

MAGYARORSZAG'

BORTERMESZTÉSÉT 'S BORKÉSZÍTÉSÉT

TÁRGYAZÓ

*Gard*  
*0*  
**FOLYÓIRÁS.** *487.*

A'

SZŐLŐBIRTOKOSOK', MŰVESEK', 'S MEZEIGAZDÁK'

SZÁMÁRA

**SCHAMS FERENCZTŐL,**

A' LENGYEL K. SZ. SZANISZLÓ REND' VITÉZÉTŐL, A' BÉCSI CS. K. GAZDASÁGI TÁRSASÁG' VALÓS., A' PRÁGAI HAZAFI GAZDASÁGI TÁRSASÁG', A' GRÉCZI GAZDASÁGI TÁRSASÁG', A' BRŰNI MORVA-SZILÉZIAI FÖLDMŰVELÉSRE, TERMÉSZET-ÉS ORSZÁG-ISMÉRTETÉSRE ÜGYELŐ TÁRSASÁG', A' CS. SZ. PÉTERVÁRI OROSZ SZABAD GAZDASÁGI TÁRSASÁG', A' LONDONI KERTÉSZ, A' MÜNCHENI, ÉS STUTGARDI GAZDASÁGI EGYESÜLET' LEVELEZŐ, ÉS A' SZ. PÉTERVÁRI ORVOSSZERTUDOMÁNYI EGYESÜLET TISZT. TAGJÁTÓL, 'S SZABAD KIR. RUSZT, ÉS PÉCS VÁROSOK TISZTELETBELI POLGÁRJÁTÓL.

**MÁSODIK FŰZET.**

---

**PESTEN,**

FŰSKÚTI LANDERER LAJOS BETŰIVEL.

1837.



# TARTALOM.

|  | Lap |
|--|-----|
| <b>I. §.</b>   |     |
| A <sup>o</sup> szüret Magyarországon, és néhány ezen foglalatosság körül tett figyelmeztető pillanat   | 1   |
| A.) A <sup>o</sup> magyarországi szüret, annak idejét, 's a <sup>o</sup> körülte tett foglalatosságokat tekintve   | 2   |
| B.) Néhány a <sup>o</sup> külső országi szüret 's borkészítés tulajdonira tűzött pillanatok  | 6   |
| C.) Eszmélkedések a <sup>o</sup> szüret körüli hiányok, 's fontosságok fölött, nem különben azoknak lehetséges elmellőzésére szolgáló tanácslatok  | 12  |
| <b>II. §.</b>  |     |
| A <sup>o</sup> száraz szőlőszemnek aszu, és csemege borra való használásáról kedvező esztendőekben   | 39  |
| <b>III. §.</b>   |     |
| Valami a <sup>o</sup> pezsgőbor <sup>o</sup> készítéséről, 's néhány adat, mikép lehet ó-borból mindenütt champagnei (pezsgő) bort csinálni  | 43  |
| <b>IV. §.</b>  |     |
| Ujabb tapasztalások, 's vizsgálódások a <sup>o</sup> pálinkának borból készítéséről  | 54  |
| <b>V. §.</b>   |     |
| <b>Pinczebeli gazdaság;</b>  |     |
| a.) A <sup>o</sup> bortöltögetéséről, és beakonázásáról  | 56  |
| b.) Tapasztalások a <sup>o</sup> töltögető üveg körül, 's ugyanaz eránti új ajánlatok  | 60  |
| c.) A <sup>o</sup> bor <sup>o</sup> lefejtéséről, üvegekre eresztéséről, 's egy az üvegek töltögetésére igen alkalmas zárekonny töltéséről, u. m. a <sup>o</sup> hamarábbi töltögetést eszközölő új találmányról | 62  |
| d.) Akona-huzó tele hordóknál  | 65  |
| <b>VI. §.</b>  |     |
| Az 1835-ki bortermő év <sup>o</sup> körülményes leírása, 's ekkor szerzett, hasonló éveken oktatásul szolgálható tapasztalások <sup>o</sup> közlése  | 66  |

## Közlések, a' hazai szőlőmivelés barátirol.

- |  |    |
|--|----|
| A.) A' magról tenyésztő vinyige-iskola, herczeg Eszterházy' vasvári kertében                                       | 74 |
| B.) Kilenczvenhét esztendő's év-könyve a' bortermesztésnek Kőszeg szabad királyi város tanácsánál, 1740-tól kezdve | 77 |
| C.) A' szőlőhegyek' füstölésének kedvező fogantaja Honth és Pest vármegyékben, 1836-dik esztendő' tavaszán         | 79 |
| D.) Észrevételek Gebhardt urnak Paksról, Tolna vármegyéből, beküldött mustra-borairól                              | 80 |
| E.) A' szárított szőlőlevél mint téli takarmány  | 81 |
| F.) Igazítás   | 82 |

## VIII. §.

- |   |    |
|---|----|
| A' közönséges országos vinyige-iskola Budán | 83 |
|---|----|

## IX. §.

- |  |    |
|--|----|
| A' vinyige-iskolára 1836-ban tett kegyes adakozások jegyzéke | 88 |
|--|----|

## X. §.

- |  |    |
|--|----|
| Számadás, azon költségekről, mellyek 1836-dik esztendő 1-ső januáriusától kezdve azon esztendei december végéig, Budán az országos vinyige - iskola főtartására megkívántattak | 91 |
|--|----|

## 1. §.

**A' szüret Magyarorszáiban, és néhány, ezen foglalatosság körül tett figyelmeztető pillanat.**

**A'** szüret bizonyára érdekes, lehet mondani, legérdekesebb tárgya, 's mint egy előmunkája a' borkészítésnek; és ha a' szőlőművelés' folyamatja alatt a' sok oldalú figyelmet, ismertetet, és a' mély belátást megkívánja — azokat, hogy szüret alkalmakor a' teremő ajándékozta fűrtöknek tökéletes jóságát, és bőségét megnyerhesse, épen e'kor teszi elkerülhetlenül szükségessé. — Minden egyéb gyümölcs-aratást, minthogy a' gyümölcs tulajdona nem változván, csak annak termékenységére érdekelheti a' birtokost, napszámosokkal lehet végeztetni, de a' borszüret a' tulajdonosnak személyes jelenlétét, 's figyelmét teszi kívánatossá. Nem is származik másunnán ama régi szokás, minél fogva szüretkor a' családok városokat hagyva, falukra, vagy szőlőhegyekre sereglenek, mint ama mélyen érzett szükségétől, melly minden illyes körülményekben teendő munkát a' gazda' vezérlete alatt parancsol teljesíteni.

Szándékom e' jelen szakaszban a' szüret körülötte foglalatosságokat nyomatékosságuk miatt közelebbről érintve, a' §. három részre osztani, hogy így a' fölvetett tárgyat, a' leglehetőbb alapossággal olvasóim elejökbe tüntessem. Nem is könyörgök ez alkalommal egyéb-

ért, mint ama kedvezésért, minél fogva a' következő lapokat, u. m. a' tiszta igazság' adatainak tartalmát, figyelemmel olvasni sziveskednének.

A) A' magyarországi szüret, annak idejét, 's a' körüle tett foglalatosságokat tekintve.

B) Nehány a' külső országi szüret 's borkészítés tulajdonira tűzött pillanatok.

C) Eszmélkedések a' szüret körüli hiányok, 's fonákságok fölött, — nem különben azoknak lehetséges elmellőzésére szolgáló tanácslatok.

## A.

Honunkban az esztendőnek legkellemesebb, legvidámabb, 's egyser'smind legáldástelibb részét az ősz teszi. Legkellemesebb részét: mert az ősz, a' levegő viszonytól kedvezőleg kísérve bor termő tájainkon érleli 's nyújtja huzamosan a' legnemesebb gyümölcsöket. Legvidámabb részét: mert az ősz üdeje ama hatalmasan hirlett szüreteknak, mellyekben a' világszerte magasztalt magyar vendégszeretet legnagyobb fényében mutatkozik. Legáldástelibb részét, mert a' hazának szinte harmincz ketted részét foglaló, 's egyedül haszonért ültetett, 's mivelt szőlő tő ez időben folytatja nedvét, mellyből évenként mint egy 30 millio akót kölcsönöz a' hazának. Alig kezdődnek augustus hónap vége felé a' kora éretű fürtök mutatkozni, felsőbb parancsolat, vagy a' közönség rendelésénél fogva a' borazdákon való szabad járás megtiltatván, azonnal örök béreltetnek, kik kereszt, vagy egyéb föl tűzött jelek által kiáltozzák az általmenőknek a' tilalmat.

Az időnek különböző viszontagságai határozzák meg a' kora, vagy késő szüretet. Ennek követke-

zésében, a' tisztí elöljárók, előbb néhány értelmesebb gazdával tanácskozva, kijelelik a' napot, mellyen a' szüret el léssen kezdendő.

Tokajt, Rusztot, némellykor Somlót, Neszmélyt, Badacsonyt kivéve, honunk minden egyéb szőlő hegyein a' szüret kelleténél korább kezdődik. Semmi vidámabb 's mulatságosb ama zajgó szüreti készüléteknél, midőn a' várasiak közel, vagy távolabbi sajtóházaikba vonulnak. Illyenkor sok nagyaink, egész családok, nemesek, polgárok, 's egyéb vagyonosok, kiknek bár milly terjedelmű szőlejek legyenek — seregesen tolongnak szüretjökre. Hol az egész környék a' vigalmaktól viszhangozva — táncz, vendégség, 's mindennemű mulatság tartatik; helységek, mezővárosok, falusi lakások tárva álvák minden rangú vendégnek, — a' magyar vendégszeretet — a' fényüzési szellem, — különbféle lépcsőkön mindenütt pompásan mutatkoznak.

Elérkezvén a' felsőbbiségtől kitüzött nap, mindenkinek szabadságában áll szüretelő embereit szőleje közé rendelnie. — Ez alkalommal leginkább a' köznép törekszik azon, hogy szüretjét minél előbb földel alá takaríthassa.

A' szedésnek legegyszerűbb, 's közönségesebb módja ebben áll; a' szedők bizonyos számmal a' szőlő közé állítva az éretlen fürtöket úgy mint az éretteket, a' rodhadtakat mint az épeket levagdaldván, kezeikben lévő faedényekbe dobálják, mellyek megtelvén puttonos hordozza puttonba ürítettnek, honnét a' levesfürtök a' muszkulóba kerülnek. Ezek a' török némelly birtokosoknál magosak — bennök a' szőlő sujok forma muszulóval öszvetöretve mustá változik, 's egy mellékes nagyobb kádba, vagy bocskásba által öntetik. Mások ismét likacsos fenekű muszkulót helyeznek nagyobb kád fölibe, — ebbe ürítik puttonaikat, 's benne a' fürtöket emberi láb tiporja öszve. A' kád fölötti muszulónak oldalán mozgékony ajtócska vagyon,

mellyen a' benne maradt szemek, vagy törköly az előtte álló nagyobb bocskásba separtetik. — Egyébb helyeken madzag zsákban tipratik a' szőlő, és Szerémben sokszor a' kék, 's fejér fürtök öszveszedetnek, hogy a' mustnak röglön lefejtése által az ott annyira kedvelt kástélyos (Schiller) bort készíthessék.

Minthogy a' szőlőhegyeken többnyire fehér, 's fekete fürtök természetnek, közönségesen először a' fejéreket szedik le, hogy később szüretelő edényeiket szinte a' veres szedésnél is használhassák.

A' fejér, 's veres must-eltkülönözve, azonnal sajtóházba hordatik. Az első tüstént kisajtóltatik, a' második pedig nagyobb kádakra öntetik, hogy gerézdestől, magástól forrásba induljon. A' fejér mustot arra készült hordókba szürik, mellyek a' forrás általi kiáradhatás miatt nem egészen telvék, sajtóházban vagy pinczékben állanak. — A' veres must további figyelem nélkül a' nagy kádban mindaddig megmarad, míg a' sisergő forráson túl nem esett; ekkor kisebb vagy nagyobb kihülés után hordókba szállítatik. A' kádruli leeresztés egyszerű módon a' kádba ütött csapón által egy alája helyezett bocskásba történik, mellyből a' veresen tajtékozó must fertályosokkal a' pinczébe hordatik, 's rendeltetése hordajába öntetik. — A' kádban megaljasodott törköly egyszer vagy kétszer is kipréseltetik, egyfenekű kádba, vagy hordóba tipratik, 's felső része agyagos sárral szorosán betapasztatik — belőle a' gazdák télen által pálinkát főzendők. — Azon tájakon, hol borsajtók nincsenek, a' törköly azon nedvesen pálinka égetésre fordítatik. — Ezek, csekély kivételen kívül, szüreteink alkalmakor a' legegyszerűbb, 's legrégebb fogatok, mellyek után az országunkban igen különböző italok készülnek.

Ezen bánás mód divatoz minden esztendőben, semmit nem ügyelve arra: vallyon egy alkalmatlan nyár tökéletesen megérlelte e' fürtjeinket, vallyon azok a'



huzamos őszi esőkben megrothadtak e, avagy kedvező idő által tökéletes érettségre, következőleg kellemes italt nyújtható állapotra jutottak e?

Mert világos dolog az: hogy a' bornak természetesen magát az esztendőnek minémiségéhez szabja, honnan azután következik

a) hogy a' késő tavasz, a' sok szelek, a' virágzás-kori ködök, a' nyáron folyvást tartó éjszakai szelek fürtjeinket tökéletes érésre jutni nem engedik;

b) hogy hives, 's ködös időtájban szüret előtti, leginkább pedig a' szőlőt rothasztó esőkben a' szüret siettetik. — Ellenben

c) hogy tökéletes bortermő esztendőnek csak az neveztetetik, mellyben a' nedveknek forrása tartós meleg által segítetik elő, 's a' czukor anyagnak képezése egész a' fölösleges szőlő-érettségig munkálódhatik.

Ezen, a' tapasztalás tanította észrevételek után mindenkinek világos leszen, hogy az eddig szokásban volt, 's minden esztendőben egyaránt végzett szüret, 's forrás melletti foglalatosságok a' haszon után fáradozó bortermesztőt kitűzött céljához épen nem vezérlik. Azonban mielőtt az illy munkának czélelleni kártékony-ságáról, 's hiányiról közelebb értekezném, vessünk

## B.

nehány pillanatot a' kül-honi szüret, 's bortermesztés' tulajdonira,

hogy kinyomozhassuk, vallyon mi oka a' kül-honi borok' kellemének, hírének, leginkább pedig magasra emelkedett árának.

Bronner déli Németország' bortermesztéséről irt könyvének III-dik füzetében ezen czim alatt „Über die Lese im Rheingau“ ezeket írja:

„A' szüret Rhenus vidékén egy a' legnyomatéko-

„sabb foglalatosságok közül, melly azonban olly figyelemmel történik, minőt másutt hijában keresünk, ez oka, hogy alkalmas mesterkélés által rendkívüli productumokat nyernek, millyeneket azonban egyéb kedvező fekvésű helyeken is meg lehetne nyerni, ha azon mesterséges miveltést tőlök meg nem tagadnók. Hasonlón első föltétel a' kiszedés (Auslese) és késő szedés (Spätlese).“

„A' kiszedés közönségesen alkalmatlan esztenődőkben történik, mellyekben a' virágzásnak kifejlődése hátráltatván, vagy különböző érettségű fürtök növekednek, vagy a' rothadásra különös hajlandósággal viseltetnek. — Ennek következtében az rendeltetik: hogy midőn a' fürtök megértek, 's rothadásba indulnak, a' szüret elkezdessék. Ekkor az értelmesebbek levagdaltván a' rothadtakat, függve hagyják az egészségeket. — Ezt azonban ki nem szívesen cselekszi, szabadságában áll szölejét egészen megszedetni, az innét származó károkat egyedül magának tulajdonítván. — Megtörténvén a' kiszedés, a' szőlőhegyek ismét tilalmasokká lesznek, 's örök által biztosítanak. 10—14 nap mulva kezdődik a' második szüret, melly a' célznak 's várákozásnak leginkább megfelelő, minthogy a' szőlő' virágjának valódi kibontakozása is 14—20 nap közt történik. A' szüret különféle osztályokban történik, 's így folyik a' munka közönségesen több helyeken.“

„Mi a' nemesek, 's nagyok' szölejét illeti, mellyekben t. i. tizedvétel által a' munkálat nem háborgatják, ott a' dolog olly értelmességgel üzetik, minőt soknál hijában keresünk. Mert, — elmellőzvé, hogy ezek két, három héttel is később szüretelnek, még a' fürtök' megválasztásában is különösen, sokszor feltettebb is figyelmeznak, melly tettökkel a' productumot fölötte nagy haszonnal párosítják. Itt ugyan is nem arra czéloznak, hogy a' fürtöt a' megérésnek legmaga-

„sabb fokára emeljék, hanem megkülönböztetik a' fűrtöket, ezeken a' szemeket elválasztván, t. i. az egészségeseket a' rothadtakról, minthogy azok gyengébb, emezek pedig legnemesebb bort csepegtetnek. Mi még több: újabb időkben a' rothadt fűrtöket mind addig hagyják a' tökén, míg azokból minden vizes anyag kigőzölögvén, csupa malo'sává nem töppednek. Ezen fűrtök, minthogy belőlök minden savany kibontakozott, nyujtják azután ama' legnemesebb borokat, mellyek fűszert, szeszt, 's édességet szikráznak.“

„A' második föltétel a' késő szedés; ebben rejteszik leginkább a' bornemesítésnek ama' titka, melly nélkül ezélt érni soha nem lehet. Sokan megfoghatatlannak állítják, midőn látják, hogy a' legnemesebb borokat rothadt szemekből facsarhatni. — Kivéve Rheingaut, Németországnak minden vidékin akkor vélik a' fűrtöt legérettebbnek, ha a' kék szőlő már jól megfeketült, a' fejr pedig sárgás színbe öltözködve barnás magvakat rejteget magában. Csak ezen állapotot tartoták mind eddig tökéletesnek, egyebet pedig károsnak, 's bor-korcsosítónak; holott a' pinczebeli tapasztalás tanítja, hogy a' rothadt szőlőnek nedvéből legnemesb bor keletkezik.“ \*)

\*) Ezen történhető zavarodásnak elmellőzhetőse végett szükség a' rothadásnak két nemét említeni; — nevezetesen a' veres, vagy egészséges rothadást, 's a' beteg rothadást (Kranffäule). — Az első által a' nedvek nevednek, 's a' czukor-anyag egészen megdarabosodik. Az utolsó által a' szőlőfűrt savanyu maradván, utóbb egészen elenyészik. A' veres rothadás tehát a' bornemesítésnek első föltétele, melly az által ismertetik meg, hogymegjelentekor a' fejr szőlőnek héja barna piros szíure változik, 's annyira megvéknyodik, hogy legkisebb illetésre leválik husától. — Ezen rothadásra leginkább hajlandó Rhénusnak legnemesebb fűrtje a' Rieszling, melly a' magyar formintal természeti rokonságban mondatik lenni. Egyébb telenedvű fűrtök meg szoknak repedezni, 's ez

Eme rövid mutatvány eléggé bizonyítja, minő lelkes eltökéléssel viseltetnek a' Rajnavidék birtokosai, 's mély belátásu értelmes előjárói bortermesztéseik nemesítése, 's javítása ügyében. Bizonyítja mondom, hogy a' gazdaságnak emez ágát művész fogataik által a' tökélynek legmagasabb fokára emelték, miről a' fölötté magas bor-ár is eléggé kezeskedik. — Ha ott a' levegő, a' föld nem képes is a' fürtöknek tökéletes érest nyújtani, nem kell megtagadnunk, hogy a' mesterkélés a' természetet elő nem segítheti, így az ottani szőlőknek mostani állapotja is egyedül csak a' munkások' fáradtsággal párosult szorgalmának tulajdonítatik.

Bronner' fölfödözéseiben így folytatja beszédét :  
 „Ha mi a' bornak mostani magas árát, melly sokszor  
 „egy hordóért (Stüdfuß) ezerekre emelkedik,  
 \*) a' mult századi bor-árral egybe vetjük, an-  
 „nak tetemes fölszállását fogjuk találni, mellyet azon-  
 „ban csak jelenkorunknak köszönhetünk. — Az ár-  
 „nak fölszállása nem a' fényezésnek, hanem a' neme-  
 „sített productum belső értékének következése. Vala-  
 „mint ma, úgy már ez előtt is hordotta Anglia, Dánia,  
 „Svéd, és Oroszország a' Rhénusi borokat, 's valóban  
 „táméntalan — a' nagyok izléseit kellemmel bájlándó  
 „rhénusi csepnek kelle már a' vámvonalon keresztül

---

által a' borkorcsosító penészrothadásba indulnak. Azon-  
 ban illy esetben sem kell kétségbe esnünk, mert a' rot-  
 hadt fürtök is, csak azokat poros, vagy földes rotha-  
 dás ne emészsze, képesek olly bort csurogtatni, melly  
 ámbár kevesebbé állandó, még is türhető, 's kora  
 eladathatásu asztali borrá válik, ha leginkább for-  
 rás alkalmával ama' figyeltető szabályok vétetnek vezér-  
 sínóru, mellyekről a' jelen kötetnek IV-dik §-ában szán-  
 dékom bővebben értekezni.

\*) Egy ugy nevezett darabhordó Rheingauban mintegy 20  
 magyar akó nagyságu. 7 1/8 rhénusi Ohm tölt meg  
 egy illy hordót.

„folydogálni. Mindazáltal olly árra még sem vere-  
 „kedhettek, millyenen most hordatnak. Ezen ársza-  
 „bás nem következik politikai viszonyokból, hanem  
 „egyedül a' bor' belső értékének nemességétől, egy olly  
 „nemesítéstől, melly a' productumot érdemesebbé teszi  
 „a' többinél.“ \*)

„A' szőlőfürtök elkülönzése által leginkább meg-  
 „tanulja a' termesztő terményének érdemét, és be-  
 „csét, 's általa sokkal gazdagabban nyerekedik. —  
 „Először egy kiválasztott hordó bort sokkal drágábban  
 „adhat el; másodsor az illy külön fürtökből facsart  
 „bor a' pinczének is hirt, nevet kölcsönöz, melly az  
 „egészre nem csekély haszonnal világlik. Vegyük  
 „föl például a' Jánoshegyi, és Kőhegyi borokat. Itt a'  
 „szorgos fürtválasztás által ollyborok készülnek, mely-  
 „lyeknek darab hordaja 4—6000 ezüst forintra  
 „verekedik, holott ugyan azon hegyekbeli borok csak  
 „6—800 forinton kelhetnek. \*\*) Ha már most min-  
 „den fürtöt választás nélkül egybe szednének, amaz  
 „árnak jóformán fele sem jöne bé. A' jó bor magas  
 „árának már a' gyengébbekre is jótékony hatása va-  
 „gyon. Ki a' végből pinczét igy rendezheti, az csak  
 „ugyan hasonlólag cselekedjék, mert költségezése gaz-  
 „dagon megjutalmaztatik.“

Ezek hasznai a' késő ősznek; 's a' bornak tökéle-  
 tesedése egyedül csak a' szőlőfürtök' választásán ala-

\*) Nem tagadhatni, hogy mesterséges nemesítés által javult  
 borok is okai az ár-magosodásnak, azonban ennek okai  
 politikai viszonyok, naponként nagyobbadó népesedés,  
 leginkább pedig a' pénznek szaporodása is, melly időnkben  
 sokkal bővebben forog — lehetnek.

