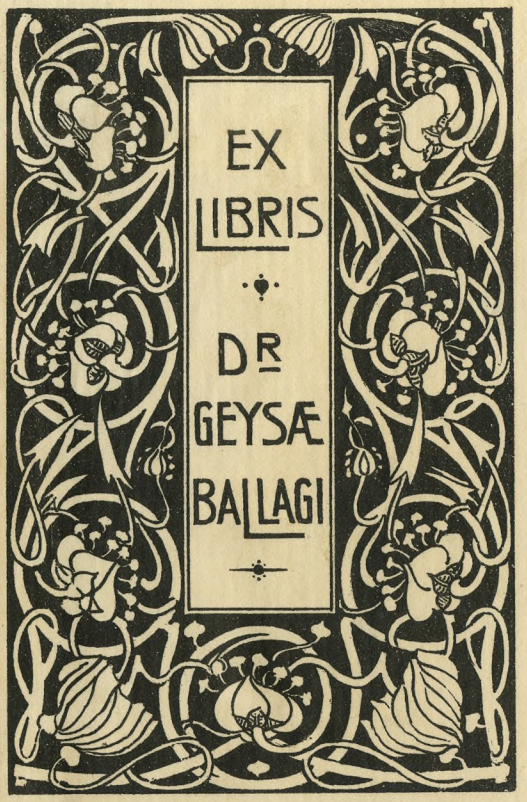
Ballagi 186 I./2.


EX
LIBRIS
DR
GEYSÆ
BALLAGI

1707 — 1712

1. A gardnázsi rabtépés. Sporon Pál és Kodolányi Antal jelentése. A harai sódóterek. Dr. Entz Ferenc és Gyürki Pál jelentése. 1868.

2. Hírlapirodalmunk 1848–49-ben. Id. Szinnyei József. 1877.

3. Hitágoratok. Quintus. 1878.

4. Az erdélyi nemesfém-bányászat jelene és jövője. Lukács László. 1879.

5. A párbaj. Séda Ernő. 1882.

6. Az orosz invázió veszélye. 1883.

KÖZLEMÉNYEK
A
FÖLDMIVELÉS-, IPAR- ÉS KERESKEDELEMÜGYI
MAGYAR KIR. MINISZTERIUM KÖRÉBÖL.

ELSŐ ÉVFOLYAM, I. FÜZET.

A

GAZDASÁGI SZAKKÉPZÉS.

SPORZON PÁL és KODOLÁNYI ALBERT
JELENTÉSE.

A

HAZAI SZŐLŐSZET.

DR. ENTZ FERENCZ és GYÜRKI PÁL
JELENTÉSE.

KÖZLI
A MINISZTERIUM
MEZŐGAZDASÁGI-OSZTÁLYA.

PEST,
NYOMATOTT EMICH G. MAGYAR AKAD. NYOMDÁSZNÁL.
1868.

UTASITÁS

Sporzon Pál és Kodolányi Antal urak részére.

Azon megbizás folytán, melyet önök a magyar királyi földmivelési, ipar és kereskedelmi miniszteriumtól, a Franczia és Németországban, a gazdasági szakképzés, — egyesületi működések — s átalában a mezőgazdaság emelése érdekében létező közintézkedések tanulmányozása végett nyertek: főleg felhivom önök figyelmét a következőkre nézve.

1) a gazdasági szakképzést illetőleg:

a felsőbb gazdasági tanintézetek, — az egyetemekkel összekötött tanfolyamok — s földmivelési iskoláknál: tanulmányozzák önök azoknak ugy belső szervezetét, valamint berendezését; és pedig a belső szervezetet illetőleg a tantárgyak beosztását az egyes tanszakok kiterjedését, a tanerők számát, a kormány és intézetek között, fenálló összeköttetést, s — az intézetek fentartására és felügyeletére vonatkozó intézkedésekkel és költségeket; továbbá tanulmányozzák önök az intézeti ifjuság s az intézet közötti viszonyt, s az egyes intézeteknél fenálló fegyelmi rendszabályokat. A berendezést illetőleg: a múzeumok s gyüjtemények minőségét; az intézetek és az intézettel kapcsolatban lévő gazdaságok közötti összeköttetést, ezen gazdaságok kezelési módját és minőségét. S hol az intézeti ifjúság convictusszerü ellátásban részesül,

terjeszszék ki önök figyelmüket ennek tanulmányozására mind kezelési, mind hasznossági és takarékossági tekintetben.

Végül jeleljék ki önök a megtekintett intézetek közül azokat, melyeknél egyes tantárgyak, akár jeles tanerők, akár kitünő taneszközök következtében kitünően vannak képviselve.

Legyenek figyelemmel önök továbbá a mezei gazgaság csupán egyes ágaira vonatkozó különleges intézetek (u. m. kertészet, szőlőszet, rétmiveléssel foglalkozók) berendezése- és szervezetére.

Tanulmányozzák a gazdasági vegytani kisérleti állomások és kisérleti telkek, ugy szintén a gazdaság egész üzletére s annak egyes ágaira vonatkozó — s e kiküldetés alkalmaval megtekinthető — mintagazdaságok berendezését s kezelését.

Végül jelentésökben nevezzék meg, hogy a beutazott vidékek közül főleg melyik, miféle termények termelésének és mily állatfajok tenyésztésének tanulmányozására a legalkalmasabb.

2) *a gazdasági egyesületeket illetöleg*:

mily összefüggésben állanak a gazdasági egyesületek a fenálló földmivelési miniszteriumokkal, mily összeköttetés létezik az egyes gazdasági egyesületek közt, miféle belszervezettel bírnak ezek, s ennek alapján mily működési körrel, mily mérvben tényezői a gazdasági szakképzésnek és a gasdaság egyes ágai fejlesztesének.

3) Egyéb gazdasági intézményeket illetöleg szerezzenek önök ismeretet a fenálló vizjogi-, erdő-, mező-, szőlő-rendőrségi-, s cselédrendszerre vonatkozó törvényekről, szóval igyekezzenek mindazon közintézkedésekkel megismerkedni, melyek a mezőgazdaság fejlesztése s emelése érdekében léteznek.

A gazdasági tanintézetek közül megtekintésre főleg a következőket ajánlom:

Bajorországban Weichenstefant,

Würtembergben Hohenheimot,

Szászországban Tarandot,

Poroszországban Proszkaut, Hall-ct, Popelsdorf-ot.

Francziaországban Grimoni Compiègnet.

Ausztriában Tetschen — Liebwerd-et és Grossaut.

A földmives iskolák közül mind azokat, melyek az utazási vonalba vagy ahhoz közel esnek.

4) *Az egyes gazdasági ágak fejlődéseinek tanulmányozást illetöleg* különösen megbizom önöket, hogy Francziaországban a vaugenlieui kendergyárt meglátogatván, ennek a természetes kenderáztatást pótló eljárását és kezelési módját tüzetesen figyelmük tárgyává tegyék, különösen pedig azon szempontnak tisztába hozatalára törekedjenek: vajjon e gyártási módnak alkalmazása kisebb mérben — s tekintettel a gazdaságainkban már nagy számmal elterjedt gőzmozdonyok segedelmével eszközlendő munkára — haszonnal kivihető-e? és melyik azon legkisebb mérv, melyben a szárítás és gépekkel való kikészités még versenyképes haszonnal alkalmazható volna? s végre mennyire rúg körülbelül azon költségöszveg, melylyel egy ily kisebb mérvü gyárkészületnek kiállitását — számbavévén a már meglevő gőzmozdonyokat, — hazánkban eszközölni lehetne.

A vaugenlieui kendergyárt illetöleg a legsikererebben Dr. Horn Ede úr hazánkfiának útmutatását és ajánlatát fogják önök kikérhetni Párisban.

Jelentés

a gazdasági szakképzés állásáról Franczia- és Németországban, Svajcz- és Belgiumban 1867-ben, s ennek alapján kidolgozott tervezet a gazdasági szakképzes rendezését illetőleg hazánkban.

A gazdasági szakképzés ügyét az általunk beutazott országokban, a kormányok által mindenütt a legmelegebben felkarolva és istápolva találtuk, az irány, a modor s az eljárás azonban, melyben annak fejlesztése s előmozditása történik, annyira különböző ez egyes országokban; — mi azok egymástól eltérő földmivelési viszonyait s azok különböző általános miveltségi fokozatát tekintve igen természetes is — miszerint szükségesnek láttuk ez érdemben tett tapasztalatainkat az egyes országok szerint felosztva előadni.

Németországban általában s szorosabb értelemben véve főleg három irányban történik a gazdasági szakképzés fejlesztése:

1. Egyetemekkel összekapcsolt gazd. tanintézetekben.
2. Ugynevezett önálló gazdasági akademiák, és
3. Földmives iskolák s nehány tartományban még az ezekkel közel rokon téli estvéli gazdasági iskolák által.

A szakképzés fejlesztésére azonban, tágasabb értelemben véve, még a nagy számban fenálló gazdasági egyesületek, és a széles elterjedésnek örvendő gazdasági szaklapok is szolgálnak.

Az egyetemekkel összekapcsolt gazdasági tanintézeteket, s az önálló gazdasági akademiákat illetőleg, a harcz, mely a gazdasági szakképzéssel foglalkozó férfiak legjelesbjeit két pártra szakasztotta (egyik rész ugyan is az egyetemekkel összekapcsolt gazdasági tanintézetek mellett emelte fel a tollat, a másik rész viszont az önálló akademiák fentartásáért küzdött) még ma sincs befejezve, közelg azonban a befejezés felé any-

nyiban, a mennyiben a harcz, a papirosról a gyakorlat, a kisérlet terére vitetett át, s így látjuk ma, hogy míg a hallei, lipcsei és bonni egyetemekkel s a karlsruhei müegyetemmel összekapcsolt gazdasági intézetek, az egyetemeken — kiválólag széles terjedelemben történő elméleti — szakképzés előnyeit igyekeznek érvényre emelni, addig a hohenheimi, weichenstefani, proszkaui és tetschen-libverdi önálló gazdasági akademiák, az ily — terjedelmesebb gazdaságokkal összekapcsolt — önálló intézeteken — szintén alapos, de mégis kevésbbé kiterjedt elméleti szakképzés mellett küzdenek.

Véleményünk szerint, miután más czélra hisszük rendeltetve lenni az egyetemekkel összekapcsolt gazdasági intézeteket, s más czélra ismét az önálló gazdasági akademiákat, — sem egyik sem a másik irány felett pálczát törni sem határozottan egyik iránynak a másik felett előnyt vitatni nem lehet.

Hogy azonban e véleményünket okadatolhassuk, szükségesnek hisszük előbb úgy az egyik, mint a másik irányban fenálló s általunk meglátogatott gazdasági intézetek belszervezetét s berendezését megismertetni.

I. A mi az egyetemekkel összekapcsolt gazdasági intézetek belszervezetét illeti:

Hállában.

Igazgató: Dr. Kühn Gyula, a programm szerint.

I. Az intézet czélja:

Gyakorlatilag kiképzett gazdáknak alkalmat szolgáltatni alapos és sokoldalu ismeretek megszerzésére, egyszersmind pedig a jog és államtudományokkal foglalkozó tanulóknak, és mind azoknak, kiknek jövendőbeli állásokban az okszerü gazdasági üzleti alapismeretek megszerzése hasznára lehet, ezeknek elsajátitását lehetővé tenni.

II. Felvételi feltételek.

Feltételeztetik, hogy ezen gazd. intézetet látogató ifju *oly iskolai képzettséggel bir, milyen arra megkivántatik, hogy valaki az egyetemen német nyelven tartott előadásokat megértse, s feltételeztetik, hogy az ezen intézetet látogató gazda már valamely gazdaságban a gyakorlattal alaposan megismerkedett légyen.* Felvételi vizsgák nem tartatnak.

III. A tanfolyam tartama.

A gazdasági szakképzésre vonatkozó tantárgyak egy év alatt mind előadatnak ugyan, de hogy valaki sikerrel hallgathassa azokat, kell, hogy legalább 4 féléves tanszakot töltsön az intézetben. Az egyes tantárgyak megválasztása az egyetemi tanszabadság értelmében, mindenkinek tetszésétől függ, valamint az is, hogy valaki 1,—2,—3, vagy 4 féléven át hallgatja-e az egyetemen a gazd. tudományokat.

IV. Vizsgák letétele

Vizsgát tenni vagy nem, a hallgatók tetszésétől függ.

V. A gazd. szakképzésre vonatkozó tantárgyak, s az azokból hetenként tartott előadások száma.

A) a téli félévben 1867/8.

1. Átalános és részletes állattenyésztés 4 óra. Dr. Kühn.
2. Bevezetés a mezeigazd. tanulmányozásába 1 óra. Dr. Kühn.
3. Általános földmivelés 3 óra. Dr. Kühn.
4. Állatgyógyászat 3 óra. Dr. Roloff.
6. Alkalmazott természettan 2 óra. Dr. Knoblauch.
7. Gazd. gépészet 3 óra. Perels.
8. Föld- és talajtan 3 óra. Dr. Girard.
9. Gazd. iparűzletek 3 óra. Dr. Siewert.
10. Gazdas. vegytan 3 óra. Dr. Stohmann.
11. Vadászati törvény 2 óra. Dr. Ewald.
12. Mezeigazd. vonat. törvényei 2 óra. Dr. Anschütz.
13. Növénybonez- és élettan 3 óra. Dr. de Bary.
14. Erdészet 2 óra. Dr. Ewald.
15. Erőműtan és géptan 3 óra. Dr. Cornelius.
16. Épitészet 3 óra. Steinbeck.
17. Nemzetgazdászattan 4 óra. Dr. Schmoller.
18. Szerves és gazd. vegytan 6 óra. Dr. Siewert.
19. Gyakorl. vegytan. Dr. Heintz.
20. Állattan 6 óra. Dr. Giebel.
21. Az ujabb gazd. irod. termékek felett 1 óra Dr. Stohmann.

B) a nyári félévben 1867.

1. Részletes növénytermelés 4 óra. Dr. Kühn.
2. Gazdászati üzlettan 3 óra. Dr. Kühn.
3. A gazd. gépek birálása 1 óra. Dr. Kühn.
4. A gazd. növények betegségéről 1 óra. Dr. Kühn.
5. A növények táplálkoz. elmélete 2 óra. Dr. Stohmann.
6. Lótenyésztés és méneskezelés 1 óra. Dr. Roloff.
7. Ló és szarvm. küllemtana s patkolástan 3 óra. Dr. Roloff.
8. Az állatok külbetegsége 3 óra. Dr. Roloff.
9. Föld és talajt. 4 óra. Dr. Girard.
10. Erdészet 1 óra. Dr. Ewald.
11. Gyak. természettan 4 óra. Dr. Knoblauch.
12. A vegytan elmélete 1 óra. Dr. Heintz.
13. Szerves vegytan 6 óra. Dr. Heintz.

14, Gyakorl. vegytan 6 óra. Dr. Siewert.
15. Élettani vegytan 6 óra. Dr. Siewert.
16. Növénytan 6 óra. Dr. Schlechtendal.
17. Füvekről 2 óra. Dr. Schlechtendal.
18. Állattan 2 óra. Dr. Giebel.
19. Fejlődést. 2 óra. Dr. Welcker.
20. Erőműtan elemei 4 óra. Dr. Rosenberger.
21. Egyes fejezet a géptanból 4 óra. Dr. Cornelius.
22. Időjárást. 2 óra. Dr. Cornelius.
23. Nemzetgazd. tan 6 óra. Dr. Schmoller.
24. A gabnakeresk. 1 óra. Dr. Anschütz.

VI. A taneszközöket illetőleg:

A tanulók rendelkezésére állanak a hallei egyetemben találhatót udományos gyüjtemények általában, azonkivül bir az intézet saját vegytani műhelylyel; 25 holdra terjedő kisérleti telekkel; növény élettani, kisérletre szánt üvegházzal, állattenyésztési kisérletekre szánt istállóval; — le van téve egy gazd. állatkertnek az alapja is, hol eddig 9 faj juh találtatik. — Különösen pedig nagyszerü a mikroskopiai talaj, trágya, gyapju, rovar és maggyüjtemény. A vegybontások s górcsőveli jártasság elsajátitására igen nagy gond van.

Az intézet tőszomszédságában van a hallei vegytani kisérleti telek, melynek igazgatója Dr. Stohmann.

Az igazgató vezetése alatt a közeli gazdaságokba kirándulások is tartatnak.

Bonnban (Poppelsdorf).

Igazgató: Dr. Hartstein, a programm szerint.

I. Az intézet czélja.

1. A kielégitő előképzettséggel biró s az üzletnek kézfogásaival (gyakorlatával) megismerkedett fiatal gazdáknak alkalmat nyujtani: a mezei gazdaságnak tulajdonképeni tudományával, valamint ennek alap- és segédtanaival annyira megismerkedni, mennyire az egy földbirtoknak okszerü kezeléséhez mainap megkivántatik.

2. Állam és jogi tudományokkal foglalkozó tanulóknak,

valamint másoknak is, kikre nézve az okszerü mezei gazdászat elveinek némi ismerete hasznos lehet, a nélkül, hogy magok gazdákká lenni akarnának — alkalmat szolgáltatni; ezen elvekkel és az üzletnek gyakorlatával megismerkedni, nemkülönben egy gazdaságnak rendje és vezetéséről világos fogalmat nyerhetni.

II. Felvéti feltételek.

A felvéti feltételekre nézve külömbség tétetik:

a) olyanokra nézve, kik magukat tulajdonképi gazdákká képezni akarják, és

b) olyanokra nézve, kik egyetemi tanulmányaik mellett a mezei gazd. üzlettel is közelebbről megismerkedni akarnak.

Amazokra nézve megkivántatik: kielégitő bizonyitvány eddigi erkölcsi magaviseletükről. Egyetemi érettség feltételeztetik, de annak kimutatása nem követeltetik. Az előleges gyakorlati képzettség és ennek bizonyitványok általi kimutatása „nagyon kivánatos“.

Az egyetemi hallgatók az igazgatónáli előleges bejelentés után és a tandijak fizetése mellett, minden nehézség nélkül felvétetnek.

A felvétel minden félév elején történik.

Minden tanuló a gazd. akadémián köteles magát az egyetemnél is beirattatni; kivéve azokat, kik már a 30 éves kort átlépték.

III. A tanfolyam tartama.

A rendes tanfolyam két évre terjed. A fél évek száma azonban nem kötelező; valamint nem a szakok száma vagy sorozata: tehát egyetemi tanszabadsággal találkozunk itt is.

IV. Vizsgák tétele.

Rendes vizsgák nem tartatnak. A ki vizsgát tenni akar, az igazgatónál jelenti magát és ekkor az igazgató és a tanárok köréből kinevezett bizottság által vizsgáltatik meg.

V. A gazd. szakképzésre vonatkozó tantárgyak, s az azokból hetenként tartott előadások száma.

Növénytermelés.
Állattenyésztés.
Üzlettan.

A mezei gazdászat története.
A mezei gazdászat irodalom.
Erdészettan.
Vegytan.
Alkalmazott természettan.
Föld és ásványtan.
Növénytan.
A növények betegségeiről.
Állattan.
Gyakorlati mértan.
Erőmű és géptan.
Nemzetgazdászattan.
Gazdaságra vonatkozó törvény.
Állatgyógyászat.
Patkolástan.
Gazdasági iparüzletek.
Épitészettan.

VI. A taneszközöket illetőleg:

Gond fordittatik arra, hogy a tanulók a tantermekben hallottakat a gyakorlatban is lássák, ha t. i. az a rendes szokásban lévő gyakorlati eljárástól elüt, s hogy magokat a tanulók a mezőn is gyakorolhassák, — s erre nemcsak az intézettel összekapcsolt gazdaság szolgál, hanem tétetnek kirándulások is — és pedig a tanfolyam hallgatása alatt a közeli gazdaságokba, a szünidők alatt pedig távolabb vidékekre is. Van ez intézetnek kisérleti telke s szőleje is, s bir az tekintélyes tudományos és gazdasági gyüjteményekkel.

Lipcse-Plachvitzban.

Igazgató: Dr. Birnbaum, a programm szerint.

I. Az intézet czélja.

Kezdő gazdákat képesiteni a gazdaságok önálló vezetésére s őket mai társadalmi állásuknak megfelelő átalános képzettség megszerzésére segiteni; lehető legkevesb költséggel, s legrövidebb idő alatt.

II. Felvételi feltételek.

Kivánatos, hogy az intézetbe lépő alapos elöképzettséggel birjon, de nem szükséges, hogy azt gymnasiumban nyerte légyen. A gyakorlati képzettséget illetőleg csupán az kivántatik, hogy a magát az intézetbe felvététni kivánó a gyakorlatban egy évet töltött légyen, sőt fél év is elég, ha azt valamely jól kezelt gazdaságban töltötte. Felvételi vizsgák nem tartatnak. E felvételi feltételek a plachvitzi intézetre szóllanak, hol azoknak, kik magokat később a lipcsei egyetemi előadásokra is beiratni kivánják fél éves tanfolyamot kell előbb hallgatni. E fél éves tanfolyam alatt a gazd. tudományokon kivül, a segéd és elökészitő tudományokból is tartatnak — elökészitő előadások, azonban ezen fél évi előadás mindamellett egy kikerekitett egészet képez, és meg van engedve, csupán csak ezen előadásokat magában hallgatni. de másrészt meg elengedtetik e fél éves tanfolyam hallgatása olyanoknak, kik más intézetekről jöttek át, az egyetemi tanfolyamra.

Kik e tanfolyamot bevégezték, azok az igazgatótól elismervényt kapnak, melynek alapján azután a lipcsei egyetemen beirathatják magukat, s ott hallgatják tovább a gazd. és segédtudományokat. Ki e fél éves tanfolyam bevégzése nélkül felvétetni kiván az egyetemen tartott gazd. tudományokbóli előadásokra, annak a beiratás végett az érettségi bizonyitványt kell felmutatni.

III. A tanfolyam tartama.

Plachvitzon egy fél év, a lipcsei egyetemen három félév.

