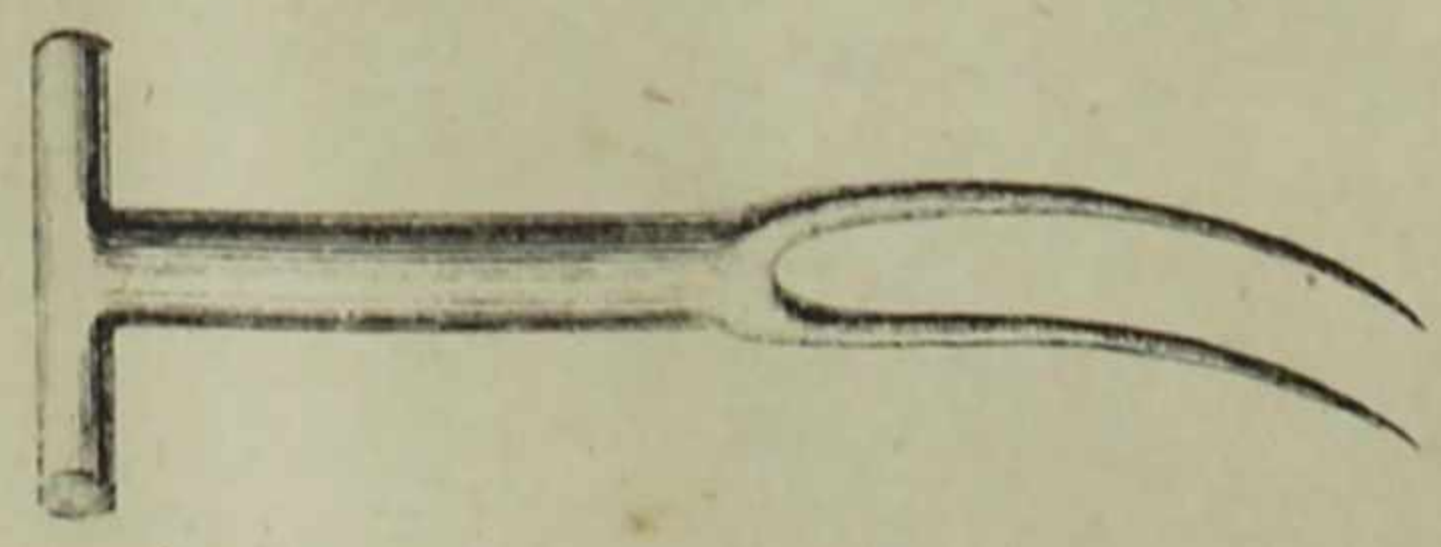
10-ik ábra.