\*\*) A' bornak eme magas ára okozza, hogy ott a' szőlők is  
 hihetetlen drágák, ugy annyira, hogy egy napkele-  
 ti részen lévő 432 □ ölnyi szőlőt — valamicskével  
 több mint a' budai 1/2 fertály, 4—5000 rhénusi forintou  
 szoknak vásárlani.

pul — innét van a' francia boroknak magas becsük, és értékük.

Franciaországnak ama helyein, hol jó bor után vágyakoznak, közönségesen kétszer, vagy háromszor szüretelnek, 's rendesen az első szüretet tartják legjobbnak, 's hasznosabbnak. — Bordeauban, hol annyi különféle borok léteznek, a' szőlőfürtöket szorgosan leszedik. A' veres szedés a' fejtől sokban különbözik. Amabban elhagyják az éretlent és rothadtat, emebben csak a' rothadtat fürkészik. Eme szokás több bortermő kerületben olly nagy szorgalommal gyakoroltatik, hogy miatta a' szüret sokszor két hónapig is elhúzódik. Medóban a' veres szőlőt kétszer szedik, — Langonban a' fejtét háromszor, vagy négyszer, sőt nevezetesebb hegyeken négyszer vagy ötször. Szóval, Francia, és Németországban mindent elkövetnek, mivel a' szőlőtőnek nedvét a' tökéletesség' legmagasabb fokára emelhetik.

Ezen bornemesítés okozta, hogy Németországbau a' pinczék, 's pinczebeli készületek nagy változást szenvedtek. — Ez előtt mint tudva vagyon — legtöbbet tartottak a' régi, 's megüledett borokra; mennél régiebb vala a' bor, annál nagyobb vala értéke, mellyet sokszor kellete fölött is fölverték; innét volt: hogy akkor a' bornak valódi jóságáról csak annak ó-sága, régisége kezeskedett. — Legnagyobb tisztelet jelnek tartott, ha valaki barátját vagy vendégét legjobb, azaz legrégiebb borából megkinálta. — Ezen okfölből indulva — nagy hordókkal látták el pinczéiket, azt tartván alapszahályul, hogy a' borokat hordókban csak idő folyás érlelheti.

A' fürtök' kora leszedése szükségessé tette a' boroknak 6—8 esztendeig tartó nyugvását, hogy ezen idő alatt szelidebbekké, vékonyabbakká, 's kellemesebbekké lehessenek. Most a' dolog egészen ellenkező esetben tűnik föl. Ma, minthogy a' fürt' veszszején tökélete-

sen megérik, \*) a' borok is már 3-ik, 4-ik, 5-ik esztendőben tökéletes kifejlődésüket elérik. Ekkor már legtökéletesebb, 's úgy szólva férjfi erővel, 's egyéb megkivántató nemes tulajdonokkal kellemeskednek. Illyen körülményekben nem kívánnak a' borok olly nagy fölvygázást, annál is inkább, minthogy a' kiszedés, és elkülönzés által is már több osztályokra ágaznak, mellyek mindig bokros hasznot hajtanak.

Emez adatokból kitetszik, mennyire nemesedhetik a' borkészítés emberi segítség, 's mesterséges fogatok által. Csak kevéssé pillantsunk vissza a' mondottakra, már is előnkbe bukkanik amaz alacson lépéső, mellyen veszteglünk boraink' készítésekor. A' késő szüret okozhatná bor kevesbedés fölötti félelmünk', néhány bor-rontó rothadt fűrtöktöli rettegésünk — a' már érintett szüret körülötti foglalatosságok, miknél fogva savanyut az édessel, rothadtat az érettel minden válogatás nélkül együtt szedünk, ama vélemény: hogy egyik a' másikat javítja, 's ezekhez hasonló számos fonákságok harsogva kürtölik, hogy távol állva az elismerés ösvényétől, ámbár a' szőlőmivelés körül már néhány gazdagon jutalmazó változást tettünk, mégis borkészítésünkben 50 esztendő óta egy foknyit sem tökéletesedtünk.

Minekutána olvasóimat arról eléglegesen meggyőzötteknek lenni vélem, hogy a' bornak jóságát egyedül csak a' késő szedésnek 's fűrtválasztásnak kell tulajdonítani, — szükség: hogy a' harmadik szakaszba ereszkedjem.

---

\*) Ide értve mindig, mennyire a' kedvező, vagy ártalmas időjárás azt érni megengedi.

## C.

Eszmélkedések a' szüret körüli hiányok, 's fonákságok fölött, nem különben azoknak lehetséges elmellőzésére szolgáló tanácslatok.

Itt mindenekelőtt ama történhető ellenvetésnek iparkodom megfelelni, minél fogva talán azt állíthatnák: hogy honunkban a' késő szedés, vagy fürtök elkülönzése a' közönségesen divatozó tizedvétel miatt nem lehetne gyakorolható. A' dolgot jól megfontolva a' szőlőnemesítést fogom fölhozni, melly által a' birtoki jogok gyakoroltatnak, 's megerősítetnek.

Nekünk tehetségünkben áll honunkban (mint az I-ső füzet III-dik §-ban néhány állitmányok bizonyítják) jó, — és közönséges művelésre osztanunk a' szőlőművelést. — Az elsőnek ollyas nevezetes hegyeken vagyon helye, mellyek nedveiket a' külföldre szállítják, vagy legalább szállíthatnák.

A' közönséges művelést általánosan szemlélhetjük az országban, sőt még az imént említett hegyeken is. Ezen művelésnek kelletfölötti terjedése, munkája az újabb időknek, mellyek a' szegényebb sorsú embereket új ültetvényekre készítetik. Itt a' jobbitási intézetek a' bornak bősége miatt már mint egy fölöslegesek, — idővesztésnek tartván minden jobbitás körül teendő kisebb foglalatosságot. Csak a' nyomorultabb emberek azok, kik a' hegyi bortermesztést nem annyira kedvelve, szölejjeket leginkább lapályokra alkotva, siettetik, 's mintegy türhettelenül várják a' szüretet, keveset törődvén a' bornak leendő árával. Millyen a' szomszéd bora, lesz ollyan másé is — és ez nekik elég nyugtatás. A' sorsnak tulajdonítanak mindent, mellybe ki belekeveredik, hitelök szerint abból már ki nem fejlődhetik, nincs is egyéb nyugvó pontjuk, mint amaz öntu-



dás, hogy mások is ama' kelepcebe kuszálvák. A' közönséges bortermesztő csak a' bor sokára czéloz. A' sík szőlők bővebb termésűek, 's mit a' szegény bora jóságának fogyta miatt vesz, megnyeri annak korcs bősége által. Nem is lehet tehát kárhozatni a' nyomorultat, ki a' szüretet, valamint kenyérfogyott az aratást sürgeti, sietteti. Egy hives szél, egy derült őszi estve, néhány esős napok szét dulják reményét, 's ötet fölöttébb nyugtalanítják, nem tekint a' minőségre, csak a' bornak mennyisége fárasztja elméjét, ez által véli nyomoruságát enyhíthetni, a' hitelezőket kielégíthetni, szóval, ezt véli amaz eszközöknek, mellyekkel az anyai részről harsogó fenyegetődzéseknek megfelelhessen, és sokoldalú tartózásinak eleget tehessen.

Ennek következtetésében nem is lehet közönségesen szétdarabolt, 's ide, 's tova fekvő szőlőkel bíró gazdánál kiszédést, vagy késő szüretet alaposan reményleni, annál is inkább, minthogy fönt említett hiedelmén kívül egyéb bajai is találkoznak, mellyek természetményének nem annyira érés általi kedvesbedését, mint korább szedés általi bővebségét, 's minél előbbi kármentesítését javasolják.

De — a' szabados, nagyobb birtoku, 's egyéb lekötelezéstől ment uraságok, kik a' javaslatok elfogadására alkalmasak is, hajlandók is, kiknek birtokaik nagyobb terjedtségben egy huzomban következnek, ezen tehetősb módu birtokosok lehetnek azok, kik újabb időkben amaz utra térhetnek, mellytől a' köznépek példakkal, tanúsággal, tapasztalással világoskodva azokat szinte a' jónak, 's hasznosnak követésére lelkesíthetnék, ösztönözhetnék. — Mi most olyan időben élünk, melly a' művészségnek szülője. Int ez bennünket is, hogy bortermesztési javításunkal tőle el nem maradjunk.

Ez alkalommal ismét megújítom ama régi óhajtásomat, minél fogva a' terjedelmesb birtokú földes urak

megkülönböztetnék a' hegyi munkát, a' lapályoson tendőtől, azaz — minden vinyige melletti foglalatosságot annak természete, 's okfökből magyarázható kívánata szerint teljesíttetnék; azaz, a' foglalatosságot a' szőlőkben úgy intéznék, hogy a' benne tett fáradozásért a' sikon fekvő szőlők bőséggel, a' hegyiek pedig jósággal fizessenek. A' sik szőlőkben minden szorgalom kettőzött jutalommal koronáztatik, 's a' hasznos trágyával \*) ellátott döntések bámulat-gerjesztő gyümölcsöt termenek. Itt — minthogy a' sok rothadt, vagy töppedt fürtök a' bor értékét fogyasztják, a' szüretet annál is inkább hamarább kezdhetni, mivel a' lapályos helyeken a' rothadás, a' szőlőfürtök bő-sokasága miatt hamarább beköszönhet, mint hegyes vidékeken. Valamint a' mezei paraszt úgy a' városi pór nép is azt óhajtja, hogy olcsó pénzért sok bort ihassék, ezeknek kívánatiról is szükség tehát gondolkozni; és ha mindjárt a' nyereség csak abban áll is, hogy számos emberek munkára találván, általa milliók táplálatnak, a' közönségre nézve mégis mindig, 's pedig tetemes nyereség, annál is inkább, minthogy honunk légmérséklete az illy lapályos szőlők' gyümölcseit sokkal tökéletesebben megérleli, mint egyébb vidéki tartományokban.

A' hegyi szőlők egészen más irányban állanak. Ezekben a' bornak jósága pótolja ki a' szűkebb termést magasabb eladatási ár által.

Itt talán valaki ama közönséges panaszszal fog ellenszegülni, „hogy nem érdemes hegyeken bort termesztetni, minthogy hasonló jobb értékű borok alig kelnek 2 forintal drágábban a' siki boroknál, melly nyereség a' szőlőgazdát nem csak ki nem elégíti, hanem még a' hegyi munkát kárhoztatja, és ellenzi. Az ellenvetésnek a' történet adhat világosságot. — A' hajdani — sokszor zenebonás időkben a' borok, minden tekin-

---

\*) Lásd I-ső füzet III, §. 35-dik oldalát.

tet nélkül kapva kapattak, ez okozta, hogy a' szőlőmives már szinte fölöslegesnek tartotta a' vinyige körülötte figyelmesebb mesterkélést, sőt minthogy a' borok egyiránt költek, nem is ügyelt a' művészeti haladásra. — Azonban a' dolog 20 esztendő óta egészen más színbe öltözött. Ma már megszűnt a' bornak kapva kapása, a' bortermesztmények pedig annyira megsaporodtak, hogy azoknak árok leesvén, már alig képesek a' természetnek költségeit kipótolni, vagy annak fáradozásait csak egy oldalról is megjutalmazni. E' hijánynak ellenszegülni óhajtván legártalmasabb eszközhöz ragaszkodtak, mert a' hegyekre többnyire csak bőven termő vesszőket ültettek, a' nemesebb tőkékbe nemtelenebb vesszőket oltottak, 's csak arra törekedtek, hogy a' hegyen is olly bőven természetesen, mint a' lapályos helyeken. Így tétettek lépések a' bor-korcsosításra, mellyeket fájdalom még ma is sokan pártolnak. Szorgalmas tokajiak, és becsületes rusztiak ne vegyék magatokra emez ellenvetést — tudjuk mi, hogy ti furmint, és zapfner fürtjeiteket még ma is különös figyelemmel mívelitek, 's belőlök késő szüretkor — fürtválasztás után, legfelségesebb italokkal szolgáltok — vannak egyéb nevezetes hegyek, mellyekben az imént említett fogatok gyakoroltatnak, mellyek egyéb hijányokkal párosulva boraiknak jó nevét mindig inkább homályosítják.

Tudjuk, 's elismerjük, hogy borainknak külső országokra való szállítása magyar hazánkra nézve mindig nyereség; de tudjuk azt is, hogy a' külhoniak ellenvetőleg kiáltják: sokat vesztek a' magyar, leginkább veres borok ama tulajdonokból, mellyekkel 40—50 esztendő előtt kellemeskedtek, \*) e' végből vegyünk szőlőmívelésünket, 's borkészítésünket közelebbi

---

\*) Így nyilatkozott egy pétervári borkereskedő Pesten 1833-ban.

tekintetbe, 's egyszersmind törekedjünk ama hiányokra bukkanni, mellyek természetnyeinket illy homályos hirekkel burkolják.

A' korcs szőlőveszszök plántálása mellett szőlőmivelésünkben még e' következő hibákat cselekeszszük:

**Először.** Mi közönségesen korán szüretelünk.

**Másodszor.** Az elő- és utószüret sok helyen nem divatoz, és ha van is, gondatlanul végződik.

**Harmadszor.** A' mustnak forrásáról, 's az időnek arra való hatásáról semmi alapszabályaink nincsenek.

Az elsőt, hogy t. i. korán szüretelünk, sokáig mutogatni nem szükség, minthogy országszerte köznyavalya a' szürettel sietni. Nálunk már september hónapban közönségesen szüretről beszélnek, és october elején már alig tartóztathatni a' parasztot szőleje megszedésétől. A' szüret meghatározásnál közönségesen két felekezetű osztály támad, egyik szüretet, a' másik azzali várakozást javasolván. Mind a' két fél okokkal erősíti állítását, míg végre a' többség' szava győzedelmeskedvén, károsat végeznek, a' vizsgálkodók az előljárással egybe tartva, ilyenkor nem kevés zugolódásnak tárgyaivá válandók. — A' parasztnak ezer okai vagynak szüretjét siettetni, 's nevetség eszközévé válik az olly tiszt, ki neki azt ellenzi, állítván, hogy szőleji, érettség előtt elrothadnak. —

Az én véleményem e' helyen az lenne: hogy a' szüretet, a' lapályos, vagy termékeny dombokon előbb megengednök, ez által mind a' paraszt kívánságinak eleget teendők, mind pedig az esztendőnek bő termését földel alá gyűjtendők.

A' hegyeken ellenben a' szüretet késleltetni, 's a' fűrtök tökéletes érettsége végett legalább is 11 napig várakozni kellene. Ilyenkor az esők sem olly fölöttébb ár-

talmasok, minthogy a' nedvesség a' napon kigőzölög a' föld pedig fölszárad szelekben. A' rothadás hegyeken nem olly ártalmas, 's a' fagyástól sem lehet olly hirtelen tartani. Minden kellemes őszi nap jótékony, és érettséget kölcsönöz a' még fáján díszeskedő fűrtnek. És ha a' termés mindjárt egy két akóval kevesb lenne is, ekkor bizonyára csak az hibázna, mit a' nélküli el kellene vesztenünk a' kigőzölögés által.

Azt mondja talán valaki: a' késő szüret' mellett elszélednek a' munkások, 's majd nem találni segéd kezeket, mellyekkel szüretet végezhesünk. — E' dolog nem olly veszedelmes mint minőnek eleintén gondolhatni. — A' hegyi szőlők a' nélkül is silányabb termésűek, következőleg már kevesebb segítségre vagy szűkség; mindazáltal a' köznépek számos jelenléte az illy szedésnél még nem is igen czélszerű, sőt mindig iparkodjék a' szőlősgazda drágább napszámu, de legalább olyan embereket fogadni, kik rendelkezéseit körülményesen teljesítendik.

Az idő minden ujitást közönségessé, és eltűrhetővé teszen, csak türelem, 's állhatat lakozzék keblünkben, és sokszor készek legyünk előítéleteinkel, a' dolog jó sikerülése végett, mint egy daczolni. Ha csak néhány gazda beszélne is eleintén őssze, hogy szüretjeiket később kezdendik, már is megtétetnék az első lépés, melly később a' föltett célra vezérlene többeket; és ha ezen bánás-, vagy szüretelés mód első esztendőben szinte talán egykét forintnyi kárt okozna is, legyen meggyőződve mindenki, hogy az később gazdag kamattal fog még is adózni. Minél nagyobb hírre verekedhetnének a' Pest melletti kőbányai borok is, ha az aranyhegyi, rókahegyi, és mászó fái szőlőbirtokosok egyet értve később szüretelnének, annál is inkább, minthogy ezen boroknak igen nagy tulajdonságai vagynak, mellyek azokat a' rhénusi borral közelebbi

hasonlatosságba hozhatnák. \*) Valamint a' hirét vesztett budai veres bor csak illy uton vivhatná keresztül a' homályos burkolatot, ha t. i. a' kies fekvésű Sashegyen — Várhegyen, Farkasvölgyön, és Gellért-hegyen hasonló előgondal szüretelnének.

Ekkor a' külföldnek criticus borismerői szívesen leolvassnák a' budai veres bornak akójaért a' 15—20 pengő forintot, és még e' mellett büszkélkedni fognának a' véteménnyel, mert jó készítés által, (mellyről alább szölok), még az elkerülhetetlen dus nyereség is vidámítaná őket, mivel csak ugyan igaz ám, hogy a' budai hegyek olly kedvező éghajlat alatt kékeljenek, minövel Franciaországnak ritka vidéki kérekedhetnek.

Mikép neveli a' bornak belső becsét, és értékét a' késő szüret, azt egy példával, melly maga nemében a' budai hegyeken talán még első, akarom bizonyítani. A' mult 1836-dik esztendőben a' Budai hegy lánczolon a' szürettel annyira siettek, hogy már september közepe táján az annélkül is igen sovány termés földel alá takarítatott. Weisz Márton választott pesti polgár, ki a' mellett, hogy Promontoriumban szép szőlő-ültetvényekkel dicsekszik, még értelmes, és mély belátásu oenologus is, eltökélé magában, hogy szüretét Promontoriumban a' lehetőségig fogja halasztani. — Azt tehát november hónap derekán végezte, és olly levet szürt, mellyet 2 esztendő mulva senki sem bátorkodik budai, vagy promontoriumi termésnek mondani. Igaz ugyan, hogy fél annyit sem szürt, mint még september derekán megszedető szomszédja, azonban meg vagyon helyette ama reménye, hogy fölséges italának akóját két esztendő mulva 20 pengő forintért bizonyosan eladhatja. — Tegyük föl most, hogy Weisz

---

\*) Ide értve okos szüret, és szabályozott pinczegazdaság által.

ur 10 akó helyet 20-at szürhetett, 's annak akóját 4 pengő forinton adhatta volna el (ez vala ára 1836. az új bornak Promontoriumban), következőleg az egész termés 80 ezüst forintra terjedne, midőn ő most ama 10 akót majd 200 forinton fogja eladhatni. Ezen som-mából vonjunk le 20 forintot, u. m.: a' 3 esztendeig holtan fekvő tőkének kamatját, tehát még is meg ma-rad 100 pengő forintnyi tiszta nyereség, melyet a' késő szüret kölcsönözött az értelmes gazdának, 's melly-től a' kora szedés megfosztotta a' türhetetlenkedőt.

A' magyar bornak tökéletesbülése, 's az ez által szerezhető nyereségnek magosodása csupán, és egye-dül a' késő szüreten alapul. — Mindazáltal nem elég csak későn szüretelni, e' mellett még egyéb szabályokat is szemügyre kell vennünk, mellyeket fáj-dalom! még eddig általában mondva gyakorlatiakká nem tettünk. Ez az, melly engemet a' második Pont nyomozására ösztönöz, hol azt állítám vala, hogy az elő- és utószüret, valamint a' fürtök' megválasztása nálunk nem divatoz, sőt vinyigéink gyümölcsének leszedésében, forrása körüli foglalatoságunkban is meggondolás nélkül heveskedünk.

A' szüret körüli legfőbb, 's legnagyobb hiba ná-lunk ama gondatlanság, minél fogva a' fürtök majd min-den szőlőhegyen minden választás nélkül szedetnek, töretnek össze, 's hordatnak pinczébe. Hogy a' rothadt, 's egészséges, érett, 's éretlen szőlőkeverékből nem válik kellemes ital, azt mindenki könnyen átlátja; még is majd csak nem lehetetlen megfogni: hogy mi szőlőinket már már czélirányosan, szorgosan munkál-juk, a' szedés közben azonban előbbi iparunknak ellen-mondva a' legnagyobb könnyelműséget, és gondatlan-ságot követjük, nem tekintvén a' fürtválasztásra, melly-ből a' bornak tökéletes jósága, és értéke származik.

Ha mi esztendő folytában a' szőlőt mivelve, arra

semmi költséget, 's fáradságot nem kímélünk, ekkor csak a' természetnek folyását segítjük elő. — A' vinyige fakadás, virágzás, érés, számos éghajlati, 's levegői viszonyoktól ostromoltatik, úgy annyira, hogy sokszor legszebb reményeink füstbe mennek, 's izzadsággal párosult fáradozásaink meg nem jutalmaztatnak. — Mi tehát a' mezei gazdának mondásaként természetményeink' tekintetében az Isten kezében vagyunk. De bezzeg egészen másként van a' dolog szüretkor, ekkor a' fürtök a' mi kezeinkben vannak. Csak egyedül saját akaratumkban, 's föltételünkben áll borainknak nagyobb értéket teremteni, — emez akaratnak pedig annál szilárdabbnak kellene lenni, minél inkább ellenkezett a' kedvetlen ősz fáradságos szorgalmunkal.

Vallyon nem arra ügyel e' a' gyümölcsstermesztő, hogy fájáról csak az érett gyümölcs szedessék, az éretlen rajta maradjon? A' paraszt dinnyeföldjén csak az érettet fürkészi, a' hüvelyes főzelék felszedésekor is nedvesebb helyeken létező még éretlen jószág elmelőztetik, 's további érésre hagyatik. Miért tehát épen a' szőlőfürtök között nem történik választás, a' szőlőhegyeken mondom, hol több fajta vinyigék ültetvék, mellyek különböző időkben juthatnak tökéletes éretsége? valamig mi hasonlóul nem cselekszünk, addig borainknak nem tudunk jutalmazó árt szerezni. Miért vagy on a' rhénusi bornak egész Európában olly nagy hire, és értéke, 's miért becsüli a' Lengyel, Orosz, és Angol többre a' francia, mint magyar veres borokat? azért, mert, valamint már mondtam, a' német, 's francia szüretjénél, 's fürtválasztásánál nagy ügyességgel, 's figyelemmel forgolódván, eme foglalatosságot tartja legfőbbnek, legérdekesebbnek.

Tekintsük már közelébb ama foglalatosságokat, mellyek az illy kisedésnél történnek.

Olyan esztendőben, mellyben hideg, 's nedves



Idő miatt a' szőlő meg nem érhetett, halaszszuk a' szüretet addig, míg csak lehet, mert minden óra, melly napos, és meleg őszzsel lefoly — fölötte érleli a' még kemény szemeket. Ha ezek már puhulni kezdenek, jelét adják a' már benne létező czukor-anyagnak; ekkor már az őszi derek, leginkább hegyes vidékeken, nem csak nem ártalmasak, de minthogy a' hideg által a' vinyige nedvének circulációja megszűnik, és a' már magára hagyott szőlőszem könnyebben kiképezheti alkotó szereit, még ugy szólván hasznos is. Illyen esztendőben a' különszedés kétszeresen szükséges, mert a' kora éretü szőlők octoberben már megértek, holott a' később éretüek még illyenkor kemények. Ha az elsőszüretnél, mi közönségesen meg szok történni, rothadt szemek mutatkoznak, ezek által a' bornak jósága, minthogy a' rothadt szemből már minden savany kigözölgött, még nevededik, 's ha jó pinceszében, jó gondviselés mellett egy pár év alatt tökéletes éretsége verekedhetik, kellemes asztali borrá fog változni. 10—12 napra, vagy még később el lehet kezdeni az utó szüretet. Eme kétféle productum forrás után egybe töltve — olly asztali bort ad, melly hasonlíthatatlan jósággal, 's értékkel haladja meg amazt, melly korán szedve, minden válogatás nélkül készült volna. Egy éretlen szem, tiz érettet megsavanyít, ismét könnyü következtetni, miért nem kelnek némelly savanyu borok jutalmas áron el.