IV. Vizsgák tétele.

Vizsgát tenni vagy nem itt is a hallgatók tetszésétől függ, de ki vizsgát akar tenni, szükséges, hogy legalább két félévet töltött legyen az egyetemen előadott tantárgyak hallgatásával.

V. A gazd. szakképzésre vonatkozó tantárgyak, s az azokból hetenkint tartott előadások száma.

A Plachvitzon töltendő fél év alatt előadatnak:

1. Az átalános gazd. tan 4 órán át hetenkint. Dr. Birnbaum.
2. A mezőg. története s gazd. irodalom 2 óra. Dr. Birnbaum.
3. Szervetlen vegytan 4 óra. Dr. Heppe.

4. Ásvány és földtan 2 óra. Dr. Heppe.
5. Növénybonez- és alaktan 2 óra. Dr. Frank.
6. A gazd. állatok boncz- és küllemtana s patkolástan 4 óra. Dr. Pritsch.
7. Könyvvezetés 2 óra. Burchhard tanár.
8. Mértan szombaton délelőtt. Hoffmann.
9. Ismétlések szombaton délután 2 órán át.

Az egyetemen Lipcsén előadatnak:

	télen
1. Növénytermelés	4 órán át.
2. Talajtan	2 „ „
	nyáron
3. Állattenyésztés	4 órán át.
4. Takarmányzás	2 „ „
	egész evben
5. Üzlettan	6 órán át.

Dr. Birnbaum által.

A segédtudományokból.

1. Nemzetgazdas. tan, télen 4, nyáron 4 óra. Dr. Roscher.
2. Gazd. vegytan egész évben 2 óra. Dr. Knopp.
3. Gyakorl. természettan télen 3 óra. Dr. Zöllner.
4. Időjárástan nyáron 2 óra.
5. A táplálkozástan 4 óra. Dr. Huppert.
6. Növénytan 3 óra. Dr. Frank
7. Növény élettan és mikroscopiai munkálatok 4 óra. Dr. Frank.
8. Gazd. iparüzletek télben 4 óra. Dr. Heppe.
9. Az állatok egészségtana 4 óra nyáron. Dr. Pritsch.
10. Mechanikából és Mathematikából tetszés szerint több vagy kevesebb órát lehet venni.

VI. A taneszközöket illetőleg.

A tanulóknak szabad bejárásuk van a lipcsei egyetemi tud. gyüjtemények helyiségeibe.

Vannak az intézetnek is Plachviczon különféle gazdaság gyüjteményei, szép könyvtára, két holdra menő kísérleti telke

A Plachvitzon töltött fél év alatt szabad bejárás az 1086 Morgent tevő Dr. Heine gazdaságába. Van azonkivül ott helyben

egy gőzerőre berendezett sörház, nagyszerü téglagyár, és egy Németországban igen jó névvel biró gazd. gépgyár (Sack Rudolfé.)

Vegytani vizsgálatok tételére csekély díjért rendelkezésére áll a fiatalságnak Dr. Knopp. Vegytani műhelye. Lipcsében.

Az intézet igazgatójának vezetése alatt évente több kirándulások itt történnek, a közeli jelesen kezelt gazdaságokba s gyárakba.

Közelibe van, m. e. egy órányira a möckerni gazd. kisérleti telek is.

Karlsruheban.

Igazgató: Dr. Stengel, a programm szerint.

I. Az intézet czélja.

1. Szilárd tudományos alapot szolgáltatni a magát a gazdaságí tudományokra szánó ifju gazdának.

2. Lehetővé tenni a gyakorlatilag képzett gazdáknak a tudományos képzettséget elsajátitani.

3. Az állam- s jogi tudományokkal foglalkozó tanulóknak alkalmat szolgáltatni a mezőgazdasági üzlettel alaposan megismerkedni.

II. Felvételi feltételek.

1. Betöltött 17. év.

2. Bevégzett gymnasium, vagy mágasb polgári iskola.

Kik azonban a segédtudományokból már vizsgát tettek, azok felmentethetnek ezek ujbóli hallgatása alól s egyenesen átmehetnek a felsőbb intézetbe.

Korosabb gazdák pedig mint hospitansok vétetnek fel.

Felvételi vizsgák nem tartatnak.

A tanfolyam tartama.

Két és fél év, ebből másfél év az alap- és segédtudományokra van szánva, egy év pedig csupán a gazdasági tudományok hallgatására.

IV. Vizsgák tétele.

Vizsgát tenni a tanuló itt se köteleztetik, de ki vizsgát akar tenni, köteles kimutatni, hogy a szabály szerint előirt tantárgyakat mind hallgatta, és az előirt tanéveket betöltötte.

V. A gazd. szakképzésre vonatkozó tantárgyak, s az azokból hetenként tartott előadások száma.

Az előkészitö tanfolyamban.

I. Első félévben hetenként.

1. Erőműtan. télen 3 óra.
2. Háromszögtan nyárban 4 óra.
3. Ásványtan télen 3 óra.
4. Földtan télen 1 óra, nyáron 4 óra.
5. Növénytan télen 4 óra, nyáron 4 óra.
6. Állattan télen 3 óra, nyáron 3 óra.
7. Alkalm. termész. télen 4, nyáron 4 óra.
8. Ismétlés télen 1; nyáron 1 óra.
9. Által. és szervetlen vegytan télen 3 óra.
10. Szerves vegytan nyáron 5 óra.
11. Nemzetgazd. télen 3, nyáron 3 óra.
12. Állatboncz- és élettan télen 3 óra.

II. Ugyanezek adatnak a második félévben is elő: nyárban.

III. Harmadik félévben.

1. Ásványtani gyakorlat télen 2 óra, nyáron 2 óra,
2. Állat- és növénytani gyakorlat télen 2 óra, nyáron 2 óra.
3. Természettani gyakorlat tél. 2 óra, nyár. 2 óra.
4. Időjárástan. Égalj- és talajtan tél. 3 óra, nyár. 3 óra.
5. Gazd. vegytan tél. 2, nyár. 3 ó.
6. Gazd. iparüzlet t. 3. ny. 3 ó.
7. Állatélettani gyakorl. tél. 4 ó.

IV. és V. A gazd. szak tanfolyam alatt.

1. Gyakorl. mértan télben 2 óra, nyárban 2 óra.
2. Ásványtani gyak. t. 2, ny. 2 ó.
3. Állat és növényt. t. 2, ny. 2 ó.
4. Rovartan télben 1 óra.
5. A plg. törv. alapvonalai t. 3 ó.
6. Ált. gazd. és erdészett. tél. 2, nyárb. 2 óra.
7. Üzlettan és könyvvitel tél. 2 ó.
8. Becsléstan nyárban 2 óra.
9. Növénytermeléstan tél. 3 óra.

10. Részletes növényt. ny. 3 óra.
11. Rétmivelés nyárban 2 óra.
12. Szőllőmiv. és gyüm. ny. 3 ó.
13. Állategészségtan ny. 3 óra.
14. Állat küllemtan ny. 1. óra.
15. Patkolástan nyárban 1 óra.
16. Állattenyésztés:
17. Általános télben 2 óra.
Részletes nyárb. 3 óra
18. Gyapjuisme télb. 2 óra.
19. Gazd. Gépészet télb. 2 óra.
20. Vitatkozás estvénkint 1 óra.

VI. A taneszközöket illetőleg:

A tanulóknak szabad használatára vannak engedve a müegyetem remek tudományos gyüjteményei, s tudományos műhelyei.

Ezenkivül a Landw. Centralstelle gyüjteményei, az intézet továbbá bir igen szép talajgyüjteménynyel; csontvázgyüjteménynyel és gazd. gépmintákkal.

Kirándulások egyes gazdaságokba ez intézetből is tétetnek nyárban minden 14 nap.

II. Az önálló gazdasági akademiák belszervezetét tekintve:

Weichenstephanban

Igazgató: Dr. Wentz, a programm szerint.

I. Az intézet czélja.

A tanulókat a mezei gazdaság terén, ugy a gyakorlatban, mint az elméleti ismeretekben, valamint a mezei gazd. mellék ágai- és ezzel összekötött iparüzletekben oly mérvben kiképezni, hogy azok még nagyobb gazdaságokat is kellőleg berendezni és kezelni képesek legyenek.

II. Felvételi feltételek.

a) Betöltött 15 év.

b) Kimutatása megfelelő előképzettségnek. — A mi az elő-

képzettséget illeti, szükséges, hogy az illető, ki felvétetni kiván legalább 2 évfolyamot végzett a realiskolában, vagy hogy az ipar iskolát sikerrel bevégezte legyen, — s mindkét esetben hiteles bizonyitványt kell felmutatni arról, hogy egy nagyobb gazdaságban 2 évet töltött mint gyakornok. Ujabb időben azonban egy gyakorlati előkészitő évfolyam is nyittatván meg az intézetben, minden gyakorlati ismeret nélkül is vétetnek fel a tanulok. Ki azután e gyakorlati előkészitő tanfolyamot bevégezte, az felvétetik a felsőbb elméleti tanfolyamra. Különben a gyakorlati tanfolyamra is ugyanazon iskolai képzettségi fokozat kivántatik a felvételnél, mint a felsőbb intézetben. Felvételi vizsgák nem tartatnak.

III. A tanfolyam tartama.

Két éves arra nézve, ki már gyakorlatban volt, s három éves annál, ki még a gyakorlat terén járatlan.

IV. Vizsgák tétele.

Ki bizonyitványt akar kapni, az intézet látogatásáról, annak a 2-ik év végén egy miniszteri biztos előtt vizsgát kell tenni. Ki azt nem állotta ki, nem kap absolutoriumot. A vizsga szó és irásbeli. Az év tartama alatt pedig minden tantárgyból hetenként ismétlések tartatnak, s ez alkalommal a tanárok a tapasztalt előmenetelt feljegyzik — ezen jegyzetek szolgálnak azután főleg alapul a vizsgák után kiadott absolutoriumokba jegyzett calculusokra nézve. A félévi tanfolyamok végén vizsgák tartatnak, melyek mindenkire kötelezők épen ugy, mint a hetenkinti ismétlések is.

A gyakorlati tanfolyam bevégeztével, a gyakorlati kézfogásokból s a gépek kezeléséből s állatok gondozása körüli eljárásból, vizsgát tenni minden tanuló köteles.

V. A tantárgyak s azokból hetenként tartani szokott előadások száma.

A) az első évi téli félévben.

1. A weichenstephani gazd. kezelés és könyvvezetés 2 óra.
2. Természettan 2 óra.
3. Talajtan. alagcsöv. 4 óra.
4. A háziállatok boncz és élettana 4 óra.

5. Általános állattenyésztés 1 óra.
6. Vegytan 4 óra.
7. Erőműtan 2 óra.
8. Gazd. gépészet 5 óra.
9. Épitészettan 1 óra.
10. Erdőmivelés 1 óra.
11. Vallástan 1. óra.
12. Gyümölcsisme, géprajz, terv készités 2 óra.

B) nyári félévben.

1. Vegytan 4 óra.
2. Növényterm. 2 óra.
3. Weichenstephani gazd. kezelés 2 óra.
4. Növénytan 2 óra.
5. Erdőmivelés 1 óra.
6. Által. állattenyésztés 4 óra.
7. Mértan 2 óra.
8. Épitészet 1 óra.
9. Vallástan 1 óra.

Délutáni órákban gyakorlatok a különféle szakokban.

C) 2. évi téli félévben.

1. Részletes állattenyésztés 3 óra.
2. Gazd. vonat. törvény. 2 óra.
3. Gaz. iparüzletek 4 óra.
4. Részletes növényterm. 3 óra.
5. Nemzetgazd. és üzlettan 4 óra.
6. Erdészeti üzlettan 1 óra.
7. Épitészet 2 óra.
8. Állatgyógyászat 1 óra.
9. Gazd. könyvvezetés 2 óra.
10. Vallástan 1 óra.

Délutánonkint gyakorl. foglalkozás.

D) nyári félévben.

1. Erdőmivelés 1 óra.
2. Gazd. vonat. törv. 2 óra.
3. Gazd. iparüzlet 4 óra.
4. Becsléstan 2 óra.
5. Állatenyésztés 3 óra.

6. Állatgyógyászat 2 óra.
7. Ásványtan 1 óra.
8. Rétmivelés 2 óra.
9. Növényterm. 1 óra.

Délutánonkint gyakorl. foglalkozás.

A tanszakokat a leirt sorozatban köteles hallgatni mindenki vagyis szigoru iskolai rend tartatik fen, s nincs egyetemi tanszabadság.

A gyakorlati tanfolyamba felvett ifjak ezen gyakorlati év tartama alatt előadást nem hallgatnak, hanem köteleztetnek naplót vinni a gazd. menetéről, minden munkában, legyen az kézi vagy igás egyiránt tartoznak részt venni. A gazd. menetéről vitt naplót azután az igazgató tanár átnézi, s ha hibás kijavitja, azonkivül estve felolvasások tartatnak, szerződések feltevésében gyakorlatok s egyéb gazd. vágó tárgyak feletti viták folynak. Egy kettő a növendékek közül naponta részt veszen a gazd. felügyelet vezetésében is, és a történő eladások s vételeknél is, hogy e részben is tisztuljon fogalmok.

Télen át egy serfőzői tanfolyam is tartatik Weichenstephanban, ez gyakorlati és elméleti.

VI. Taneszközöket illetőleg.

Az intézettel egy 420 holdas gazd. van összekapcsolva, melyben az előkészitö tanfolyamot végző ifjak folyton gyakorlatban vannak. A gazd. vezetése az igazgató feladata s az egészen mint haszon gazdaság kezeltetik. A kezelésnél két segéddel rendelkezik az igazgató, és könyvvezetővel. Van azután egy nagyszerü sörház is az intézettel össze kapcsolva, hol télen át gyakorlatilag kiképezhetik magokat az ifjak. Van ez intézetnek szépen kezelt faiskolája, füvészkertje. Kisérleti telke s igen szép tudományos gyüjteményei, melyek közül főleg az állat- élettani és boncztani preparatumokat kell, hogy kiemeljük.

Tartatnak excursiok is több izben a nyári félév alatt, s az ez alkalommal látottakról a gyakorlati tanfolyam tanonczai leirást kötelesek készitení s azt az igazgató tanárnak bemutatni.

Jelenleg egy nagyszerü kisérletet kezdettek az intézetben a földerő kimerülése tartamának kipuhatolása iránt.

VII. Az intézeti fiatalság ellátása.

A felső tanfolyam hallgatói az intézetben kapnak lakást, élelmezésökről azonban tetszésük szerint, az intézeti vendéglősnél

vagy a közeli Freisingban gondoskodhatnak. Az intézetbe köteles minden tanuló estvéli 11 óráig visszatérni, s csak az intézet igazgatója engedelmével szabad bárkinek is tovább kimaradni. A felkelés szinte harangjeladásra történik.

A gyakorlati tanfolyam tanonczai egy szobában vannak elhelyezve s ugy szállást mint élelmezést is benn az intézetben kapnak, bizonyos meghatározott dijért.

Hohenheimban.

Igazgató: Werner, a programm szerint.

I. Az intézet czélja.

1. A fiatal embereknek, kik a mezei gazd. és erdészeti tudományokból alapos ismeretet akarnak szerezni, nevezetesen jövendőbeli nagybirtokosoknak, felügyelőknek s bérlőknek: — alkalmat szolgáltatni mind azon ismeretek megszerzésére, melyek őket képesitsék eredménynyel gazdálkodni, s egyszersmind az ujabb időszak követelte tudományos állást a társadalomban elfoglalni.

2. Jövendőbeli államhivatalnokoknak alkalmat szolgáltatni magoknak a mezei gazd. és erdészeti tudományokból részletes s alapos ismereteket szerezni.

3. Alkalmat szolgáltatni, magokat kiképezni olyanoknak is, kik jövendőben a mezei gazd. vagy erdészeti tudományokból tanárul akarnak fellépni.

4. Végre feladatául tüzte ki az intézet a mezei gazd. és erdészeti tudományok fejlesztésére kisérletek s irodalmi munkásság által közremüködni.

II. Felvételi feltételek.

A betöltött 18-ik év.

Feltételeztetik, hogy a magát felvétetni kivánó annyi előismeret és érettségi fokkal bir, miszerint az akademiai előadásokat megérti. Felvételi vizsgák nem tartatnak.

III. A tanfolyam tartama.

A rendes tanfolyam a gazdák részére 4 félévre terjed az erdészek részére $4^1/_2$ félévre.

Különben mivel sokan csak egy évet töltenek az intézetben ugy a szak-, mint a segéd- és alaptudományok is egy év alatt mind előadatnak.

IV. Vizsgák tétele.

Minden félév végén tartatnak ugyan szó és irásbeli vizsgák, de ezekre senki semk öteleztetik, hanem tetszésétől függ minden-

kinek tenni vagy nem tenni, s az utolsó esetben csak látogatási bizonyitványt kap.

V. A tantárgyak s azokból hetenként tartatni szokott előadások száma.

Noha a tantárgyak egy év leforgása alatt mind tökéletesen előadatnak is, mind a mellett rendes tanszakok szerint vannak azok beosztva, de választani közülök — az egyetemi tanszabadság szerint mindenkinek azt szabad a mit hallgatni akar.

Előadatnak pedig az intézetben az első félévben a szaktudományokból.

1. Általános növénytermelés és földmivelés.
2. Rétmivelés.
3. Általános állattenyésztés.

Második félévben.

1. Gazdasági géptan.
2. Részletes növénytermelés.
3. Juhtenyésztés és gyapjuisme.

Harmadik félévben.

1. Gazdasági üzlettan.
2. Gazdasági könyvvitel.
3. Hohenheimi gazd. kezelés.
4. Gazdasági iparüzlettan.

Negyedik félévben.

1. Komló és dohány termelés.
2. Zöldség- gyümölcs- termelés.
3. Lótenyésztés s küllem-tan.
4. Gazd. rendezés és becslés.

A segéd tudományokból első félévben.

1. Nemzetgazdaságtan.
2. Betüszámtan.
3. Erőmütan.
3. Alkalm. természettan.
5. Általános szerves és szervetlen vegytan.
6. Földtanb. bevezetés.
7. Növénytan.

8. A házi állatok boncz- és élettana.
9. Gyógyszer isme.

Második félévben.

1. Szög- és gyakorló mértan.
2. Gazdasági vegytan.
3. Vegybontások kezelése.
4. Földtan
5. Állatgyógyászat.

Harmadik félévben.

1. Növény- boncz- és élettan.
2. Növények betegségei.
3. Patkolástan.

Negyedik félévben.

1. Gazdasági épitészet.
2. Gazd. vonat. törvények.
3. Állattan.
4. Mikroskopiai vizsgálat. gyakorlata.

VI. Taneszközöket illetőleg.

Az intézettel össze van kapcsolva 1000 würtembergi morgen terjedelmü birtok és 7000 morgen erdő, s ujabban egy gazd. kisérleti telek.

A szarvasmarhatenyésztés kitünő példányok által képviseltetik a birtokban.

Van terjedelmes füvészkertje, gépgyára, a gazd. iparüzletekhez sörfőzés, szesz- és czukorgyártás és keményitő készitéshez készülékei. Kisérleti telke, vegytani műhelye s igen terjedelmes tudományos gyüjteményei, melyek közül főleg a gépminta gyüjtemény, a talaj, mag, állattani gyüjtemény érdemelnek emilitést első helyen.

A gazd. kezelését az igazgató vezeti két segéd és egy könyvvezetővel.

VII. Az intézeti fiatalság ellátása.

A tanulók kötelesek szobát az intézetben fogadni, de élelmezésükről tetszés szerint gondoskodhatnak.

A tanrendszer szabad lévén csak igen kevesen töltenek 2 félévnél többet az intézetben.

Proskauban.

Igazgató : Dr Settegast, a programm szerint.

I. Az intézet czélja.

Alkalmat szolgáltatni a kezdő gazdáknak oly foku szakismeretet szerezni, hogy jövendőbeli pályáikon eredménynyel működhessenek.

Továbbá oly tanulóknak, kiknek jövendőbeli pályájuk megkivánja, hogy a gazd. kezeléssel megismerkedjenek, alkalmat nyujtani ez ismereteket megszerezhetni. Végre czélul tüzte ki az intézet a mennyire módjában van és erejéből telik, szóval és irásban, valamint tudományos és példás gazd. kezelés által az okszerü gazd. eszméket terjeszteni.

II. Felvételi feltételek.

Nem követeltetik valamely bizonyos iskolai képzettségi fokozat, de feltételeztetik, hogy a magát felvétetni kivánó oly képzettséggel birjon, miszerint az akademiai előadásokat haszonnal hallgathassa, s szükséges, hogy a gyakorlattal is ismerős legyen, mert csak ez esetben képes az előadások nagyrészét megérteni. Felvételi vizsgák is tartatnak.

III. A tanfolyam tartama.

A tantárgyak alapos tanulmányozhatása legalább 4 félévnek az intézetbeni töltését követeli, de ki az alapismeretekben járatlan, jól teszi ha 5—6 félévet tölt az intézetben.

IV. Vizsgák tétele.

Ha valaki vizsgát akar tenni, köteles azt előre bejelenteni, s hogy valaki érvényes vizsgát tehessen, kell, hogy 4 félévet töltött legyen az intézetben. Vizsgát tenni azonban átalában véve a tanulók nem köteleztetnek.

V. A tantárgyak s az azokból hetenként tartatni szokott előadások száma.

Mindenkinek tetszésétől függ az intézetben addig maradni, meddig akar, s a tantárgyakat is tetszése szerint választhatja meg, s a félévekre való beosztása a tantárgyaknak, csupán a hallgatók könnyebb tájékozása végett történik.