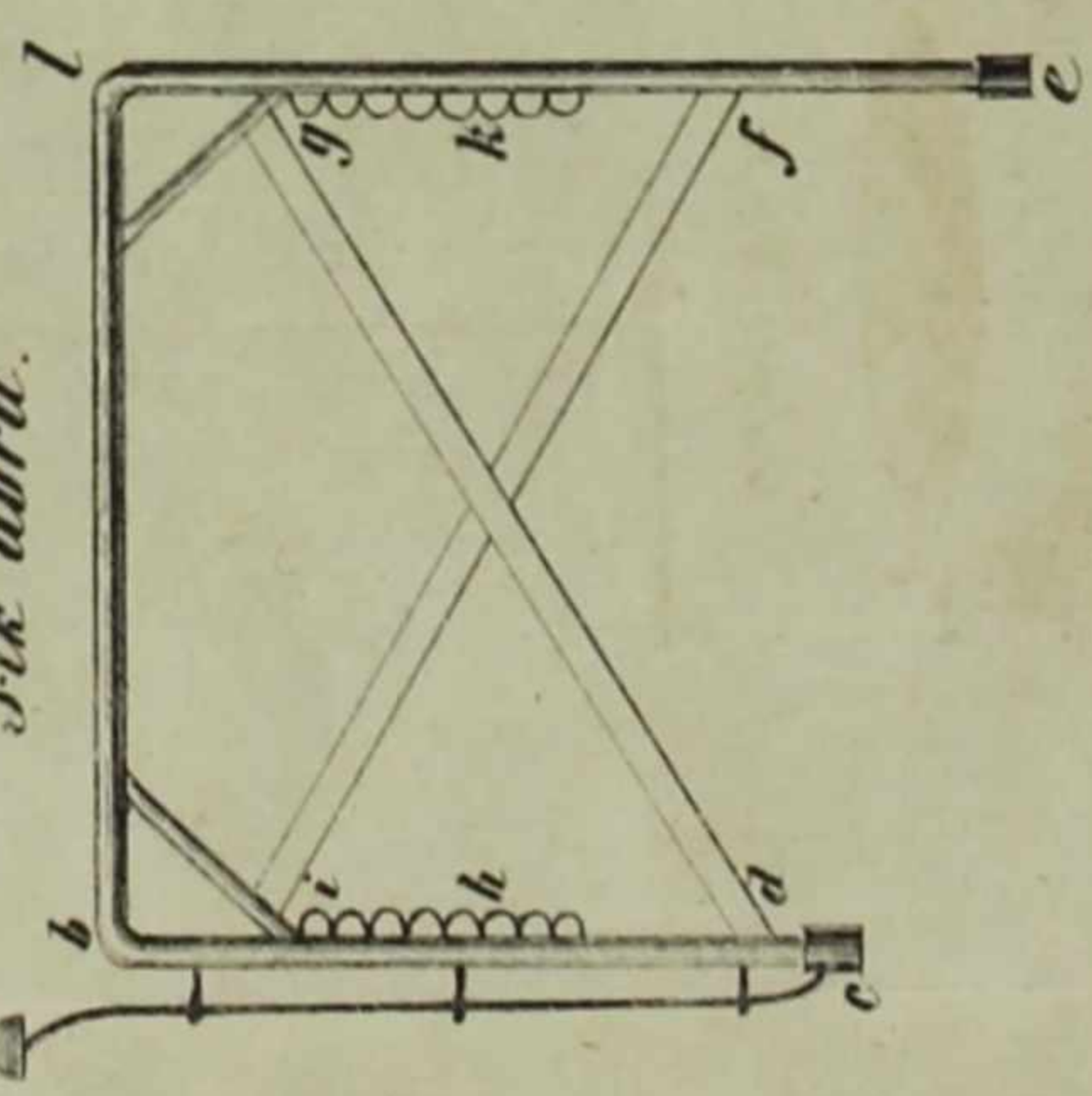
8-ik ábra.



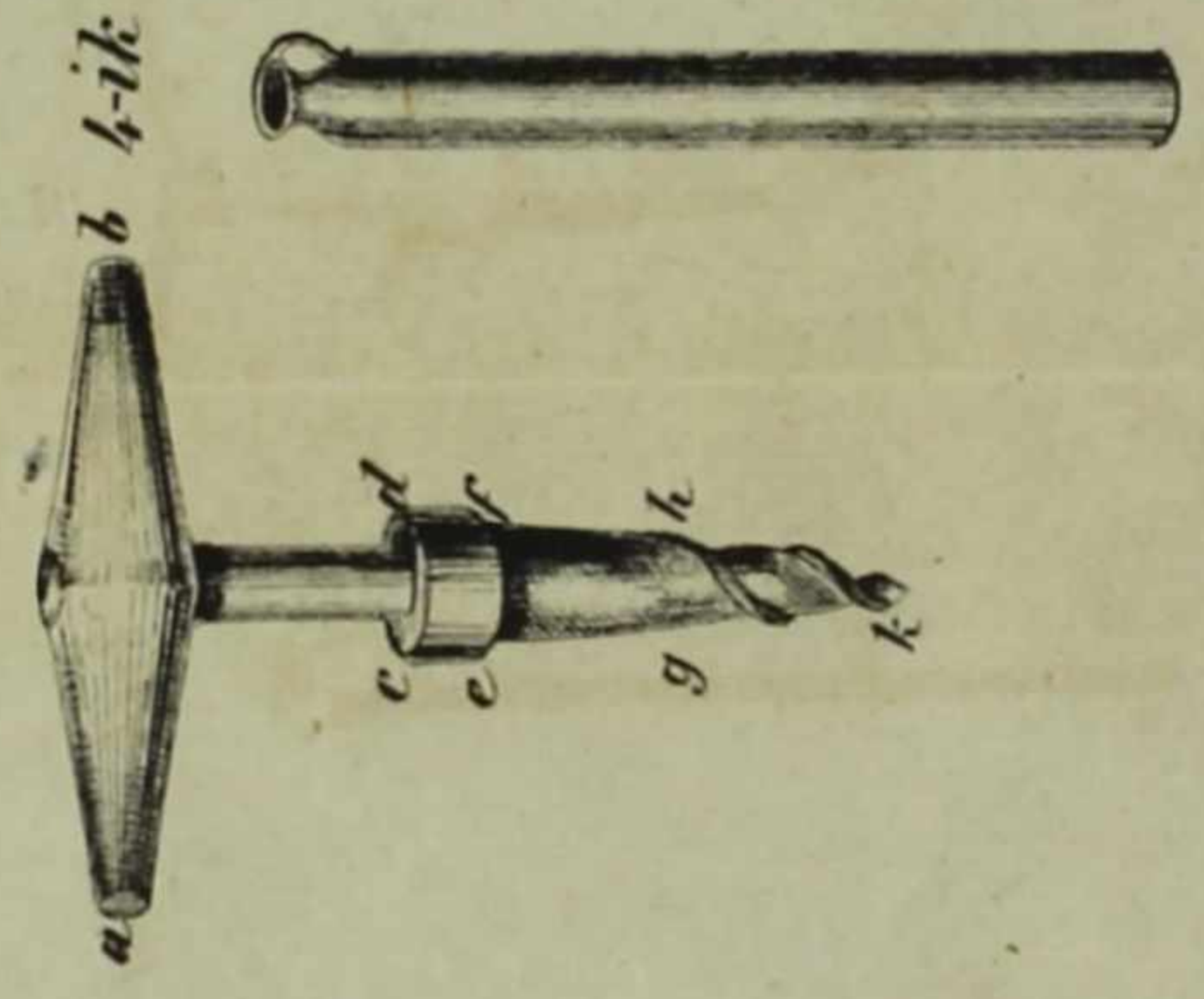
7-ik ábra.