Minthogy a' fönt említett időjárásban a' kék szőlő kevesé barnul meg, a' veres bornak pedig csak színe kölcsönöz értéket, az illy körülményben tanácsosb veres fürtökből is fejér mustot facsarni, annál inkább, minthogy városokban a' fejér bort jobban iszszák, és keresik. Kástélyos színe az illy bornak forrás után meghalaványul, 's ha mégis vörhenyeges maradna, meg lehet lefejtés közben bűdöskő lánggal fejeríteni.

Megtörténik azonban, hogy augustus, és septem-

ber hónapokban sűrű és tartós esők veszedelmeztetik bortermesztményünket, illy alkalommal félvén a' kártól, a' szürettel sietni szoknak. —

Nem lenne e' illyenkor tanácsos, a' terjedő rothadásnak egy előszürettel, vagy kiszedéssel ellenszegülni, a' poshadtakat levagdalván, az egészségeseket későbbi, talán jobb időkre halasztani, mi által a' bornak jósága bizonyára fölötte gyarapodnék. Megvallom, sokszor boszúra fakadtam, 's a' zsugori vinczellérek ellen kipattantam, midőn october végén, sőt gyakran november elején is a' szőlőhegyeket még gyönyörű zöld színnel bevonva szemléltem, 's a' kevesb szürettől rettező vinczellérnek türhetetlensége miatt már rajtok gyümölcsöt nem láttam.

Ha azonban olly nedves esztendő uralkodnék, melly a' szőlőszemet nem csak vizes részekkel terheli, hanem a' vízzel jóllakott földnek kigőzölgése a' rothadást is ugy annyira terjeszti, hogy már egész fürtök penészel burkolvák; akkor nincs egyéb hátra, mint egy rögtön szürettel a' terjedő rosznak elejét venni, jobbnak, 's hasznosabbnak tartván savanyu bort préselni, mint pedig bűdös, és romlékony nedvel tölni hordóinkat.

1811, 1827, 1834-ik esztendőekben, minthogy a' szőlők egyszerre, 's pedig september derekára tökéletesen megérték, 's egészségesek maradtak, a' kiszedés fölösleges lett volna; és még is illy kedvező körülményekben is kettős haszonnal párosult. Ha illyenkor a' fejr fürtökön töppedt szemek mutatkoznak, igen tanácsos, sőt hasznos is szüret kezdete előtt a' töppedteket leszedni, és egy kádba mint valamelly tésztát öszszetiporni. — Ha a' nagy szüretben a' többi fürtök már öszszetörvék, akkor ama' tésztává tiprott töppedt szőlő vettessék közikbe, 's a' keverék mind addig hagyassék kádban, mig az általános nagy forrás be nem köszönt. Illy formán kifejlődik a' czukor

és fűszer, egygyé keveredik a' mustal, és sajtólás által elválík csutkájától, törkölyétől. — Illyen bornak legkellemesebb itallá kell változni, mi történni nem fogott volna, ha közönséges módon történt vala szüretelése, annál is kevesebbé, minthogy a' töppedt szemek mind a' muszkuóban, mind a' sajtó alatt egészen maradtak volna. Hasonló előlátással kell lennünk a' fekete malozsánál is, mert ámbár ez a' kádban hosszabb forrás által alkotó szeréiből kibontakozhatik, ama' fűszeres illat azonban még is egybe töppedt héjába szorulna, nem lévén a' forrással semmi folyadéki kapcsolatban. \*)

De nem csak a' kiszedés, és késő szedés egyedüli föltétele a' jó bor készítésnek, — erre a' tisztaság, 's egyéb szabályok is elkerülhetetlenül megkívántatnak. E' tekintetben a' legtöbb hegyeken nagyon hibáznak, és nem tagadhatni, hogy sokszor azon áldást, mellyet a' természeta' fűrtök' tökéletes érése, és jósága által nyujt, a' szedőknek, tipróknak, is sajtólóknak tisztátalan kezeik megfertöztetik. Midőn Rajna tájékán a' szüretre tiszta edényekkel jelennek meg; 's mig ott minden tökéhez két szedő férködzik, hogy egyik a' jó, másik a' silányabb fűrtöt éles késsel metélje, 's evő villával, a' földre hullott szemeket tisztán fölfogva edényébe vethesse, mig az egyik szedő szőlejét egy, a' másik, más puttonba üríti, — nálunk senki sem gondolkodik arról, vallyon a' szedő edények tiszták e', avagy luggal, szappanos lével, moslékkal, vagy egyéb savanyval ásztatvák e. Nem gondolkodik mondom, hogy a' szüretelő edényekről estvénként az oda tapadt tisztátalanságot szorgosan le kellene vakarni, — mit a' gazdának, vagy fölvi gyázónak csak parancsolni kellene. — A' fűrtök közönségesen szabad kézzel szá-

\*) Ezen tárgyról folyó irásom' I. füzetének 105—122-dik oldalán körülményesen értekeztem.

kasztatnak le, a' lehullott szemek azon földestül markoltatnak föl, 's így föld, és sár szaporítja fűrtjeit. A' bő szüret utáni szomjuság hajtja a' szedőt nedves és esős időben szőlőjébe, 's ha közbe közbe a' szedőket egy sebes eső kiszalasztja is a' szőlő közül, alig szünik meg, már is bele tódulnak, a' szőlőfűrtökkel, a' szem közé szorult eső cseppeket is edényeikbe szedendők. Nem bánják, sőt hasznosnak találják nappal, éjjel a' mustal tölt kádokat tárva szabad ég alatt hagyni, hogy így egy szapora eső terméseiket már előre is jól megkeresztelje.

Ollyan helyeken, hol a' fűrtök csizmás lábakkal tipratnak, a' tipró kénye szerint kiszál az edényből, 's ide 's tova járkálva nedves csizmájára por, és sár tapad, mellyel ismét rendeltetése helyére lép, a' nélkül, hogy valakinek eszébe jutna: mennyi tisztátlan-ság gyülöng illy formán a' must közé.

A' Rajnánál is szokás több helyen csizmával tiprani, de bezzeg ott ám a' czizma huzó is, mellyel a' kiszálló csizmáját lehuzván, azt rendeltetése helyén hagyja. Szinte így a' dohányzás sem szolgál kívánatos hasznára a' kézzitendő bornak. A' munkásnak közönségesen rövid pipaszára vagyon — a' bűdös dohány füst, vagy hamu be lepi a' torkölyt, 's ha lenne is valaki, ki e' tárgyban észrevevőleg intene, azt nevetséggel torkolja le a' munkás, mondván, vallyon mit árthat a' csekély füst, vagy egyikét szikra a' must tömegnek? hiszen a' forrás minden tisztátalan részeket elkülönöz magától. — Fájdalom! a' kényelem eme' vélekedésre nagyon sokat épít, annál is inkább, minthogy illy fonákságoknál a' kár nem mutatkozik hevenyében. Valóban csudálkozni fogna a' külföld: ama' rondaságon, melly több bortermő tájainkon divatoz, leginkább hol emez állítás meggyökerezett: „a' szüreti rondaság, „és préseles melletti tisztátalanság a' bort italt szenvedhetővé teszi.“

Mielőtt eme' véleményemet bezárnám, szükségesnek látok még egy tárgyat érinteni, melly szinte a' szüret melletti gondatlanságoknak sorába tartozik. Az észrevétel a' borjavításra nézve igen nyomatékos, mindazáltal még eddig minden bortermesztő előtt burkolva maradt. Értem ez által ama' megrögzött szokást, minél fogva szüret tájban annyi szőlő megemésztetik evéssel. A' szüretelő kivált fiatal nép a' szőlőt szünet nélkül zabálja, és még senkinek sem jutott eszébe eme' kicsapongásnak a' legcsiklandósabb helyen ellenszegülni. A' sik szőlőkben, hol bővebb termés vagon, emez evés általi pazarlás nem volna olly káros, és szembetűnő, minthogy a' belőle facsarandó bor sem olly igen nagy értékű, de hegyeken, leginkább pedig jó fekvésű szőlőkben, mellyekben a' termés sokkal szűkebb mint lapályon, eme' consumo, a' legnemesebb fürtöknek eme' fogyasztása nem lehet nem keserves. Nincs gyönyörű, egészséges, vagy szagos fürt, melly a' gyermekek, vagy egyéb szedők fogait elkerülné, ők abba beleharapván, kikeresik rajta a' szebb szemeket, 's a' mint a' tökén szebb fürtre pillantanak, azonnal edényeikbe vetik a' már félig megrágott, 's öszvényálazott szőlőfejet. A' mindig éhes szüretelő nem nézi azt, van e' nincs e' bő termés, ő minden tartózkodás nélkül lakozik, 's mi közönségesebb, mint-hogy ilyenkor a' gazdának csak a' fürtök' rosszát, 's aljasát hagyja meg? Csuda e', ha ilyen esetben a' bor kevésbé leszen tökéletes? avagy rossz néven vegyük e', ha a' borvevő kevesebb árt vet ama' borokra, mellyeknek javát a' szüretelők szedés közben már megemésztették? — Ugyan csak próbáljuk fölszámolni, mennyi kár támadhat egy szüretelésnél az illy megemésztésből.

Tegyük föl, hogy egy szőlőben, melly közönségesen nemes italt szokott termeni, a' szüretet, két nap alatt hat munkás bevégezné; ez alkalommal ezek

bizonyára megemésztének annyi fűrtöt, mennyiből másfél akónyi bor facsaródhatnék. Én itt valóban nem sokat mondok, leginkább még, ha a' puttonost is hozzá számítom, ki a' szőlőt szinte nem kiméli; valamint a' tiprót is, ki az elejbe öntött fűrtök közt új vadászatot tart, 's közülök habsolva kiválogatja ama' szebbeket, mellyek a' szedők' fogaitól mentek maradtak. Most már, ha a' bor 3—4 esztendő után okos pinczegazdaság mellett 12 pengő forinton kelne, a' bortermesztő csupa megengedett szőlőpazarlás által 18 pengő forintban károsodott, melly károsodás annyival inkább fájdalmas, minthogy esztendőnként megtörténik, még pedig nem is számítván, hogy illy emésztés által a' bornak legesleg java tékozoltatik el, minthogy a' szedők csak az érett, 's töppedt fűrtöket rágesálják. \*)

Tudom, hogy lesznek némellyek kik majd ellenvetőleg azt mondják: „a' szőlőevés tilalma miatt nem kaphatni munkásokat, annál is kevésbé, minthogy „az illy pórnépet nem annyira napszám, mint táncz, „musika, multság, 's édes fűrtök csalogatják dologra.“ Én megvallom, hogy fiatal szedőket, kivált hegyes szőlőmben nem is szívesen szemlélnék, mert ezek változó énekeik, víg kedvök, bohóságok, 's egyéb furcsaság közt kábulva nem is viseltethetnek különös figyelemmel a' fűrtválasztásra. Adjon a' gazda egy pár garassal több napszámot, válaszszon magának értelmes

---

\*) Ama' szokást, melynél fogva ősztájban a' szőlőkbe menni, 's a' legszebb fűrtöket megenni közönséges, Rheingauban nem ismerik. Ott ki szőlejébe megy, csak fűrtjeit nézegeti, 's legtöbb, ha kóstolás végett egy szemecskét csip ki közülök. Ott ugyan kedvetlen vendég volna, ki egész böngöket lemetszene. Bronner irásának III-dik füzetében a' 141-ik lapon azt mondja: „Igazán megvallom, „hogy a' Rheingauai hegyen való jártomban, hol ezer szőlőben megfordultam, alig ettem annyi szőlőt, mennyi te- „nyeremre fért volna.“

aszszony, és férjfi szedőket, kik híven teljesítsék azt, mit nekik parancsol. A' szedőkben annál inkább nem fog hiány lenni, mivel előlegesen állíthatom, hogy mire a' hegyi szüret kezdődik, már akkorra a' sik szőlőkben elvégződött. Jól tudom én, hogy az emésztésnek imilly korlátozása még sokáig a' pium desideriumok' sorába tartozik, azt állítván a' paraszt vinczellér is, „hol sok termett, szükség, hogy valami „veszendőbe is menjen.“ Egyszer mindazáltal mégis figyelmeznii kellene a' gazdának, hogy legalább neki a' java maradna. Én azt vélem: elég szívesség már csak az is, hogy a' sikon fekvő szőlőkben megengedtetik szedőknek a' kényszerénti szőlőevés, és a' hegyeken való óvakodás nem fog pirulást okozni a' takarékos, és figyelmes gazdának.

Vajha okosabb bortermesztők erről bővebben gondolkodnának, 's egyszersmind módot találnának, miként menthetnék meg nemesebb fürtjeiket az illy veszélytől. \*) És így láttuk már a' szüret körül divatozó foglalatosságokat, valamint értekeztünk arról is, mi volna e' tekintetben jobb, mi hasznosabb? most vegyük szemügyre, mi történik a' fejtér, és veres mustal sajtóházainkban, 's erről

### A' harmadik Pont.

Mellyben azt mondám: „A' mustnak forrásáról, „s az időnek arra való hatásáról semmi „alapszabályainak nincsenek.“

A' forrás időszaka, az általános bortermesztés körében minden természeti, és mesterséges jelenetek közt

---

\*) Ezen tekintetben is szép példával ment elől a' 18. oldalon késő szüreteért magasztalt Weisz Márton ur, ki mielőtt Promontoriumban késő szüretjét kezdené, egy pár véka szőlőt hozatott másunnét szedőjének szá-

legfigyelemre méltóbb perczenet. Ebből következik a' bornak legnemesebb tulajdona, a' kellemes íz, az édes-ség és szeszesség; valamint ebben léteznek annak szá-mos nyavalyái, és hibáinak csiráji.

A' forrásmelletti elkövetett hibák, vagy elmu-lasztás, később már meg nem javitathatnak. Minden orvoslás, melyet forrás után a' boron próbálunk, csak a' szerencsétől függ. A' forrás után mutatkozó nyava-lyák csak egy pillantásra fődöztethetnek, de nem gyó-gyíthatnak végképen orvoslás által. Még a' fehér mustnak hordókban forrása körül tett fogatokat csak elnézhetném, de a' veres bor' készítésénél olly tu-datlanságot, és gondatlanságot árulunk el, melly már előre is eléggé kezeskedik arról, hogy belőle tökéletes italt még csak nem is várhatni. Gondoljuk csak meg, minő káros következéssel bánunk mustunkal, midőn (ez pedig legtöbb hegyeken közönséges hiba) a' már félig megforrott must közé 4—6 nappal később szedetett sző-lőlevet keverünk. Ez által a' forrási rendszer megza-vartatván, a' borszesznek képezése is félbeszakasztatik. Hány időszaka vagyon ilyen esetben a' forrásnak, mellyek annak rondes munkálódását nem kevéssé hát-rálják. Sokszor az előszüreti must nagyobb részint már kiforrott, midőn a' később szedetü még csak for-rásba akar indulni. Az egymásra vetett veres törköls lé napokig egymásra tömve vesztegel, és senkinek nem jut eszébe azt szorgalmasan együvé keverni. Ehez járul még a' levegőnek ártalmas befolyása, melly veres borainkat többnyire igen nagy kárral korcsosítja. Az a' jó, mellyet a' természet sokszor megadott, a' levegő-nek ártalmas változása által gyakorta megromlik. Ha a'

---

mára, meghagyván nekik, hogy a' töpödt szőlőt bánta-ni ne merészeljék. Ha már némelly leánykák lopvást egy-egy szemet lenyeltek is, Weisz urat óvakodó intézete a' nagyobb veszteségtől mégis megmentette.



forrás szabad, és hideg helyen történik, akkor a' szesznek, és fűszernek kigőzölgése nem csak teljesebb erővel történhetik, hanem más részről a' szabad levegőnek hozzá járulta által még savanyuság is férkődzik hozzá, melly a' borral özszekeveredve nem kevesse csonkítja annak jóságát. Innét ama' számos panasz, hogy a' veres borok sokszor már a' kádakban megecsetesednek; innét egyszersmind ama' gyökeres hiba, melly egyébként elhíresült borainkat a' távolba szárazon, vagy tengeren szállíthatni nem engedi —

Németországban az Asmanns-hausi veres borok egy idő óta igen nagy hirre kaptak, mellyet egyedül a' szüret alkalmi fűrtválasztásnak, leginkább pedig befödött hordókban történt forrás melletti ügyes fogatoknak kell tulajdonítani. A' tapasztalás tanítja, hogy mennél kevesebb levegő éri a' munkálódó bort, annál tartósabb, annál jobb leszen annak természete.

Igaz ugyan, hogy Magyarországnak rendkívüli sok borterméséből özönnel hordatik a' must uraságok, 's egyéb birtokosok présházaikba, hol a' fődött edényekben leendő forrás valamint végezhetetlen dologba, ugy fölösleges költségbe is kerülne, de ama' már egy úttal közlött tanátslatomat, mellynél fogva a' must színére emelkedő törkölt gyakrabban lenyomkodni, annak fölszínét, hogy rajta minden göröngy, mellybe levegő harapódzhatik, ellapuljon, napjában többször egyenesre simogatni javaslottam, mégis csak elfogadhatták volna. A' tapasztalás bizonyítja, hogy a' forrandó mustból kibontakozó szénsavany szeszt, és alkotó anyagot is hoz magával a' törkölnék fölszínére. E' két anyag szükséges föltétel az eczet-savany képezésre, mellyekhez tehát ha levegő járul föloszlódnak, 's föloszlódásuk által eczetet teremtenek.

Gyakran olly meleg napokban történik szüretünk, hogy alig hordják be a' mustot, már is forrásba indul. Illyenkor kettőzött figyelemmel kell dolgoznunk, hogy

mustunk meg ne eczetesedjék, mellynek legkönnyebb úton csak úgy szegülhetni ellen, ha mint már mondám a' must színére emelkedő törkölt le le nyomkodva, ha lehetséges prësházunk' ablakit 's ajtaját nappal zárva, éjjel pedig tárva tartanánk. \*)

Hives őszi napokban ellenleg a' must tömeg későn, sokszor napok után kezd forrásba indulni. Az illy borok kevesebbé állandók, színükre nézve is többnyire silányok. Hogy illyen esetben megmelegített mustal a' tömeg forrását siettetni is lehetne, arról még eddig senki sem gondolkodott, következőleg próba sem tétetett.

A' veres bornak többnyire a' szép szín kölcsönöz magos árt, és kelendőséget, e' végből a' veres borra nézve minden körülötte lévő tisztátalanság, bele kevert föld vagy sár fölötte veszedelmes. A' sik szőlőkben veres szedésnél jó lenne mindenkor egy előszüretet tartani, minden kék fürtü rothadt szőlőt külön szedvén, mert egy rothadt szem tiz egészségesnek festék anyagját megrontja.

Nagyok, 's veszedelmesek a' hibák is, mellyek a' veres bornak szürésénél történnek, és legkevesebb vinczellér tudja amaz ismértető jeleket, mellyekből a' lefejthetés idejét kitanulhatnak. Ha az ur kérdi: mikor lehet a' veres bort leeresztteni? a' vinczellér komoly tekintettel azt feleli, holnap, vagy holnapután; a' hatalmas szózat avval erősítetik: hogy már a' forrásnak semmi nyomai nem látszanak, és a' kádnak oldalai sem melegek.

Illyen emberek merik a' forrás' szünetet meghatározni, mintha bizony eme' határidő nem a' légmérséklettől, a' fürtök tulajdonitól, és a' bornak miségétől függene.

---

\*) Lásd a' folyóírás' 1-ső füzet 119—123-ik lap.

A' tapasztaláson épült elvekből, mellyeket már egy hoszszu esztendő - sor iteletünk alá terjesztett, hasonló következményeket gyűjthetünk:

1) A' must annál rövidebb ideig maradjon kádon, minél kevesebb czukoranyagot foglal magába.

2) Hazánknak éjszaki részeiben, hol veres bort természetnek, a' forrást lehetőségig siettetni kell. A' Nyitra vármegyei (Neustadt) Ujvári veres bor bizonyára sokat vesztene kellemes fűszeréből, ha az sokáig törkölén vesztegelne; valamint hihetőleg eme' bornak jósága is fölötte nemesülne, ha zárt, 's levegő szabad folyástól megóvott edényekben forralnák, mit ott a' keves természettel igen könnyen meg lehetne tenni.

3) Szinte siettetni kell a' forrást, és lehuzást meleg időben, leginkább ha bő termés van. Illyenkor a' forrásnak élénksége hamarébb végezi pályáját. Késeltetni kell ellenben a' borlefejtést

4) Ha a' must vastag, 's benne a' czukoranyag bőséges.

5) Ha a' szedés, és forrás közben híves napok járnak, valamint

6) Sietni nem kell a' siki termésnek lefejtésével, ez által annak színe, ha t. i. a' megforrott lé, hüvelye, 's magja között hagyatik egy két napig, pirosul, 's állandósága erősbül. Ugy szinte később hül meg a' bor, melly 500—1000 akós kádokat töltött meg.

Utóbbi füzeteimben többször is fogok e' tárgyról értekezni, leginkább midőn a' különböző forrási viszonyok fognak szóba jöni.

A' szőlőművelés' ügyében tett adatim, reményilem elég érthető kifejezésekben tünnek elő, ezeknek használása, és szerencsés kivitele csak egyedül a' szorgalmas, és elmélkedő szőlőgazdától fog függeni; eme' kivitt, 's használat azonban szívemből óhajtánám minél előbb szemlélni, ki is annak előre bocsátásával,

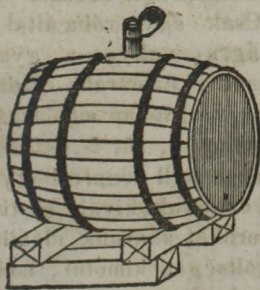
hogy némelly bortermesztők már e' jelen esztendei szüreten tanácslatim szerint fognak cselekedni, azoknak könnyebbitésük végett kész vagyok minden a' késő szüret, fejr-, és veres borforrás körül tett gyakorlati fogatimat olly módosítás alatt közleni, minő az előkelő magyar bornak készítésére elég czélszerűnek látszhatik.

Alaprajzul szolgáljon fejr borkészítésében a' Pest melletti Kőbánya — a' veresben pedig a' híres budai hegylánczolat.