I. A gazdasági tudományok közül előadatnak hetenkint:

	a téli félévben.	a nyári félévben.
1. Nemzetgazd.	4 óra	4 óra
2. Üzlettan	2 „	3 „
3. Tervkészítés	1 „	— „
4. Könyvvezetés	1 „	— „
5. Becslés tan	— „	1 „
6. Gazd. szépész.	1 „	— „
7. Által. földmiv. és növényterm.	2 „	3 „
8. Részletes növ. termelés	1 „	1 „
9. Alagcsövezés	— „	1 „
10. Iparnövényt.	— „	1 „
11. Rétmivelés	1 „	— „
12. Szöl. zölds. t.	1 „	— „
13. Gazd. gépész	1 „	2 „
14. Által. állatt.	1 „	2 „
15. Takarmányz.	— „	1 „
16. Lóisme	— „	1 „
17. Sely. és méh tenyésztés	— „	2 „
18. Erdőmivelés	— „	2 „
19. Lótenyésztes	1 „	— „
20. Szarvasm. t.	2 „	— „
21. Juh tenyészt. gyapju isme	2 „	— „
22. Osztályozás	2 „	— „
23. Sartésteny.	1 „	— „
24. Erdőbecslés	2 „	— „

II. Alap és segédtudományok hetenként:

	a téli félévben.	a nyári félévben.
1. Szervetl. vegyt.	4 „	— „
2. Szerv. éz gazd.	— „	4 „
3. Vegybontások	— „	1 „
4. Alkalmazott természettan	4 „	5 „
5. Földisme	— „	4 „
6. Időjárástan	1 „	— „
7. Növénytan	— „	4 „
8. Növény-boncz- és vegytan	4 „	— „
9. Asványtan	2 „	— „

10. Föld és talajt.	— óra . . .	3 óra
11. Házi állatok természetrajz .	— „ . . .	1 „
12. Házi állatok élettana . . .	2 „ . . .	— „
13. Nemzés és kifejlődés élett. .	— „ . . .	2 „
14. Gazd. iparüzl.	— „ . . .	2 „
15· Állatbonczt.	— „ . . .	3 „
16. „ egészségtan . . .	— „ . . .	1 „
17. Állatgyógy.	— „ . . .	3 „
18. Patkolástan	— „ . . .	1 „
19. Építészet	2 „ . . .	1 „
20. Erőműtan . . , ...	4 „ . . .	— „
21. Mértan.	2 „ . . .	— „

VI. Taneszközöket illetőleg.

Az intézettel a 3 majorra osztott m. e. 2000 holdnyi Proszkau urad. van összekapcsolva, mely mint haszon-gazdaság kezeltetik. Van a birtokon egy szeszgyár, sörház és téglagyár, kendergyártó mühely. Ezen évben az intézettől m. e. 10 percznyi távolra egy nagyszerü pomologiai intézet állittatott fel. Bir az intézet egy nagyobb kiterjedésü m. e. — 10 morgen kisérleti tételekkel, melynek külön felügyelője van. Vannak szép tudományos gyüjteményei, vegytani mühelye, hol a fiatalság magát gyakorolja — de legnagyobbszerü gyapju gyüjteménye — s egyátalában állattenyésztés terén, de főleg a juhászatban az intézet sok kitünőt mutat fel, a majorok minde nikén más és más fajta állatok levén nyájban fel állitva. Vanugyanis Electoral, Negretti és Southdown nyája, s ezen kivül egy falkában kisérletekre, felmutatásra, s tanulmányozásra m. e. 14 fajtából alló juhnyája. A tehenészet hollandi fajta.

VII. Az intézeti fiatalság ellátása.

Az intézeti fiatalság se ellátása se élelmezés tekintetében nem függ az intézettől.

Tetschen-Libwerdben.

Igazgató: Dr. Gohren, a programm szerint.

I. Az intézet czélja.

Azon ifjakat, kik megfelelő elméleti és gyakorlati előképzettséggel birnak, és alapos szakismeretet akarnak szerezni, el-

látni, — átalános mivelődésükre is figyelmet forditva — mind azon elméleti tudományos és gyakorlati ismeretekkel, melyek egy nagyobb gazdaság vezetésére szükségesek.

II. Felvételi feltételek.

Betöltött 17 év.

Jó sikerrel végzett reál vagy algymnasium.

Legalább egy évi gyakorlat, ki e kellékekkel nem bir annak, ha felvétetni kiván felvételi vizsgát kell tenni.

III. A tanfolyam tartama.

A teljes tanfolyam 3 éves, — az első két év az átalános gazd. tudományokbani jártasság megszerzésére szolgál, a harmadik év a gazd. kezelése, és gazd. iparüzletek körüli ismeretek gyüjtésére forditatik.

IV. Vizsgák tétele.

A tanulók akár 2, akár 3 évet töltsenek az intézetben, eltávoztukkor vizsgát tenni kötelesek, ha egyátalában bizonyitványt kapni akarnak. Azonkivül vannak hetenként repetitoriumok.

V. A tantárgyak s azokból hetenként tartatni szokott előadások száma.

Az intézetbe csak 2, vagy 3 évre vétetnek fel a tanulók, és ekkor az előirt tantárgyakat mind kötelesek hallgatni.

Előadatnak pedig a gazd. tudományokból az első évben:

	télen	nyáron
1. Ált. részletes növénytermelés	2 óra	2 óra
2. Ált. álatteny.	1 „	1 „
3. Libwerdi gazd. kezelés	1 „	1 „
Második évben:		
1. Részletes növ. termelés	2 óra	2 óra
2. Rétmivelés	1 „	— „
3. Részl. állatt.	2 „	2 „
4. Lóisme	— „	2 „
5. Üzlettan	4 „	3 „
6. Libwerdi gazd. kezelés	2 „	1 „
Harmadik évben:		
1. Üzlettan	1 óra	3 óra
2. Gazd. kezelés becslés	6 „	6 „

3. Telkesités	6 óra	6 óra
4. Gazd. encyclop.	1 „	1 „

Az alap és segéd tudományok közül az első évben.

	télben	nyárban.
1. Ásványtan	1 óra	2 óra
2. Állattan	1 „	1 „
3. Növénytan	1 „	1 „
4. Természettan	2 „	3 „
5. Ált. vegytan	3 „	3 „
6. Betüszámtan	4 „	— „
7. Mértan	— „	4 „
8. Erdőszet	1 „	1 „
9. Épitészet	2 „	2 „

Második évben:

1. Gazd. iparüzlet	2 óra	2 óra
2. Gyakorl. földm.	1 „	1 „
3. Erdőszet	1 „	1 „
4. Gyümölcstan.	1 „	2 „
5. Épitészet	2 „	2 „
6. Állatgyógyász.	2 „	2 „
7. Patkolástan	— „	1 „

Harmadik évben:

1. Gazd. vonat. t.	2 óra	2 óra

A tanulók azonkivül gyakorolják magokat a kézi munkák és gépek kezelésében, főleg délutánonkint.

VI. A taneszközöket illetőleg.

Az intézettel a libwerdi 406 kat. holdterületü birtok van összekapcsolva, mely noha mint haszon-gazdaság van is kezelve, mind az által minden okszerü javitás megtétetik. S a 3. éves hallgatók benne mint gyakornokok vannak egészen alkalmazva hogy a kezelést elsajátithassák. Az állattenyésztés igen szépen virágzik az intézettel összekötött gazdaságban, és pedig ugy a juh, mint szarvasmarha és sertés tenyésztés. A gyümölcsfa teny. pedig óriás mérvü. Részint sorokban, részint a tag szélén több mint 37,000 drb. áll, főleg szilva és alma s 1859—1864 átlagban 9327 frtot hozott be. Sör, szesz és téglagyára az uradalomnak szintén nagyszerü. Van terjedelmes komló-telepje és igen szép tudományos gyüjteményei, főleg pedig gazdag maggyüjteménye

VII. Az intézeti fiatalság ellátása.

Az intézeti fiatalság ellátást egy meghatározott dijért — t. i. lakást és élelmezést — benn az intézetben kap.

III. Földmives iskolák.

A földmives iskolák közül Németországban csupán kettőt, a hohenheimit és karlsruheit volt alkalmunk meglátogatni és tanulmányozhatni. Ezek közül:

1) *a hohenheimi* a felsőbb gazd. intézet igazgatójának vezetése alatt áll. Elméleti oktatást azonban a nevendékek egy, egyedül e czélra kinevezett tanártól nyernek. A gyakorlati munkáknál vezetésükkel a gazd. felügyelő van megbizva, ki egyszersmind az igazgató főfelügyelete s vezérlete mellett, az intézethez tartozó birtokok kezelését is viszi.

Felvételi feltételek. Betöltött 17 év, ép test, jó egészség, s hogy az illető irni, olvasni s számolni tudjon, különben előleges felvételi vizsgát tartoznak tenni, s ezen felvételi vizsga évenként Hohenheimban szokott megtartatni, s itt teszik le a vizsgát mindazon nevendékek, kik a négy Würtembergben létező földmivelési iskola bármelyikébe akarnak felvétetni. (Hohenheim, Elvangen, Kirchberg és Ochsenhausen). A felvételre alkalmas nevendékek nevei azután a Landw. Centralstelle elébe terjesztetnek fel, s ez dönti el, kik lesznek felveendők a felterjesztettek közül. A felvett növendékek száma, Hohenheim részére évenként 10, s főleg arra van figyelem, hogy csak parasztgazdák fiai vétessenek fel.

A tanfolyam tartama 3 év. A növendékek sem tandijt, sem pedig ellátásokért nem fizetnek, mindezt ingyen nyerik, s az összes költségeket a kormány viseli, ki azonban elutasittatik, vagy a 3 évnél előbb elhagyja az iskolát, köteles az első évi ellátásért utólagosan 150 ft., a második évért 100 ft., s a 3-ik éviért 50 frt. fizetni, s ennek lefizetésére a szülők kötelezik magukat irásban, gyermekeik felvétele alkalmával. A növendékek minden a gazdaságnál előforduló munkákban részt vesznek, a harmadik évben azonban már főleg csak mint napszámos felügyelők alkalmaztatnak. A munka idő tart nyáron 10 órán át, télben 8 órán át, aratáskor ellenben egész 11—12 óra tartamig is.

A vizsgák minden félév végén s a három év befejezésekor ujra tartatnak.

Az elméleti oktatásra hetenkint nyárban 4 óra fordittatik, télben 1—2 órát ad az állatorvos még ezenkivül, főleg patkolásból és érvágás kezeléséről. Estvénkint és esős időben, ha künn nincs dolog repetitoriumok tartatnak.

A tanterv következő:

I. Földmivelés s növénytermelés: a) éghajlattan,
b) talajtan,
c) által. és részl. növényt.
d) gyümölcstenyész.
e) rétmivelés.
f) vetésforgásról.]

II. Gazd. ipar: a) tejgazdaság,
b) szőlőmivelés s borkezelés,
c) kender s lengyártás,
d) sajtkészités,
e) kosárkötés.

III. Kisgazdaság rendezése és számvitel.

IV. Segédtudományok: irálytan,
számtan,
földmérés.

V. Állatgyógyászat és gazd. háziállatok természetrajza.

A hohenheimi földmives iskolának vezetését, igazgatását a mint fentebb emlitettük, a gazd. akademia igazgatója viszi — s mondottuk, hogy a hohenheimi földmives iskolán kivül a kis Würtembergben még 3 földmives iskola létezik. Ezek sajátságos, némileg a francziaországi földmives iskolákhoz (ferme école) hasonló szervezettel birnak. Ez intézetek, ha vesszük félig magány, félig államintézeteknek tekinthetők a mennyiben a nevezett földmives iskolák igazgatója csupán mint privat ember béreli azon birtokot, hol a földmives iskola van, saját tetszése és belátása szerint gazdálkodik azon, s használja fel a nevendékek kézi munkáját, kik neki semmit se fizetnek az ellátásért, s kikért ellátási dijt az állam sem fizet, hanem felvétetik, hogy azok élelmüket, munkájukkal kiérdemlik — de viszont azért hogy az igazgató — e nevendékeknek utmutatást ad a gyakorlati munkák kivitelénél s előadást tart a gazd. tudományokból,

s felügyel az intézetre kap m. e. tandijul s igazgatói fizetésül 1200 ft., azonkivül tart a kormány mellette egy tanárt, ki a segédtudományokat adja elő, s egy kertészt, ki viszont a gyümölcsfatenyésztés és szőlőmivelés s zöldségtermelésre oktatja a nevendékeket. Az intézet első felszerelésénél azonban a kormány segélyt nyujtott. S most e bérletek egyik igazgatóról a másikra szállottak át például Kirchbergben, miután a volt kirchbergi igazgató hohenheimi igazgatónak választatott, miből az is kitünik, hogy azon földmives iskolák igazgatójánál miféle képességet követel az állam, midőn annak igazgatóját — a hohenheimi gazd. akademia igazgatójává hivta meg s nevezte ki. És ezen szervezet behozatala óta — épen a hohenheimi igazgató szavai szerint virágoznak a földmives iskolák, s évenkint fölös számu növendékek jelentkeznek!!!

2) *A második általunk* meglátogatott földmives iskola a karlsruhei, mely *Garten és Ackerbauschule* elnevezéssel bir. Ez intézet igazgatója Dr. Rau, kormánytanácsos.

Csak belföldiek vétetnek fel, előleges felvételi vizsga letétele után.

A tanfolyam 2 éves, s a felvett növendéknek tetszésétől függ, magát kertészszé vagy fölemivessé képezni. A tandij és élelemért járó fizetés az első évben 85 ft., a másodikban 50 frt. A birtok, melyen az intézet felállittatott 110 bádeni Morgen, mely az állam tulajdona. Az intézet ily szervezettel még csak 2 éve bir, s márig is szép mintaszerü épületekkel s szép gyüjteményekkel van ellátva. A nevendékek minden munkát maguk végeznek, s a mi utánzásra legméltóbb ez intézetnél, az, hogy itt a mezei kertészkedésben (Feldgemüsebau) is oktatást nyernek a fiuk, mi egy kis gazdára nézve felette fontos, mert kis birtokáról aránylag csak ez által képes nagyobb jövedelmet előteremteni.

Elemi oktatásra télben 2, nyárban 3 óra fordittatik naponta.

A gyakorlati oktatást a birtok gazdatisztje s kertésze végzi, az elméletit két tanár.

Legujabban ez intézettel egy vegytani kisérleti állomás is van összekapcsolva.

IV. Téli estvéli gazd. iskolák

Azon intézmények között végre, melyek által a kormányok Németországban a földmives nép között is igyekeznek terjeszteni az okszerü földmivelés elveit, s átalában a gazd. tudományokat; első helyen állanak a földmives iskolákkal közel rokon *téli estvéli iskolák*, milyeket főleg a badeni és hesseni herczegségekben találhatni legnagyobb számmal, s hol ezek ma már a földmives iskolák helyére léptek, miután azt állitják az intézetek pártolói, — és Badenben és a Rajna vidékén nem alap nélkül, miután itt a gyakorlat már igen magas fokon áll, — hogy ott a földmivesnek nem a gyakorlati, hanem az elméleti téren van az oktatásra nagyobb szüksége.

Az elemi iskolai tantárgyak közé a mezőgazdaság tanát sohol sem találtuk Németországban felvéve, s csupán olvasókönyvül használtatik némely iskolákban egy oly mű, melyben a mezei gazdasági foglalkozás s a mezei gazdaság főbb elvei leirvák. Véleményük szerint, hogy a tantárgyak közé a mezei gazdaság az elemi iskolákba nincsenek felvéve igen helyesen történik, a mennyiben az elemi iskolák czélja a fő alapismereteknek s nem szakismereteknek a tenyésztése, melyek már mindig bizonyos foku alapismereteket feltételeznek, s ezek nélkül meg sem is érthetők. Igen is helyesnek tartjuk tehát s követésre méltónak azt, hogy a földmivesek között az okszerü földmivelés elveinek terjesztésére Németországban az állam nem az elemi iskolákban a gazdaságtannak felvétele által, hanem a már az elemi iskolát végzett s gyakorlatban is megfordult fiatal földmivesek között, a téli estvéli gazdasági iskolák által igyekeznek hatni.

A tanfolyam e téli estvéli iskoláknál 2 téli félévén át tart, nov. 1-től márcz. végeig, akkor t. i. midőn a földmives a mezei munkától leginkább reá ér eltávozni tüzhelyétől. Az első télen főleg azon tantárgyak adatnak elő, melyek előkészitők, a második téli félévben pedig azután a szigoruan vett szaktudományok. Badeni herczegségben ily *téli estvéli iskola* már 3 van életbe léptetve, s fokozatosan 11-re lesz azok száma felszaporitva, ugy, hogy $186^{7}/_{8}$ telén már 5 lesz müködésben. S Dr. Rau kormánytanácsos ur szavai szerint ezen intézetek a legszebb sikert igérik. A tandij egy-egy félévre Badenben 10 ft., Hessenben egy félév

25 ft., a másodikban 15 ft., — s a tanárok. kik télen át ez intézeteket vezetik — s kik mellé a többi tanárok csak óra számra vétetnek fel a reál vagy más polgári iskoláktól — nyáron át ismét mint vándor tanárok müködnek, kiknek azonban az időszak alatt nem csak előadásokat feladata tartani, hanem kötelesek a miniszteriumnak az általok beutazott vidékeknek gazdasági állásáról, s a netán szükséges javitások mikénti kiviteléről jelentést és tervet adni. Utasitásul van adva e vándortanároknak szintén az is, hogy a merre járnak buzditsák a gazdákat, gazdasági egyletek alakitására, s hol arra hajlam mutatkozik, szervezzék is azokat rögtön, továbbá hassanak az egyes községekben az ugy nevezett — Landwirth. freiwillige Fortbildungsschule — gazd. önképző iskolák létrehozására, melyeknek száma például Würtembergben 1863-ig 467-re ment. Végre szóllitsák, buzditsák a népet gazd. olvasó egyletek és estvéli gazgasági gyüldék — (Abend-Versammlungen) alakitására. Szóval oly szép és nemes s messze kiható feladata van egy ily tanárnak, miszerint nem csuda, hogy az ujabb időben akademiai tanárok is fogadtak el ily állomásokat. Az ily tanárok fizetése 1200—1600 ezüst forint s utazási dij.

A téli estvéli gazd. iskolákban csupán csak elméleti előadások tartatnak, naponta 6 óra. Hogy pedig mily tantárgyak adatnak elő: ime közöljük a darmstadti téli gazd. iskola tantervét. Előadatnak:

	1. télen	*2. télen*
Német nyelv s irálytan hetenkint . . .	4 óra	2 óra
Szép irás	2 „	— „
Számtan	4 „	— „
Mértan	4 „	2 „
Történet- és földleirás	3 „	1 „
Gazdasági természetrajz	3 „	2 „
Természettan	2 „	2 „
Vegytan	4 „	4 „
Állat-boncz- és élettan	2 „	2 „
Gazdasági számvezetés	— „	2 „
Gazdasági ipar	— „	2 „
Által. növényterm. és állattenyésztés .	6 „	— „
Részletes növényterm. és állatteny. . .	— „	6 „
Könyvvezetés	— „	2 „

Rétmiv. és gazd. gépészet, alagcsöv. . . — „ 3 „
Lejtmérés, földmérés . . . . . — „ 4 „
Repetitorium . . . . . 2 „ 2 „

A tanulók csupán földmives gazdák fiai — magok gondoskodnak élelem és szállásról, de azoknak vendéglőben lakni tiltva van, s estvénkint kötelesek az iskola helyiségben összejönni, hol azután zene, ének, vitatkozások s felolvasásokkal töltik időt, s hol a főtanár szintén mindég jelen van.

A második félév végén vizsgát tesznek, s ki jól kiállotta azt, felvétetik a magasabb gazd. tanfolyamba, mely Darmstadban a politechnikummal össze van kötve, s szintén csupán elméleti tanfolyam.

Wormsban Dr. Schneider e téli estvéli gazd. iskolákhoz egészen hasonló intézettel bir, hol azonban már jobb módu föld birtokosok fiai vétetnek fel, kik t. i. iskolákat végeztek. Itt azután már a tantárgyak terjedelmesebben adatnak elő, s az igazgató, kinek az privat vállalata, intézetét Landw. akademiának nevezi. Ez intézetnél a téli 5 hó alatt 10 tanár tart előadásokat.

Sokkal több figyelmet érdemel azonban ezen téli félévi tanfolyamnál az ugyan ez intézetben a nyári félév alatt berendezett tanfolyam, mikor t. i. ott fiatal gazdasszonyok nyernek oktatástt Dr. Schneider ugyanis egy gazdasszony képző intézetet nyitot. ezelőtt 2 évvel, és pedig oly jó sikerrel, hogy ottlétünk alatt is 17 fiatal nőt, — többnyire a közeli földbirtokosok leányait — találtunk az intézetben. Előadások tartatnak pedig — a vegytanból, zöldségtermelésből, tyuktenyésztésből, egészségtanból, tejkezelésről s a piaczi vásárlások körüli eljárásról. Azonkivül főzés, sütés, mosás gyakorlatilag. Az intézet még igen fiatal, de az eszmét — t. i. a nőket is megismertetni azon dolgokkal, melyekkel a háztartásnál naponta érintkeznek, s azon jelenségek kel, melyek őket folytonosan körül veszik gazdasszonyi foglalkozásaik közben — szóval reásegitni őket is tudományos ismeretére igenis fontos hivatásuk s foglalkozásuknak; — azt sokkal nagyobb horderejünek tartjuk, semhogy az a feletti komoly gondolkozást, azoknak, kiket az megillet, a legmelegebben figyelmökbe ne ajánlanók.

V. Gazd. különleges szakiskolák.

A mezei gazdaság egyes különleges ágai számára felállitott intézetek közül szintén kettőt volt alkalmunk megtekinthetni. Dr. Lukas pomologiai intézetét Reutlingenben, s az alsó-ausztriai szőlőmivelési iskolát Klosterneuburgban.

1) Reutlingenben a tanfolyam azok számára, kik már kertészettel foglalkoztak 2 éves — kik pedig azzal még nem foglalkoztak, 3 éves.

Az intézet czélja azon kertészeknek, kik magokat a kertészet egyes ágaiban tudományosan kiképezni akarják, erre alkalmat szolgáltatni.