3-ik ábra.

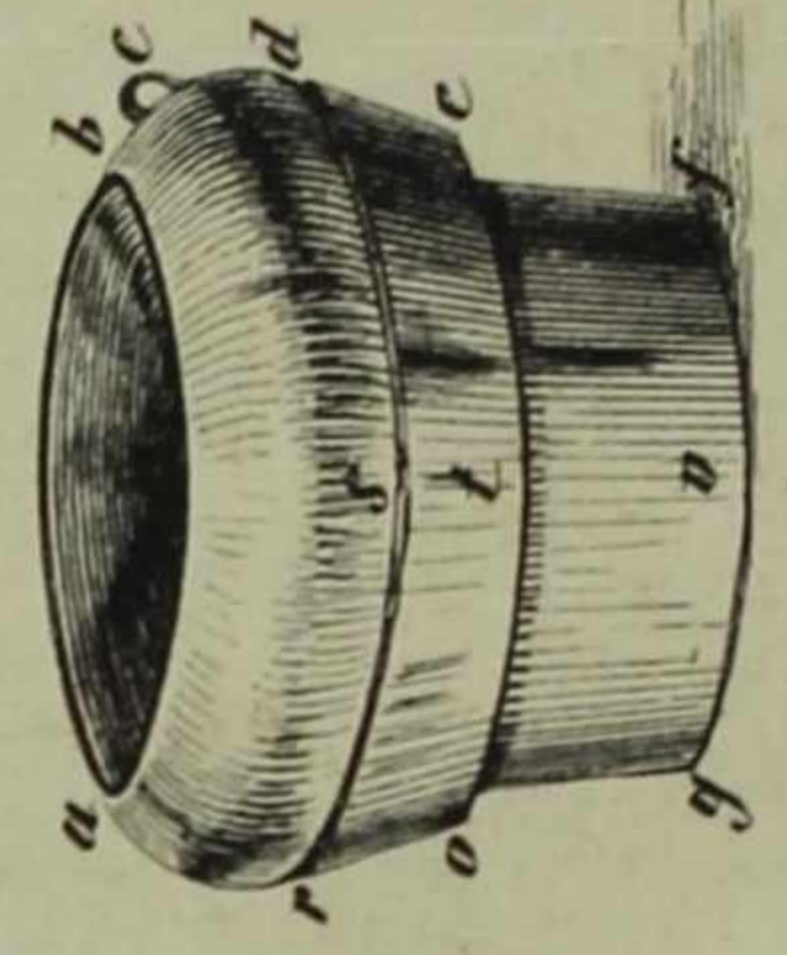


6-ik ábra.