Ha némelly aranyhegyi, rókahegyi, 's famászói szőlőbirtokosok a' késő szüretben megegyeznének, azoknak első gondjuk legyen szőleiket örök által biztosítani. Hideg, nedves ősszel, kivált ha a' fűrtök rothadni kezdenek, elő-, és utószüret szükséges, mellyben a' rothadt szemű fűrtök kimetszetvén őszszetöretnek, 's levők arra rendelt hordóba öntetik, ott forrásba indulandó. Ha azonban csak imitt amott mutatkoznak rothadt fűrtök, akkor előszüret nem épen szükséges; a' közmondásként eső után kisüt a' nap, melly a' nedveket fölszárítva a' rothadást hátrálja, és a' fűrtöket tökéletes érettségre segíti. Néhány fagyos éjlelek megszüntetik a' fanedvek circulatióját, ekkor a' szőlőszem, nem szivárogván már bele gyökérnedv, egészen magára hagyatva kényelmesebben képezheti a' czukoranyagot, a' szőlőbirtokosnak általa legbokrosabb jutalmat ígérendő. Ha egy csipő dér a' szőlőleveleket lehullasztja, a' szürettel késni már nem tanácsos; ilyenkor a' szőlőfűrt további érésre alkalmatlan lészen. November eleje kedvező időben a' szüret kezdete, és ekkor kívántatik leginkább a' gazdának figyelme. Ha a' harmat már fölszáradt, a' föld sem föltötte nedves, állítsa józan szedőjit szőlejébe. Egy része a' szedőknek töppedt szőlő keresésre fordíttassék, másik pedig egyéb fűrtöket metéljen, melly alkalommal iparkodjék egyszersmind elkülönözni az éretlen, zöld,

vagy elszáradt fürtöket. A' töppedt szőlőt, mint följobb  
 vala mondva, tiportassa egy edényben igen vékony  
 tésztává, a' fürtök kitöretvén, préselve kevertesse-  
 nek össze véle, ezen must többszöri keverés közben  
 deszkával, vagy egyéb fődéllel letakarva a' forrás'  
 kezdetéig hadd álljon, mihelyt azilly tömegben légbu-  
 borékok kezdnek támadni, 's a' törköly fölszinte emel-  
 kedni, azonnal iparkodni kell a' nedvet madzag zsák-  
 ba rakva kipréselni, 's a' kicsorgó tiszta szűrést ren-  
 deltetése hordajába szállítani, \*) 's a' hordó' száját csak  
 gyengédeden bedugni.

A' forrás soká fog tartani, és még decemberben is  
 alig végződhetik; ezt követi nyomban a' csendes for-  
 rás, melly alatt a' hordót egy a' figura szerinti kivájt,  
 's bádóg lebbentyüvel készült aknával kell ellátni,  
 hogy ezzel a' fűszer, és szesz kigőzölgésének ellen-  
 szegülni lehessen.



A' bor ugyanazon esztendőben kétszer, sőt ha  
 több rothadt fürtök is voltak közte, háromszor, neve-

\*) Madzagzsákba azért, mert sokszor a' tömeggel meg nem  
 telik a' présláda, 's a' bor sem lesz olly zavaros,  
 ha a' finomra tiptrott tézta a' zsákba szoruland.

zetesen pedig először martzius vége felé, másodszer május végén vagy legalább junius elején, harmadszor pedig octoberben lefejtetik. A' májusi fejtés a' bornak nyári nyavaláktóli megmentése, nyúlóságának, vagy zavarodásának elmellőzése végett különösen megkíván-  
tatik, ne is mulasztja ezt el — még a' sik szőlő-  
beli vinczellér is, mert ez által elejét veheti ama' sok  
féle bajnak, melly kivált nyáron szokott pinceszébe kö-  
szönteni.

Bár ki legyen is az, ki a' borokra figyelmeztet, észrevehette, hogy akár mi tisztán eresztessenek le azok seprőjeokről, rövid idő alatt ismét tisztátalan üledéket szármasztatnak. Ennek elmellőzésére legcélibírányosabb a' gyakorlefejtés. A' bornak a' szőlőveszszövel, leginkább pedig annak virágzásával valami szimpathiai öszvekötetése vagyon, 's bizonyos idő közben télen úgy, mint nyáron egy csendes mozgás uralkodik benne. A' tokajiak, rusztiak esztendőig is seprőn szokták hagyni boraikat, sőt sokszor seprőtől is adják el azokat. Csak egy próba által jöhetnének ezek is ama' világosságra, vallyon a' gyakrabban lefejtett borok nem lennének e' hamarább eladathatókká? annái is inkább, minthogy a' tokaji másolásnak megtisztulására illy körülményben 4, sőt 5 esztendő is szükséges. Mindenekelőtt azon kell lenni, hogy a' forrást okozó anyagot eltávoztassuk, kivált ha tiszta, szép színű, és egészséges borokat akarunk előállítani. E' tekintetből nem kell a' költséget kimélni, melly a' gyakor fejtéssel vagyon öszszekötve, mert a' borban létező idegen részecskék igen káros következéseket szűlnék a' bor' kifejlődésére.

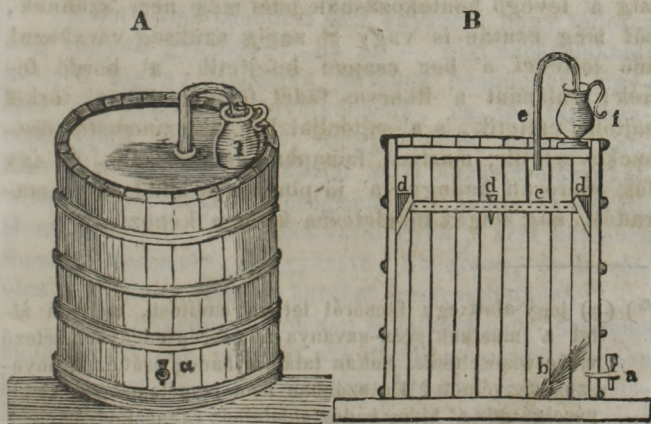
A' kék szőlőfürt' szedésénél, melly leginkább a' budai hegysoron divatoz, annál is inkább megkívánatnak a' célirányos fogatok, minthogy a' veres bort nem csak egyedül természeti jóságá, hanem szép színe is ajánlja, 's teszi kapóssá.

A' kék szőlőszüretelésnél tehát leginkább arra kell figyelni, hogy csupán csak az egészséges, érett fürtök szedettessenek, szorgosan elhagyván mind azokat, mellyek zöldek, éretlenek, vagy rothadtak maradtak, emlékezvén a' már mondottakra: egy rossz szem tiz egészségesnek megrontója.

Ha töpödt szőlő vagyon, azt először megszedvén, 's elkülönöztvén, tészta finomságra kell tiprani.

Az egészséges, leves fürtök madzag-zsákba széttiporva, 's egy farostély által zöld csutájoktól elválasztva, a' finomra tört tészta forma massával öszszeegyeltetnek, 's öszveegyelve kádba öntetnek, hogy ott a' forrás szakaszin keresztül essenek, és pedig illy rendel:

A' veres bor tökéletes ízét, állandóságát, színét, fűszerét csak fojtott — elzárt forrás által nyerheti meg. Ezen okból semmit se kiméljünk egy olly forrásra czélzó edénynek megszerzésében, millyet fig. A általában, fig. B pedig forrás időbeni helyzetben képez.



A' lehető termés tekintetében — készítessék egy vagy több magosabb, mint szélesebb edény, mellynek egyik dongája' alsó végén lyuk lévén, az egy facsap-

pal legyen ellátva (a); belől pedig a' lyuk szájára egy keresztbe fektetett seprű (b) helyheztessék, mellyben a' törkölyös részek fölakadván se a' csaplyukat el nem rekesztik, sem pedig a' bor folyást meg nem zavarják. Ezen edénybe hordatik az öszszetörött veres must, vele annyira megtöltetvén, hogy a' hordónak egy negyed része üresen maradjon. Ezen tömeg egy likacsos deszkával békötetik (c); vigyázva azonban, hogy a' mustot ne érje. Szorítottassék a' hordóba (d) forma fa ékkel, úgy hogy midőn a' must tömeg forrás közben emelkedik, a' törkölt alul tartóztathassa, ekkor a' nedvesség felszínre törekedvén a' törköl fölibe szivarog. Ha ezen készüllet megtörtént, tétessék a' hordóra annak feneke, és sárral úgy tapasztassék be, hogy a' levegő szabad ki 's bejárást magának ne találjon. A' fenékbe egy esztergályos készitette (e) forma facső ütessék, mellynek horgas vége vízzel naponként megtöltött cserép edénybe konyuljon. Így marad az egész mind addig, míg a' levegő bontakozásnak jelei meg nem szűnnek, sőt még ezután is vagy 8 napig szükség várakozni. Idő jöttével a' bor csapon lefejtetik, a' hordó fenék, valamint a' likacsos fődél fölbontatik, a' törköl sajtóba vettetik, 's a' sajtóaljai bor a' színmustal öszszekevertetik; martius hónapban leeresztetik, és így fog szorosan bedugva a' jó pinczében mind addig maradni, míg magát tökéletesen ki nem képezte. \*)

---

\*) (c) jegy alatt egy facsőről tettem említést, mellyen által a' mustnak szén-savanya a' cserép-edényben létező vízbe vezéreltetik. Sokan talán a' bádóg csőt célirányosabbnak vélnék? Én azonban nem javaslom. — A' kikapárolgó gőz a' hideg bádóg oldalaihoz ragaszkodván cseppe változik, a' szénsavany által elősegítve szétbontja a' vasalkotó részeket, 's történik, hogy forrás végeztére már az egész bádóg csőnek belső része rozsdássá vált.



A' fűrtválasztás, mellyről a' szőlőmivesek még nem is álmodoznak, következőleg róla fogalmaik sincsenek — a' szőlőfejnek hosszas lógása, melly által a' nedves részek belőle kigőzölögvén, a' savany nagyobb részint czukorra változik, — természetesen olly productumot varázsolnak elő, minőt eddigi bánásmódunkal soha nem készíthettünk volna.

Én meg vagyok arról győződve, hogy magyar hazánkban olyan tájak vagynak, mellyeken, ha a' főt említett szabályok mellett maradván, azok alkalmazását szilárd állandósággal véghez viszzük — szinte a' legjobb productumot lehetne teremteni. Így név szerint a' budai déli éjszak felé terjedő Sashegy, Várhegy, Farkasvölgy, Gellérthegy, 's még egyebek már számolhatnának ama' tulajdonokra, miknél fogva az előbb magasztalt productum létesíthetnék.

Ezen okból ismétlem még egyszer; hogy teljesen meg vagyok győződve: „ha mi — régi szokásinkból, mellyek fogva, lánczolva tartanak bennünket, egyszer már valahára kivetköznénk, és jó tapasztalásra épült szabályokat, meggyőződési okokat szerevezve, a' természet munkáját saját közbejárulásunkal, 's mesterkélésünkkel elősegítenénk, szinte Neograd, Honth, Posony, és Tolna vármegyék', nem különben Somló, Neszmély, Magyaráth, Badacson, és Karlovicz hegyein is hasonló borokat természetnénk“

Csak egyedül illy módon készülhet ama' kellemes budai veres bor, mellyet a' külföldi még eddig hijába keresett; és csak az illy természetmény foghatja eszközölni, hogy a' hegyi szőlőmivelés a' lapályost nem

---

Az üvegesők, ámbár a' célra leghasznosabbak lennének, törekenységük miatt nem annyira ajánlhatók, mint a' tartós fa-csövek.

csak föleri, de ezt tetemesen meg is haladja, mert a' borvevő hasonló nedvekért bizonyára jutalmazó árt fog ajánlani."

Azt mondja valaki, „könnyü a' bornak magas árt szabni, de ugyan nehéz vevőre akadni.“ Csak természetünk olly jószágot, melly érdemes magas árra, majd találkozik vevő is. Kezeskedik erről a' bor-ismerető társaság' pinczéje Pesten. Bel-, és külhoni borvevők megállják itt a' magasra szállított árszabást, meg lévén győződve arról: hogy az említett pinczében a' kores csalárdságnak helye nem lévén, olly tiszta, és tökéletes italok léteznek, minőket egyéb helyen keresni senki sem tudott volna.

Majd csak akkor lesznek a' külországok bortermesztés tekintetében adózóink, ha a' bel-, és külhoni finom szaglásu, és érzésü vizsgálónak — ki a' finomságnak gyarapodásával mindig finomabbat, 's finomabbat kíván, szinte olly kielégítő, 's módosított szerekkal kedveskedünk, minőt eddig csak a' külhon nyujthatott. Ekkor hegyi természetményeink' ára három, négy annyira verekedik, és még egy emberkor multa előtt megérhetjük, hogy boraink is szinte azon áron fognak kelhetni, mellyet a' külföldi boroknál annyira csudálunk.

Minthogy pedig Magyarország' több vidékein az illy bánásmódnak érdeme nem ismeretes, 's figyelemre érdemetlen; szándékom volt eme' §-ban hasonlóról bővebben értekezni. Talán szerencsés lehetek adatim, 's fölhozott példáim által némellyeket a' bortermesztés' tökéletesítésére ébreszteni. És ha mindjárt csak kevesen lesznek is, kik szavam után indulnak, már is kellemes jelül fog szolgálni a' bortermesztés' haladásában. El ne csüggedjünk munkánkban, mert, valóban még sok lépésre vagyunk szükségünk.

Mindenki válaszsza, eszközölje, és cselekedje azt, mit hatásköre neki végezni megenged. Ezt annál

is inkább lehet kívánni, minthogy a' szőlőtőnek plántálása, munkálása — egészen gyümölcsének éréseig, valamint ennek készítése, és természete a' legnagyobb figyelmet teszi szükségessé. — Mert nem minden szőlő képes még ama' hasznokkal kedveskedni, mellyekkel természetéhez illő mesterséges fogatok által kedveskedhetne, vagy kedveskednie kellene.

## II. §.

A' száraz szőlőszemnek aszu, és csemege borra való használásáról kedvező esztendőkből.

Honunkban nem csekély számu szőlőbirtokosink előtt áll szüreti időben tárva amaz alkalom, mellynél fogva szőleikben a' száraz szemeket kiválogathatnák, belőlök a' legjobb bort készíthetendők. Ezen foglatosság azonban hazai boraink' közönséges szüretekor egészen elhagyatik, 's a' száradt szemek a' haszonvetetlenek' sorába vettetnek.

Ennek következtetésében ne legyen izetlen dolog az említett szőlőbirtokos urak előtt, ha őket a' száraz szemek jobb, 's czélszerűbb használatára serkentve, egyszersmind ama' fogatok' titkaiba avatom, mellyek által mind saját kényelmökre, mind pedig a' barátságos társaság derült szellemére jótékonyan ható különös borokat készíthetnek.

Midőn tehát esztendők fordulnak elő, mellyekben a' szőlőfürtön több oldalulag száraz szemek mutatkoznak, — történjék bár lapályos helyeken — akkor tanácsos lesz szüret előtti napokban — tiszta 's száraz időben a' szőlőt megfutni, 's néhány értelmesebb házi cseléd' segedelmével a' száraz szemekkel annyi egészséges fürtöt leszedni, mennyi a' már előre kitüzött készíten-

dó bormennyiségre elégségesnek látszik. — A' figyelemmel megszedett fűrtök ekkor puttonba tétetvén haza hordatnak, a' padláson elterített szalmára vagy nádra rakatnak, 's késő őszig ott tikkasztva egyszer-kétszer megforgattatnak, ez által — kivált nedves, és esős időkben a' rothadást elkerülendők. \*)

Ha szüret után a' forrás, 's egyéb pinczebeli dolgok elvégződtek, akkor legalkalmasabb idő vagy az említett nyalánkbornak készítéséről gondolkodni. Ekkor mindenek előtt a' száraz szemek elkülönöztetvén, kádacskába rakatnak, 's tisztára mosott lábbal egész tészta finomságra tipratnak. — A' külön hagyott egészséges szemek ez alkalommal mustá töretnek, 's tiszta zsákba eresztetvén idomos kis sajtóban kinyomatik. A' kisajtolt must a' tészta formájú tipradékra öntetik, vele öszszekevertetik, 's többszöri fölzavarás után addig hagyatik, míg a' forrás láthatólag be nem köszönt, azaz, míg a' törköly a' fölszinre nem emelkedik. — Ekkor a' must-tömeg ismét zsákba méretvén, ujonan kipréseltetik, a' kipréselt nedv egy a' mennyiséghez alkalmazott, ha lehet, jól készített új hordócskába szüretik, 's pinczébe vitetik, ott ismét forrásba indulandó. Hogy pedig a' forrás általi nagyobb párologáskor a' bornak szeszes, és kellemes ereje, fűszere ki ne gőzölögjön, a' hordót tanácsos lesz lyukas akonával ellátni, mellybe hat hüvelyknyi hoszsú üres nád dugatik, — avval a' megjegyzéssel, hogy a' nád vége az akonának alsó részéből ki ne áljon. Célirányosabb volna itt a' 33-ik számú oldalon látható billentyüs akonával élni.

---

\*) Kis mennyiségű rothadt szemek a' bornak jóságát nem korcsosítják. Ha száraz szemek nem lennének, egészséges fűrtöket is lehet a' fentemlített módon szedni, 's töppezteni, csak hogy ezeknek megaszására, 's szárítására már hoszsabb idő kívántatik.

Közel három hónapig, sőt a' pinczebeli légméréséklet természetéhez képest még tovább is eltart a' fölötte édes bornak forrása, mint ezt a' szénsavany-nak pezsgő kibontokozásából észre lehet venni, ha kivált a' figyelmező füleit némellykor a' nád' üregére tartja. Megszünnvén a' pezsgés, az akona elmellőztetik, 's helyette közönséges fadugasz vétetik elő, — ez azonban a' hordó' szájára csak úgy illesztetik, hogy a' benne lévő borszínre ne érjen. — Midőn az utó-forrásnak is megszűntek jelei, akkor a' hordó már szorosán elfojtathatik. — Esztendő mulva — ámbár a' bor még egészszen ki nem fejlődött, már meg lehet látni, mit várhat belőle a' tulajdonos.

A' jól bevert hordó — minden töltögetés nélkül, — minthogy a' teljes erejü borok meg nem virágosodnak — a' második esztendőnek végéig nyugalomban maradjon; — nem fog ártani, sőt hasznos is ha a' hordóból egy két itczére való hibázik — illyenkor a' fűszer anyag hamarabb kifejlődik.

Ha a' bor tökéletes érettségének főpontjára eljuttott, eresztessék buteliákba, mellyek bepecsételve, vagy szurokkal beöntve homokba rakassanak.

Hogy pedig az említett italt minden seprejétől a' lehetőségig elkülönözthessük, tanácsos azt először nagy üvegekre fejteni, ezekben a' bor tökéletes tisztaságra juthat. Az üvegekből kisebb buteliákra december, januarius, és februarius hónapokban szüressék, ezen idő tájban a' borok menttek minden legkisebb belső mozgástól.

Ezek ama' fogatok, mellyek a' rózsaszínü, és fehér csemege borok' készítésénél elkerülhetlen szükségűek. Annál édesebbek, annál fűszeresebbek lesznek pedig emez italok, minél több czukoranyagot foglaló száraz szemek szaporítják a' tömeget, mellyből ki-préseltetnek:

Ha csupán veres csemege bort akarunk készíteni, akkor a' veres fürtöket följebb említett mód szerint kell leszedni, 's megszárogatni, nincs is egyéb különbség az előbbeni között, minthogy itt az öszszekevert must többszöri megzavarás után addig álljon bocskásban, vagy kádacsában, míg a' tökéletes forrás bé nem végződött, 's ez által a' festékanyag ki nem fejlődött, melly a' bor-anyaggal öszszekeverődik, — ha néhány nap múlva látjuk, hogy a' bornak meg vagyon színe, akkor a' tömeget zsákba rakván, ki kell préselni, 's már a' föntebb említett hordóba fejteni.

A' szőlőfürtök választásánál még arra kell figyelni, hogy e' célra nem minden szőlőfaj alkalmas — olyakat kell tehát keresnünk, mellyekről tudva vagyon, hogy legjobb bort csepegtetnek, így p. o. a' méz-szőlő, a' fehér gohér, veres muskatály, fehér szagos, sárga és veres czilifánt 's a' t. — Ezek kora érettségük miatt e' nélkül is ritkán érnek közönséges szüretet. — Honunkban a' veres aszubornak legalkalmasabbak ezek; fekete kadarka, — főséges fűszere miatt — fekete czilifánt. és királyszőlő.

Nehogy pedig az 1. §-ban fölhozott elveim, mellyeknél fogva az illy előszüret a' bornak jóságát korcsosítaná — jelen állításommal ellenkezzenek, azt jegyzem meg: hogy ezen előterjesztvény csak azon szőlőbirtokoshoz vagyon irányozva, kiknek szőleik lapályon, vagy silányabb helyen fekszenek. — Ilyen tájakon néhány asszuszölőnek fogyasztása által a' bornak tulajdonsága nem nagy változást fog szenvedni. Ne is mondja valaki, „hogy olyan tájan, hol a' nélkül is gyenge borok teremnek, az aszubor sem fog sokat érni,“ mert én azt felelem: ittam én Friolban, 's Istriában csemege-borokat, mellyek szántóföldeken, 's fákön termettek, nem különben Kecskemét homok pusztáin szürt veres borokat is, mellyek izökre 's fűszerökre nézve a'

legnevezetesebb hegyeknek productumaival vetekednek. — Miért nem állandók, vagy távolabbra szállíthatók ez utóbbiak? az olly kérdés, mellyre könnyen lehet felelni,

### III. §.

Valami a' pezsgő bor' készítéséről, 's néhány adat, mikép lehet ó - borból mindenütt cham-pagni (pezsgő) bort csinálni.

A' legjobb pezsgő bort régi időktől fogva Champagnében, Franciaországban, szokták készíteni — 's úgy látszott, hogy ez a' készítés szinte privilegiuma vala ama' tartomány-kerületnek, mert azt vélték, hogy ehez a' természet, és légmérséklet kedvezőbb befolyást nyújt, mint a' körülötte, 's vele teendő mesterkélés és szorgalom. Jelenleg, midőn a' tudós világ sok dolgok' titkait kinyomozta, 's közzé tette, már több országok, nevezetesen pedig Rhénus tája is képesek híres pezsgő bort készíteni.

Hogy a' német borkereskedők, nemes boraikból már régtől fogva pezsgőt készítettek, tudva vagyon; — 's jelenkorunkban már annak készítési módját sem titkolják, mert a' német pezsgők olly tökéletességre jutottak, hogy akár minő francia eredetűekkel mérkőzhetnek — Hallván ezt a' francziák, — kötelességükké tették eddigi híres boraikat még inkább nemesíteni, javítani.

Több esztendő óta iparkodik már a' magyar is bortermő honában a' francziát utánozni, 's annak győngyöző nektárját, e' búszalasztó italt, melly az egész világot adózójává varáslotta — készíteni. Ez ama' terv, melly, — miről nem is lehet kételkedni — az ország-

ban nem csak sok ezer forintot bentartóztat, hanem még szinte annyit szaporít is, ha azt tudós oenológusaink — valamint már sok helyen dicsőül kezdték, figyelemmel szorgoskodnak végre hajtani; csak hogy fájdalom! márig is a' nyereségnek szomja, 's a' tudatlanság homályt kezdenek a' fényre vonni, mint ezt ama' sok nevetséges készítési szabályok, 's titkolódzások eléggé bizonyítják.

Ezt még inkább korcsosítják ama' szerencsétlen próbálások, mellyek által olly zavaros, iznélküli sűrű italok származtak, hogy az embernek nem csak szomját, de éhségét is elvették. — Jaj a' finom izlésű vendégnek, ki a' gazda iránti figyelemből nem csak izlését nem kiméli, hanem még az igazságot is elfojtja, 's ki nem nyilatkoztathatja, hogy a' pezsgő-zavar a' valódi pezsgőhöz nem hasonlít. — Sokan czélhoz jutottaknak vélik magokat, ha pezsgők' fölnyitásakor a' dugasz pattanva kiugrik, 's a' tele üveg száját a' kitolongó tajték övedzi; de hol maradt az izlést, 's lelket derítő kellem, hol ama' jótékonyan melegítő szesz, hol ama' ragyogó tisztaság, mellyet a' külföldi legelől tekintetbe szok venni?