Előadatnak pedig :

1) Általános növénytermelés.
2) Gyümölcsfa tenyésztés, azok gondozása és metszése.
3) A mezőgazd. encyclopediája.
4) Szőlőmivelés.
5) Zöldségtermelés.
6) Növénytan.
7) Vegytan.
8) Rovartan.
9) Könyvvezetés.
10) Méhtenyésztés.
11) Gyümölcsrajz.
12) Diszkertészeti terv. készitése.
13) Gyümölcsisme.

Elméleti előadások nyárban 2—3 óra, télben 4 órán át tartatnak naponta. A tandij az 1 évben 52 ft, félévre, — a második évben 35 frt félévre, élelmezésért havonkint 11 frt 24 kr. A második és harmadik évben a munkadij ebből leszámittatik, mi tesz naponta télben 10 krt, nyárban 12 krt. A tanfolyam bevégeztével vizsgák tartatnak.

Ezenkivül nyárban külön három havi tanfolyam nyittatik évenkint a faőröknek, és tavaszszal a fametszésből szintén tartatnak külön előadások oly kertészek számára, kik csak néhány hónapot akarnak az intézetben tölteni.

Az intézet igen szép tudományos gyüjteményekkel bir, azon-

kivül egy terjedelmes gyümölcskerttel, mely főleg alakfákban egyike a leggazdagabbaknak Németországban.

Igen gyakorlati eljárásnak találtuk azt, hogy a 3-ik évben minden növendéknek egy darabot jelölnek ki munkáltatásra a faiskolából, s az abban — a nélkül, hogy erre utasitást várna, köteles minden kapálást, tisztitást, metszést a maga idejében megtenni. Utólagosan azután ezen darabokat a főkertész átvizsgálja s az eredményt feljegyzi. Ez a gyakorlati vizsga, a mi tehát egész éven át tart. Az elméleti vizsga pedig abból áll, hogy minden tanuló kap 50—100 kérdést irásban a különféle tantárgyakból s erre a feleletet köteles szintén irásban kidolgozni. Az eredmény azután a bizonyitványban belévezettetik.

2) Az alsó-ausztriai, klosterneuburgi szőlőmivelséi iskola Báró Babó vezetése alatt áll, s az intézetben véle együtt 3 tanár van és 3 munkás, vinezellér, kádár és kertész alkalmazva.

A tanonczok száma 24, tehát évenkint 12 vétetik fel.

A tanfolyam két éves, s a felvétel csak előleges vizsga után történik : Irás, olvasás és számtanból.

A tanulók benn az intézetben laknak, és láttatnak el mindennel évenkint 100 frt dijért, de a melybe már a munkadij is bele van értve. Hospitansok is felvétetnek 36 frt tandij fizetés mellett az első s 20 frt tandij fizetés mellett a 2-dik évben, de ezek is kötelesek a rendes tanonczokkal együtt minden munkát teljesiteni, a két éves tanfolyamot végezni, s minden előadáson részt venni.

Elméleti előadásokra télben 3, nyárban 2 óra fordittatik naponta.

Az előadott tantárgyak:

1. Szőlőmivelés.
2. Gyümölcstenyésztés.
3. Mezőgazdaság.
4. Könyvvezetés.
5. Lejtmérés.
6. Tervkészités és rajzolás.
7. Zöldségtermelés.
8. Selyemtenyésztés.
9. Vallástan.

Viszgák minden év végén tartatnak, és minden növendékre kötelezők.

Az intézet igen szép tudományos gyüjtemények birtokában van. — Azonkivül össze van az intézettel egy 10 holdas terjedelmü kisérleti szőlőtelep kapcsolva, melyet a nevendékek kötelesek egészen bemunkálni. Van e kisérleti szőlőben m. e. 1000 faj és ezek között m. e. 100 asztali faj per 20 tőke. Kisérletek a trágyázást s az ültetés és metszés különböző módjait illetőleg folyton tétetnek, jelenleg 40 féle metszési mód van ott képviselve. Van az intézetnek még nagyszerü pomologiai gyüjteménye is, m. e. 3 hold terjedelmü, — itt az utak mellett, természetes alakra mivelve találtatnak a különféle gyümölcsfajok számtalan változványai, mig magok a táblák törpe fákkal vannak beültetve — ez képezi a törzskertet. Azonkivül terül még el a terjedelmes faiskola, hol évenkint m. e. 40—50,000 fa nemesittetik, és m. e. 4000 törpe fa. Van az intézetnek mintapinczéje és külön palaczkozó helyisége s az ugynevezett Au-ban szőlőgyökeresztetője m. e. 4—5 holdas, hol a selyemtenyésztési helyiség is találtatik, mely azonban még csak 1867-ben épült. E gyökereztető kertben, terjedelmes eperfa sövény ültetvények találtatnak.

Ha ez intézetnek berendezését, szervezetét, de még szerencsés helyzetét is tekintjük, valóban elmondhatjuk róla, hogy az minden tekintetben kitünő, s mintául vehető fel az ilyszerü intézetek felállitásánál. S miután ügyes vinczellér- s pinczemesterekben oly nagy a szükség nálunk még mai nap is, német ajku hazánkfiainak ez intézetnél jobbat nem ajánlhatunk.

Még egyet kell ez intézetet illetőleg felemliteni, azt t. i., hogy az gyümölcsfáit csaknem fele áron adja mint az orsz. gazd. egyesület budai hasonczélu intézete, tudniillik 10—20 kron darabját, mig Budán ez 25—35 kron árultatik, nem csuda azután, hogy mig a budai intézet a mult években árveréshez folyamodott, hogy felszaporodott gyümölcsfáin tultegyen, addig a klosterneuburgi intézet alig képes a megrendeléseknek eleget tenni, 2—3 ezer forintot kap Magyarországból évenkint gyümölcsfa és szőlővesszőkért, a mint ezt maga az igazgató bevallotta.

Schvajczban csupán földmives iskolák vannak, ezek azonban nem hasonlók a németországiakhoz, hanem mintegy középett állanak a gazd. akadémiák és földmives-iskolák között, mivel a felvételi feltételek között az áll, hogy a felvételre megkivántatik, miszerint valaki a berni primár iskolát — Bernische Primär-Schule — végezte legyen, s hogy e primär iskola alatt

nem a németországi falusi iskolákhoz hasonló iskola értetik, mutatja az, miszerint a felvételi vizsgánál a magát felvétetni kivánó ifjunak a természettanból (Phisik), azonkivül a számtan, mértan, természetrajz s szabad kézi és geometriai rajzból is kell ismereteit kimutatni.

Egy ily intézet *Zellikofen* mellett *auf der Rütti* fekszik, s melyet Baselből Bernnek menve, látogattunk meg.

A felvételi feltételeket már elmondottuk.

A tanfoly. 3 éves. Az első év az előkészitő tanfolyam, főleg azok kedveért van szervezve, kik a német nyelvben nem eléggé jártasak, vagy az előismeretekben gyengék. Azonban a gyakorlatban együtt dolgoznak ezek is a másod és harmad évesekkel. Berni kantonból való ifjak évenkint 300 frankot, nem a kantonból valók 450 frankot fizetnek, ki csak néhány hónapra látogatja meg az intézetet, az fizet havonkint 60 —80 frankot. A növendékek benn az intézetben laknak, s minden ellátást ott kapnak.

A tantárgyak, melyek előadatnak, következők:

Betüszámtan.

Természetrajz.

Földmivelés és növénytermelés.

Erdőmivelés.

Üzlettan.

Vegytan.

Berni mezei törvény.

A berni kanton gazd. és erdészeti statistikája.

Állattenyésztés.

Gazd. ipar közül a sajtkészités gyakorlatilag.

E tantárgyakat 4 tanár adja elő, a gyakorlatba pedig két gazdatiszt vezeti be a növendékeket.

Nyárban 8 óra külső munkára s 4 óra elméleti előadásokra van szánva. Télben kül munkára 4—5 óra, elméleti előadásokra 5—6 óra. Lehetőleg minden munkát maguk a tanulók végeznek. S a könyvvezetést is ők látják el.

Vizsgák minden év végén tartatnak, és mindenkire köte-

Az intézettel összekapcsolt birtok 140 Juhart. A tudományos és gazd. gyüjtemények elégségesek.

Ez intézettel egy sajtgyártási tanfolyam is össze van kap-

csolva, melynek látogatói gyakorlatra egy sajtkészitő társulat sajtgyártó helyiségébe küldetnek, mely az intézettől m. e. 10 percznyi távolra esik. Ezen tanfolyamra külön is felvétetnek növendékek.

Ily sajtgyártó társulatok Schwajczban számosak léteznek s ugy vannak szervezve, hogy az egyes kisebb birtokosok, naponta beadják a termelt tejet, mi fel lesz jegyezve, s az igy sok kis gazdától összejött tejből azután egy a társulat által fizetett s száztóliban részesülő sajtos készíti egy arra berendezett helyiségben a sajtot, mikor azután az ideje elérkezett, e sajtok eladatnak s a bejött pénzen azon arányban osztoznak a társulat tagjai, a mint ki mennyi tejet adott be azon idő alatt.

Francziaországban kétféle gazd. intézetek vannak, t. i. Ecoles imperiales d'agriculture) császári gazd. iskolák, s (Ferme écoles) földmives iskolák, mind ezek, mind amazok, az egész országban tökéletesen egyenlően vannak szervezve. Császári gazd. iskola van összesen 3, földmives iskola eddig 49.

A császári gazd. iskolák közül kettőt látogattunk meg La Saulsaie-t és Grignont.

Az intézetekbe csak benn lakó növendékek vétetnek fel, s csak francziák. Ha külföldi akar felvétetni, a miniszteriumhoz kell folyamodnia, s ha felvétetik, a miniszterium jelöli azután ki, hogy melyikben a 3 intezet közül hallgathatja a tanfolyamot.

A belföldieknek is folyamodni kell a felvételért, a közmunka, keresk. és gazd. miniszteriumhoz, s e folyamodásban ki kell tenni, hogy hány éves a folyamodó, be volt-e oltva, s ezt orvosi bizonyitványnyal igazolni, jó magaviseletéről pedig a kerületi főnök (Maire)-től kell igazolványt a folyamadáshoz csatolni. Ezenkivül bélyeges papirra egy kötelezvényt kell a szülőknek, vagy gondnoknak kiállitani arról, hogy ha a folyamodó felvètetik, érette rendesen fognak fizetni, s e kötelezvénynek formulare-ja — a programmban is benn van.

A folyamadók azonban egy a miniszteriumtól kinevezett Jury előtt felvételi vizsgát tesznek s csak ki ezt jól kiállotta, vétetik fel, és pedig csak bizonyos meghatározott számban minden intézetbe.

A tanfolyam 3 éves.

Minden év végén vizsgák tartatnak, s ki az első évben a

vizsgát ki nem állotta, az az intézetből kizáratik, és fel sem is vétetik többé egyik intézetbe sem.

A tantárgyak :

Természettan
Vegytan } a gazd. alkalmazva.
Földtan

Mezőgazd. tan.
Állattan és állattenyésztés.
Erdészet.
Növénytan.
Nemzetgazd. és gazd. vonat. törv.
Erőműtan s gyakorlati kezelése a gépeknek.

A vegytani vizsgálatok begyakorlására igen nagy gond fordittatik, főleg Grignonban.

A hallgatandó tantárgyak minden évre elő vannak irva, s az elméleti oktatást 7 rendes tanár és 7 correpetitor vezetik. Az igazgató csupán a jószág kezelését viszi és semmiféle tantárgyat nem ad elő.

Az előadás módja az, hogy rendesen délelőtt a gyakorlatba bemutattatik az, miről azután délután elméleti előadást tart a tanár. Vagyis azon elv követtetik, melyet a mi intézeteinkbeni felvételre sem lehet eléggé ajánlani, hogy t. i. az előadásnál :

1) a tényt, a munkát a gyakorlatban kell bemutatni és megállapitani,

2) annak menetét megmagyarázni, s

3) abból a gyakorlat részére következtetéseket vonni, miből azonban ismét az következik, hogy a gyakorlati gazdaképző intézetekkel szükségkép kell gazdaságnak, még pedig kellőleg felszerelt s beruházással ellátott gazdaságnak összekapcsolva lenni, hol azonban azután ne csak mindenféle gépek, de a gazdasági állatok is annyi fajtákban legyenek feltalálhatók, hogy az által a gyakorlat mai állásáról kellő fogalmát lehessen adni a tanulóknak.

A gyakorlati kézfogásokban a növendékek mind La Saulsaie-ban mind Grignonban, egy kisérleti telken gyakorolják magukat, melyet egészen ők mivelnek be.

Az intézetekkel összekapcsolt gazdaságok, mint haszon gazdaságok kezeltetnek, s jövedelmük az intézetre fordittatik, a

gazd. kezelésre az igazgató mellé 2 gazdatiszt és egy könyvvezető és 1 pénztárnok van adva.

Az ellátásért — mert tandij nincs — a növendék fizet évenkint 750 frankot — s ezért mindent kap — mire csak szüksége van, a ruházatot kivéve.

A növendékek mind benn az intézetben laknak. (Convictus) Vizsgák, melyek szigoruan kötelezők — minden félévben tartatnak, egy a miniszterium által kinevezett Jury előtt.

Minden intézet részére van ösztöndij engedélyezve, s ezek közül 8 olyan ifjak részére van fentartva, kik a földmives-iskolát jó sikerrel végezvén, a császári gazd. iskolába felvétettek, a többi egész és fél dijakként — a többi növendékek közt osztatik szét.

A tudományos gyüjtemények nem oly nagyszerüek, mint a németországi tanintézeteknél — de a marha állomány főleg La-Saulsai-ban kitünően van gondozva és megválasztva. Grignonban gazd. gépgyár is van összecsatolva az intézettel, La-Saulsai-ban viszont a gyümölcsös kert érdemel kiváló figyelmet.

Fel kell még emlitenünk azt is, hogy csupán az igazgató és correpetitorok laknak az intézetben — e correpetitorok tanároknak képezik magokat, — a tanárok pedig a La-Saulsaiak — Lyonban — a Grignoniak — részint Párisban, részint Versaillesben laknak, s csupán minden héten 3 napot töltenek az intézetben. Ezek rendesen még más intézeteknél is adnak órákat. Fizetésük 4500 frank, az igazgatóé 6000 frank, a correpetitoroké 1500 frank és ellátás.

A földmives iskolák közül is kettőt látogattunk meg L'orme du Dupont, és La Hayevaut.

Felvételi feltételek. A magát felvétetni kivánó ifjunak tudni kell irni, olvasni s számolni, s a felvételért a kerületi főnökhöz (Maire) kell folyamodni. — Eddig ily földmives-iskolák 49 departementben vannak.

A tanfolyam 3 éves minden szünidő nélkül. A tanonczok minden munkát kötelesek végezni s az elméleti előadás nyárban 1, s télben 2 órát teszen csak naponta, előadatnak : a földmivelés, állattenyésztés, természettan, állatápolástan (egészségtan) s a gazd. vonat. törv. A tantárgyak röviden népszerü modorban adatnak elő.

A tanonczok minden ellátást s oktatást is ingyen kapnak,

sőt még ruházatra is évenkint 100—150 frankot. A legjobb 3 első tanuló a tanfolyam végeztével arany érmet és 400 frankot kap, tehát a 3 év alatt, ha kitünő tanuló volt, 600—700 frkra megyen a dij, mit az intézettől nyerhet. A vizsgák nyilvánosak és kötelezők.

Az igazgató adja elő a gazd. tudományokat, azonkivül van még egy tanár és egy gazdatiszt alkalmazva, továbbá egy kertész és egy pénztárnok. Az igazgató fizetése 2400 frank a tanáré és gazd. tiszté 1000 és élelmezés, a pénztárnoké 1000, a kertészé szintén 1000, az állatorvosé, ki a patkolás és érvágásból ad oktatást, s a betegségek felismeréséről 600 frank.

A birtok kiterjedése La-Hayevauxban 150 hectár. L'orme du Dupontban 200 hectár.

Az állam az igazgatónak, ki a legtöbb esetben a birtoknak, melyen az intézet áll, itt is bérlője, miként Würtembergben, minden tanoncz élelmezéseért évenkint 175 frkt fizet. Az igazgatók mindenütt ugy gyakorlatilag, mint elméletileg is képzett egyének. Nem mindenütt bérlők azonban az igazgatók, hanem több helyen mint pl. La Hayevauxban is az igazgató a birtoknak, melyen az intézet áll tulajdonosa. L'orme du Dupont-ban ellenben az igazgató, mint bérlő birja a birtokot, melyen az intézet áll.

A földmives iskolák ily szervezete igen gyakorlati, mivel az igazgató mint saját zsebére bérlője a birtoknak a lehető legjobb mivelést igyekszik adni annak, s okvetlenül mindent elkövet a birtok jövedelmének emelésére. — Az államnak pedig nem kell költséges birtokokat vásárolni, melyek — a mostanig Németországban szokásban volt szervezete mellett a földmives iskoláknak — rendesen nem hogy jövedelmeztek volna, sőt még terhelék az állampénztárt.

A Belgiumban Gemblouxban létező gazdasági intézet, szervezet tekintetében tökéletesen megegyez a franczia országi ilynemü, csász. gazd. iskoláknak nevezett gazdasági intézetekkel. Földmives-iskolák Belgiumban nincsenek. Ez előtt nehány évvel a kormány által meg lettek szüntetve.

Ha már most, áttekintjük együttesen a gazdasági szakképzés fejlesztésére, — az általunk beutazott országokban — fennálló intézetek szervezetét és berendezését, kötelességünknek tartjuk kimondani : miszerint véleményünk szerint, az egyetemek-

kel összekapcsolt gazdasági intézetek közül csupán a karlsruhei műegyetemmel összekapcsolt gazdasági intézet programmjában találunk biztositékot arra, hogy az intézet, kitűzött czéljával tisztában van, a mennyiben csak ez intézet programmjában találkozunk meghatározott körvonalozásával az intézet *czéljának, felvételi feltételeknek*, mig a más három, t. i. hallei, lipcsei és bonni egyetemekkel összekapcsolt gazd. intézetek egyikénél sincs határozottan kimondva azon iskolai képzettségi fok, melytől az intézetbe való felvétel feltételeztetik. Már pedig, ha felvétettek a gazdasági tudományok az egyetemi tantárgyak közé, s a mint felteszszük, hogy ezek oly kiterjedésben és módon adatnak elő, a mint azt a tudományok mai állása követeli: az esetben épen nem hisszük, hogy tul megyünk a kellő határon, ha kimondjuk, miszerint azok felfogására, megértésére épen oly iskolai képzettség szükségeltetik, mint egyéb egyetemi tantárgyak megértésére. És ha ki lehet mondani azt, hogy a ki jogi, orvosi, technikai szakbeli tantárgyakat az egyetemeken vagy műegyetemeken hallgatni akar, ki kell mutatnia, hogy a felső reáliskolát vagy felgymnasiumot végzett légyen, miért ne lehetne, sőt kellene ezt követelni, a gazdasági tudományokat az egyetemeken vagy műegyetemeken hallgató ifjaktól is. Vagy nem hasonló fontossággal bir-e itt a kellő előképzés, mint amott? — midőn tudjuk, hogy a kellő előismeretek nélkül ma már a gazdasági tudományokat haszonnal hallgatni nem lehet, s nem kétszeres vesztesége az, ha ezek hiányában — nem tehetvén kellő előmenetelt a szaktudományokban, nemcsakhogy éveket veszit az ifju életétől, s pénzét dobta ki az iskolai évek alatt haszontalanul, vagy legalább igen kevés haszonnal, hanem még a jövőt tekintve is, midőn szerzett szakismeretei alapján birtokát haszonnal kezelhetné — ez ismeretek hiánya miatt azt napról napra alább sülyedni látja, vagy csupán csak tengetni képes gazdaságát, kárára önmaga s családjának, de kárára egyszersmind a hazának is.

És épen ez oknál fogva nem tudjuk helyeselni azt, hogy a fentebb nevezett egyetemekkel összekapcsolt gazdasági tanintézeteknél a vizsgák tétele vagy nem tétele — s az intézetben 1—2 vagy 3 félév töltése a hallgató ifjuságnak szabad tetszésére van hagyva, holott tudjuk, hogy a vérmes véralkatu ifjuság mennyire hajlandó tulbecsülni erejét, ha annak megitélése reája

van egyedül hagyva. De tudjuk viszont azt is, hogy a fiatalságnak legnagyobb része, ha már egyszer köteleztetik a vizsgára, már csak azért is igyekszik megfelelni feladatának, eleget tenni kötelességének, mert a kudarcz bármely neme s bármily mérve is sérti önérzetét. Ha tehát a kötelező *vizsgák* teljesen meg nem szüntetendnék is azon hibákat, melyekkel az intézeteknél azok mostani szervezete mellett már a dolog természeténél fogva is találkozunk, de mindenesetre elejét vehetnék annak, oly mérvben, hogy az államot az e részbeni kellő gondoskodás elmulasztásával vádolni nem lehetne. A mi pedig az időtartamot illeti, melyet a tanulóknak, ha sikerrel akarják a gazdasági tudományokat hallgatni — az intézetben eltölteniök kell, — szintén szükségesnek tartanók meghatározni azok részére, kik a *gyakorlati gazdai pályára készülnek, vagy tanárokul akarják magokat ily intézeteknél kiképezni.* Amint ezt már az előadott tantárgyak száma is követeli. A lipcsei egyetemmel s karlsruhei műegyetemmel összekapcsolt intézetnél ezt legalább megérintve találjuk, ha bár az intézetben töltendő időtartam határozottan s kötelezőleg kijelelve itt sincs.

Valóban ugy tünik fel ez intézetek szervezete előttünk, mintha az csak arra volna számitva, hogy minél több látogatója legyen az intézetnek. Holott mi azt hisszük, hogy inkább kerüljön ki egy intézetből 10 derék, jóravaló gazda — semmint 100 olyan, ki csupán időtöltésnek tekinti a tanulási éveket.