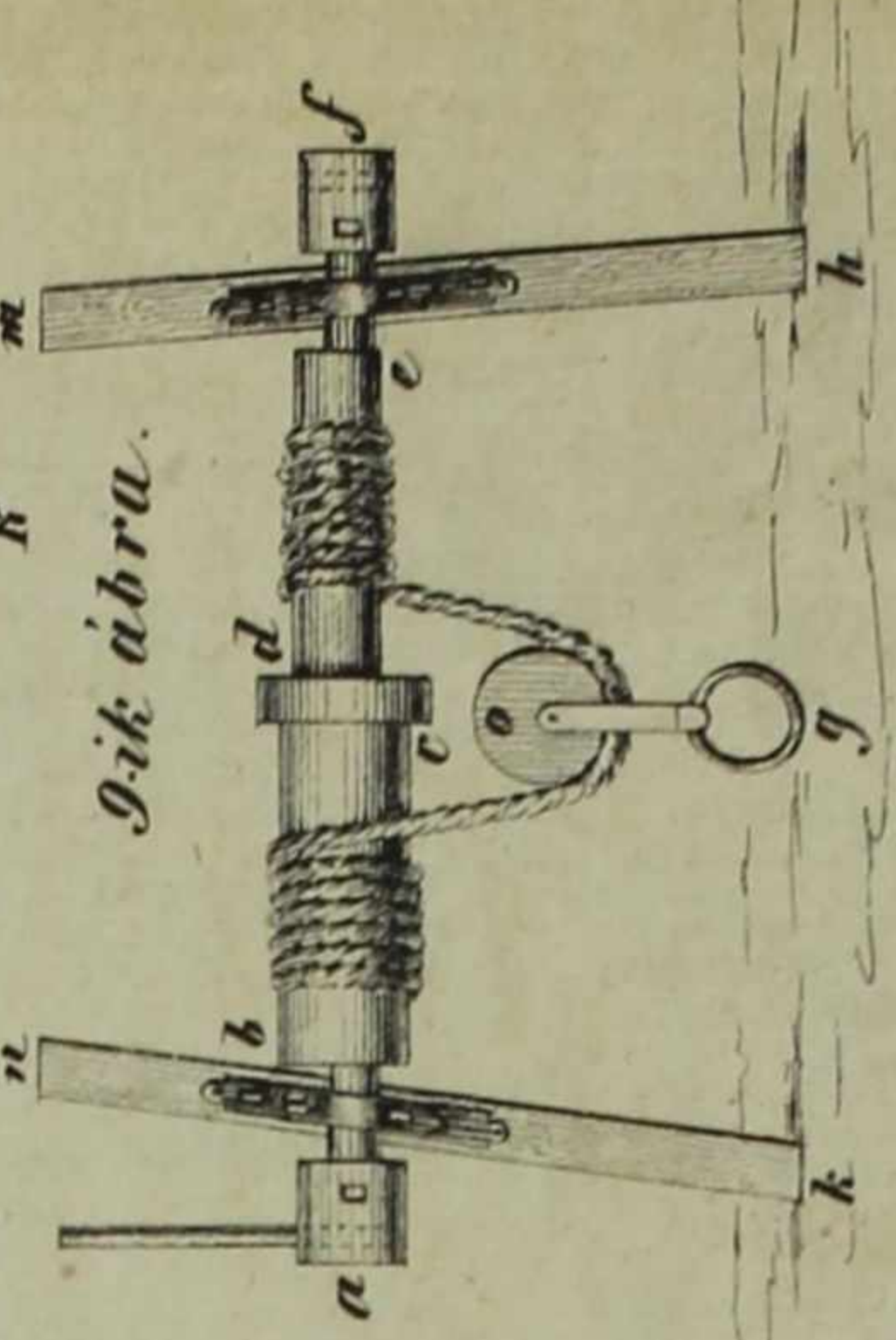


4-ik ábra.

2-ik ábra.



9-ik ábra.



BIBLIOTHECA ACADEMIAE SCIENTiarUM HUNGARICAE
A
MAGYAR
TUDOMÁNYOS
AKADEMIA
KÖNYVTÁRA
• BUDAPEST •

Magyar Tudományos Akadémia
Könyvtára 57384/1951. sz.