A' magyar pezsgők között még eddig első helyet érdemel a' pozsonyi, melly több mesterek kezéből a' honba, 's külső országokba széthordatik.

Nem kevésb figyelmet érdemel a' vasvári is, mellyet Thum, nyugalmazott főhadnagy ur készít; — ám-bár eme' fáradhatatlan természet-vizsgáló szün-napjait is a' közjönak, szenteli, sőt alattomban a' bortermesztőknek is tanácsosal, segítséggel kedveskedik, mégis ez italát egyedül saját tapasztalásának gyarapítására, 's önnön örömének bokrozására fordítja.

Szinte illy érdemre méltók T. T. Rosty Lajos kapitány urnak próbálatai, ki a' badacsonyi mustból jeles pezsgőt képes készíteni. — Egyébb mesterekről, kiknek neveik előttem tudva nincsenek, nem szólhatok.



E' jelen munkának szerzője tiz esztendőől fogva sok próbát tett a' Champagnienak ó-borból való készítésével, de mind eddig csak egyedül Steinbach József kereskedő urnak sikerülhetett — ugyan ó-borból két óra alatt a' várákozást kielégítő pezsgőt készíthetni, — lakása Pesten, urak utcájában, az arany font czim alatt. — A' közönséghez intézett hirdetését a' budai német ujság, 's az 1835-ki martziusi Jelenkor így nyilatkoztatják:

„Azon uraságok, kik saját ó-boraikból pezsgőt készíttetni kívánnának, (e' célra a' hegyi borok kedvezőbbek) próbát tehetnek a' fönt nevezettnél — azon megjegyzéssel, hogy e' próba-tételre egy negyed akónál kevesebb el nem fogadtatik, 's jutalom díjul minden elkészült buteliáért 36 pengő krajczár kívántatik.“

Ide értetődvn, hogy Steinbach ur üveget, 's egyéb szükséges szereket ön-maga fog adni.

És valóban, Steinbach ur ígéretének megfelelt; mert tudva vagyon, hogy 1836-ban a' neki küldött különféle hegyek boraiból mintegy 15,000 üveg pezsgőt készített, 's a' tulajdonosoknak, kik nem csak tökéletesen megelégedtek, hanem egy közülök még a' posonyinál is följebb becsülte, — szállított kezeikbe.

A' kellemes itálnak izéből csak azt következtethetni, hogy a' bor — ha elégséges czukoranyaggal el vagyon látva, szén-savany által a' valódi champagniai tulajdonához közelít. Minő anyagból bontakozhatik pedig ki a' szén-savany, 's minő fogatok által egyeledik az a' borral? — ezt a' készítő ur titokban tartja.

Itt ismét kitetszik, milly hasznos a' borkészítés ügyében chemiai ismeretekkel birni, mellyek által az alacsony pancsolásokat vagy egyéb egézség rontó eszközök használatát elkerülhetni.

Minthogy azonban nem minden hordóban létezik az említett mennyiségű szén-savany, ezen okból volt

tehát Steinbach ur olly előrelátással, hogy a' hozzá küldött borokból eleinte csak néhány próba üvegekkel készített. Ha a' már elkészült pezsgő tisztaságát és finomságát nyolcz napig megtartja, akkor annak tartósságára mindenki bizonyosan számolhat, melly azonban ha másod, vagy harmad napra megtörődik, az említett czélra alkalmatlan lesz.

Általában véve pezsgő készítésére legalkalmasabbak a' könnyű, és gyöngyöző hegyi borok, melyek az ízlésre annál kellemesebben hatnak, minél több fűszert rejtenek ó-ságokban. Minden magyar boraink közt e' czélra a' somlai, Pest melletti kőbányai, és magyaráti hegyek legkellemesebb nedvet nyújthatnának; csak hogy fájdalom! e' nemes borok közül a' próbát még eddig egy sem állhatta ki.

Természeti állapotjokban a' légmérséklet változásait ugyan eltűrik, de szénsavanyal vegyítve romlásba indulnak.

Épen olly kevéssé alkalmasak a' budai, tétényi, és általában minden borok, mellyek hazánk déli részein igen érett fűrtökből facsarva fölösleges szeszt, és extractumot foglalnak magokban.

A' magyar haza borai közül Champagnie készítekör e' következők állották ki mindenkor a' próbát, u. m.

Neszmélyi, Komárom vármegyében.

Visontai, Gyöngyösnél.

Csömöri, Pest mellett.

Szerednyei, Ungh vármegyében.

Decsi, Tolna vármegyében.

Pécsi.

Lovas-Berényi, Fejér vármegyében.

Badacsonyi, Szala vármegyében; 's hihető hogy Posony vármegyének nemesebb borai valamint a' Bihar vármegyei érmelléki borok is szinte hasonló tulajdonságúak lehetnek.

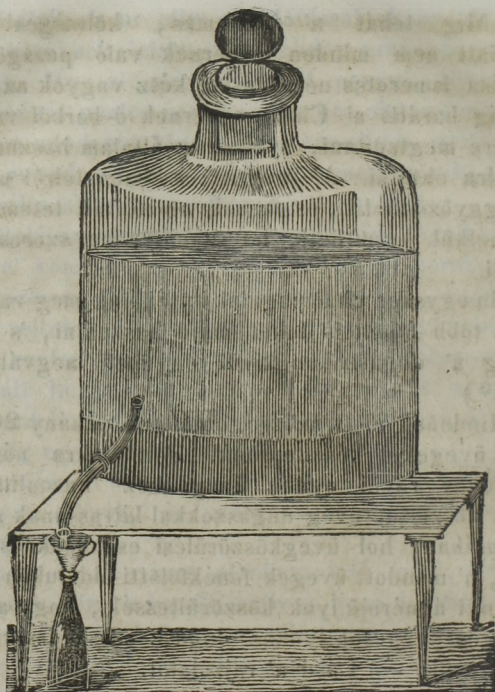
Mig tehát a' kellemes, költséges készítés miatt nem minden embernek való pezsgő borcsinálása ismeretes nem léssen, kész vagyok az asztali társaság barátit a' Champagnernek ó-borból való készítésére megtanítani, 's őket az általam használt bábásmódra oktatni. A' szerencsés kimenetelről mindenki meggyőződhetik, és ezen divatozó italt tetemes költség nélkül készítheti, ha szabályaimat szorosán követendi.

Ha egyszer champagniai buteliáink meg vagynak, azokat több ízben is lehet majd használni, 's nem is szükség a' dugaszokon kívül egyebet megváltoztatnunk. \*)

Mindenek előtt az üveghutákban néhány 20—30 itczés üvegeket készítenünk. Formájokra nézve a' közönséges rövid nyaku üvegekhez hasonlítsanak, szájaik köszörült üveg dugaszokkal láttassanak el. Az üveghutában, hol üvegköszörülési eszközök is találtnak, a' mondott üvegek fenékfölötti oldalukon egy  $\frac{1}{2}$  hüvelnyi átmérőjü lyuk köszörültessék, hogy abba a' szükséges üvegcsőt lyukas dugasz segedelmével beilleszthessük. — Lásd a' rajzolatot.

---

\*) Magyarorszában készült buteliáknak száza Pesten 12 pengő forinton adatik.



Ezen üvegek a' pinczében erősen álló padra helyheztessenek, hogy alattok a' butéliákkal könnyebben lehessen dolgozni. Ekkor jó ó-borral úgy töltesse meg, hogy bennök a' czukor elfogadhatásra még elegendő üresség maradjon. — Minden készitendő itczére 4 lat közepszerü fejer czukor számítatik, \*) melly apró darabokra zuzatva az üvegekbe vettetik. — 6—8 óra alatt a' czukor elolvad, ekkor a' nagy üvegeket két kézbe szoritva meg kell keverítőleg rázni, mi által a' leülepedett czukor-syrupot a' borral ösz-

---

\*) A' finom czukor késő forrása miatt nem alkalmas.

szekavaritjuk. Most az üveg ismét helyére tétetik, 's egy itczényi hijánysággal megtöltve, az üveg dugaszszal béfödetik.

Ekkor a' bortisztításhoz foghatni, melly így történik:  $\frac{1}{2}$  akó borhoz egy  $\frac{1}{4}$  lat vizahólyag vásároltatik, ez kalapáccsal vékony szálakra veretik, üveg pohárba rakva vízzel egyelítetik, 's huszonnégy óráig áztattatik. A' mondott idő után vizéről leszüretik, 's ujjakkal a' pohárban addig gyuratik, míg az egész hólyagtömeg finom tésztává nem változik. A' tészta tálba öntetik, 's egy meszszyel kútvizzel föleresztetik. Valamint a' borotválkozó szappan-habbal, úgy bánj most a' tömeggel, kezeddél mind addig habargasd, míg egészen habbá nem válik. — Így járulj vele a' nagy üveghez, ereszs az annak említett üvegcsőjén egy két itczényi czukros bort az üvegedénybe. Tölts belőle a' habbá vált vizahólyagra valami keveset, keverd ezt tiszta főzőkanállal hirtelen, tölts ismét reá czukros bort, 's így ismételve mind addig, míg gyakor keverés, és zagyválás által a' tömeg vékony sűrűséggé nem változik. Ekkor czukros borral higitva, töltseren által a' nagy üvegbe öntetik. Mi előtt azonban ez történne, ereszs le az üvegből legalább is három itczényi bort, hogy a' hólyagos nedvel megtöltendő üvegnek nagyobb ürege maradjon, 's ismétli zagyválás által tökéletesebben összeegyeledhessék. A' habos edény borral öblítessék ki, 's ezzel a' nagy üveget megtöltheted, és száját dugaszszal elláthatod.

Eleintén a' vizahólyag mint valamelly felhő csak fölszínre törekszik, 's ott mint egy burkulat több óráig mutatkozik. Kevesse azután az uszó tömeg szakadozni, 's mint valamelly rongy-darabok a' fenékre szalangani látszik. — Nem is szükség egyebet cselekedni a' bortisztaságának kikémlelésére, mint gyertyát gyújtani, 's azt az üveg' tulsó oldalához tenni, ekkor az üvegen keresztül pillantva minden tisztátalan-

ságot megláthatni. Minthogy azonban a' czukorral kevert bor lassan kezd forrásba indulni, ugy hogy sokszor  $\frac{1}{2}$  esztendőnél tovább is várakoztatja a' készitőt, szükség itt egy segéd eszközzől emlékezni, melly hamarabb célhoz vezérel. Ez pedig nem más, mint a' boltokban található fejer malozsának csutája. — Belöle egy akó borra  $\frac{1}{2}$  lat elégséges.

Az illy széttépdelt csuta meszszelyes cserép edényben megfőzetik 's a' főtt viz a' vizahólyaggal azon pillanatban kevertetik össze, midön azt a' czukros bor közé akarod önteni.

A' tisztulandó bor illy módon mind addig fog a' bedugott üvegben maradni, mig a' vizahólyag minden egyéb tisztátalan részekkel egészen le nem ülepedett, mi 8—10 nap alatt megtörténik. — Ha még ekkor is lebegne vizahólyag a' bor színén, azt csak veszszőcskével szükség illetni, azonnal fenékre száll.

Ha a' bor már egészen tiszta, végy elő egy tiszta faedényt, ereszd bele üvegcsön a' nagy üvegbeli bort, elkülönöztvén az egy pohárnyi első talán zavaros folyadékot.

Hogy még a' seprő se veszszen kárba, készíts itató papirosból töltsezt, helyhezd azt üveg edényre, töltsd bele a' zavarékot, 's le fog a' bornak tisztája csepegni.

Ki levén tisztítva a' nagy üveg, ismét előbbi csendes helyére állittatik, a' leszűrt tiszta bor bele vissza öntetik, a' hijány vízzel pótoltatik, 's így bedugva 8 napig nyugalomban hagyatik.

Ezen első lefejtés csak azért is szükséges, hogy a' bor tisztátlan részeitől megválva annál tökéletesben megtisztuljon. Mert természete a' vizahólyagnak, miután leülepedett, minden legkisebb mozdításra ismét

alig látható vékony szálakban fölemelkedni, 's a' bort ujjal megzavarosítani. \*)

A' második lefejtés idejéig a' Champagner üvegek tisztára mosatnak, fölfordítva kosárba rakatnak, hogy belőlök a' víz kiszivárogván, kívül belül megszáradhasanak. Lefejtéskor a' butéliákat száraz deszkára a' nagy üveg mellé kell rakni, e' nagy üveg alá pedig kármentőül tálat helyezni.

Töltögetésnél két embernek jelenléte szükséges; az egyik, hogy az üvegcsőn szinte üvegtöltséren által a' butéliába bort ereszszen; a' másik pedig, hogy a' töltött butéliát elvegye, és félre tegye. Itt a' mester-séges fogatok annál inkább szükségesek, minthogy egyik üveget a' másik után hirtelen kell a' folyasztó cső alá alkalmazni, mert ha minden butelia megtöltével a' cső' száját bedugnók, a' gyakor mozgatas által felzavarnók a' lefejlendő bort.

A' nagy üveg' fenekén maradt sepredék ismét itató papiroson átcesepegtetik, szinte butéliákra eresztetik, de minthogy ez már csepegtetés által szeszéből sokat vesztett, és üledéket is szok hagyni, a' többi butéliáktól szorgosan el kell különözni.

Minthogy lefejtéskor a' butéliák vagy kevéssé, vagy igen is megtöltetnek, szükség azokat ismét kézbe venni, belőlök a' fölösleget kiönteni, a' hijányt kipótolni, úgy hogy a' butélia nyaka legalább másfél hüvelknyire üres maradjon.

A' dugasz választásnál különös figyelemmel kell lennünk és csak francziaországiakat szereznünk; ezek ha igen kemények, vagy szű-ették, a' forrás erejé-

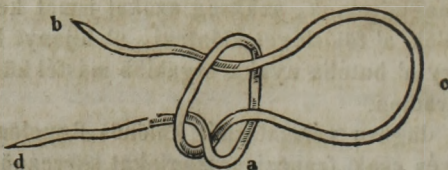
\*) Ha vizahólyag nem lenne kéznél, e' hijányt tojásfejjel is ki lehet pótolni, egy akóra 8 tojást számítván, — a' velebánást lásd jelen munka I. füzetében. A' franczia fagylatat (gelatin) is hatalmas szer a' bor rögtöni tisztítására.

nek ellen nem szegülhetnek, már pedig néhány megromlott üveg több kárt fogna okozni ama' csekély haszonnál, melyet silány dugasz vétellel lettünk volna nyerendők.

A' dugaszok előbb vízben főzöttessenek, mi által puhábbakká lesznek, 's a' legszűkebb üveg szájára is rá illesztethetnek. \*) Ha a' dugaszt az üveg' szájába nyomjuk, azt kis fasujokkal lassacsán ütögetvén annyira be kell verni, hogy egy hüvelknyi az üvegnyakába, fél hüvelknyi pedig kívül legyen. Dugasz verésnél tudnunk kell, hogy az üveget egyik kezünkben szabadon tartsuk, máskép azt az eltöréstől meg nem fogjuk mentetni.

Hogy azonban a' forrás ereje a' dugaszokat ki ne rugja, szükség azokat zsineggel, és vas dróttal lekötöznünk. Azoknak, kik a' dugasz kötésben nem járatosok, annak leírását, sőt rajzolatját előterjesztem itt talán nem lesz fölösleges, kivált: minthogy a' dugasz felső részének szoros kötésében még kevesebben járatosok.

Messünk p. o. olly hoszszu zsineget, melly a' dugasz lekötésére elégséges; kössünk rajta ollyan forma hurkot, mint a' jelen rajz mutatja.



Állítsuk már a' tele üveget egy asztalra, alkalmazzuk a' hurok (a) kötését annak szája karimája alá,

\*) Valódi, 's tiszta francia dugaszok kifőzés nélkül is alkalmazhatók, ha kivált üvegbe szorításuk előtt borszeszbe mártatnak.



huzzuk a' zsinég (d) végét lefelé oly formán, hogy a' köteléknek hosszas (c) gömbölyüése a' dugasz tetejére essék; ekkor a' (b—d) végeket szorosán lefelé kell huzni, ez által a' csombok megkötődik, és azt okozza, hogy a' mondott két véget az üvegből kilátszó dugasznak tetején ismét szoros görcsre köthetni; a' kötés oly szorosán történjék, hogy alatta a' pnya fadugasz jól behorpadjon.

Bekötés után a' vas dróthoz kell nyulnunk, melyet előbb, hogy a' csavarásban szét ne pattanjon, tűzben kell megizzatni. Ekkor 6—7 hüvelknyi drót darabokat kell tördelni, kettőt kettőt az üveg nyakára összszetekerni oly formán, hogy a' drót tekervénynek két egyenlő vége maradjon, mint a' rajzolat mutatja.



Az összszetekert két véget hajtsd föl a' dugasz tetejére, a' zsinégnek általellenébe. Fond ott össze fogóval oly szorosán, mint gondolod hogy a' drót kiálhatja, a' még talán hosszú véget csipd el más harapófogóval, 's nem leszs hátra egyéb, mint az üvegszájának beszurkolása, melly azonban 24 óra előtt ne történjék, ekkorra az üvegbe szorult dugaszok megszáradnak, és a' szurok szilárdabban megragadja azokat.

A' szurkot következő szerekből kell készíteni:

Egy font fejer szurok,  $\frac{1}{2}$  font gyanta, 8 lat sár-ga viasz, vagy ez nem lévén, 2 lat faggyu. Ezen keverék vas vagy réz edényben fölolvasztatik, belöle egy font 100 üvegre elégséges.

Az üvegek így elkészülvén pinczében homokra egymás mellé rakatnak, 3—4 hónap után, ha előbb is dugasz kirugás által tökéletességüket nem jelentik, meg lehet próbálni.

A' kegyes olvasók elégedjenek meg olőlegesen az illy pezsgőnek készitési szabályival, addig is, még jó formán a' következő kötetben a' valódi franczia, rajnai, következőleg a' posonyihoz hasonló Champagnernek mustból való készítéséről foghatok értekezni.

#### IV.

### Ujabb tapasztalások, és vizsgálódások a' pálinkának borból készítéséről.

Folyóirásom' I-ső kötetének 121-ik oldalán emlékeztem, hogy egy honi gazda 1834-ki közönséges borból pálinkát próbált vala készíteni.

Ha a' bornak bizonyos kelete, vagy jó ára vagon, akkor nem haszon belőle pálinkát készíteni; ezt csak az tegye, ki számos borait, mennyiségük, alacsony áruk, vagy silányságuk miatt el nem adhatja. Ezen érdekes tárgyról közönségesen ismert Stitz ur fejrtemplomi fő tanító sok oldalú tapasztalásra alapított értekezést készített. Ő azt mondja:

„Számosabb próbák bizonyítják, hogy 5 akó fejrtemplomi borból a' legszorgosabb csepegtetés mellett csak egy akó 12—14 foknyi pálinka fog származhatni. Innét világos, hogy az illy vállalat annál kevesebb haszonnal párosul, minél több és jobb bor tölti meg pinczéinket. Illyenkor a' bor soka törkölyt is szaporít, melly a' pálinka' árát szinte megcsökkenti. Ha hasonló esztendőkben a' bornak ára 2—3 forint, akkor bizonyosan a' pálinka' ára sem halad meg 6—8 forintot. Nem is lehetne más esetben nyereségről ál-

„módoznunk, ha csak mindjárt a' törkölyös mustot pálinkaégetésre nem fordítjuk. A' tapasztalás tanítja, hogy 5 akó must tömegből 1 akó pálinka főzetethetik.“

Ezen tapasztalás kezeskedik ama' hires párisi chemicusnak állításáról, ki azt mondja, hogy a' pálinkafőzésre való bort forrása után már 6-dik hétre kazánba kell önteni.

Innét azt vélem: hogy honunkban az illy vállalat csak akkor párosodik haszonnal, ha sok közönséges, és olcsó bor teremvén:

1-ször Nagy pálinkafőző állítatik, mellyen a' halomra hordott musttömeg rögtön kifőzetetik.

2-szor Szarvasmarha hizlalás vele öszszekötetik, melly a' naponkint szaporodó moslékot fölemészsze.

3-szor Ha azon még előttünk ugyan ismételten bánást, mellyel a' francziák az ugy nevezett franczia pálinkát készítik, sajátunkká teszszük. — Olly számosan utaznak Német-, és Franciaországba, nagy költekezéseik, 's fáradozásaik mellett a' Champagner készítésének titkait hijában vagy sükeretlen fürkészni. Vallyon miért nem keresik ott inkább a' mulékony divatu pezsgónél gazdagabban jutalmazó franczia pálinkakészítésnek mesterségét. Ha mi eme' szesznek butéliáját 1 forinton adhatnók, midőn azért jelenleg 2—3 forinton kell fizetnünk, akkor honunknak déli részein is magasabbra szálna a' bornak eddigi nagyon silány ára. Minél hasznosabb lehetne pedig a' borkészítés, ha természetményeinket a' jelenkor' szükségeihez, és szelleméhez illeszthetnénk.

Németországnak éjszaki részein a' bort, minthogy az éretlen fürtök szeszese italokat nem adhatnak, pálinkaégetésre nem fordíthatni. Magyarországnban ellenben a' törköly-, és seprópálinka szelid, édeses, és minden csipőség nélküli, miért nem lehetne tehát nekünk is coignaci, orleani, és bordeauxi szeszese nedveket

készítenünk? ama' fogatokat használva, mellyekkel a' francziák élnek.

Eme' vállalat a' Duna melletti lakosokra annál kedvezőbb lehetne, minthogy a' gőzhajó arra uszkálván égettboraikat oda is elhordhatná, hova franczia nem gondol, vagy nem juthat.

Csak gondolkodjunk, vizsgálódjunk, és józanon kereskedjünk. A' kényelmes, nyugalmas élet pénzt nem hoz a' házba. Az utazó, külföldi boraival keres, és talál honunkban is jutalmas nyereséget, midőn mi a' küszöbön sem bátorkodunk túl lépni. —

## V.

### Pinczebeli gazdaság.

#### a) A' bor' töltögetéséről, és beakonázásáról.

Nagy fontosságu a' pálya, mellyet boraink a' pinczében kezdenek. Itt azok nevelődnek, és képződnek.

A' bánásmód, mellyel mind kettőt elérhetni, a' pinczegazdaságnak egyik ágát tárgyazza, 's néhány előleges taglatokat teszen szükségessé.

A' bor hordóbani kiközölgésének alapja részént külső okokra, u. m. a' levegő' behatására, részént belsőkire, u. m. a' nedvek önkéntes kibontakozó rendszerére építetik. A' levegő — a' hordók pórusain — (gőzlyukain) által hatván, a' borral keveredésbe lép, 's annak melegét, sőt sokszor szeszét is annál inkább fogyasztja, minél inkább hajlandó ez utóbbi levegő, és víz által kipárologni. A' bornak e' kiközölgése tehát,

— csüggedvén az által kibontakozási creje — épen nem leghasznosabb. \*)

Ha a' bor ezen állapotjában hagyatik, virág, 's egyéb nyavalyák fogják azt meglepni, mellyeknek azonban szükség ellenszegülnünk, mit csak úgy érhetünk el, ha borainkal czélszerűen bánunk, és azokat szorgosan megtöltögetjük.