Továbbá nem tartjuk eléggé határozottnak a felvételi feltételek azon kifejezését se, mely a hallei, lipcsei és bonni intézeti programmban ki van téve, hogy t. i. Halléban : *feltételeztetik, miszerint az intézetet látogató gazda már valamely gazdaságban a gyakorlattal alaposan megismerkedett légyen,* s azt, mit a lipcsei programm mond, hogy plane *fél év is elég, ha azt valamely jól kezelt gazdaságban töltötte* a tanuló, már épen igen is kevésnek tartjuk, valamint azt sem, mit a bonni felvételi feltételek mondanak, hogy az előleges gyakorlati képzettség bizonyitványok általi kimutatása nagyon kivánatos. Látjuk ugyanis, hogy az előlegesen a gyakorlattal való megismermerkedést, ugy az egyik, (hallei) mint a másik (lipcsei) s 3-ik intézetnél is szükségesnek tartják, az elméleti előadások megértésére, a mint a dolog valóban ugy is van, már pedig, hogy valaki a gyakorlattal *alaposan* megismerkedjék, arra legalább is egy év szüksé-

geltetik, ha még oly genialis is egy fiatal ember, s ha még oly szorgalommal s szenvedélylyel fekszik is neki a gazdaí foglalkozásnak. S ezen egy év is csakis csak akkor lehet elég ez előleges ismeretek megszerzésére, ha azt egy okszerüen kezelt gazdaságban, egy képzett gazda vezetése mellett tölthette el valaki.

Végre azt látjuk, hogy ugy a hallei, mint a lipcsei s karlsruhei intézeteknél a szigoruan gazdasági szaktudományok egy ugyanazon tanár által adatnak elő. (Földmivelés, növénytermelés, állattenyésztés és üzlettan.) Véleményünk szerint *ily intézeteknél* egy ember erejét ennyi szaknak előadása — messze felülmulja. E tudományok mai terjedelme — már akkora, — miszerint teljesen elégségesnek tartunk egy tárgyat is ezek közül arra, hogy valaki abból a többi egyetemi tantárgyakkal egy szinvonalon álló előadást tartson. Mert csak nem hihetjük, hogy egyetemen csupán a nevezett tárgyak encyclopediáját kivánják előadni.

Szóval az egyetemekkel összekapcsolt gazdasági tanintézetekről véleményünk szerint még mai nap nem lehet mondani azt, hogy feleslegesekké tették, s tudományosság tekintetében tulszárnyalták volna az önálló gazg. akademiákat. S ezeket feleslegesekké tenni alig is fogják, miután véleményünk szerint az ily egyetemekkel s műegyetemekkel összekapcsolt gazdasági intézetek, vagyis helyesebben gazdasági tanfolyamok feladata nem az, a mi a gazd. önálló akademiáké.

Amazok feladata ugyanis, véleményünk szerint, az, hogy azok részére, kiknek a jogi téren, vagy állami hivatalban működve, vagy terjedelmes birtokok feletti rendelkezésnél a jövő pályájukon a gazdaság üzletéről s annak egyes ágairól alapos fogalomra van szükségök, vagy kik tanárokul, egyes gazdasági szakba kivánják magokat, — a gazd. akademiák tanfolyam bevégezte után — kiképezni : — alkalmat szolgáltassanak ez elméleti ismeretek megszerzésére.

Mig a gazd. akademiáknak feladatául mi azt tekintjük, hogy azokban már gyakorlatilag kellő jártassággal biró gazdák azon elméleti alap-, segéd- és szakbeli ismereteket megszerezhessék, melyek egy gazdaság okszerü, kellő eredménynyeli vezethetésére mai nap már elkerülhetlenül szükségesek.

Az egyes önálló gazdasági akademiák belszervezetét ille-

tőleg : a hohenheimi programmban szintén nincs határozottan kitéve a felvételi feltételekben, az iskolai képzettségi fok, mely az intézetbe való felvételre szükséges, továbbá ott is a fiatalság tetszésétől függ 1—2 vagy 3 félévet tölteni az intézetben, valamint a vizsgák tétele vagy nem tétele is a tanulók tetszésére van hagyva. A proskaui akademia programmja is csaknem mindenben hasonló a hohenheimihoz, s csupán abban tér el amattól, miszerint Proskauban ki van mondva, hogy arra, miszerint valaki vizsgát tehessen, kell, hogy 4 félévet töltött legyen az intézetben. A gyakorlatbani jártasság szüksége pedig a hohenheimi programmban felemlitve sincs, — s a proskauiban is csak annyi van e részben mondva, miszerint szükséges, hogy a magát felvétetni kivánó a gyakorlattal is ismerős legyen. S igy az elsorolt tekintetekben az intézetek is, az egyetemekkel összekapcsolt gazd. intézetek hibáiba esnek.

A szigoruan gazd. tantárgyak előadását illetőleg ellenben — ezekre — ez intézeteknél több figyelmet látunk forditva, a mennyiben azok mindenike külön tanárok által adatik elő, sőt Proskauban az állattenyésztésre magára 2 rendes és egy segéd tanár adja elő s igy e részben az intézeteket teljes erővel látjuk igyekezni megfelelni, a kor s a tudományok mai állása kivánalmainak.

A weichenstephani-, tetschen-libwerdi gazdasági intézetek a francziaországi császári gazdasági iskolák, valamint a gemblouxi gazdasági akademia (Belgiumban) ugy a felvételi feltételeket, mint a tanfolyam tartamának meghatározását illetőleg, valamint azon oknál fogva is, mert a tanfolyam végeztével vizsgát tenni minden növendék köteles : véleményünk szerint a czélnak megfelelőbb szervezettel birnak, semmint a fentebb emlitett két gazd. akademia. A vizsgákat illetőleg azonban a weichenstephani intézet is elnézőbb, a mennyiben a tanfolyam bevégeztével nem kötelesek a növendékek vizsgatételre, ha azonban figyelembe vesszük azt, hogy ott hetenkint repetitoriumok tartatnak, s a félévi vizsgák is kötelezők : e részben is csak pártolnunk lehet a weichenstephani intézet szervezetét, s még inkább pártolnunk azon ujabb időben ott létrehozott egy éves gyakorlati tanfolyam életbeléptetésénél fogva, melynek — az ez idei vizsgán jelenlévén — oly szép eredményét láttuk. A felvételnél a gyakorlat terén kimutatandó jártasságot illetőleg a tetschen-libwerdi

intézet programmja is legalább egy évi gyakorlatot határozottan követel.

A mi végre a belgiumi, a franczia császári iskolákban s Tetschen-Libwerdben par excellence s Hohenheim és Weichenstephanban csupán a lakásra vonatkozólag fennálló convictusszerü ellátását illeti a növendékeknek; azt mindenütt a helyi körülmények kényszerüsége hozta létre, es pedig a franczia császári gazdasági iskolák egyes magános *ferme*-ken (tanyákon) áilván távol minden falutól — az intézetnek magának kellett gondoskodni a növendékek minden tekintetbeni ellátásáról,s épen ez eset fordult elő Tetschen-Libverdben is. Mig Hohenheimban a még az intézet alapitása előtt fennálló királyi terjedelmes lakot, Weichenstephanban pedig a meglévő kolostori szobákat igyekszik ily módon az intézet — kötelezvén a növendékeket az intézetbe fogadni szállást — értékesitni. Proskauban ellen ben, hol az inté zet egy népes községben fekszik, a fiatalság a városban lakik és látja el magát.

A földmives iskolák közül a würtembergi és franczia ország i modorban szervezettek igérnek szerintünk legbiztosb sikert, — s miután ezek kerülnek egyszessmind az államnak is legkevesebb költségébe, valamint felállitásukat tekintve is, ezek birnak leggyakorlatiabb alappal: szavunkat ezek mellett emeljük fel. Ohajtandó volna azonban, hogy azokban a növendékek a karlsruhei földmives iskola példájára, a mezőni zöldség termelésben is oktattatnának. A convictusszerü ellátás a földmives iskolákban általában véve mindenütt el van fogadva s az ily intézeteknél véleményünk szerint szükséges is, miután szigoru fegyelmet, mi ez intézeteknél elkerülhetlennek bizonyult — csak ily módon lehet tartani.

Azon kérdésre, hogy mely tantárgyak, mely intézetnél vannak legjelesb tanerők és legkitünőbb taneszközök által képviselve — a következő összeállitást közölhetjük.

A hallei gazd. intézetben a növény-élettan s üzlettan dr. Kühn által. — a gazd. vegytan Dr. Stohman által van előadva.

A lipcsei gazd. intézetben a nemzetgazd. Roscher, — s az állat egészségtan. Dr. Prietsch királyi állatorvos által.

A weichenstephani intézetben az általános állattenyésztés (Zootechnich) Dr. May által.

A proskauiban a juhtenyésztés Dr. Settegast által.

A hohenheimiban a gazd. vegytan Dr. Wolf által.

Reutlingenban a pomologia és az alak fák kezelése Dr. Lukas által, s Klosterneuburgban a szőlőszet Dr. Babó által előadva.

Az elsorolt nevek, — a nevezett szakokban, Németországban átalában mint tekintélyek vannak elismerve, a ki tehát a nevezett szakok valamelyikében ohajtja magát kiképezni, azoknak, az egyes szakok szerint, az elsorolt helyeket ajánljuk felkeresni.

* * *

Ezeket előre bocsátva, — tekintettel hazánk földmivelési viszonyaira, s azon körülményre, hogy hazánkban mint kiválólag földmivelő országban mennyire életkérdés a mezei gazdasági tudományok minden uton módon, s a gazdák minden rétegei közötti terjesztése: a gazdasági szakképzés fejlesztésére hatni, főleg következő 4 irányban látnók szükségesnek.

I. Hogy mindazok, — kiknek a jogi téren vagy állam hivatalban működve; vagy kikre terjedelmes birtokok feletti rendelkezés s felügyelés várván, ez oknál fogva van szükségök jövő pályájukon a gazdasági üzletről s annak egyes ágairól alapos fogalommal birni; vagy kik a gazdaságtan egyik másik ágában tanárokul akarják magokat kiképezni, — ez ismereteket magoknak megszerezhessék: szükségesnek látnók, hogy vagy a budai müegyetemnél, hol már egy tanszék a gazdasági tudományok számára rendszeresitve van — vagy a pesti egyetemnél egy teljes s a gazdasági tanfolyam rendszeresitetnék és pedig:

egy tanárral a földmivelés és növénytermelésre,
„ „ az állattenyésztésre,
„ „ az üzlettanra,
„ „ a gazdasági vegytanra,
„ „ az erdészetre,

Hogy pedig ezen tanfolyamnál fiatal tanárok is képezhessék magokat a gazdasági felső intézetek s földmives iskola számára, szükségesnek hinnők a nevezett szakok mindenikére egy segédtanárt is engedélyezni, kiknek kötelességük volna nem átalában az illető szakokból, hanem a szakok egyes részeiből terjedelmesb előadásokat tartani.

Azoktól, kik ily segédtanári állomásra pályázni óhajtanának, követelni kellene, a) hogy a felsőreál vagy felgymnasiumi osztályt végezték legyen, b) legalább 2 évet valamely gazd. felsőbb intézet látogatása előtt a gyakorlatban töltöttek, c) valamely gazd. felsőbb intézetben a tanfolyamot jó sikerrel bevégezték, s d) azon szakot, melyből előadásokat tartatni kivánnak s az azzal összefüggésben levő segéd- és alaptudományokat az egyetemi tanfolyamon hallgatták s abból vizsgát is tettek.

Ezen egyetemi tanfolyammal össze kellene kapcsolva lenni egy gazd. vegytani kisérleti műhelynek, a gazd. vegytan tanára és segédtanára felügyelete alatt, s egy 10—12 holdra terjedő gazdasági kisérleti s gazd. növénytani telepnek a földmivelés s növénytermelés tanára és segédtanára kezelése alatt.

Ezen a tanfolyam tehát magasabb elméleti tanfolyam lenne, s igy kik ezen tanfolyamra felvétetni óhajtanák magokat, azoktól vagy azon iskolai képzettségi fok követeltetnék, mely egyátalában e műegyetemi, vagy egyetemi előadások hallgatására megkivántatik, vagy pedig felmutatása annak, hogy valamely felsőbb gazdasági tanintézetben a szabályszerüen előirt tanfolyamot bevégezték.

E tanfolyamnál hallgatott tantárgyak mindenikéből, minden tanuló köteleztetnék a tanfolyam bevégeztével vizsgát tenni. Azonkivül hetenkint tartatnának repetitoriumok is.

II. Hogy gyakorlatilag kellő jártassággal biró gazdák azon elméleti alap-, segéd- s szakismereteket megszerezhessék, melyek egy gazdaság okszerü s kellő eredménynyeli vezetésére mai nap már elkerülhetetlenül szükségesek: óhajtandó volna 3—4 felsőbb gazdasági tanintézeteket állitni, következő szervezettel:

1. Az intézetbe felvétetnek, kik a felreál vagy felgymnasiumi tanfolyamot bevégzették; — azonkivül legalább két évet töltöttek valamely gazdaságban, vagy az ily intézeteknél szervezendő egyéves gyakorlati tanfolyamot bevégezték.

2. Az intézetbeli tanfolyam, a gyakorlati egy éves tanfolyammal együtt 3 év.

3. Vizsgák minden félév végén tartatnak, s azonkivül a tanfolyam bevégeztével ujra szó és irásbeli vizsga az összes gazdasági szaktudományokból, a segéd és alaptudományokból csak félévi vizsgák tartatnak. Azonkivül pedig még hetenkint repeti-

toriumok teljes szigorral. Ki az első félévi vizsgát ki nem állja kívánt sikerrel, az intézetből kirekesztetik.

4. Az előadott tantárgyak, az átalában ily intézeteknél elfogadottak, azon különbséggel, hogy *állatgyógyászat* nem adatik elő, hanem e helyett az *állategészségtan.* Az állatok boncz- és élettana azonban rendes tantárgy.

5. Az intézeti tanulók lakás és élelemről tetszésök szerint gondoskodnak.

6. Az egyéves gyakorlati tanfolyamra való felvétel ugyanazon feltételekhez van csatolva, mint az elméleti két éves tanfolyamba való felvétel, kivévén, hogy itt az előleges 2 éves gyakorlat nem követeltetik. E gyakorlati tanfolyamot a már fenálló gazd. felsőbb intézeteknél életbe léptetni fellette fontosnak tartjuk, azon oknál fogva, mert hazánkban a magát gazdává képezni ohajtó fiatal embernek még igen kevés alkalma van, kellően kezelt gazdaságokban nyerhetni oktatást a gyakorlat terén. Holott minél okszerübben kezelt gazdaságban volt valaki gyakorlaton, s minél kevesebb előitéletet visz magával az intézetbe, annál biztosb előmenetele is a szaktudományokban.

7. Az intézetnek egy haszongazdasággal kell összekötve lenni, melyben a növendékek az üzlet minden ágaiban gyakorlati beavattatást nyernek. E végből minden előforduló munkánál tényleg részt venni kötelesek, és pedig nem csak bizonyos órákon át naponta, hanem reggeltől estig, magától értődvén, hogy tulerőltetni a nevendékeket nem szabad. Ezen munkáknál egy gyakorlatilag, de egyszersmind elméletileg is jártas gazdának kell a nevendékeknek utasitást adni, ki minden munkáknál s a munkán kivül is folytonosan velök legyen, miként ez Weichenstephanban történik. — A haszon-gazdaságon kivül egy 10—12 boldnyi kisérleti telek is álljon az intézet rendelkezésére.

8. Ily intézetet mi Magyarországban 3—4-et elégségesnek tartunk arra, hogy azok, az e pályára készülő ifjakat befogadni képesek legyenek, a mellett azoknak egyes vidékektőli nagy távolsága se legyen akadály annak látogatásában.

9. Minden fő szaktárgyra külön tanár nevezendő ki, s minden intézet láttassék el a szükséges taneszközök és tudományos gyüjteményekkel is, oly mérvben, amint azt a gazd. és segédtudományok mai állása megkivánja.

III. A földmivesek gyermekei szakbeli kiképzésre állitassanak földmives iskolák, a würtenbergi illetőleg a francziaországiak mintájára.

1. Ez intézetekbe azonban főleg csak földmives gazdák gyermekei vétessenek fel, kik irni, olvasni s számolni tudnak.

2. A tanfolyam legyen 3 éves.

3. A növendék láttassék el mindennel ingyen, oly módon mint az Francziaországban történik, mert csak ez esetben reményelhető, hogy a földmives gazdáink, gyermekeiket azokba be is adják.

4. Az intézet birtoka, melyet egészen a növendékeknek kell bemunkálni 100—150 holdnál nagyobb ne legyen, és a szerint vétessék fel reá több vagy kevesebb növendék amint nagyobb vagy kisebb a birtok. Ezt azért láttuk szükségesnek megjegyezni, mert nagyobb terjedelmü birtokon gazdálkodva az intézetben, könnyen elvesztik kedvöket a szülei kisbirtokoni gazdálkodástól, s elégedetlenekké válhatnak sorsukkal, amint ezt a németországi tapasztalatok bizonyitották.

5. Vizsgák minden év végén tartassanak, s a legjelesb tanulók nyerjenek dijjakat.

6. Az elméleti előadásokra nyárban 2, s télben 3 óránál több ne forditassék s tulságos sok tantárgygyal a növendékek ne terheltessenek. Véleményünk szerint előadhatnának.

A földmivelés, növénytermelés — ebbe beleszöve a gazd. vegy- és növény élettant s a természettant is.

Állattenyésztés az állat egészségtannal.

Kis gazdaságok rendezése, s könyvvitel.

Kertészet.

S ezen tantárgyakat kötelesek legyenek a tanárok tollba mondani, hogy a növendékek azoknak utóbb is hasznát vehessék.

IV. A földmives nép között az okszerü gazdasági elvek terjesztésére még vasárnapi gazd. és téli estvéli gazdasági iskolák, és gazdasági gyüldék szervezése által is kellene igyekezni hatui, — s mivel ez, csupán és egyedül a néptanitók által lehetséges, szükségesnek látnók a tanitó képezdékbe a gazd. szaktudományokat kötelező tantárgyak gyanánt bevinni. S hogy mielőbb minél számosabb ily vasárnapi és téli estvéli iskolák és gazdasági gyüldék létesitessenek azon tanitóknak, kik ilyeket létre

hoznak s legaláb 3 éven át már fentartani képesek voltak *tetemes dijjakat* kellene kiosztani.

Ez azon 4 irány, melyben véleményünk szerint a gazdasági szakképzés fejlesztése érdekében hazánkban — hatni szükségesnek látnók, tekintve hazánk átalános miveltségi fokon való állását, s tekintve azon állást, melyet hazánkban mai nap a gyakorlati s elméleti gazd. ismeretek elfoglalnak. Ugyanis azt lehet tehát tapasztalni, miszerint oly országokban, hol az átalános miveltség magas fokon áll; s ez oknál fogva természettudományi ismeretek kellő mérvben el vannak a gazdák kőzött terjedve; s a mezei gazdaság mint gyakorlati üzlet, a helyi viszonyok szerint a tökély azon fokát elérte, melyet a gazdasági tudományok mai állása követel, ott, miként Angolországban s Németország déli részében Badenben, Hessenkasselben, Würtenbergben s Szászországban, — virágzásban vannak a gazdasági lapok szép elterjedésnek örvendenek. Ily országokban a gazdasági szakképzés főleg elméleli uton történik, s valóban annak terjesztésére elégséges is a nevezett két tényező, mert mind azon előhaladás tudomására, mi a gazd. téren történik a gazd. egyesületek általi érintkezés, és gazd. szaklapok olvasása által eljuthat a gazda. Ily országokban elégségeseknek hisszük mellőzésével a gyakorlattal összekapcsolt felsőbb gazd. tanintézeteknek az egyetemekkel összekapcsolt tanfolyamokat, és a téli estvéli iskolákat. Itt a tanitás mindkét helyen kizárólag az elmélet terére lehet szoritva, gyakorlati ismeretek elsajátitására lépten nyomon elég alkalmat találván mindenki, a még a földmives osztálynál is feltalálható okszerüen kezelt gazdaságokban.

Azon országokban ellenben, hol már sem a mezei gazdaság mint gyakorlati üzlet nem oly tökéletes, mint ama nevezett országokban; sem az átalános miveltség nem áll oly magas fokon; sem a természettudományi ismeretek nincsenek annyira elterjedve, ott már, mint Északnémet-, Franczia s Bajorországban is kevésbbé virágzanak az egyesületek, s kevésb elterjedésnek örvendenek a szaklapok is, s ennél fogva az egyesületi érintkezés és szaklapok utján a gazd. teréni vivmányokról már kevesebb gazda értesül. Itt tehát a szakképzés fejlesztésére már felsőbb gazd. tanintézetek által is szükséges, hatni, s a gazdasági elméleti ismeretek terjesztésének gazdasági tanszékek félállitása által is eszközöltetni; valamint a természettudományoknak, mint

a gazd. tudományok alapjának terjesztésére is szükséges a gazd. intézeteknél figyelmet forditani. De helyén van itt már a gazd intézetekkel okszerüen s példásan kezelt haszongazdaságokat is össze kapcsolni, mivel okszerü s kellően kezelt gazdaságokkal ritkábban találkozhat a gazda, s igy gyakorlati uton magának e téren ismereteket szerezni kevesebb alkalma van, holott tudjuk, hogy a nép között az oks zerü gazdasági eszmék terjesztésére főleg ily módon lehet hatni legsikeresebben. Ily országokban azon alakja van főleg helyén a gazd. tanintézeteknek, melyeket mai nap gazd. akademiáknak neveznek, melyekkel t. i. már példásan s okszerüen kezelt haszongazdaságok is össze vannak kötve, s az ugy nevezett földmives iskolák. Az egyetemekkel összekapcsolt tisztán elméleti gazd. tanfolyamok már itt egyedül kevésbbé felelnek meg rendeltetésöknek, azonban, hogy a jogtudósok s államhivatalnokok is képesek legyenek magoknak a gazdaságról alapos fogalmakat szerezni, s hogy a gazd. tudományok előadására tanárok képezhessék magokat, ily tanfolyamra is van szükség.

Végre az országokban, hol többé sem magas átalános miveltségi fokról, sem a természettudományok nagyobb mérvbeni elterjedéséről távol ról sem beszélhetünk, ott azután a felsőbb gadz. tanintézetek általi fejlesztése a gazd. gyakorlati s elméleti ismeretek terjesztése, még inkább szükséggé válik, mivel csaknem ez az egyedüli mód a gazdákkal az ujabb a gazdaság terén felmerülő vivmányokat megismerhetni — amennyiben ugy az egyesületi élet, mint a gazd. szaklapok is itt már szük körre vannak szoritva, amennyiben amannak csak kevés védpártolója, emennek pedig kevés olvasója van. S számithatjuk-e mi hazánkat más mint ez utolsó osztályba. Nálunk tehát még a felsőbb gazd. tanintézeteknek tágas terök és tekintélyes szerepök van, s a mennyiben a gyakorlat terén is még Magyarország sok részében csak igen kevés követni valót láthat, átalában véve a gazda, kétszeresen szükséges, hogy ez intézetekkel okszerüen s példásan, de haszonnal kezelt gazdaságok is össze legyenek kapcsolva, a földmives nép gyermekeit pedig földmives iskolákban minél nagyobb számmal oktassuk, s a fő sulyt ezekben kiválólag az okszerü gyakorlati fogások elsajátitásának terjesztésére fektessük. Miután azonban nálunk is ép ugy a jogtudósok, mint az állam hivatalnokoknak is egyátalában szükségök van jövendő pá-

lyájukon az okszerü gazd. elvek alapos ismeretére, s felmerült szüksége annak is, miszerint a gazd. tudományoknak gazdasági tanszékek általi terjesztése végett, a tanárokat is kell képeznünk, ha csak épen ezek hiánya miatt nem akarjuk felfüggesztve látni a gazd. szakképzés előhaladását: s ennélfogva hazánkban is szükségesnek hisszük a pesti egyetemnél vagy budai müegyetemnél egy gazd. tanfolyamot szerezni, de melyet csak az esetben hiszünk megfelelhetni feladatának, ha az az általunk leirt modorban fog szerveztetni.

Sporzon Pál,
a keszthelyi felsőbb gazdasági intézet igazgatója.

Kodolányi Antal,
az Orsz. Magyar Gazdasági egyesület segéd-titoknoka.

UTASITÁS.

Hazai szőlőmivelésünk — boriparunk — s borkereskedésünk érdeke mulhatlanul szükségessé teszi, hogy gazdászatunk ezen ága az eddigieknél biztosabb alapokra fektethessék, s mindazon eszközök felhasználtassanak, melyek az annyira elmaradt borászati ügynek lendületet adni, s azt a virágzás lehető magas fokára emelni képesek lennének. —

Azon előmunkálatok közül, melyek e tekintetben kiindulási pontul szolgálhatnának, első sorban áll mindazon adatok szorgos és szakavatos gyüjtése, melyek az ország minden egyes bortermelő vidékének állapotát és sajátságait felismertetnék, valamint azon módok és eszközök beható tanulmányozása és felderitése — melyek alkalmazása a bortermelés körül egyes vidéken tapasztalt hiányok mellőzését lehetségessé tenné. —

E feladattal t. uraságodat kivántam olykép megbizni, miszerint Dr. Entz Ferencz úr, kiséretében az országnak főbortermelő vidékeit beútazván, az e tekitetben egyidejüleg felhivott hatóságok támogatása, s az illető vidékbeli szakemberek s szőlőszet-kedvelők közreműködése mellett, a fennebbi irányban szükségelt adatokat gyüjteni igyekezzenek s figyelmüket ebbeli eljárásuk alkalmával leginkább is következőkre terjesszék ki.

1 ör., a talaj minőségére, — geologiai szempontból, — s annak határonkinti kiterjedésére, —

2-or., a fekvésre t. i. a négy világtáj s emelkedettséget illetőleg, —

3-or., a szőlőfajra nézve, — összejegyezvén, nemcsak az ismertebb fajok tájbeli rokonságát (synonimáját), — hanem a tulnyomó mivelt fajok mennyi, s minőségbeli értékét is, —

4-er., a mivelési modra, — mely tekintetben a vidéken divó ültetési, metszési, szaporitási s egyébb kezelési mód tüzetesen kijelölendő. —

A borászati ügy egyik további főtényezőjét a bor helyes készitése s a nyert termény kezelése képezvén, feladata leend a küldöttségnek figyelmét még következőkre is kiterjeszteni és pedig:

1-ör., a vidéken divatozó borkészités módozatjára, figyelembe vévén az időt is melyben a szüretet megindítják, —

2-or., a bor pinczebeli kezelése, —

3-or., a bor vegyészeti alkatrészeire, — nem értvén itt á költséggel járó érdemleges vegybontást, hanem csupán az illető bor sav és szesz tartalmának vegyészet utján való kimutatását, —

4-er.. a borkészités és kezelés készületeire s eszközeire p. o. a sajtókra, pinczékre, hordókra, mértékre s. a. t.

5., az illető borvidék terményének jellegére, általános értékére, termékenységére, nem különben a termény közönséges árára,

6., a borvidékben divatozó rendőri szabályokra, —

7., a bordézsma viszonyokra: mennyiben eszközöltetnek már a magváltások? mi módon s mily közgazdászati eredménynyel?

Mi okok akadályozták főleg a megváltásnak nagyobb mérvi eszközlését?

8., a közlekedési eszközökre, — miután azok kereskedési szempontból felette határozólag döntenek. —

Ezen általános pontozatokba foglalván a küldöttség feladatát, elvárom, hogy a küldöttség megbizatásában pontosan és lelkiismeretesen járand el, hogy továbbá figyelmét az alkalommal az elősorolt pontozatokban nem foglalt mindazon helyi körülményekreis kiterjesztendi, melyek a kitüzött czél elérésére befolyással lehetnének, — valamint hogy a helyszinén szerzett tapasztalásainak s észleleteinek eredményét, sajátindokolt javaslatai kiséretében annak idejében elémbe terjesztendi. —

JELENTÉS.

A borászat érdekében történt kiküldetésről, melyben tisztelettel alulirottak a gazdasági ipar és kereskedelmi m. kir. miniszteriumnak 1867-ki Augusztus 15 én 5574. szám alatt kelt rendelete folytán voltak szerencsések eljárni.

A küldöttség a hivatalos utasitásban arra levén utalva, hogy bejárva hazánk főbb borvidékeit, azok termelési, borkészitési s kezelési szokásait és egyéb viszonyait, tanulmány tárgyává tegye ; elsőbben is a délre fekvő borvidékeket ejtettük utunkba, hogy tanulmányainkat még a szüret előtt bevégezhessük, és ezek alapján jelentésünket, mely több hiányok orvoslására nyujthat alkalmat — beterjeszthessük.

Alulirtak hivatalos eljárásuk ezen feladatát szem előtt tartva mult 1867-ik év september elsején kezdették meg körutjokat, mely alkalommal szerzett tanulmányaik eredményét és ezuttal gyüjtött adatokat szerencsések a magyar királyi magas miniszteriumnak ezennel és pedig azon sorozatban beterjeszteni, melyben azokat a különböző borvidékek területén összegyüjtötték.

I. A szerémi borvidék.

A rómaiak uralmukat Pannoniára is kiterjesztve, ugy tudjuk, hogy legelsőben a Szerémségben inditották meg a szőlőmivelést, valóban alig van a világ hátán vidék, mely a szőlőmivelésre alkalmasabb volna, mint a Duna és Száva közt a Szerémségben elhuzódó azon hegylánczolat, mely ott Fruska Gora név alatt ismeretes. Az éghajlatnak szelidsége, a viz bősége, miután a Szerémséget egyik felől a Duna, másik felől a Száva mintegy sziget módjára körülveszi, s még azonkivül számos apróbb vizek és források első sorban járulnak e vidék borászatának emeléséhez, nem kevésbé növelve a vidék általános termékenységét is. A fruska Gora területét inkább fönsiknak, mintsem hegységnek lehet nevezni, legnagyobb emelkedései 450 ölnyire emelkednek a tengerszin fölé. A talaj alluvialis agyag, mely meszes vagy márgás alrétegeket mutat, itt-ott meszes kövületeket is, de sziklákat sehol, kivévén Pétervárad területét. A terület, melyet a Szerémség szőlei a legközelebb és jobbára délnek lejtő fekvésekben elfoglalnak, 16,000 holdnál többet teszen. Miglen a Dunának hajló s igy északnak lejtő fekvések és völgyek elláthatlan szilvások által boritvák.

A Szerémség borvidéke azonban nem egyedül csak az éghajlat-, talaj és fekvés előnyeiben részesül, hanem sajátos gondos mivelésben is.

Tudjuk, hogy a gyümölcs tenyésztés terén a fák mivelésénél kétféle rendszert követnek az emberek, vannak t. i, kik a szálasfáknak adják az elsőséget, míg mások, törpéket mivelve, azt tartják, hogy a törpe fák habár valamelyest kevesebbet is, de bizonyára tökéletesebb gyümölcsöt nevelnek.

Ugy látszik, mintha a Szerémség szőlőmivelői is ez utóbbi nézetet követnék, mert az egész szerémségi szőlőültetvényekben csupán egyenesen törpéknek mivelt tőkéket találunk, melyek-

nek magassága vesszőstől a 18 hüvelyket csak igen elvétve haladja meg. A tőke maga fejre van metszve s a vessző rajta mintegy 18 hüvelyknyire van bekurtitva; de észre is venni szemlátomást e törpe mivelésnek előnyös eredményeit a tőkék tenyészetének minden egyes életnyilvánulásaiban, mert a vesszők a szokottnál vastagabbak: a levelek nemcsak igen sötét zöldre festvék, hanem egyszersmind rendkivüli nagyok és vastagok; a fürtök pedig az idei jó termésnél nemcsak számosak, hanem mindenféleképen tökéletes és szokatlan kifejlődésüek. Lehetett ugyanis egy-egy tőkén 4—6, sőt 10—11 fürtöt is látni.

A mi a szőlő mivelését és annak egyes munkálatait illeti, azt tanusitják észleleteink, hogy azok e vidéken nagy szorgalommal vitetnek véghez. A szőlők átalán nézve tiszták voltak; azonban itt azt is számba kell venni, hogy már hónapok óta e vidéken eső nem volt. A kapálás bakhátra történik az egriek módjára. A kapa jókora négyszegletes, tehát tompa hegyü és nyakában meg van hajtva, minélfogva hajtott nyelet nem kiván; lapja is gömbölydedre van hajtva.

A metszésre csak az urak használják itt-ott az ollót, a nép a görbe kést használja, melynek fokán egy kis baltaalakú vas van, melyet a tőkefej tisztogatására használnak. A vinczellérek a Szerémségben jobbára magyarok, kik egyébiránt rendesen horvátul és németül is beszélnek. A szőlőültetvények sorosak, a sorok $2\frac{1}{2}$ labnyira vannak egymástól, az egyes tőkék a sorban 1—2 lábnyira; az urasági szőlőkben látható uj ültetések azonban már 3 lábas sorokra vannak véve. Karót nem használnak és a kötözés is csak itt-ott s elvétve alkalmaztatik lautenbachi modorban, a hol a vesszőket mintegy 2 lábnyira fölleresztetik.

A Szerémség egyike azon borvidékeinknek, mely a szőlőfajokra nézve magával tisztában van. Találni ugyan itt is egyenként elvétve különbféle részint ismert, részint ismeretlen tőkéket, de nagyban s általános ültetvényekben csak következő fajok fordulnak elő, és pedig a vörös fajban.

1-ör. A kék nemes kadarka, melyet a nép Skadárka vagy Okrugliczának nevez. (Skutaril hivják a szerbek és Skadarnak, s ugy vélekednek, hogy a kadarka vagyis Skadarka Skuttari vidékéről került volna elsőben Sirmiumba), ez gömbölyü szemü, s még bővebben termő, mint másutt.

2-or. A hegyes kadarka, — Spiczula, — Spitz kadarka, ez hosszúkás szemü, ritkább fürtü és a jobb gazdák által rendesen kiirtatik.

3-or. A Zelenika, ez igen bő termő faj, de esőben könnyen elrothad. Ez kék szőlő ugyan, de árnyas oldalán a zöldbe játszik, bogyója valamelyest nagyobb a kadarkáénál, festanyagban igen szegény; levele feltünő nagy, kevésbé durva, mint a nemes kadarkáé, a tőke igen jó terem, de bogyói héjának vékonyságánál fogva felette hajlandó a rothadásra s ennélfogva ki is irtatik az értelmesebb gazdák által.

Mindezen fekete fajták megérnek a szerémi heves égalj alatt jókor. (Ez évben sept. 8—9 én elfogják kezdeni a fekete fajok szüretjét.) Az itt divatozó fehér fajták még kevésbé vannak megérve, szüretjük még elhalasztatik, és kései érésüknél fogva, csak ezen déli vidékbe valók, melyben jó és felette tüzes bort adnak. A nagybani ültetés csak a következendő 4 fajra szoritkozik.

1-ször Szlanka menka-Magyarka. Szlankamen helység után veszi nevét, igen bő termő, és qualitásra jó faj, mely bőven terem s jó bort ad; kár, hogy késön érik s ennélfogva hüvösebb vidékben aligha fel fogná tartani azon jó hirét, melyben a Szerémségben méltán részesül.

2-or. Sárga kadarka, Sárga Bálint, fehér kadarka. Nagy sárga s tömött szemü nagy fürtü, mely a napos oldalán szépen megsárgul. Én a mi zöld dinkánknak tartom, mely itt a Szerémségben szokatlan sárgaságot ölt.

3-or. Mirkovacsa, megegyez a budai szőlőiskolában is ismert Mirkovacsával. Savanykás boránál fogva itt nagyon helyén látszik lenni.

4-er. Rusicza = Verseczi piros, Budán Mayerffy piros, Steinschiller, a televényben dúsabb aljakban igen becsült, bőven és nemes bort termő faj. A soványabb és magasabb expositiókban nem fizeti ki magát.

Találni egyébiránt Sirmiumban egyes szakkedvelőknél terjedtebb szőlőfajgyüjteményeket is. Ilyent állitott p. o. Rajachics patriarcha Karloviczon, részint asztali, részint borfajokból, melyek ugylátszik hogy mind az orsz. budai szőlőiskolából eredtek, minthogy ugyanazon számokkal jeleltetvék, melyek alatt a budai iskolában mai nap is előfordulnak.

A második szőlőgyüjtemény, mely a karloviczinál sokkal tökéletesebb, Grossinger Vilmos ur kameniczi szőleiben fordul elő. S miután ezen szakbarát oly befolyással bir, miszerint müködését az egész szerémségi szőlőmivelés haladására irányadóul lehet tekinteni, legyen szabad ezen minta szőlőről és derék gazdájáról kissé részletesebben nyilatkoznunk.

Grossinger Vilmos, hajdan gyógyszerész, most Ujvidék városa takarékpénztárának igazgatója, szives volt bennünket saját alkalmatosságával a kameniczi szőlőkbe, de leginkább a magáéba elvezetni. Szőleje, melynek terjedelme mintegy 6 hold terrassirozva van és délnek lejt, ültetvényei, melyek a nemes passióvá potenczirozott szakismeret míveleteit tüntetik elő egyszersmind oly venologicus gyüjteményt mutatnak, melynek e hazában kevés párja van, s a mely egyes ritkaságaiban fölülmulja a legtöbb ilynemü gyüjteményeinket.

Leirandjuk e szőlő telepet ennélfogva részletesen mindazon szempontokból, melyeknél fogva az e nevezetes borvidékre irányadóul és jótékonyan hat.

a) Találni t. i. itt szőlő gyüjteményt, mely nemcsak a legritkább és legujabb asztali fajokra, hanem terjedtebb és tiszta ültetvényü többféle nemes borfajokra is kiterjeszkedik. A localis fajok közt miveli nagyban Grossinger úr azokat, melyeket mint az egész Szerémségben előfordulókat szerencsénk volt a föntebbiekben már részletesen kiemelni. Találni itten továbbá nagyban mivelve más nemes hazai fajtákat is, melyek különben másutt a Szerémségben elő nem fordulnak mint p. o. zöld sylvánit, bakatort, és pedig ez utóbbit, oly megtermett állapotban, mint azt még az Érmellékén se láttuk soha. Külföldi borfajok közül Grossinger úr nagyobb kiterjedésben és jó szerencsével a rieslinget, traminit, muscat Lunelt stb. miveli.

b) Találni Gossinger úrnál a fent nevezett különféle szőlőfajokból fajborokat is, melyek egyébiránt arra látszanak utalni: hogy e szerémi borok a törkölyön való erjesztést miként azt Grossinger úr gyakorolja, — a fehér boroknál épen nem, a vörösebbnél pedig csak nagy vigyázat alatt türik. Mert ha a szükségesnél tovább maradnak a káczin, oly mennyiségü tanint vesznek fel, hogy az kesernyességében, fanyarságában és a bor feles testességében majdnem kellemetlenül érinti inyünket.

c) Szőlőmivelési szempontból szintén példás s irányadó Grossinger úr szőlőtelepe. A közönséges mivelés nem tér ugyan el attól, melyet átalán véve a Szerémségben használnak, de a meredek dombok terrassirozása; a trágyázásnak rendszeres alkalmazása; és az ezzel összeegyeztethető csapos fejmetszés, mely Grossinger úrnak sokkal jutalmazóbb és bővebb szüretet biztosit, mint oly fogás és a szőlőmivelés terén oly haladás, melyek összevéve az egész Szerémség boriparának előmenetelére jótékonyan fognak hatni, főleg akkor, ha Grossinger úr szakbeli érdemei, az illető magas helyen figyelemre, elismerésre vagy talán még kitüntetésre is érdemeltetnének.

Miután a Szerémség borvidékét meglehetős kiterjedésben megjárták, s Illoktól fogva Kameniczig továbbá a rakoviczai kolostor vidékét és a karloviczi környékben több részint közönséges, részint urasági szőlőket figyelemmel kisértünk volna, meglehetős mértékben megszerezhettük a meggyőződést arról, hogy a Szerémségben előforduló módja a szőlőmivelésnek sok tekintetben igen előnyös és példás, mivel nemcsak kevesebb költségbe kerül, hanem e mellett mind mennyi-, mind minőségileg kielégitő terméseket is biztosit a szőlős gazdának, kivévén azon hegyeket, melyeknek ültetvényei már fölötte elvénültek, s meg kell vallanunk, hogy ezen szomorú állapotot majd csaknem az összes ültetvények talán felében észrevehetni.

Egyébiránt épen azon mértékben, a melyben a Szerémségnek szorgalmasan mivelt szőleiben a mivelési mód maga előnyösnek és példásnak mondható, ép oly mértékben hiányos a borkészités és kezelésnek minden egyes fogása e vidéken, már a szüretnél kezdve.

Láttuk ugyan, hogy a vidékben divatozó valamennyi szőlőfajok későn érnek, mi azonban e meleg tartományban nem nagy hiba: de nagy hiba az, hogy a szüretet rendesen idő előtt inditják meg, mint p. o. az idén September 8—9-ikén. A szedést a feketével kezdik, miután a fehér fajok később érők, mint a fekete kadarka. A leszemelés nincs szokásban; a szőlöt zsákban tiporják ki és a fekete szőlő levének nagyrészét azonnal hordókba töltik és schillert csinálnak belőle, mely házi használatra a legnagyobb kedveltségben részesül a Szerémségben. Csak az eladásra szánt vörös bort erjesztik meg káczin, törkölyön, a zárt erjedésnek a közönséges gazdák nem veszik hasznát, sőt a sajtó hasz-

nálata is a ritkaságok közé tartozik, miután még az úri szőlős gazdáknál is csak elvétve találni egy-egy borsajtót, miglen e közönséges gazdák a zsákban kitiport törkölyt a kisajtolási veszödségre érdemesnek nem tartják. A polgárság rendesen vizet tölt e törkölyre és csingert csinál, melyet némely esetekben saját házi szükségére használ fel, de bizon jobbára az eladásra szánt szinbor közé szokott vegyitetni. Ennél fogva azt tartják a Szerémségben, hogy közönséges szőlős gazda kezéből tiszta szinbort kapni épen nem lehet. A törkölynek, miután az közöségesen a másodszori át erjedésén is keresztül esett volna, pálinka főzésre amugy sem lehet hasznát venni, de a pálinka főzés e pénztelen országban fölötte nagy adóval is van terhelve s igy nem csoda, hogy a törkölynek kiégetése e borvidéken egészen kiment a divatból. Miután ez egész hegységben, midőn mi azt megjártuk, a szüretre való készület napi renden volt, bőven volt alkalmunk tapasztalni, hogy a közönséges nép az edények és az egész szüretelési eljárás tisztaságára kevés gondot fordit.

Pinczekezelési szempontból: vagy egyszer fejtik le a boros gazdák boraikat, vagy még egyszer sem, mely utóbbi eset a közönségesebb, minél fogva a közönséges gazdák és több urak pinczéiben nagyobb hibák nélküli borokat alig találni.

Mindamellett vannak azonban a nagyobb uradalmak pinczéiben mint p. o. herczeg Odescalchi úrnál Illokon és Karloviczon a Patriarchánál kitüntetett és felséges borok, melyeknél jobbakat s főleg a vörösben még gondolni sem lehet, — miért is legyen szabad nehány szerémségi pinczében szerzett észleleteinkről részletesebben nyilatkozni.