A' hordókat telve tartani nem kis tárgyú szükség. A' levegő, melly a' hordó' üregében létezik, a' bort könnyen megrontja, 's annak kipárolgó gőzét annyira meg-savanyítja, hogy még az égő gyertyát is, ha az a' fölvert hordó' szájához tartatik, könnyen eloltja. Ilyenkor a' bornak felszínén virág keletkezik, melly az eczetesedésnek előpostája, és a' bort leginkább midőn aequinoctialis időkben a' forrásra hajlandó, vastag nyálkás bőrrel burkolja be. A' siki, leginkább uj bor a' virágzásra leghajlandóbb; ezért különös fölvigyázást kíván. A' fiatal bor jobban emésztődik, mint a' régi, ez uj hordókban inkább, mint vénekben. Mindazáltal a' töltögetésnek bizonyos időt nem szabhatni; ennek

---

\*) Mindazáltal ne képzeljük, hogy a' hordókban bor azoknak pórusai által valóban kipárologna. A' dolog ebben áll: a' szüntelen mozgásban lévő változó levegő veszedelmes gőzt lehelő pinczékben megszáritja hordainkat; ez oka, hogy belőlről mindig kifelé iparkodik a' nedv, betölteni akarván az elpárolgott nedvesség' helyét. Innét van az is: hogy száraz, vagy szabad levegő járta pinczében többszöri töltögetés kívántatik. Mennyi bor gőzölög ki nedves, vagy száraz pinczékben, megtudhatni, ha a' már szinte bemohosult hordókat lemosván vizesen hagyjuk. A' rajta csillogó víz 24 óra alatt elenyészik, 's a' hordó' oldalai ismét szárazak lesznek; ezen röpkénységét pedig a' levegő okozza. Vén hordókat, minthogy többszöri törölgetés, csiszolás, és mázolás által egészen betapadtak, 's a' nedvek kieresztésére már alkalmatlanok, nem szükség oly gyakran töltögetni, mint az ujakat.

szükségét egyedül a' bornak mutatkozásai következethetik. A' száraz pincebéli borokat többször, a' nedvesbelieket pedig kevesebbszer szükséges töltögetni. Jó pinczében hónaponként elég egyszer a' bort föltölteni, ezt ha elmulasztjuk, boraink a' folyvásti gőzölés által tetemesen fogyatkoznak. A' hordó, melly borából hónaponként egy itczét vesz, ha csak második hónapban töltetik föl, már bizonyosan 3 itczényi fogyatkozást szenvedett.

Nyáron, minthogy a' legrégibb bor is forrásba indul, a' töltögetés nem szükséges. Ezen jelenetnek oka a' levegő változékonyságából eredt magosabb légmérséklet. A' melegnek ujulásával, a' forrás is megújul, melly az új bornál hathatósban munkálódik.

A' szén-savany kibontakozásba indul, a' bort elszéleszti, a' hordót eltölti, mellyet az akonának nedvességéről észre vehetni; ha ezt elhenyéljük, a' bor az akonának szélein seprőt állít elő, melly a' megeczetesedésre új alkalmat nyujt. Illy esetben nehogy a' bor fölöttébb kidagadjon a' hordóból, szükség valamicskét abból kihuzni, az akonát, és a' reá burkolt vásznat jól megmosván. A' pincze általában nyáron több fölvygázást kíván, mint télen, midőn a' légmérséklet maga csendében vagyon. Valamint a' bornak nemesítésére, úgy annak tartására szorosán megkivántatik a' tölteléknek választása, és rendszeres használása. Nem elég azt akármi borral föltölteni, hanem mint sok szőlőbirtokos előtt tudva van, anyjatejével, mint a' Neszmély, Magyarát, és Kőbánya hegyein szokják, szükséges táplálni. Lapályon termett bornál gyengesége miatt ez előrelátás nem olly nagyon szükséges.

A' bornak kármentésére azonban nem elég azt csak föltölteni, hanem szükség hogy töle a' levegőt szorgosan elzárjuk, mert közmondásként: „Levegő a' bornak savanyu kovásza.“

Nálunk szokásban van a' hordókat szájuk minősége szerint vagy gömbölyü, vagy négysegü akonákkal ellátni; ezen akonák rövidek lévén sokszor a' hordóba úgy béveretnek, hogy azokból ki sem látszanak. Ha ilyenkor a' bort töltögetni akarjuk az akona kivetéssel a' hordót, 's így a' bort is megrázzuk, 's fölzavarjuk. Midőn a' hordót teli töltjük, igaz, hogy az illy akona annak száját elfogja, de ha kigőzölgés által a' bor fogyatkozik, ekkor a' ruhával betakart akona megszáradván a' levegő befolyásnak ellen nem szegülhet, melly a' borra nézve kellemetlen következéseket okoz. Az illy nemü akonáknak czélelleni használásukat nem régen átlátta a' külföld, 's ez oka, hogy jobb dugaszokról gondolkodott, mellyek mint a' jelen rajzolatok mutatják, hosszúságosak.



Az 1 és 2 szám alatti akonák közönségesen 8—10 hüvelyk hosszúságúak, és úgy helyezvők, hogy fele mindenkinek a' borban, fele pedig a' hordóból kiáljon. Ezen akonák, leginkább ha üregek, nem csak könnyebben verettetnek a' hordóba, hanem azon haszonnal is kedveskednek, hogy az üregjökbe férkezet bortól a' hordó tovább telve marad. Az akonának a' borba érése azt okozza, hogy a' hordó' szája, és borszin között kevesebb üreg, következőleg kevesebb levegő foghat

tartózkodni. Sőt ez által az akona mindig nedves maradván, szorosabban be fogja a' hordó' lyukát is.

Borkereskedők, 's korcsmárosok a' lefejtéskor gyakran úgy járnak, hogy egy hordócskájuk, félig telve marad, mellyet további szükségeik pótlására csak kényertya füsttel tudnak eltartani. A' 3-ik szám alatti akona segedelmével az illy hordócskabeli bor kényertyafüst nélkül is eltartathatik, ha t. i. annak vége csak két hüvelknyire a' borba ér; mindig hozzá értvén, hogy az akona a' hordó' szájára szorosán illesztessék.

Magos akonák a' veres borokra igen ajánlatnak, annál inkább, minthogy itt a' tisztaság szigoruan megkivántatik.

Javaslom e' végből mindenkinek, hogy bora tisztán tartása, 's virágzása elhárítása végett hasonló akonákkal élni el ne mulassza. A' dolog elég egyszerű, 's olly hasznos, mint olesó. — Mi jó, 's könnyen alkalmaztatható, azt el ne mulasszuk. Buda mellett a' promontoriumi értelmesebb vinczellérek az illy csapoknak hasznáról meg vannak ugyan győződve, még is, mit igen csudálok, kevesen használják azokat! —

#### b) Tapasztalások a' töltögető üvegkörül, 's ugyan az eránti uj ajánlatok.

Több évvel ez előtt a' töltögetési készületnek bizonyos neme találtatott fel, melly czélirányos módnak következésében a' hordó szájára hasonló formájú — üvegdugaszszal ellátott üvegedény alkalmaztatott.





Ezen mód által nem csak hogy sok bor kiméltetett meg, hanem az is észrevéttetett: mint apad le a' bor 's két hónapig is alig volt szükség töltögetésre. Nagy pinczékben, minthogy 100 akós hordónak föltöltésére fél annyi bor sem kívántatott, mint ez előtt, a' kimélet nem volt csekély értékü. Nincs is ezen módnál egyébtől mit félni, minthogy vagy az üveg dugasz nem illik jól az üvegedény szájára, vagy az üvegedénynek alsó része nem zárja ki egészen a' hordó' szájából a' levegő befolyást. Ha első esetnél az üvegben, másodiknál a' hordóban fog a' bor megvirágosodni, melly mindig károsodással párosul. Sokszor meg is csalja a' gazdát — hasonló módnak használása — mert azt véli, hogy az üvegedénynek telisége a' föltöltést még szükségessé nem teszi, holott a' hordóban már üresség, a' boron pedig virág találtatik. — Ezen állítás ugyan nem látszik valónak, de bizonyosságát e' következő igazolja: Ha a' hordóra illesztett üvegedény hosszas vége két—három hüvelknyire a' borba nyúlik; 's e' mellett az a' hordónak száját jól el nem tölti — tehát a' hordó' gőzlyukain — (pórusain) kipárolgott bor okozta üresség, minthogy az üveg töltögetőből a' bor le nem folyhat, bé nem töltetik. Ha már a' töltés csöve a' hordó' száját jól el nem fogja, — levegő vetődik a' borra, melly azt megvirágosítja. Saját tapasztalásom tett erre figyelmessé, midőn tulajdon pinczében 50 akós hordómon az üvegtöltögető még 6 hét után sem kezdett ürülni. A' látványtól indítván a' dolognak okát kezdettem nyomozni, 's midőn fáradságos mozgatus után az üveg dugaszt kivettem, a' töltögetőben lévő bornak nagyobb része jó rugással a' pincze' boltozatig kilövődött, többi része a' hordó' üregébe ömölvén. A' hordó jóformán megürült, 's a' benne lévő bornak fölszínét már penészes hártya fődözte.

Ezen rosznak elhárítására Veber Antal, pesti polgár, egy czélszerűbb töltögetőedényt készített, —

ez által a' föltöltést semmi akadály nem gátolhatja. Az egész készítmény egy szelelő lyukkal, 's lebbentyüvel ellátott üvegedénykéből áll; a' lebbentyü akkor nyílik meg, ha az említett üvegedényke már a' hordó szájára illesztetett. A' hordóbani levegő, egy jól alkalmazott üvegcsőn fölszivárog a' töltőgető felső részébe, 's belőle annyi bor ereszkedik a' hordóba, mennyi a' ki-pótlására megkivántatik. \*)

c) A' borlefejtéséről, üvegekre eresztéséről, 's egy az üvegek töltőgetésére igen alkalmas zárékony töltsérről, u. m. a' hamarábbi töltőgetést eszközlő új tá-lálmányról.

A' bor változásának elmellőzésére nézve fölöttébb szükséges azt seprejéről gyakortább lefejteni. A' bor hordókban készül, 's bontakozik, de jóságának legmagasabb fokát butéliákban éri el. Ezt azonban mi előtt cselekednénk, vigyázzunk, vallyon megérett-e már a' bor elegendőképen hordajában; — ezt kellemes ízéről leginkább megismerhetni. Minthogy azonban sok bor meg szokta tartani présutáni édeses izét, — nehogy ez által forrásba indulván az üveget szét pattantsa, addig kell várni, míg az említett édesség el nem mulik. Itt én csak a' nemesebb asztali borokról szólok, a' csemege borok' édességöket később is megtartsák szükséges. \*\*)

Mennél tisztább a' butéliákra fejtendő bor, annál kevésbé hajlandó az üvegben üledéket eresztetni, azért megkivántatik, a' bort először más tiszta hordóba le-

\*) Veber Antal urnál, ki művészi tehetségének már több bizonyosságit adá, illy edényt Pesten 2 pengő forinton lehet venni.

\*\*) Lásd e' folyóírás I. füzet 91-ik oldalát.

fejteni, 's az üvegre eresztéssel néhány napig várakozni. \*) Emez előlátással egy bajt kerülünk el, melylyet sokszor nehezen lehet eltávoztatni, a' vizahólyagnak nehezebb részei t. i. a' fenékre szállanak, annak vékonyabb nyálkái a' borban uszkálván, minden legkisebb mozdulatra felszínre törekesznek. A' mozdulást okozó csapnak ki-, 's becsavarása e' bajt inkább elősegíti, azért legtanácsosb azt szüntelen nyítva tartani.

A' bor' kivánt tisztaságra azonban nem juthat, ha abban forrást gerjesztő részecskék találtnak. Mint-hogy erre a' légmérséklet, legalkalmasabb, könnyű eltalálni, miért tisztul a' bor melegben nehezebben, miért hidegben könnyebben — következőleg miért tanácsosabb a' bort butéliákra híves, száraz, 's tiszta időben fejteni, mint meleg nedves napokban, mellyekben olly könnyen ülepszik. E' célra a' késő ősz, és a kora tavasz legalkalmasabb. Vigyázzunk azonban, hogy a' bort, legyen bár melly tiszta, zivataros időben soha le ne fejtsük. Azon időpont, mellyben a' szőlő virágzik, és érik, fejtésre legalkalmatlanabb. Ha a' szükség hozná magával, hogy nyári időben fejtsük borainkat butéliákra, azon időt válaszszuk, mellyben a' növények megszűnnek nevedni. Némelly régi borosgazdák 's pinczemesterek azt álitják, hogy bort legjobb hold fogytával fejteni; megvallom: e' tárgyban még nincsenek tapasztalásbeli adataim.

A' butéliák választásánál különös figyelemmel kell lennünk. E' célra az üvegek legalkalmasabbak, mellyek azonban jól kimosva lyukacsos deszkára borittasának. Ha régi 's már használt üvegeket akarunk megtöltögetni, azokat annál inkább tisztán ki kell mosni, minthogy a' legkisebb mocsok is képes megrontani a' tiszta bort. Ollyan üvegek, mellyekben bor volt, 's kiürültök után nedves helyen tartatnak, könnyen penészhártját vonnak belső oldalaikon; minekutána tehát

\*) Lásd az 1. füzet 92—99. lapjait.

azokat tisztára kimostuk, töltjük ismét esurdultig hideg vízzel, hogy így a' rosszsz levegőt egészszen kiszorítsuk.

Csak a' jó bedugás, és a' levegőnek tökéletes elzárása által lehet a' bornak jó eltartását eszközölni. Erről III. §-ban 52—53-ik oldalon eléggé értekeztem, 's az arra szolgáló kézfogatokat is előterjesztettem.

Egyedül a' mesterséges töltésről, melyly a' bornak üvegekre fejtését sietteti, akarok e' helyen értekezni. Romszauer Ferencz, Gróf Eszterházy Miklós pinczemestere, kinek szolgálati készségéről ezután is szándékom szólani, közölte azt velem, reménylem, hogy a' borismértető társaságnak több tagjai nem fogják megvetni, sőt hiszem hogy ezen töltésér még tökéletesebbé is fog lenni.



A' töltésér fejr bádognál készült egy itczényi nagyságú, mennyi a' butéliát közönségesen megtölti. Zárvarja egy üres csap, melyly a' töltésérnek csövén keresztül fut (1) a' töltésérnek zárt fenekén egy lyuk mutatkozik (2), melyly a' cső-vég szájával egyenlő nagyságú. A' keresztül futó rész csappal ki, 's bezáratik a' töltésérnek csője.

Borfejtéskor három ilyen töltésérre nagyon szükség. Ha a' csap már lefejtés végett hordóba üttetett, tégy alája fertályost, vagy mi még jobb, kármentőt. Egy ember zárékony töltésérral most a' csap elébe ül, másik szinte ollyannal melléje áll, hogy azt tüstént fölválthassa. — Ekkor a' harmadik a' tele töltésért elveszi, 's belőle a' bort palaczkba ereszti. Az üres töltésér

azonnal a' folyó hordóra borítatik, hogy azt a' munkás az ismét megtölt töltés helyett azonnal kezéhez vehesse. Így folyik a' munka egymást váltva, 's legfeljebb 3 óra alatt 12 akós hordót le lehet fejteni, a' nélkül, hogy a' csapat ki és becsavarnók, melyet csak annyira kell megnyitni, hogy a' folyás meg ne előzze a' munkásokat. Ha a' munkások illy dologban többször forgolódnak, hamar megtanulják a' szükséges kézfo-gatokat.

#### d) Akona-huzó tele hordóknál.

Bor-eladáskor, a' hordónak pinczéböli kihenge-rithetése, 's kocsira fordíthatása végett szükség az akonát vászonnal körül tekerve jól, és szoroson annak szájába verni. Hengerítés alatt sokszor annyira benyo-módik a' dugasz, hogy azt kiverni vagy lehetetlen, vagy épen sok dologba kerül. Közönségesen pintérek szoknak a' kiverésnél megjelenni, kik sujkaikkal hiáb-ban kótogván, utoljára abroncs-késeikkel fessegetik az akonát, 's a' hordó száját rontják. Nézzük meg csak a' fa-lusi hordókat, mint vannak azok e' munkával tenkre téve!

Ezen fáradságnak, 's a' vele járó kárnak elhá-ritása végett szolgáljon segéd eszközül az itt rajzolat-ban előterjesztett dugaszhúzó



melly az akonába srófoltatván, egy keresztül dugott fa' segedelmével könnyen kimozdítja helyéből az akonát.

Az akonának ez által leendő károsodása bizonyosan föl nem fog érni az őszszevert hordó szájának károsodásával. A' srófot minden falusi kovács megkészítheti, csak arra ügyeljen, hogy karikájába a' fa' darab beférhessen; ne is hibázzon e' csekély áru eszköz egy vinctzellérnél is, — kivált, minthogy ha egyszer megszerztetik, örökig eltart.

## VI.

**Az 1835-ki bortermő év' körülményes leirása, 's ekkor szerzett, hasonló éveken oktatásul szolgálható tapasztalások' közlése.**

1835-dik bortermő esztendő az 1834-dikivel a' bornak sem bővségére, sem jóságára nézve nem mérködzhetik. 1834-ben a' bormennyiség olly tünemény volt, melly, ha a' korábbi időbeli tapasztalásoknak hitelt adunk, alig fog ismét 20 esztendő után mutatkozni. — Az 1835-iki bornak jósága a' különböző időjárástól függött, melly bortermő országunkban őszzel olly változólag uralkodott.

Tokajban a' szüret nem sokat ért. Gyakortábbi őszi derek, a' beköszöntött nedves és zivataros idők kényszerítették a' borosgazdát szüretének kora kezdesére, 's a' rothadt, félig fagyott szőlőnek kádba szedésére. Nem csak aszuborról nem lehet gondolkodni, de még amaz észrevétel is bántotta a' gazdát, vallyon borai nem fognak a' megtörödni, vagy a' rothadt fürtök egybekeverése miatt róka színbe öltözködni. Forrás után azonban a' következés máskép mutatkozott. A' bor tiszta, fényes, és kellemes színben jelent meg, ezen állapotban létezik most is, várva a' jó vevőt.

E' jelenet ismét kezeskedik arról, hogy nem árt hideg, vagy fagy a' szőlőnek, ha az tökéletesen megérett. Jól tudják a' Hegyalján, hogy csak akkor szür-

hetnek tökéletes aszubort, ha az érett fürtöket egy két őszi fagy megcsipi; mi azonban az idén nem történt. Mindazáltal az 1835-diki tokaji bor már csak azért is meg fogja tartani becsét, hogy vele pótoltatik az 1836-diki esztendő hijánya. \*)

Majd nem ugyan azon viszonyban áll a' sopronyi, és ruszti szüret is. — Az azonban köztök a' különbség, hogy az octoberi hó Sopronyban a' szüretet akadályozta, a' november 7-diki fagy pedig Ruszton a' fürtöknek, minthogy a' tó mellett már a' dér foknyi hideghez hozzá szokvák, épen semmit nem ártott. A' szüret — az esztendő szárazsága miatt silány volt; mert a' fürtök, nem szihatván elegendő nedvet gyökerökéből — igen aprók maradának.

Sokkal áldottabbak valának a' szekszárdi hegyek. Itt gyakrabban esőzések sokszor fölelevenítették a' fonyadó vinyigét, szüret előtt, 's alatt pedig kellemes idők valának; — mind ezek okai, hogy az ottani vörös borok a' tökélynek legmagasb fokára hághattak.

Szerémben az éjszak déllel cserélkezett, 's veszedelmesen diadalmaskodott. November 6-án fagyni, következő négy nap pedig annyira kezdett havazni, hogy sok helyen négy lábnyi magas hó fejrlett, melly az egész termést szigorún elborította. Karloviczban a' szürettel siettek, 's ez által a' kárt elkerülték. Termés azonban szűk vala. Legjobban megcsalódtak a' budai 's környékebeli boros gazdák; a' kedvező őszben alig szürhettek iható bort. Azonban illy nemű csatlakozások a' gazdát sokszor meglepik, szükség annak illyenekkel megbarátkoznia.

---

\*) A' tokaji bornak leendő jósága előleges megismerésére, ottan a' sokféleképen évenként készíteni szokott tokaji ürmös használtatik. Ha ez iható állapotjabeli színét és édességét megtartja, ugy a' hordóbeli bor is bizonyosan jó lesz.

Egy sokat ígérő nyár után a' budai tájon nedves és hűves ősz következett, szüret előtt és alatt fölöt-  
több sokat esett: az érett fürtök, ne hogy egészen  
elveszsenek, ekkor szaporán leszedettek. A' fürtök  
nem csak hogy nyálkás anyaggal keveredtek össze,  
hanem sokszor megázván, sáros földel is.

Már több munkáimban, sőt e' jelen folyóírás első  
füzetében is emlékeztem, hogy hazánkban szüretkor  
's forráskor az időre kevés tekintet lévén, az egy esz-  
tendőben úgy végződik, mint másokban.

Igy ennek nem kellene lenni, mert ha a' bor,  
mint ezen esztendőben volt, a' nélkül is kevés cukor-  
anyagot rejt magában, vigyázzunk, hogy legalább azt  
el ne korcsosítsuk. Ennél fogva kötelesnek is érzem  
magamat, a' forrásnak helyes intézése ügyében né-  
hány elősegítő kézfogatokról, 's tanácslatokról érte-  
kezni.

A' szőlőfürtben nyálka, cukor, víz és borkő te-  
szik azon elemet, mellynek a' forrásra legnagyobb be-  
folyása vagyon, mindazáltal a' forrásokának titka nem  
csupán ezekben rejtezik, hanem az ezekben egymás-  
hoz való viszonyaiktól is igen sokat függ.

A' nagyon vizes must soká, és nehezen forr, a'  
belőle vált bor gyenge, és hamar romlandó; e' végből  
szükség mesterség által azt olly kedvező körülmények-  
be helyezni, mellyek mindent elmellőznek, mi a' for-  
rásnak rendességét akadályozhatná.

Következik tehát, miként lehet a' mustból mind  
azt elkülönözni, mi annak forrását akadályozhatná,  
vagy tartósságát, jóságát veszedelmeztethetné.

Ollyan esztendőkben, mellyekben őszi esőzések  
a' szőlőt megrothasztják, a' forrás körül teendő közön-  
séges kézfogatok is meg szoknak változni. A' bánás-  
mód e'képen történik;

Minden uj borra szánt hordó — minekelőtte meg-



töltetnék, seprő- vagy törkölypálinkával \*) égettesék ki, az égetés módját minden vinczellér tudja. — Legzezszerűbb lenne pedig, a' hordót épen töltése előtt imígyen kiégetni; ez által a' hordónak belső don-gái megmelegülvén, a' borszeszt könnyebben beszívják. A' kiégetett edény megtöltetvén, annak szája és a' bor felszíne között két ujnyi üreg maradjon. Ha a' must két vagy legfeljebb harmad napra forrásba nem indul, akkor a' hordóból 10—12 itczényi kimerítetik, tűznél megmelegítették, 's egy hoszszukás töltésen olly formán öntetik vissza, hogy a' le- eső meleg must egész a' hordó közepéig hathasson. A' forrás beköszöntével arra kel figyelniünk, hogy napjában kétszer annyi frís mustot töltsünk a' hordóba, mint a' mennyi hab, mocsok forrott ki belőle. A' hordó alá edény állítatik a' belőle kifolyó sűrű seprő fölfogására, 's a' pinczének tisztán tartására. A' föltöltést mind addig kell folytatni, valámig a' hordóból seprős nedvesség idegen részeket nem vet ki. Ha 8—10 nap után a' forrás megtörtént, a' hordó egészen megtöltetik, 's 14 napi nyugalomban hagyatik; ekkor seprejéről lefejtetik, hogy így megtisztulván az utóforrásba induljon.