Az illoki urasági pinczék dús tartalmát majdnem végig kóstolván, egy kis borászati museumot találtunk fel bennök, mert az 1834 iki évjárattól fogva majd csaknem egész mostanságig találtunk azokban borokat. — Összes tartalmuk mint egy 14,000 akóra rug. Kezelésük egy klosterneuburgi tanitványra van bizva, ki most Jalics úr pesti pinczéjében folytatja egy időre gyakorlati tanulmányait. A pinczék tágasak és szépek. A borok kezelése jelenleg egyedül csak egy, semel pro semper — lefejtésre szoritkozik. — Nagyobb része a boroknak Schiller, de van veres és meglehetős mennyiségü fehér is; az utóbbinak nagy része a schillerből vált idővel fehérré. — E pinczék legkitünőbb borait találtuk fel az 1863 iki vörösben, mely habár leszemelés nélkül ké-

szül is mindamellett egyikévé vált az a legfelségessebb veres boroknak, melyet eddig bár hol is élveztünk; színe, simasága, illat s zamatbeli kellemetessége még a kivánságnak sem hagyott tért. A fehérek közt feltünt az 1846-iki termés, mely csaknem hegyaljai typussal birt s a jó szomorodni borra emlékeztetett. Az aszú borok közt feltünő jelességü volt az 1862-iki, melynek jó itczés palaczkja árultatik és el is kel 1 frtjával. Valamennyi itt talált borok jellemző chractere a rendkivüli erő, s a fehéreknél még ama sajátos iz és zamat, mely e keserü mandulára emlékeztetett. Az édesség eltakarja bennök a savanyok jelenlétét, mely magában csekély, minél fogva ezen borok a vizezésre nem alkalmasak. — A borok legnagyobb részt tükrösek, s csak egy némelyeken lehetett észrevenni, hogy az edd gi kezelési fogások közé még a rendes derető szerek alkalmazása fel nem vétetett.

Voltunk továbbá karloviczon a Patriarcha pinczéjében. A patriarcha nem volt ugyan otthon, de titoknoka Raics ur előzékeny szivessége a legnagyobb készséggel megnyittatta azokat előttünk.

A pinczék a tágas és csinos angol kertnek felsőbb részében fekszenek s szép mennyiségü bort tartalmaznak. A borok minősége szakavatott kezelőre mutat gyönyörüek és simábbak, ezek sokkal, mintsem azt az ember leszemelés nélkül várhatná. Az itt található fehér és schiller borok és a szokott mód szerint a zsákban kitaposott fehér és vörös szőlők szinlevéből készültek.

Fő jellemök ezen karloviczi boroknak: a rendkivüli erő, kellemes zamat és illat; a fehéreknél is kirivó édesség, minélfogva a vizezésre ezek sem álkalmasak, a tükrösség e boroknál feltünő s a mint állitják, korántsem a mesterséges derités, hanem a jelesség eredménye. A patriarcha pinczéjében a bort az 1-ső évben 3—4-szer, a 2-ikban 2-szer, a következőkben egyszer fejték le. A fiatal borok ottlétünkkor még nem erjedtek ki, mert édesek voltak.

A Szerémség boros gazdái vidéküket leghiresebb borának tartják az u. n. Szalaxia bort, s minthogy karloviczon azt tartják, hogy a leghiresebb szalaxia bor a rakoviczai kolostor szőleiben terem, oda vettük utunkat, ellátva Raics ur által egy a kolostor archimandritájához intézett ajánló levéllel, melynélfogva a kolostorban igen szives fogadtatásban is részesültünk.

A szaiaxia schiller bor, mely a kadarka levéből készül, szintugy, mint bármely más szerémségi schiller bor, kiváló erejét és kedves sajátos zamatját csak termesztési helye kiváló jeles fekvésének és talajának minőségének köszöni. A déli fekvésü meszes talaju régi és sovány szőlők adják a leghiresebb szalalaxia bort, melynek különben mint schillernek csak provineiális hire és értéke lehet a nélkül, hogy a külkereskedésben bármikor is hirre számithatna.

A szőlők a Szerémségben Motikákra = kapára osztvák fel; egy kapa v. motika teszen 200 □ ölet; közép termése 6—7 jó termése 10—12 akóra számittatik. Egy Motika a szőlők minőségéhez képest örök áron 25—30 frttól egész 136-ig fölmegy.

Az uj bornak rendes ára 3—4 frt akónként, s az akó 64 magyar itczével számittatik. A szüret idejének meghatározására kevés befolyással birnak a hatóságok, mivel a nép azt azon ürügy alatt kikerüli, hogy a dézmát megváltják; de azért senki sem váltja meg a dézmát. Tartozások fordulnak ugyan elő, a földes uraságok könyveiben, de a nélkül, hogy azt 1848 óta, a hatóságok erőtlensége s tétlensége miatt eddig behajthatták volna. Ép ez erőtlensége a hatóságnak, mely a déli szlávok jelenlegi politikai villongásai közt szükségképen kifejlődött s lábrakapott: forrása a nép általános demoralisatiójának is, mely leginkább az átalánossá vált lopásban nyilatkozik, ugy annyira, hogy a jobb és magasabb miveltségü lakosok nyilatkozata szerint kisebb helységek korcsmáiban meghálni szinte veszedelmes volna.

II. Baranya megye borvidékei.

1. Villány.

A villányi hegyvonal, mely Vókánynál kezdődik és Viszlónál végződik a következendő határokon vonul végig, ugy mint: Rácz Petre, Kövesd, Villány, Nagy Harsány, Kis Harsány, Tótfalu, Siklós, Gyüd stb.

Ezen egész hegyvonal jeles vörös bora után nyerte el hirét, közülök a villányi részesül ugyan a legnagyobb hirben, de szint oly jó vörös bor terem a többi szomszédos határokban is, főleg pedig a N. Harsányiban.

E szőlők s átalán véve a villányi szőlők talaja bő mész tartalmu agyag, itt ott apróbb meszes kövekkel vegyülve s néhol nagyobb-kisebb mennyiségü homok tartalommal: ennél fogva majd nehezebb majd könnyebb munkálatu.

Miután Villányban Albrecht főherczeg szőlőtelepei a leghiresebbek, azokat tettük leginkább tanulmányozásaink tárgyává, miben Müller úr a főherczegi tiszttartónak szivessége bennünket nagyon elősegitett.

Villányban két főherczegi szőlő van. Az egyik egy 5—6 holdas szőlő, mely mindjárt a helység mellett fekszik, a második egy nagy szőlő, mely körülbelől 40 holdnyi lehet, és mintegy fél órányira fekszik a helységtől, ez részben fiatal, részben még régi kadarkás szőlőkből áll, melyek a folyó turnusokban ujból kifognak ültettetni. A főherczegi szőlőkben a fehérből csak a rizlinget és burgundit, a feketéből viszont csak a kadarkát és portugizit mivelik és szaporitják, van ugyan egy kis tramini ültetvény is sőt külön is szüreteltetett eddig annak bora, de most, — rendkivüli s aligha kellemes tüzességénél fogva a rizling közé elegyitetik, s miután termése csekély, nem is igen fog tovább szaporitatni e faj.

A mivelés metszés a fehérekre nézve tökéletesen a rajnaiak módjára történik, ide értve a bő trágyázást is, a trágya áll elégetett szőlővesszők hamvából, marhatrágyával és komposztal keverve, mi nagy készletben látható a szőlőnek minden részeiben. A vörös fajok fejmetszés alatt tartatnak és szép áldást mutatnak, — de a rizling is meg volt rakva terméssel a maga rendje s módja szerint.

Az uj ültetésekben eltérnek Villányban a rajnaiak módjától, mert nem rigoloznak többé, azt tartván hogy a felette higitott földben a) a vessző kevésbé eredhet meg, b) hogy a vesszőt még évek mulván is ki lehet húzni a lazitott földből, és hogy a meredekebb helyeken a viz a hig földet könnyebben elhordja. Az utóbbi érv áll, a többi nem, valamint az sem, hogy itt a rigolozot földbe a botot még 10—12 év után is belehet dugni.

Müller úr által a pinczébe vezettetvén ez elfelejteté, — főleg a fiatal borokat tekintve, hogy nem a Rajna mellékén, hanem Magyarország egyik pinczéjében vagyunk. A pinczében csak vörös Villányit, mely $^{9}/_{10}$ r. kadarka és $^{1}/_{10}$ rész portugizi borból áll, — továbbá rizlinget és fehér burgundit több évekből talál-

tunk, melyek közül kivétel nélkül az utolsó évi t. i. a 66-iki fajboroké a dicsőség. — Müller ur mellett és segédkezésére 2 év óta egy a Rajna mellékén magát kiképzett ügyes mainzi fiatal ember van, ki az egész borkezelést hazája correct modorában viszi. A rizlinget szintén 5-szöri válogatás (Auslese) mellett, és a nemes rothadás beállta előtt nem is szüretelik. A tavali 1-ső Auslese eredménye mintegy 10—12 akó, vetekedik vagy talán megis haladja a legértékesebb Rajna melléki productumokat, melyet édességénél fogva, — ha feltünő rizling zamattal nem birna, a legfinomabb tokaji gyanánt meg lehetne inni. A fehér burgundi bor kivetkőzött már édességéből (66-iki) és márig emlékeztet finomságánál és sajátos, kedves zamatosságánál fogva a legfinomabb franczia fehér borokra. — A vörös villanyi simasága és kedves bouquetjénél fogva meghaladja az eddig emlitett vörös borokat valamennyit. A villányi vörös igen sötét szinü, mit itt a portugizitől származtatnak. — A többi évekből való borokban kevésbé tünik fel a rizling bouquet, de észrevehető azokban is. A vörös villányinak itczéje üvegestől 45 kron kel, de fel fog ezentúl emeltetni 50 krra; a fehér ó borok itczéje szintén 50 krjával kaphatók. — A fentebb emlitett idei 1-ső rendü Auslese ha egyszer palaczkozásra alkalmas leend, úgy mondják, hogy itczénkint 2 frtjával fog árultatni.

Az előbbeni administratió alatt évenkint kénytelen volt a főherczeg a villányi szőlőket és pinczét 6—7000 frttal subveniálni, mi természetesen a főkormányzót Gr. Braida urat arra határozta, hogy az egész borterméssel felfognak hagyni Villányon. Most Müller úr kezelése alatt a lefolyt 2 évben már 300 frtnyi tiszta jövedelem volt.

Villányban a gaz kiirtására egy az eke módjára szerkeztett saraboló eszközt használnak, melynek segitségével 2 ember, kiknek egyike azt huzza, s másika kormányozza, naponkint egy holdnyi szőlőt fel lehet sarabolni. Igen czélszerü eszköz, megérdemli az ajánlást. — Az itt használatban lévő kapa tompa orrú és hajtott nyakú. Az asztali fajok gyüjteménye 80 fajra rúg a főherczeg villányi szőleiben.

A villányi hegyben még igen jeles kadarka szőlőtelepekkel birnak Gróf Somssichné és báró Prandau Gusztáv, továbbá a volt director Szokoli ur özvegye, kinek szintén portugizi ültetvénye van. Szokoli asszonyság épen ottlétünkkor kezdte szüretjét,

de azt vevén észre, hogy a portugizi szőlő még elegendő festanyaggal nem bir, félbe szakasztotta azt.

Miután a siklósi és gyüdi szőlőhegyek hasonlókép igen jóhirü borral birnak, utunkat nem vettük a vasuton Pécs felé, hanem kocsin Siklósnak kerültünk.

A szőlőhegyek talaja itt is mész tartalmu szivós agyagból áll, s csak itt-ott több ölnyi mélységben találni vörnyeges mészkövet.

A gyönyörü déli fekvésü ültetvény fehérekben, sárfehérből, tökös fehérből, juhfarkból és gyüdi fehérből (fosóka) áll, melyet bőtermőségénél fogva nagyon kedvelnek, s csak kisebb menynyiségben fordulnak elő a bajor, fügér, tódor stb. A vörösben a kadarka az uralkodó, melyet főfajnak ismernek. Uraknál a portugizi, fehér burgundi és furmint is (itt kéknyelü) eléfordulnak, — soros mivelést csak az ujabb ültetvényekben, s némely uraknál találni. A metszés és kötözés lautenbachi, de a vesszők hossza 2—2½ láb. Az urak szőleiben karót is használnak, mely kemény fából van, és ezre 14 frtba kerül Slavoniából hordva, s itt a kötözés és kurtitás budai módon történik. E vonalon már fákat is találni a szőlőkben a szőlőtenyésztés nagy kárára. Az urak szőleiben azonban nincsen fa. A termés a közönséges szőlőkben meglehetős, de a száraz évek és a tavaszi fagyok káros nyoma mindenütt nagy mérvben feltünik. Az uraknak jól mivelt szőleiben ottlétünkkor jó termés mutatkozott.

Borokat és pedig több évjáratból kóstoltunk a gyüdi klastromban, de a hol a szivesség nagyobb volt, mintsem a borok jósága.

Az itt termett vörös borok jól kezelve hasonlitanak a Villányihoz. A fehérek, a járdovány, kéknyelü vagy fügér után felettébb szeszesek, — a gyüdi fehér, mint savanykás vékony bort termő faj szinte áldása a vidéknek, de külön kellene azt termeszteni, és levét helyes arányban a többi vad tüzü fajok enyhitésére, vékonyitására, édességük eltompitására használni.

A portugizi borok mind édesek vagy aszuborszerüek, de permanent forrásukban nagyobb kisebb mértékben zavarosak is. Jó volna azokat erjesztő készülékben erjeszteni. A jobbféle borok, ugy a vörösek, mind a fehérek 12—15 fton kelnek it el, de kevés pinczében van bor.

Mint ügybarátok e vidéken Gózon Lajos ügyvéd ur, Hölczl

herczeg Battyányi-féle nyugalmazott tiszttartó ur tünnek fel. Mint ügyünk igen szives előmozditóinak Förster Gyula, uradalmi ügyvéd és kormányzó, és Nikl Mihály siklósi tiszttartó uraknak tartozunk legnagyobb köszönettel.

A dézsma meg van váltva. A szüret egyeseknél ottlétünkkor már meg volt kezdve; sőt uj bort is kóstoltunk már több helyütt s azt feltünő savanyúnak találtuk. A szőlők jobbára gazosak és sok bennök az árnyatadó fa.

2. Szilvás.

Siklósról Pécsre mentünk, a hol Daróczy Zsigmond kanonok és czimzetes püspök úr bennünket feltünő szivességgel fogadva azonnal rendelkezett, hogy a seminarium tiszttartójával a szilvási szőlőhegyekbe kirándulhassunk. A szilvási szőlős dombok csoportozatába a következendő határok esnek: Kökény, Szilvás, Pellérd, Aranyos, Görzsöny stb.

A szilvási hegység Pécstől délre fekszik, és áll hullámzó agyagos dombok csoportozatából. Valamint Siklóson, ugy itt is csak az uraság s némely úri szőlőkben találni soros mivelést. A seminarim szőlei igen jó karban tartvák, s az ujabb ültetvényekben nagyobbszerü fajtáblákat láttunk, melyek között a legidősebbek 8—9 évesek. Mivelik pedig ezekben a vörösek közül a kadarkát és portugizit, s a fehérek közül a furmintot, rizlinget, fehér burgundit, fügért, tökös feheret (járdovány) és vörös dinkát. Vannak azonban még régi ültetvények is, melyekben a csomor-fehér dinka, tódor, gyüdi fehér, barát csuha hamvas, a fentebbiekkel keverten fordul elő. A mivelés az uri szőlőkben karós, — a nép szőleiben ellenben lautenbachi, tehát karó nélküli, de kevesebb szorgalommal üzve, mintsem a Szerémségben. — A szilvási szőlőkben több helyütt találtunk Oidiumot (szőlő penészt) a fejremettzett tőkében is, s annak ragályossága abból tünt ki, hogy a beteg tőkétől jobbra balra észre lehetett venni annak további terjeszkedését.

A borok a szilvási urasági pinczében zamatosak, igen szeszesek s édes-kesernyések, a déli magyarországi borok szokásos keserü mandula zamatjával birnak, különben igen jól kezeltek. A vizet nem igen türik.

3. Szent Miklós.

Délután házi gazdánk kiséretében a káptalan szt.-miklósi szőlejébe rándultunk, mely a várostól félórányira egy meglehetős meredekségü és déli hajlásu lejtőn fekszik. Az egész 25—30 holdas szőlő kitünő mivelésben részesül; ennek talaja sárga, — és itt-ott fehéres márgás agyag, de találni már köveket is benne, melyek vörnyegesek, márványszerüek, vagy tán feltünő nehézségüknél fogva vas tartalmuak is. Felügyelője e szőlőknek Greksa Antal ispán ur. Az új ültetések forgatott földben történnek. Legnagyobb gondot fordítnak itt a kadarka-portugizi, fehér burgundi, furmint, tökös fehér és vörös dinka mivelésére.

A káptalan szőleiben az asztali fajok gyüjteménye mint egy 80 fajra megyen, ujat azonban nem láttam egyebet a morvozio violette-nél, mely fekete szagos somszőlőnek mutatkozik. A szőlő minden faja általában véve sokkal fejlettebb itt, mintsem Buda vidékén.

A mivelési mód megegyez az úri szőlőkben a budaival, csakhogy 2 szemre metszenek, az u. n. vakszemre és a termő szemre. A közönséges szőlőkben karót nem használnak, hanem a lautenbachi kötözés van szokásban. A régiebb szőlőkben sormivelést sehol sem találtunk.

A káptalan Szt. Miklósi szőlején kivül még egynehány más jeles szőlőt is bejártunk, nevezetesen Daróczy Zsigmond kanonok úr saját szőlejét is, mely körülbelül 5—6 holdnyi uj ültetvény, s melynek nagyobb része 8—9 év előtt rigolozás mellett, ültettetett ki. Talaja meszes agyak, alakja szabályszerü parallellogramm, mely ugyan ily alaku egyes táblákra van felosztva; a talaj déli hajlása az aljban gyengéd, fentebb szinte meredek. A főutakon kocsi is járhat, és azokon a viz felfogására lyukak vannak alkalmazva, melyek el is zárhatók. Az egyes táblákban miveltetnek a fehér fajtákból: 1. Járdovány, itt fehér tökös, mely igen jól terem, és enni s eltenni is kedves szőlő; 2. Furmint, itt kéknyelü, mert a leveleinek kék a nyele, azaz kocsánya, nem igen ad bő szüretet, de jó bort, melyről különben azt kell megjegyeznünk, hogy itt a tokaji zamatot nem annyira tünteti fel, mint Tokajban, vagy akár csak minálunk is Budán. 3. Füger — nem fügér, — sárga fügernek is szeretik hívni, az

itt levő fehér fajok közt egyike a legbecsültebbeknek, mely itt igen bőven terem s jó bort ad. 4. Vörös dinka, megegyez a mienkkel tökéletesen, itt is könnyen elrúgja virágait, de jó bort terem. 5. Fehér dinka, olyan mint nálunk Budán, (ebből nincs külön tábla Daróczy ur szőlejében, mert silány bort terem, de bőven előfordul az a többi szőlőkben). 6. Fehér burgundi, ide Villányból került faj, mely a mienkkel megegyez; Daróczy urnál nem terem még, mert fiatal az ültetvény. Sokat sehol sem terem, de jót. A fehér fajok közt még nagyban előfordul. 7. A gyüdi fehér, — a nép szájában fosóka, — mely sokat terem, vékony héjú, mindig savanykásnak és vizesnek mutatkozó faj, mely könnyen is rothad. 8. Fehér muskatal (Daróczy urnál egész tábla) keveréke a lünelnek, passa-tuttinak és leginkább Muskat Alexandrienne-nek, melyről itt azt tartják, hogy eredeti baranyai faj; s valóban rendkivüli nagyszemü, tömött fürtü és jobbkor érő, mint minálunk.

A vörös fajtákból 1) kadarka, mely itt csodálatosan terem, és igen nagy elterjedésben részesül. 2) Portugizi, nagyban előfordul a jobb szőlőkben s igy Daróczi urában is; ez is csodálatosan terem.

Vannak ezeken kivül még számtalan fehér és vörös részint asztali, részint borfajták, melyek egyébiránt vagy mint asztaliak, vagy csak elszórtan fordulnak elő és ennél fogva az itt termett bor jellemére kevés hatást gyakorolhatnak.

Voltunk czen kivül Zsolnai János úr szőleiben is, ahol ismétlését láttuk a Daróczy-féle classikus szőlőmivelésnek, de természetesen csak kisebb mértékben, mint a vagyonos és áldozatkész főpapnál.

Azon érdemek közé, melyeket Daróczy Zsigmond úr e vidék borászati ügyének előmozditásában szerzett, tartozik a pécsi kertész-egylet fa- és szőlőiskolájának létrehozása is.

A szőlőiskolának talaja sárga agyag, kiterjedése 4—5 hold, mely gyenge hajlással délnek terül el, az egész iskola fallal van bekeritve. Van benne több kút, de a legnagyobb előnye az, hogy ez iskolát egy élő forrás több ágakban folyja keresztül. A viz, mely a szőlőiskola egyes táblái közé van vezettetve, a legbővebb alkalmat szolgáltatja a dugványok kellő megöntözésére. Két éves dugvány van most mintegy 20—30,000. A borfajták ezre 15 frtjával kel.

De nem csak a szőlőiskola bővelkedik vizben, hanem el van látva az egész Baranya megyei szőlőhegység majdnem minden irányban bőséges forrásokkal, melyek a termékenységnek előmozditására nagyban szolgálnak.

III. Tolnának borvidékei.

1) A szegszárdi hegység.

Szegszárdra érvén, mind a borkereskedési egylet, mind báró Augusz úr részéről nagy előzékenységgel fogadtattunk s megjártuk elsőben is Sánta úr, — a szegszárdi borkereskedési egylet elnöke és Mehrwerth egy igen értelmes borász kiséretében a csatári szőlőket.

A szegszárdi hegység, mely minden kő nélküli meszes anyagból áll, keveset átalán véve, de helylyel — közzel nagyobb mennyiségü homokot is tartalmaz. A pinczék a plasticus agyagban minden falazás nélkül készülnek és jók. A hegyek itt már nem bővelkednek annyira vizben, mint a szerémbeliek s még inkább a baranyaiak, de azért mégsincs itt se viz szükség; s úgy látszik, mintha a szegszárdi hegyekben az előtt több lett volna a forrás, mint ma, mert több helyeken, hol ma már se forrás se viz nincs, találni vizvezető csöveket a föld alatt. A nép a törököktől származtatja e csöveket.

A fekete ültetvények kizárólagosan a nemes kadarkából állanak, szorványosan fordul elő még a csóka-szőlő, sárfekete, hosszúkás fekete bajor stb. A fehér fajok közt túlnyomó a sárfehér, fehér vagy arany bajor, rakszőlő, fehér dinka, juhfark, melyek azonban Decsét kivéve csak kivételesen fordulnak elő a fekete kadarkának nagy tömege közt.