Következő esztendő februariusának végén, vagy martzius' elején másodszor fejtetik le, a' fejtés kénygyertya füstön által történjék; ez által a' bornak tartóssága eszközöltetik.

Egyedül illy figyelem által támadhat a' mustnak minden részeiben szükséges forrás, melly által a' tömeg még inkább fölmelegülvén, a' hidegebb levegőnek könnyebben ellenszegülhet; valámint csak hason fogatok által lehet a' bortól ama' nyálkás, és idegen részeket is elkülönözni, mellyek azt idővel nyúlóssá, vagy törődötté fogták volna tenni.

---

\*) E' czélra gabonából vagy krumpliból készült pálinka nem fordíthatatik.

Minden, ki a' szőlőműveléssel 's bortermesztéssel foglalatoskodván, a' pinczegazdaságban csak egy kis jártassággal bír is, könnyen észreveheti, hogy a' rososz esztendőbeli borok fölötté sok nyálkásságot foglalnak magokban, mellyet azonban csak olly forrás által lehet kiküszöbölni, melly azt a' borszinére hajtván, a' hordó száján kitolja; már pedig az eddig használt forrásmód ezt nem eszközölheti.

Az illy kedvetlen körülményekben boraink készítése ügyében még ajánlhatjuk az ugy nevezett

### Nyálka elkülönözési módot.

Ez olly egyszerű, mint czélirányos, sőt talán az imént érintettnél czélirányosabb, annál is inkább, mint-hogy sik és termékeny szőlőkben, hol csak a' bor mennyiségre néznek, a' borok nehezek szoknak lenni. Ezen higitó mód azon szempontból indul ki, hogy a' bor sűrűjét annak mustkori állapotjában különözzük el, és csak akkor ereszsük forrásba, ha emez idegen és nyavalat okozó seprő-részekről már megszabadult.

Eme' higitás hasonlóképen történik: a' termendő mustnak mennyiségére nézve készíts hordókat, melyekbe terméset öntheted; töltsd ezekben a' mustot, minekelőtte az hordájába tétetnék; minden 10 akóra egy szál kénygyertya (Cinsöltag) kívántatik. Tanácsosabb pedig ezen kénygyertyát a' hordóban akkor meggyújtatunk, midőn a' must már beléje töltetett. Ekkor, hogy a' must forrásának legkisebb jele se mutatkozzék, a' hordó' szája beveretik. Nagy hordóban, melly az egész termést elfogadhatja, a' kénygyertyafüst minden tizedik akónál alkalmaztathatik.

Ha a' must 3—4 napig nyugszik, minden zavaros részei megülednek, 's a' felszínén víz-tiában mutatkozik, ekkor hordóba szüretik, ott forrásba indulandó.

Kénkőfüst a' mustnak forrását késlelteti ugyan, 's e' végből nem fog káros lenni a' mustot a' 77-dik oldalon előterjesztett mód szerint fölmelegíteni. A' mint a' forrás kezdődik, a' kénkő savanyinak egy része azonnal fenékre szál, másika elpárolog, és a' bor huzamos forrás által tiszta, 's kellemes leszen. — Egy tavaszkori lefejtés által azt még egyéb söprejétől is megmenthetni.

Ez által a' borok ama' nyavaláktól megmentetnek, mellyeknek a' forrásanyag bennmaradása miatt ki lettek volna téve. Nyáron jól elállanak, 's kellemes ízök miatt mint ön tapasztalásom bizonyítja, hamarább bevőre találnak.

A' kénkő-füst okozta nyálkás ülepedés el nem vesz. Vizzel egyelítve házi szükségéinkre könnyű borral szolgálhat, ha t. i. a' bele öntendő vizet kevéssé megmelegítvén, forrását siettetjük. Ki azonban illy italt nem használhat, az töltse az ülepedést nagy zsákba, a' belőle leszivárgó mustot a' forró hordóba, így nem leszen vesztesége. \*)

Ki e' terjesztvény szerint intézi dolgait, az annak sükerével meg fog elégedni, és hasonló esetekben az intésre nem szorul.

Ez alkalommal el nem mulaszthatom Olvasóimat arra figyelmeztetni, hogy némelly esztendőben, midőn a' fűrtrothadás általános, a' zöld szőlőcsuták a' bornak javulását igen elősegítik. Illyenkor szükség tehát a' fűrtöket jobban, és tovább tiprani, vagy muszkolni, hogy savanyu nedvök a' mustal lehetőségig öszvekeverődjék. Igaz ugyan, hogy a' szőlőcsuta sem a' czukor, sem a' fűszer anyagot elő nem segíti, következtében a' bornak sem szeszt, sem kellemes illatot nem köcsönöz, mindazáltal annak savanyusága, a' mellett,

\*) Vigyázzunk, hogy e' célra lisztes zsákot ne válasszunk; ez által a' bor egészen elromolhat.

hogy a' bornak gyengeségét igen megjobbítja, még a' forrást is elősegíti, a' mustot a' megülésre, szesz szaporítására alkalmatossá teszi.

Itt még a' veres mustnak készítéséről kell értekezni. A' fejer mustnak, bár melly rothadt fürtökből facsartatott is, kénkő füstel meghalaványíthatni verhenyeges színét; máskép van a' dolog a' kék fürtök-nél, 's azoknak kellemes veres színöknél. Ha itt a' rothadt szőlő nagyobb mértékben vagyon, mint az egészséges, akkor annál tanácsosabb lenne belőle fejer bort facsarni, minél bizonyosabb az, hogy jelenkorunkban a' fejer bornak hamarabb találkozik vevője. Az a' nélkül is silány szüretnek gyorsabb végzésére fejer és kék fürtök együvé szedetnek, a' must a' forradási edényekbe öntetik. Ha a' forrást az imint leirt módon eszközöljük, a' kék festék a' fejer must között nagyobb részt elenyészik, a' maradék, a' kénkő-füستől másodszeri lefejtésnél meghalaványul. Ha a' bor-termesztő magát a' bor higitás módjára szánja, akkor már az első füstölés is elég a' kék színnek megfejerítésére. Az illy bor a' tiszta fejer-nél már csak azért is jobb tulajdonokkal fog birni, mivel a' hüvely, és csuta nélküli mustnak mindig kellemesebb, 's gyengébb ize van, leginkább pedig, ha az (mint nálunk nagyobb részént szokás) kék kadarkából facsartatik.

Ha azonban szándékunk kedvező éréskor veres bort készíteniünk, akkor a' rothadt szemeknek külön szedése elkerülhetlenül szükséges fog lenni. Mint nem ártanak rothadt szemek a' fejer bor'színének, úgy megront egy rothadt fekete szem öt egészségest színére nézve. A' rothadt szemekből tehát fejer, az egészségesekből pedig veres bort készíts.

De hogy nedves esztendőekben, midőn a' fölösleges tápláló nedvek a' kék fürtöknek is kevés czukranyagot, de annál több nyálkásságot kölcsönöznek, tökéletes borok nem keletkezhetnek, arra szó szerint

felhozom itt a' veres must nyálkájának elkülönzése tekintetében báró Bábónak, a' veinheimi gazdasági héti lapokban badeni nagy herczegség számára 1836. 42-dik szám alatt közlött értekezését.

„Szüretkor, (így szól ő) a' kék szemek csutáikról leszedetvén, likacsos fenekü muszulóra öntetnek, mustá tipratnak, 's gyengén kipréseltetnek. A' must ekkor kéngyertyával kifüstölt hordóba öntetik, ott két három nap tisztulni hagyatik. A' törköly darab időre kádba rakatik, 's a' levegő hozzá járulásától megoltalmaztatik. Színének föloldása végett borszesszel meglocsoltatik, melly egy uttal a' forrást is késlelteti.“

„Két nap mulva eme' gömbök még egyszer szétmorzsoltatnak, a' büdösköves hordóból a' tiszta must rájok öntetik, és jól öszvekevertetik. A' pezsgő forrás végzetével a' bor kéngyertyafüst daczára is igen fekete színü marad.“

„Ezen bor csak februariusban tisztult meg egészen, 's nyáron által meleg pinczében is megtartotta tisztaságát és fényességét. Mindazáltal tavasszal mint más gyenge bor, lefejtetett; veszedelmesnek tartván forrásra ingerlő seprején meghagyni.“

Hasonló esetekben illy próbatételeket már csak tapasztalás végett is igen ajánlanék.

Gondolhatom: hogy némelly gazda kifogásokat teend ezen javallatok ellen, azt mondván: vallyon ki győzne szüretkor illy sok foglalatossággal bajlódni? én erre azt felelem: vallyon mi nagyobb idővesztés; szüretkor néhány óráig illy foglalatossággal bajlódni e', vagy tavaszkor a' zavaros, és nyúlós bor' kuruzsolásával, több napokig pancsolódní, mellyet azután is pironkodva lehet a' vevőnek mutatni.

## §. VII.

Közlések, a' hazai szőlőmivelés  
barátiról.

## A.

A' magról tenyésző vinyige-iskola, herczeg Eszterházy' vasvári kertében.

E' folyóírás' első része 125 — 126-ik lapjain volt már emlékezet, azon országos vinyige iskolával összekötetésben lévő magiskoláról, mellynek czélja szőlőmagból különféle borra, 's asztalra való szőlőt termeszteti. Ez alkalommal szinte az is érintetett, hogy herczeg Eszterháznak vasvári udvari kertésze, Földisch ur magból kelt vinyigekkel szerencsés próbákat tett, 's rólok kellemes gyümölcsöt szedhetett.

A' 47-dik oldalon tisztelt Thurn ezredes főhadnagy ur folyvásti közléséből most az említett mag-iskola gyarapodásáról, 's annak gyümölcsözéséről közelebb értekezhetem.

E' jó barátnak tudósításai következők. Ama magról kelt szőlőtökék közül, mellyek 1835-ben legelőször termettek, leginkább kitűnt 1836-ban egy zöld czilifánt töke, mellyen 22 gyönyörű fűrt diszlett.

1836-ban először termett

- 5 töke, szép nemes (Schönedel)
- 2 töke, fejr Fábían (Gutedel Chasselas)
- 2 töke, kevert Fábían (Bastard Gutedel)
- 3 töke, Petrezselyemfűrt (Ciutat)

A' nevezett szőlőfűrtök mind nagyszeműek, különös izűek, igen édesek, és savanyuság nélküliek.

E' szerencsés sikertől lelkesítetvén próbát tett

1836-dik tavaszon Födisch udvari kertész ur a' malózsza szőlőnek magvát is vizsgálat alá venni, e' végből a' kék malózsának,

a' kalabriai fejér malózsának, és a' szmirnai malózsának magvait cserépbe ültette, és melegházba helyezte. A' magvak nem csak hogy kikeltek, hanem olly gyönyörű növényyé lettek, hogy azokat szabad földbe biztosan elültethette.

E' válatat 1837-ben megújított, 's másféle magokkal szaporított.

Az említett hercegi kertben jelenleg 294 magról nevelt szőlőtő tenyészik, ide nem számítván azoknak döntés általi szaporítását. A' mult esztendő 7-dik leginkább pedig 12-dik májusán az általában pusztító fagy eme' szőlőfajoknak még csak levelét sem csipte meg, annál kevésbé gyümölcsét.

A' magról kelt vinyigének az a' kemény természete, mellynél fogva a' pusztító fagygyal is daczol, mint promontoriumi magiskolámban 1830-ban magam is tapasztaltam, az egész ausztriai birodalom szőlőtenyésztésére nézve megbecsülhetetlen hasznu lenne, ha ezzel a' történet a' módot kezünkbe szolgáltatná, mellyel azon veszedelmes természeti jelenetnek ellentállhatnánk, melly gyakran millió háznép reményét, egy éjszaka megsemmisíti.

Kívánatos volna hasonló magiskolákat honunk egyéb helyein is u. m. a' Banátban, a' Szeremségen, állítani, hogy bennök a' levegő különböző viszonyinak befolyását, 's munkálkodását kitanulhatnánk.

Az ültetvénynek részenkénti szőlőmaggal bevetése egy a' legszükségesebb föltételek közül. A' bortermesztésnek ezen érdekes része azonban mind eddig kevéssé gyakoroltatott, és a' belőle keletkező haszon csak fölülegesen tekintetett. A' szőlőmivelésnek általános ujra születése, csak a' magvak sokoldalú szaporításán ala-

pulhat. A' természet, valamint minden ültetvényeknél, úgy itt sem mulasztja el a' növénynek erejét, gyengeségét, vagy korcsosodását természetes, vagy csudálatos kifejlődését ezer meg ezer alakban kitüntetni. És vallyon tulajdoníthatjuk e' annyiféle szőlőfajtáink eredetét egyébnek, mint a' magvak szándékos, vagy történetes elhullásának, 's kikelésének?

Mindazáltal a' magiskolák csak gazdasági egyesületekben, vagy hatalmasabb földbirtokosoknál áraszthatnak a' bortenyésztésre valóságos hasznot. Náluk van az erő, melly azon intézetet a' tökély legmagasabb fokára emelheti; mint a' magnak megszerezhetőse, célirányos ültetvény, czélszerű munkáltatás, és minden zavarodást elmellőző név lajstrom-tartása.

Mennyire szaporodna és bizonyosulna az által a' tapasztalás, ha az ausztriai birodalombeli gazdasági társaságok vinyige iskoláikkal még a' magiskolát is párosítanák, bennök olly szőlőplántákat nevelvén, melyek öröklött gyengeségekkel, 's hijányokkal nem bírnak, 's ugyan azon éghajlat alatt nedvességgel, nyaválkkal, sőt magával a' faggyal is megbirkoznának.

Azonban a' szőlőmivelésnek ezen talán hízlegőleg gondolt jobbitás módját mérsékelt korlátok közé szorítsuk még, elvárván a' természet munkálódását, vallyon hajlandó leszen e' az kívánatinkat és várakozásinkat kielégíteni, mit az eddigi tünemények igérni látszanak.

Részünkről legnagyobb figyelemmel fogjuk magból kelt plántáinknak állapotját vizsgálni, hogy annak idejében több, vagy nagyobb hasznukat köztudomásra tehessük.

Tisztelet és köszönet minden bortermesztőtől Földisch udvari kertész urnak fáradságos, és közhasznu szorgalmaért; — Thum ezredes főhadnagy urnak pedig még eddig ismeretlen vállalata közzétételéért.



## B.

Kilenczvenhét esztendő s év-könyve a' bortermesztésnek Kőszeg szabad királyi város tanácsánál, 1740-től kezdve.

Csergheő kőszegi tanácsos ur, ki sok érdekes írásairól, 's értéközéseiről ismeretes, az 1820-ki pozsonyi ujsághoz függesztett *Ährenlese* 39-dik számában azt állítja, hogy Kőszegen 1740-től fogva a' szőlőnek hajtása 24-dik aprilisben, a' szőlőfürtöké 10-dik augusztusban, a' szüret' bősége 's jósága, némelly 24-ik aprilisben talált szőlőhajtások rajzolatával, esztendőnként egy bizonyos év-könyvbe szorgosan följegyeztetnek az utókornak oktatására. Ezen jegyzések, mellyek 96 esztendőtől fogva, kivévén néhány közbe jött éveket, magyar nyelven történtek, tanubizonyosságai annak, hogy a' bortermesztés, u. m. a' kőszegi polgároknek legnagyobb keresete, Kőszeg városa tanácsának szíven fekszik. Ezen jegyzetek a' statistikusok, és természetvizsgálók előtt sem lehetnek csekély tárgyuak; — amazok előtt, — mert belőlök megtudhatják a' bő, vagy szűk termésű esztendőket, — ezek előtt, — mert következéseket huzhatnak a' tavasznak, nyárnak, és ősznek időjárásaiból. Itt csak azt jegyzem meg, hogy 27 jó bortermő esztendők között 1748, 1775, 1779, 1783, 1794, 1797, 1802, 1806, 1807, 1811, és 1827 legkedvezőbbek valának, minthogy ezekben aszúborok is készítették.

22 esztendő alatt 1750, 1763, 1914, 1815, 1821-ben legroszszabb, és legsavanyubb bor termett.

Legszükebb termésűek 1743, 1815, 1816 és 1828, ellenben

1783, 1790, 1798, 1799, 1802, 1803, 1807, 1810, 1811, és 1812 a' legtermőbbek valának.

1751, 1755, 1757, 1762, 1779-dik esztendő 24-dik aprilisében a' szőlőhajtás egy lábnyi hosszú volt, ellenben 42 esztendőben alig, vagy még nem is bimbózdottak.

Csak hét esztendő van a' hosszú évsorban érintve, melly augustusra már ehető érett fürtöket adott.

Eddig az Ührenlese.

Ez alkalommal bátor vagyok óhajtásomat közzé tenni, mellynél fogva ezen olly annyira becses följegyzés még ama' tapasztalásokkal is gazdagulna, melylyek a' vinyige ültetvényeket közelebről érdekelvén, a' szőlőveszszőnek értelmesebb, és szorosabb művelését; valamint a' szerencsétlen eseteknek elmellőzését is tárgyáznák.

Eme' protokollumnak kezdetétől fogva 100 esztendő folyt el. Az idők megváltoztak: a' 19-dik század bortermesztésére nézve alább áll a' 18-diknél, mellyben a' bortermesztők külföldi vevőiket mindeu éven bizonyosan várhatták. Azon körülállások, melylyekben a' borszaporítás rendszere hazánkban elhatalmazott, egészen más viszonyokat szültek, mellyek a' bortermesztőnek nem sok jót ígérnek. Azért azt vélemlépjenek legalább az értelmesebb, 's birtokosabb polgárok egygyel előre, és következő esztendőkben ama' fönt említett jegyzetekhez függeszzenek egy úttal vizsgálatokat, mellyeket közhasznu czélnak elérésére fordítottak, vagy lesznek fordítandók. Felsőbb rendelkezések, gazdasági egyesületek, közönséges falusi iskolák, gazdasági könyvek a' czélt ugyan eszközölhetik, tanítások, példák a' hazai szőlőművelésre szép befolyással lehetnek, de az idő változásainak befolyását egybekötve a' megrögzött előítéletekkel, minthogy az éghajlati viszonyok igen változók, szükség: hogy minden egyes közönség tulajdon ítélete, és bírálása alá fogja. Ennek következtében iparkodni kellene a' vincerzés kinyomozni, vallyon szőlejében minő fürtök

adnak legtöbb nyereséget, és mellyek azok, mellyeket kiküszöbölnie kellene? mert a' tapasztalás tanítja, hogy a' sok szőlőfaj, melly némelly hegyeinket foglalja, a' bornak inkább korcsosítására, mint javítására szolgál. Csak egyedül ön adataik, 's itéleteik által juthatnak a' valódi bizonyásra, vallyon szőlő-ültetvényeik a' bor' sokasítása, vagy a' bor' javítása rendszerére alkalmasak e'? avagy nem lehetne e' azokat idegen vinyigék ültetése által szaporábban nemesíteni, tökéletesíteni? Illyen tanácslatokkal, 's tapasztalásokkal megrakott évkönyv valamint a' jelen, úgy az utókornak nagy hasznára fogna lenni. Csak a' mult időkből lehet a' jövődre helyesen következtetnünk, ha t. i. a' hazai gazdaságot az időnek szükségéhez okosan tudjuk alkalmazni. \*)

### C.

A' szőlőhegyek' füstölésének kedvező foganatja Honth és Pest vármegyékben,  
1836-dik esztendő' tavaszán.

Plachy Ferencz, királyi tanácsnok, szelényi földes ur Honth vármegyében, kinek az országos vinyige-iskola Honth vármegye nemesebb vinyigéinek, szorgos, és fáradságos öszveszedetését köszöni, ki nagy becsü tapasztalásait e' jelen munka' szerkeztőjével közölni sziveskedik, szelényi szőlőhegyeit füstölés által az 1836-diki május fagyától annyira megoltalmazta, hogy csak ő lehetne szerencsés bő szüretet nyерhetni, midőn közel és távul szomszédai alig vihettek szőlőikből egy kosárnyit haza. Többször próbálta már

\*) Lásd bővebben folyóiratom' I. füzetének 105—106-dik lapjait.

Plachy ur e' füstölést, mert az emberbarátnak inkább szivén feküdt a' veszélyt elhárítani, mint azt hidegen bevárni. Fáradsága megjutalmaztatott, és bár több követőre találta! Füstölésének módját egy értekezésben közölte, mellyet én azonban e' folyóírás' III-dik füzetében közlendek, minthogy ott az 1836-diki szerencsétlenség körülményes leírásakor annak czél-szerűbb helyet adhatok. Füstöléssel Jalicz Ferencz ur pesti kereskedő szinte szokott a' hideg általi pusztulásnak ellent állni, 's 1834-től fogva leginkább 1836-ban fáradságinak legszerencsésb sükerét érezte.

## D.

### É s z r e v é t e l e k

Gebhardt urnak Paksról, Tolna vármegyéből, beküldött musta-borairól.

Gebhardt urnak dicséretes szorgalma, mellynél fogva szőlőfürtjeinek forrás elkülönözés által iparkodik kinyomozni természetét, annál figyelemre méltóbb, minthogy e' musta-borok elsők, mellyek azon vármegyéből béküldettek.

A' kilencz musta-üveg között, (mellyek közül 7 fejr, 2 pedig veres borral tölt volt) a' kora fejr-ből, hihetőleg a' fejr góhérből facsartnak van legtöbb fűszere; a' jó fejrnek legtöbb ereje, és a' tokajiból szürtnek legtöbb tartalma, \*) melly azonban tökéletesen még nincs kifejlődve. A' veres fürt' leve tisztább ize miatt magát kellemes asztali italnak az ottani kereskedőknél főképen ajánlja. \*\*)

---

\*) Német vinczelléreknek az illy erős 's tápláló borok nevezésére különös szavak vagyon azt t. i. zsiros bornak hívják.

\*\*) A' fűszeres nemes fürtök, leginkább ha lapályos helyen, vagy halmos földön teremnek, nem mindig czélerányo-

A' Rieszlingbor, valamint a' fejr dinkának leve az üvegben megsavanyodott. Fájdalom! a' kék kadarkából, és ráczfeketéből küldött mustra-veresborokat szinte azon állapotban kelle kezemhez venni; mit én, az üvegek roszzs bedugásának tulajdoníthatok.

Korhel ur is küldé Fejérvárról két mustra-üveget. A' borok 1834-diki tőpödt szőlőből facsarvák, valamint minden aszúborok, ugy ezek is csak egy pár esztendő után juthatnak tökéletes érettségre. — Tisztelt Korhel ur közhasznu iparkodása mellett legyen arra is szives törekedni, hogy a' fejrvari szőlőfürtöknek forrás elkülönözése által természetét kitanulván megtudhassa, melly fürtök legyenek jó boradók, következőleg szaporítandók, mellyek pedig kiirtandók?

## E.

A' szárított szőlőlevél mint téli takarmány.

Placky Ferencz királyi tanácsos urtól vettem a' tudósítást, hogy a' szőlőlevélnek őszszegyűjtése, szárítása, kazalba rakása a' szarvas marhának és birkának téli takarmányul szolgálhat.

Mind eddig kevés vinczellérnek jutott eszébe a' leveleket használni; szalmát, szénát vásárlottak drága pénzen teheneiknek, a' hasznos szőlőlevelet pedig a' szélnek hagyák elfujni. Sok ezer szekérre valót hord

---

sak. A' fürtöknek teljes megérésükkor leginkább a' déli részeken a' szesz, és fűszer fölöttébb kibontakozik, az illy szemekből szürt bor nem igen engedi magát vizezni, következőleg sok borivónak nem kellemes. Vannak azonban hegyek, mellyek minden fürt zavarék mellett is megtartják a' földszagát, mellyről más alkalommal bővebben.

is el a' szél üregekbe, és mélységekbe mint elveszendőt. Vannak ugyan helyek, hol a' vinyigének zöld hegyeit letördelik, és megszáritják, a' szőlőkarokra aggatván. Ezen szokás azért is káros, mert a' karón függő kévécskék az esőt, napot, harmatot, vagy ködöt a' tőkére nem eresztik; nedves időben rothadásba indulván, egészségtelen takarmánnyal, száraz nyárban pedig porrá száradván, mint a' lóher, épen semmivel nem szolgálnak. Csupán Alcsúthon, ő császári királyi fő herczegségé' országunk Nádora' jószágán láttam a' mult őszszel embereket szőlőlevél száritással foglalatoskodni. Azok t. i. szüret után a' szőlőlevelet leszedvén szabad helyen szárogatták, vele a' drága takarmány héját pótlandók Eme' hasznos ujitást hihetőleg az ottani urodalmi tisztnek hasznos tanácsa után kezdték. Bár e' fölhozott példák más helységekét is lelkesítenének, az irtás, vagy nyeséskori szőlőlevelet e' célra fordítani, hogy szőlőikből annyi hasznot húznának, a' mennyit csak lehet.

## F.

### I g a z i t á s.

Tisztelt barátom Kovács Gábor ur, a' györi kerületi fundationalis jószágok praefectusa Veszprém-ben, ki a' vinyige-iskola föntartásáról lelkesen gondoskodik, egy levelében emlékeztetett, hogy folyóírásom' I-ső füzetének 81-ik lapján a' fúrás általi oltás Somlóhegyen már nem divatoz, mert a' tapasztalás tanítja, hogy a' hasított gyökérbe tett nemes vessző biztonságabb, minthogy 10 fúrás általi óltásból, alig marad kettő hihetőleg azért, mert a' nemes vessző a' furt lyukba nem szorulhat tökéletesen.

---

## VIII. §.

## A' közönéges országos vinyige-iskola Budán.

## Annak jelen állapotja.

Már e' folyóírásom' I-ső füzete VIII-dik §-ában a' 122—129-dik lapon a' vinyige-iskolának fekvéséről, alakjáról, fölosztásáról, állapotjáról, és rendeltetéséről eléggé értekeztem. Legyen itt elég annak ideji gyarapodásáról, és az ültetvények szaporodásáról említést tennem.

Magyarország szőlőveszszeire rendelt 24 tábla közül már 19 be vagyon ültetve, ugyan is

| Pest vármegyéé | 73 | vinyige fajjal |   |
|----------------|----|----------------|---|
| Posonyé —      | 53 | —              | — |
| Sopronyé —     | 40 | —              | — |
| Biharé —       | 96 | —              | — |
| Zemplényé —    | 32 | —              | — |
| Honthé —       | 28 | —              | — |
| Tolnaé —       | 53 | —              | — |
| Baranyaé —     | 85 | —              | — |
| Szerémé —      | 55 | —              | — |
| Szálaé —       | 36 | —              | — |
| Veszprémé —    | 49 | —              | — |
| Komáromé —     | 29 | —              | — |
| Hevesé —       | 58 | —              | — |
| Aradé —        | 47 | —              | — |
| Bereghé —      | 72 | —              | — |
| Unghé —        | —  | —              | — |
| Nyitraé —      | 11 | —              | — |
| Ugocsáé —      | —  | —              | — |
| Bánáté —       | 51 | —              | — |
| Horvátországé  | 22 | —              | — |
| Erdélyé        | 22 | —              | — |

Már előbbi utazásimon szerencsés voltam tapasztalni, hogy vizsgálatimat szóval, és írással, tanáccsal, és tettel könnyítették, innét nem is kételkedhettem, hogy vinyigéim gyűjtésekor segéd kezekre ne találhatnék. A' dologértőknek, és jóakaró barátimnak ezer köszönetet mondván, szerényen megvallom, hogy buzgó, 's fáradhatatlan segedelmök nélkül vinyige-iskolámat felállítani képes nem lettem volna; el sem is mulaszthatom hálám, is tiszteletem jelül oenologusi mae-cenásimnak, és segéd társimnak tisztelt neveiket e' helyen említeni.

Gróf Schönborn Buchheim urnak köszönöm, hogy munkácsi fő hivatalánál a' munkácsi, és bereghszászi szőlőhegyek vinyigéinek öszszeszedése meghagyatott, és Freiseisen Inspector ur által dicséretes figyelemmel minden fizetés nélkül hozzám Pestre szállítatott. — Hasonló szorgalommal viseltetett báró Ghilányi Sándor ur, midőn a' vinyige-iskolát a' szerednyei hegyek válogatott veszszeivel gazdagította.

Hasonló szívességét, nemes érzését, és a' dolog becsülését nyilatkoztatta gróf Csáky Károly fő-ispán ur, Bihar vármegye szőlőveszszeinek szaporításával és a' száraz nyár által elszáradtáknak kipótlásával, mellyel Fazekas György félegyházi prédikátor ur szorgalma is párosult.

Esztergam vármegye administratora Uzovits, kir. tanácsos ur kegyeskedett némelly Nyitra vármegyei vinyige-fajokat; Schuster József nagy-szombati gyógyszeráros ur az ujbári vinyigéknek ama' fajtáit, mellyeket Keller János gyógyszeráros gyűjtögete, megküldeni. Báró Perényi Zsigmond fő-ispán kegyelméből váratnak még a' nagyszőlősi vinyigék Ugocsa vármegyéből.

Hasonlólag köszönettel tartozom Plachy Ferencz, kir. tanácsos urnak nagy figyelméért, mellynél fogva Honth vármegye veszszeiben részesültem.



Adler András egri gyógyszeráros ur értelmes vincerellérek által az ottani hegyeken egészen új vinyigyűjteményt szedetni, 's nekem megküldeni kegyes volt. A' tisztelteknek sorába tartozik még Szalay József, kir. kamarai tiszt Aradon, ki a' ménesi hegyek' veszszejével kedveskedett.

Ezeken kívül a' közjóra törekvő czélt elősegíteni méltóztattak:

Posonyban Ballus,  
 Ruszton Konrád,  
 Sopronyban Boó Sámuel,  
 Szekszárdon Jäger Károly,  
 Pécsen Simon,  
 Karloviczban Weizskopf gyógyszeráros,  
 Sümeghen Rosty Lajos kapitány,  
 Veszprémben Kovács, fundationalis jószági  
 praefectus.

Tatán Ramszauer, Ferencz,  
 Fejérváron Stitz Károly, fő tanító,  
 Verschetzen dr. Kleszky,  
 Zágrábban dr. Krieger urak.

Az erdélyiek is kívánják vinyige - növényeiket iskolánkban megpróbálni, e' végből Szabó György ur Teleky grófnak uradalmi tisztje 11, és báró Kemény István szinte 11 vinyige-fajtával kedveskedtek. Az első Czelna vidékén, a' második Alsófejérvármegyében szerezte gyűjteményét. \*)

---

\*) Szabó ur a' gazdasági tárgyakban igen jártos ifju ember. Ő — jótévő grófjának költségén a' kül-, 's belhonban utazásokat tevén, magát sok oldalulag kimívelte.

B. Kemény István vinyige esomójához még két butélja 1834-diki erdélyi bort is tett. Kár hogy rólok bővében nem értekezett, mert megvallom, még olly magyar bort nem ittam, (kivált mint egyik üvegben volt) melly kellemére, izére 's minden tulajdonira nézve a'

Maecenásimnak, és segéd társimnak ismét köszönetem mellett őszintén kívánom, hogy vinyige-ültetményeikben tartós egészség vidámitsa őket, 's kinek-kinek az általa készített nemes cseppek búszalasztóul szolgáljanak.

A' vinyige-iskolával nagy részint a' mag-iskola is összekapcsolatott. Mult esztendő martziusán 22 fajta fürt magva rakatott földbe; de az eső szüke, 's fölöttébb száraz nyár a' gyenge növényeket tenyészni nem engedte. Öntözés, és egyéb ápolat mellett tengődtek ugyan néhány hónapig a' gyenge növénykéek, míg végre a' rendkívüli időjárásnak mérge egészen megsemmisítette.

A' magvetés folyó év' tavaszán megújítatott, elenszegülni akarván pedig az épen említett veszedelemnek, eltökéllém magamat egy hüves növényházikát építeni, mellyben a' gyenge csemetéket biztosítsam. Minthogy pedig a' magból kelt veszsző ritkán hagyatik helyén gyümölcssterméseig, hanem döntés, vagy átültetés változásinak vagyon alávetve, könnyü fog lenni, azt két esztendő mulva kivenni, 's helyére ültetni.

A' vinyige-iskola jelenleg 100 fajta asztali szőlővel bővelkedik, nem kevés költséggel 's fáradsággal szedetvén őszsze bel-, és külföldön. Nagyobb részint a' kerítés mellé vannak ültetve, 's egy pár esztendő mulva oltani, 's ültetni való vinyigéekkel fognak kedveskedni azoknak, kik kertjeikben, vagy lugosaikon asztali fürtöket óhajtanak termesztetni.

Lehetnek ugyan az említett fajok között olyanok is, mellyek a' külhoni kertészek' lajstromában mint asz-

---

rajnai borral olly rokonságban állott volna, — a' fölöttébbi szeszességet kivévén, melly ugyan minden 1834-diki borban meg van.

tali szőlők állanak, pedig e' nevezetet meg nem érdemlik. Illyenek elmellőztetnek, 's a' hely nemesebbekkel fog betöltetni. Ez alkalommal ügyelés leszen arra is, vallyon mellyik veszsző inkább alkalmas lugosra, mellyik spalétra, mellyik pedig bolthajtásra; valamint arra is, minőt ajánlhatunk hidegebb éghajlat alá kora érésűnek, minőt pedig meleg clima alá később éretűnek.

Az ausztriai birodalom szőlőtermő vidékein bevégzett utazásom alkalmakor olyan szőlőfajokra is bukkantam, minőt a' magyar szőlőveszszők között hijában keresünk; én a' vinyige-iskolát szinte ezekkel is kívántam gazdagítani. Azoknak őszszeszedését szélesen terjedő ismeretségeim könnyítették ugyan, de a' fuvar, kocsibér sokszor tetemes költségekbe került.

A' vinyige-iskolát tehát illy formán alsó ausztriai, nevezetesen cseh, steyermark, görcz kéréleti, istriai, német 's francia nemes szőlőfajok díszesítik. Elvárjuk, minő haszonnal lehet ezeket magyar veszszeink közé egyeliteni.

Dalmácia, Lombárdia, 's Tyrol szőlőveszszeinek fürkészesét, 's gyűjtését oda teendő utazásom alkalmával fogom bevégezni.

Igy majd vinyige-iskolánk idővel nem csak magyar, hanem világ vinyige-iskolájának fog tartatni, millyennel még Európának egy tartománya sem kérkedhetik. A' francia lázadás előtt szándékozott már Rocziel francia oenologus hasonló iskolát alapítani, benne egy olly elnevezést készítendő, melly egész Franciaországban érthető lenne. Vállalatát dícsőül kezdette, csak hogy a' szomorú lázadás ennek is végét szakasztá.

Ujabb időkben Roczielnek szándékát Chaptal belső dolgok ministere kezdé folytatni. A' növénykertben (Chardin des plantes) e' célra hely tüzetett ki. De Chaptal a' híres minister, már többé nem foglalatos-

kodik, 's visszalépte után a' már mint egy 336 fajból álló gyűjtemény is félbe szakadt. — 'S ámbár az említett iskolában máiglan a' legszebb fürtök mutatkoznak, nevöket senki sem tudja már. Most csak Fábián szőlőt szaporítanak: hogy a' párisi piacon árulhassák.

1819-ben Görög, udvari tanácsos alapított Bécs melletti Grinczing hegyen vinyige-iskolát, 's vállalatában olly szerencsés volt, hogy Európának leghíresebb szőlőveszszejit öszszeszedvén minden oenologust, 's természetvizsgálót örvendetes bámulásra ragadt. — Ezen vinyige-iskola mintául szolgálанд minden utána-zónak. A' tisztelt urnak se kedve, se szorgalma, se költsége nem hibázott.

Mindenkinek magára vonta szemét, 's épen midőn rendszert akarna alapítani, kiragadta a' halál. Az egész intézet a' gondviselésre bízott, 's ma már csak a' nyerekedés tárgyául szolgál.

Illy szerencsétlen körülmények reménylem, magyar vinyige-iskolánkat nem fogják szomorítani.

## IX. §.

A' vinyige-iskolára 1836-ban tett kegyes adakozások jegyzéke.

Egyszeri önkéntes adakozások mindenkorra.

|   |    |      |
|---|----|------|
| Galanthai herczeg Eszterházy Pál        | 50 | frt. |
| Kopácsy József veszprémi püspök         |    |      |
| ő excellentiája . . . . .               | 10 | —    |
| Külley veszprémi nagy-prépost . . . . . | 10 | —    |
| Kolosváry veszprémi kanonok . . . . .   | 20 | —    |
| Szmodits veszprémi kanonok . . . . .    | 10 | —    |
| Schnupfhagen veszprémi kanonok          | 5  | —    |

|                                       |    |          |
|---------------------------------------|----|----------|
| Thuegut kalocsai kanonok . . . .      | 10 | frt.     |
| Pécs szabad királyi város . . . .     | 20 | — 48 kr. |
| Temesvár szabad királyi város . . . . | 10 | —        |
| Berki ur hegy-director Pécsen . . . . | 2  | —        |

---

Öszvesen 147 frt. 48 kr.

**Tíz egymásutáni esztendőre tett ajánlatok:**

|  |     |      |
|--|-----|------|
| Ő csász. kir. fő herczegsége József, orszá-<br>gunk Nádora . . . . .               | 50  | frt. |
| Ő csász. kir. fő herczeg Károly 's a' t. 's a' t.                                  | 50  | —    |
| A' nagyérdemű honi gazdasági egyesület<br>Pesten . . . . .                         | 100 | —    |
| A' nagyérdemű honi borismértető társaság<br>Pesten . . . . .                       | 100 | —    |
| Derczeni Dercsényi János, kir. udv. tanácsos,<br>és temesi administrator . . . . . | 10  | —    |
| Dercsik János, apát, 's esztergami kanonok   | 8   | —    |
| Galanthai gróf Eszterházy Miklós . . . . .   | 50  | —    |
| Guggenberger Leopold, posztóáros Pesten  | 5   | —    |
| Haulik György, zágrábi püspök . . . . .  | 50  | —    |
| Horvatovsky, promontoriumi plébános . . . . .                                      | 5   | —    |
| Jalics Ferencz, pesti kereskedő . . . . .  | 5   | —    |
| Riggiczai Kováts József . . . . .  | 5   | —    |
| Fűskúti Landerer Lajos . . . . .   | 5   | —    |
| Lenhossék Mihály, Vasa rend vitéze, Ma-<br>gyarország' fő-orvosa, 's a' t. . . . . | 5   | —    |
| Lónyay János, magyar kir. helyt. tanács-<br>nok, bihari administrator . . . . .    | 5   | —    |
| Müller János, művész-festő . . . . .   | 5   | —    |
| Ócskay Antal, vál. püspök 's kir. helyt. ta-<br>nács tanácsnoka . . . . .          | 10  | —    |

---

Öszveadat 468 frt.

Átvitel 468 frt.

|  |      |
|--|------|
| Báró Perényi 'Sigmund septemvir, 's ugoicsai<br>fő-ispán . . . . .             | 5 —  |
| Gróf Schönborn Bucheim . . . . .   | 50 — |
| Schuster József, nagyszombati gyógyszer-<br>áros . . . . .                     | 5 —  |
| Seefeldner Jó'sef, pesti kereskedő . . . . .                                   | 10 — |
| Szilassy Jó'sef, kir. tanácsos . . . . .                                       | 5 —  |
| Sztankovics János, vál. püspök és kir. tan. . . . .                            | 10 — |
| Szuliny Antal, Nagy-Szombatban . . . . .                                       | 20 — |
| Uzovits János, kir. tanácsos 's Esztergam<br>vármegye administratora . . . . . | 5 —  |
| Weisz Márton, pesti választ. polgár urak . . . . .                             | 5 —  |

Öszvesen 583 frt.

|   |         |
|---|---------|
| Ezekhez járul szabad kir. Pest városa . . . . . | 60 frt. |
| detto detto Székesfejérvár . . . . .            | 10 —    |
| detto detto Szeged . . . . .                    | 20 —    |
| detto detto Verschetz . . . . .                 | 40 —    |
| detto detto Vasvár . . . . .                    | 10 —    |

Öszvesen 723 frt.

Ő csász. kir. fő herczegsége Jó'sef, országunk Nádora, kinek szemei ezen iskolára is fordítvák, egy ott szükséges sajtóháznak, pinchének fölépítésére 200 pengő forintot méltóztatott kegyelmesen adni.

## E g y ü v é v e t é s.

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| Egyszer minden korra tett ajánlatok | 147 frt. 48 kr. |
| Tíz esztendőre tett ajánlatok       | 533 — — —       |
| Ő cs k. főhgsége országunk Nádora   | 200 — — —       |

Öszvesen 880 frt. 48 kr.

## X. §.

## S z á m a d á s.

Azon költségekről, mellyek 1836-dik esztendő 1-ső januáriusától kezdve azon esztendei december végéig Budán az országos vinyige-iskola föntartására megki-  
vántattak.

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Első martziustól december utóljáig<br>napszámra . . . . .  | 275 frt 44 kr.        |
| Az iskola vinczellér 10 hónapi bére<br>16 forintjával . . . . .  | 160 — — —             |
| Grinczingből, Cseh, Stayer, 's egyéb<br>német, 's magyar fíjók országokból<br>megrendelt vinyigéknek ára . . . . . | 143 — 18 kr.          |
| A' külföldi vinyigék meghozatása, va-<br>lamint egyéb magyarországiak meg-<br>szerzésére, 's hozatására . . . . .  | 89 — 59 —             |
| Egész esztendei postapénz . . . . .  | 120 — 58 —            |
| Pest vármegyében gyűjtött vinyi-<br>gékért . . . . .   | 8 — 36 —              |
| Az akácza magból kelt csemetéknek<br>elrendelése, 's ültetése . . . . .  | 1 — 48 —              |
| Öntözni való viz-hordatás a' Dunáról<br>3000 szőlőkaró 4 frtjával és kocsibér . . . . .                            | 21 — 30 —<br>13 — — — |
| Az iskolában létező kunyhónak két-<br>szeri föltöréséből eredett kárpót-<br>lás . . . . .                          | 23 — 54 —             |
| A' napszamosak nyári hálására szük-<br>séges szalma . . . . .  | 2 — — —               |

---

Öszveadat 860 frt 47 kr.

Átvitel 860 frt 47 kr.

|   |             |
|---|-------------|
| Az iskola szükségére tett több izbeli fuvarozások . . . . . | 6 frt — kr. |
| Egyéb kiadások *) . . . . .                                 | 30 — — —    |
| 1834. 1835. 1836-ban írószerekre                            | 24 — 38 —   |

Öszvesen 921 frt. 25 kr.

**Egy szivattyus kutnak fölállításakori költségezés, \*\*)**

|  |               |
|--|---------------|
| 4 $\frac{3}{4}$ promontoriumi fővénykő; fuvarral   | 52 frt 24 kr. |
| Fenyő, duczczok. deszkák, léczek 's szegek . . . . .   | 14 — 47 —     |
| A' kemény földben kutatás 27-ik januáriustól 16-ik júliusig, mintegy 8 $\frac{1}{2}$ ölnyi mélységre . . . . . | 76 — 36 —     |
| Még 3 ölnyi furásért . . . . .   | 3 — — —       |
| A' kőmivesés napszámosoknak . . . . .  | 34 — — —      |
| A' kutmesternek szivattyuk' készítéséért . . . . .   | 36 — — —      |
| Murva- 's mohhordatás . . . . .  | 7 — 48 —      |
| A' kutsőnek festése . . . . .  | 2 — 18 —      |
| Kutfödél promontoriumi kőből, kocsi-<br>bérrel együtt . . . . .  | 4 — — —       |

Öszvesen 230 frt. 53 kr.

\*) Az akkori nyáron gyakran kiütött Cholera miatt némelly elhárítási intézeteket kelle tenni.

\*\*\*) Minthogy kőből építeni viz nélkül nem lehet, ezen kutra szükség vala, még pedig annál nagyobb, mivel minden esep vizet a' csemeték öntözésére kellett használni nyáron által.



## Az iskola kerítésénél tett költségek.

|   |    |      |    |     |
|---|----|------|----|-----|
| 101 tölgyfa karó . . . . .  | 12 | frt. | —  | kr. |
| Annak hozatása . . . . .  | 6  | —    | —  | —   |
| Annak elkészítése, faragása . . . . .                                   | 8  | —    | —  | —   |
| Három gödörösónak 12 napi nap-<br>számért . . . . .                     | 12 | —    | —  | —   |
| 100 darab lécz, kocsibérrel együtt                                      | 45 | —    | —  | —   |
| Annak elkészítése, és 500 vasszeg                                       | 8  | —    | —  | —   |
| 110 darab deszka földfölötti kerít-<br>tésre, fuvarral együtt . . . . . | 32 | —    | 48 | —   |
| 1500 metzet lécz fuvarral . . . . .                                     | 93 | —    | 12 | —   |
| 10,009 deszkaszeg . . . . .   | 22 | —    | —  | —   |
| Ács munka . . . . .   | 12 | —    | 36 | —   |

Öszvesen 251 frt 36 kr.

## Egy növényház' építése.

|                                      |    |     |    |     |
|--------------------------------------|----|-----|----|-----|
| 3 öl kő a' budai bányából fuvarral   | 12 | frt | —  | kr. |
| 18 kőmives napszám 12 garasával.     | 10 | —   | 48 | —   |
| Talp, deszka, kocsibér . . . . .     | 12 | —   | —  | —   |
| 6 ács napszám 12 garasával . . . . . | 3  | —   | 36 | —   |
| Földkiásás három lábnyira . . . . .  | 6  | —   | —  | —   |
| Belső készüllet . . . . .            | 5  | —   | 48 | —   |
| Ajtó-ragasztó és lakat . . . . .     | 2  | —   | 30 | —   |
| Grádicsok, 's egyéb megkivántatók    | 3  | —   | —  | —   |

Öszvesen 55 frt 42 kr.

A' kútból kihányt földnek czélszerű elrendelése ügyében, jónak találtam belőle a' növényház mellett

kis dombot alakítani, rajta némely vizsgálatokat teendő. Ennek imilly készítése . . . . . 13 frt 30 kr.

Egy sajtóháznak 's pinczének készítésére vétetett

6 öl budai pálakő, fuvarral 's készí-  
téssel . . . . . 24 frt — kr.

12 öl a' promontoriumi kőbányából,  
fuvarral . . . . . 76 — — —

---

Öszvesen 100 frt — kr.

---

Az egész költség 1573 frt 6 kr.

Ehez járul az I-ső füzetben említett  
tartozás . . . . . 640 frt. — kr.

'S így az eddigi vinyige-iskolára tett  
költekezés . . . . . 2213 frt. 6 kr.

Következőleg, lehuván az 1836-  
diki ajánlatokat . . . . . 880 frt. 48 kr.

---

marad még 1332 frt. 18 kr.