Szőlőkarót csak kivételesen használnak a szegszárdi hegyben. A szőlők átalán véve sokat szenvedtek a több évi szárazság és fagyok által, minélfogva a termést alig lehet középszerünek mondani, mert csak az aljak termettek. Átalános azon észrevétel, hogy ott, a hol taval a fagy ártott, tehát a lapályokon, — jó termés van, de az emelkedések, melyek taval termettek és el nem fagytak, ez idén meddők maradtak. Az úri szőlők mind sorosak, a többi csak kivételesen. A metszés sarkos fejmetszés, s átalá-

nosan ollóval metszenek. A lautenbachi kötözés és mivelés követésénél azonban igen sokszor hibásan hagyják a vesszőt a fej közepén is, mi által a belső fürtök tulságos árnyékba kerülnek. A közönséges szőlőkben a kapálásra nem forditanak kellő figyelmet, és gyümölcsfát is igen sokat találni a szőlőkben, miért is azután sok azokban a kopár hely is. Nagy baj az is, hogy a szőlőhegyek aljában rétek és legelők terülnek el, melyeken a magányos legeltetés folytonos tolvajságra nyujt alkalmat. Szokás itt a szőlőkben minden 20—30 lépésnyire egy sor kukoriczát ültetni, a káposzta is sok az aljakban, meg a keserü hagyma ültetés is nagyon divatos itt, mely utóbbi különben kárt a szőlőben nem tesz. A seregély igen sok kárt tesz a szegszárdi hegyekben; Sánta úr sárkány fark módjára kivágott és czérnára kötözött papirokat használ elriasztásokra, s a mint mondja, jó sikerrel.

Mind a pécsi, mind a szegszárdi hegyek, miután a szőlőkben igen számosak a borházak, messziről inkább ritkábban épült várost, mintsem szőlőhegyet mutatnak.

A szüret rendesen kelleténél korábban indul meg itt is. A fehérnek szedése, itt úgynevezett bajorszedés már ott létünkkor kezdetét vette. A borkészités zsurmolás nélkül történik, a szokott módon; a bor a káczin marad 4—5 hétig. Karaktere az itteni bornak egy kis feltünő fanyarság, szép szin és jellemző kellemes zamat.

A kapa, melyet az itteni szőlőkben használnak, egyenes nyelü, de tompa hegyü. A dézsma az alapitványi jószágok területén már jobbára meg van váltva. Oidium az alacsony tőkéken sehol sem fordul elő, de Decsen a lugosokon látható volt. Elaszott fürtöket jobbára csak a fekete tőkéken látni, lehult fürtök gyakoriak a rakszőlők és fehér dinka alatt.

Estefelé a szegszárdi borkereskedő társulat helyiségeibe és pinczéjébe mentünk. A pincze egy külvárosban fekszik, s több ezer akó felvételére elég alkalmas; téglából épült, de felette nedvesnek mutatkozott. A társulat 500 actiát bocsátott ki 100 ftnyi értékben, s mióta Sánta úr a társulat kormányzatát kezébe vette, s annak felette költséges administrátióját egyszerüsitette, uj virágzásnak indultak. Hogy dividéndát kaptak-e a részvényesek, azt nem tudjuk. Az üzleti könyv szerint mind a külföldön, mind itt a hazában elég széles üzleti körnek örvend a társulat, melynek több rendü vörös és nehány fehér, leginkább decsi borait

kóstolván, azokat mint jó kezelésben részesitetteket csak dicsérni lehet.

Miután báró Augusz úrnak szegszárdi vörös borai közelismerés szerint mind itthon, mind hazánk határain túl is kitüntetett jó hirben részesülnek, s miután ezen méltó jó hir természetes alapja a báró úrnak okszerü mivelési és pinczekezelési fogásaiban rejlik, különös figyelemre méltatni helyén látjuk itt annak szőlőmivelését és pinczekezelését.

Báró Augusz szőlei és pinczéjének megtekintésére több szakember kiséretében, nevezetesen Kelemen József főbiró, Boda Vilmos szolgabiró, továbbá Albanics, Mehrwerth és Sánta urak társaságában indultunk ki.

Augusz baró úr szőlei itt Szegszárd mellett mintegy 26—30 holdra mennek. Az egész ültetvény csupa tiszta kadarkából áll, mely sorosan, de karó nélkül van mivelve a már ismert lautenbachi modorban. Az ültetvény szép déli fekvésü, az emelkedés gyengéd, s a város tőszomszédságában véve kezdetét egész fel a hegy tetejéig nyulik. A szőlő rendes táblákra van felosztva, melyek szép gyüjteményü asztali faj lugossal keritvék körül. A termés középszerünek mutatkozott. A megmunkáltatás Cziráky — budai intézet tanitványának — fővinczelléri vezetése alatt példás. Megjárván azután a hegység több részeit is, mindenfelé ugyan ezt találtuk a közönséges szőlőkben, a mit a csatári hegyek leirása alkalmával már el mondottunk. Számos uj ültetésekre is találtunk, melyek borászati kátém utmutatása szerint rigolozott földben történtek.

Délután B. Augusz Antal úr kiséretében ismét annak szőlejébe és pinczéjébe mentünk. Károly, a báró ur pintérje igen ügyes ember. Borházának berendezése nagyszerü; több kisebb káczin kivül láthatni ott egy 380 akós káczit is. Borsajtó több van, leginkább dicsért báró ur egy Vidacsfélét, mely vascsavaros, szolid szerkezetü és 140 frtba került.

A szüret, a szőlő-szedés október vége felé veszi kezdetét. A szedés ötszörre történik a következendő rendben és elnevezések alatt, és pedig: Bajor-Fehér-Ronda (hibás fürtök szedése) szép szedés és böngézés. A puttonyosok a padlásra hordják a szőlőt, ott kerülnek a zuzóba, s onnét kézzel rostán át morzsoltatva kerülnek a kácziba. — Nagy figyelmet forditanak arra: hogy az uj bor a bevégzett zajos erjedés után törkölyéről azon

nal a hordóba kerüljön, mi gutta percha csövek alkalmazása mellett eszközöltetik. A káczik szerkezete dupla fenekes, a zárt erjedés a legnagyobb pontossággal a rések beragasztása mellett megy véghez.

Az uj bor leeresztési pontjának tüzetes meghatározását tavai kisértette meg B. Augusz először egy két akós kácziban Bertolon módja szerint, mi a következő készülék alkalmazása által történik: 1. készitetünk egy hüvelyknyi átmérőjü bádogcsövet, melynek alsó vége rostával végződik; mely csőbe, azután egy alsó végén finom dugaszszal ellátott, körülbelöl fél hüvelyknyi vastagságú czirok-pálcza jön. — A dugasznak csak oly vastagnak szabad lenni, hogy a cső rostával ellátott végén a must betódulván a könnyü czirok-pálczát könnyen emelhesse, mozgathassa s igy az erjedésnek indult must hullámzását a czirok-pálcza föl és alá való mozgása kimutathassa. Ha a pálcza többé nem mozog, megszünt a must forrni. Ezen készülék beleeresztetik a kácziba oly mélyen, hogy annak vége legalább is egy arasznyira beleérjen az erjedő mustba. De minthogy e készülék csak a folyadékban beállott csendet, nem pedig annak már bekövetkezett megtisztulását is mutathatja, a káczi oldalára még 2-szor egy könyökös üvegcső is alkalmazmaztatik és pedig felül m. e. $^1/_2$ lábnyira a káczi tetéjétől és ettől egy lábnyira lefelé ismét egy másik, Ezen könyökös üveg csövek egyik ága a kácziba fúrt lyukon beeresztetvén, azok kifelé álló ágai egyenes üvegcsővel kapcsoltatnak össze. Az egymásba dugott csövek között lévő hézagokat pedig, hogy a levegőt abból kizárjuk, üveg ragaszszal tapasztjuk be, — miáltal azt nyerjük, hogy a folyadék vagy must az üvegcsövekbe tódulván, e készülék nem csak az erjedés hullámzásait, hanem annak beálltával a folyadék szinét zavarosságát, vagy bekövetkezett megtisztulását is tisztán kimutatja.

Ha azután nem csak a zajos erjedés megszünt, hanem az uj bor megtisztulása is észrevehető az üveg csőben: beállt azon percz, melyentúl többé a bort a törkölyén hagyni nem szabad, ha sima s fanyarság s törkölyiz nélküli bort akarunk szürni.

Augusz báró úr tökéletesen meglevén elégedve a tavali kisérlet eredményével, ez idén egy 200 akós kácziban fogja azt ismételni.

Kóstoltunk bort, mely a Bertolon-féle készülék alkalma-

zása mellett, és egy másikat is, mely a közönséges mód szerint készült, és meg kell vallani, hogy az első érettsége és simasága által feltünő, mig a másik még ki sem erjedt, ki nem forrt, azaz édes, ki nem fejlett bor volt.

Báró Augusz Antal úr jóval későbben szüretel, mint a többi szegszárdi boros gazdák, s mivel 5-szörre szedi be termését sokkal költségesebb nála a szüret, mint másoknál; de mind a mellett nincs oka megbánni az önként elvállalt nagyobb költségeket, mert évek óta 16—20 ftjával adja el uj vörös borának akóját, midőn a többi szegszárdi bor 4—8 frton kell. Borának ily rendkivüli nagy értéke pedig egyenesen csak az okszerübb mivelési, borkészitési és kezelési eljárásnak eredménye, mivel a szőlőfaj, melyet mivel, szintén csak olyan kadarka, mint a többi gazdáé, szőleinek talaja pedig és fekvése jó ugyan, de korán sem jobb, mint szomszédjaié.

2. A decsi hegység.

Decsre ismét Sánta és Mehrverth urak kiséretében mentünk ki, hová az eöcsényi szőlőkön áthaladva értünk. A decsi hegységben jobbára fehér bort termesztenek. Az itt látható mivelés elüt minden eddig látott szőlőmivelési módtól. A szőlők hosszában t. i. egy sorozata a lugosoknak vonul végig, melyeknek szélessége 1° — hossza 2—3° — magassága 5'. — A lugosra vett tőkék 2—3 lábnyira ültettetvék egymástól, és kopaszon vezettetvék a lugos tetőzetének magasságig, a hol fejet képeznek s kecht módjára metszve kikötöztetnek, termésüket a lugos tetőzetéről logatván le. A fiatal nyári vesszők nem kurtitatnak vissza. — A mivelési mód áll különben a lugos tőkéknek évenkint 3—4 szeri megkapálásából, és minden 6-ik évben való megtrágyázásából. Lugos mivelésre rendesen csak fehér fajtákat használnak, de találni elvétve fekete fajtákat is, leginkább pedig fekete bajort. A fehér fajtákból a sárga bajor és a sárfehér a túlnyomó, de látni gyakran fosókát is. — A lugosok közét kadarka tőkék foglalják el, melyek épen ugy mint a többi Szegszárd vidékebeli szőlőkben fejmetszésben részesülnek, azonban a lugosok árnyékában a kadarka tőkék rendesen nem sokra mennek.

A fehérnek megszedése, mely itt bajor szüretnek neveztetik, épen szemünk alatt folyt le; Calderoni czukor mérőjével

mérvén meg a mustot, 13 fokot mutatott = 18% a klosterneuburgi szerint, jeleül annak: hogy elhamarkodva kezdték meg a szüretet.

Megjegyzendő még e vidék sajátságai közt hogy Eőcsény és Decs határa a Dunától, mely jó két órányira fekszik, egész a szegszárdi hegysorozat tetejéig terül el. — A falvak a Duna mentében fekszenek; mig a hegyek aljában tanyák terülnek el, melyeknek gazdasági épületei cserép zsindellyel fedvék. Mind a decsi, mind az eőcsényi nép jó módú vagyonos.

A decsi borok Magyarország azon ritkább jellemü és tulajdonságú fehér borai közé tartoznak, melyeknek főtulajdonságát nem a tüzesség, vagy is a szesznek gazdag tartalma képezi, sem pedig az édesség, hanem zamatosság és a czitrom savany bőségében rejlik annak kedvessége, minél fogva a vizzel való keverést nem csak türi, sőt az által kellemben még nyer. A decsi borok ennél fogva a magyaráthi, neszmélyi, érmelléki s más ilynemü zamatos és savanykás borok sorába tartoznak. Magyarország fehér borainak nagyobb része kiváló szeszesség által tünik ugyan ki, és igy azok természetes fogyasztóit részint a hidegebb és nedvesebb tartományok lakói közt, kiknek belülről való melegitőre van szükségük, kell keresnünk, részint pedig azok képezik azt, kik a bornak szesztartalmában, annak bóditó s bú elfelejtési hatását, bár mi oknál fogva megkedvelték. Egészen más félék azonban ama borfogyasztók követelései, kik a borban korántsem melegitő vagy boditó és részegitő hatást keresnek, hanem azzal inkább annak kedély deritő és az emésztést gyöngéden előmozditó hatásánál fogva élnek, s kik még a bővebb borivás után sem akarnak kivetkőzni józanságokból.

És az utóbb jellemzett borivók száma nem csekély, s annak következtében nagyon is kivánatos volna, hogy Magyarország bortermelői a zamatos és savanykás borok termesztésére, melyek közé a nagyhirü rizling is tartozik, nagyobb gondot forditanának, mert az ily borok előállitása korántsem a vak véletlennek eredménye, hanem természetes következménye a bor alkatrészei helyes és a czél elérésének megfelelő arányának.

S ha igázságosak akarunk lenni, meg kell vallanunk, hogy Magyarország zamatos és savanykás fehér borai előállitása eddig csak a véletlen eredménye volt, mert sehol sem szürik az ily nemü bort minálunk egy, hanem rendesen 2—3 oly

szőlőfajból, melynek egyike a bornak a zamatosságot, másika viszont az erőt, s harmadika a savankásságot kölcsönzi, mint p. o. decsi hegyben termett boroknál látjuk, melyeknek zamatosságát a sárfehér adja, mig erejét a góhérnak czitromsavbani bőségét pedig az a gyüdi fehérnek (az ugynevezett fosókának) köszöni. — Ki fogjuk mutatni a maga helyén, hogy Magyarországnak valamennyi zamatos és savanykás bora szintén nem az öntudatos eljárásnak, hanem csak a véletlennek eredménye, mely t. i. az illető borok alkatrészei helyes arányának előállitására megkivánt szőlőfajokat — (mint p. o. a decsi határban a sárfehéret, bajort és gyüdi fehéret) — csoportositotta.

A mi itt Magyarországon véletlenül több borvidékeken szerencsésen előállott, ugyan azt veszi czélba a francziák és németek azon öntudatos pinczemesteri fogása, melyet a borkiegyenlitésének neve alatt értenek, s a melynek feladata az: hogy a külön tulajdonságu és jellemü borokat azon arányban vegyitik, keverik egymással össze a mint az a különböző, de határozott igényü borfogyasztó közönség kivánságainak és szükségeinek megfelel. Ily módon állitja elő a franczia pinczemesterség ama különféle borokat, melyek világszerte oly nagy kelendőségnek örvendenek, p. o. egészen más arányban eszközli a kiegyenlitést akkor, ha orosz vagy svéd vevői számára kell bort küldenie és ismét egészen másképen intézi a küldemény kiegyenlitését vagy is elkeverését, midőn oly fogyasztók számára küld borokat, kik a borban nem a részegitő vagy fölmelegitő erőt, hanem annak bővebb élvezete mellett is inkább felderitő és büntelen élvezetét ohajtják feltalálni, s ezek számára csak is oly borokat lehet bizonyos arányokban össze házasitani, melyek egyenként s aránylag csekélyebb szesztartalom mellett zamatossággal és bővebb czitromsav tartalommal birnak.

El nem halgathatom egyébiránt, hogy a decsi bor bővebb czitromsav tartalmát nem lehet egyedül csak a gyüdi fehér szőlőfajban keresni, hanem függ az egyszersmind a decsiek által gyakorolt mivelési módtól is, ugyanis a fürtök az egészen beárnyékolt lugosok teteje alatt lógván le, sohase érik azokat tökéletesen a nap sugárai mi által bennök a folytonos beárnyékolás alatt a czukor kevésbé, hanem inkább a czitromsav fejlődhetik ki, mi által azután a sárfehérnek zamatossága, a bajornak czukor s illetőleg szesz tartalma s végre a gyüdi fehérnek czitrom-

sav tartalma oly arányokban áll elő a decsi borban, melynél fogva az e nemben a legjelesebbek közé sorozhatóvá válik.

3. Felső Nyék.

Farkas Imre enyingi tisztartó urral meglátogattuk a felső nyéki szőlőket is, melyek mint utolsók a Tolna megyei szőlőtelepek sorában, boraik minőségére nézve is az utolsók közé tartoznak.

A felső nyéki szőlők keleti fekvéssel birnak, minél fogva a tenyészet ott korán indul meg, és igy az igen gyakran el is szokott fagyni. Talaja alluvialis agyag ugyan, de olyan, melyben már sokkal több a homok, mint a mennyit a szőlő megkiván. A vegetatio nem rosz ugyan, de az inkább csak eredménye a televénynek , mely mintegy jó arasznyira födi a terméketlen alsó talajt; ez porladékony, színe a sárgásból a piszkos szürkébe játszik; követ sehol sem találni benne. Mind e mellett a hegy oldalába elég alkalmas pinczéket ásnak, és pedig falazott boltbajtás nélkül.

A legterjedtebb szőlőfajok a nyéki szőlőkben a fehér fajokban a cser vagy szőke szőlő, nagy hosszukás szemü, kissé husos szőlő, mely nagy és vállas fürtöket hoz, de itt gyéren terem, holott a Balaton mellékén a jó termők közé tartozik ; van ezen kivül juhfark, gyurgyóka-kolontár és fehér bajor. A fekete fajok közül eléggé elterjedve találni a kadarkát, de van elég czigányszőlő és fekete bajor is. Átalában e hegységben több a vörös bor mint a fehér. A bort nagyobb részt a termelők fogyasztják el, vagy megveszik azt a szomszéd falvak korcsmárosai, és pedig most is azonnal a szüret után 5—6 fton, mivel a közlekedés hiánya és a rosz utak miatt messzebbről jobb és olcsóbb bort beszerezni nem lehet. A szüret már ott létünk előtt 2 héttel vitetett véghez ; a dézsma meg van ugyan váltva, de az illetéket nem igen fizetik, mivel minden nemü termés igen rosz e vidéken. A mivelés igen hanyag, két szemre metszenek A fejképzés is hiányos. A szaporitás döntés utján gyakoroltatik, karózást nem használnak s a vesszőt 3—5 lábnyira hagyják meg. Az uraság szőleje azonban kivételt képez, itt van karó. A hegy jobbára pusztuló félben van, valamint a szomszéd pinczehelyi községé is, hol a legközelebbi száraz évek előtt még meglehetős jó vörös bor termett. Nyéken alig terem 1 hold után 5—6 akó bor. Fa kevés van a hegyben, és a mi van, az jobbára meggy, őszi baraczk és szilva.

Az uraság szép terjedésü szőlő iskolát tart, mely a ház szükségletre rendesen s okszerüen kezeltetik.

IV. Arad megye borvidéke.

Aradra érvén (Sept. 20-án) azonnal Bisztriczki urnak egyik szakbarátunknak szivességét véve igénybe, általa Nagy Sándor I. alispán urhoz vezettettünk, ki mindent elkövetett, hogy Arad megye tisztviselősége részéről a lehető legnagyobb támogatásban részesüljünk. Konstantini György főszolgabiró úr által Kornia, Seiler s Andrényi urakkal, a vidék legjelesebb szakembereivel megismerkedve — s legközelebbi teendőink programmját elkészitve, estefelé kiindultunk Ménesre.

1. A ménesi hegyallja.

Másnap reggel legelsőben is Andrényi úr terjedelmes szőleit jártuk be, melyek a csinos és kényelemteljes kolna (borház) felett terülnek el. A szőlő maga mintaképét adja a ménesi hegyvonal jobb mivelésü szőleinek. — Az egész ménesi hegyvonal talaja szivos agyag, mely itt ott nagyobb kisebb mértékben szürkés sárga vagy vörnyeges színbe játszik. Kő ritkán fordul itt elő a termőrétegben, Magyaráth és Világos környékén azonban több helyen. A kő ott csillám pala. Az agyag, mint mindenütt, szivós; s a hosszas szárazság következtében, mely itt egy fertály év óta uralkodik, hatalmas repedéseket mutat. A termő réteg nagyobb részt csak 1 ½—2 lábnyi mélységre terjed, alább kőpad mutatkozik, mely gránitszerü kőből áll. A magyaráti kövek könnyen el mállanak a levegőn. A hegység jobbára gyengéd lejtésü, de vannak meredek hajlású szőlők is. Az expositiók különféle irányuak, de a legjobbak a déliek; egyébiránt Magyaráttól Radnáig az egész hegylánczolat jobbára déli hajlású.

A fő szőlőfaj Ménes kerületén a nemes kadarka vagy Skadárka. Szórványosan egyébb fekete fajok, s ezek között a ráczfekete és még más nehány ritka szemü fekete fajok is előfordulnak, — ugyan ezek azonban lassankint irtatnak. — Tiszta fekete és tiszta faj ültetvény e vidéken sehol sincs, és kisebb menynyiségben minden szőlőben találni Beregi rózsásat és Mustafert, melyek mind ketteje dúsan terem, de leginkább az utóbbi faj, mely nagy hosszúkás és igen tömött szemü, jobbára vállas fürtöt hoz. Ezen faj levele durva szövetü, nagy és 3 karélyos, mig-

len a beregi rózsásé szintén durva szövetü, de 5 karélyos. Előfordul még ezeken kivül a fehérek közt az aprófehér (kleinweiss), de ezt is irtják mert keveset terem.

A termés az idén a jól mivelt és trágyázott szőlőkben elég gazdag, de a soványokban majd nem szegény volt. Szüretelést még sehol sem találtunk (sept. 20-án), de nem is voltak még a fürtök teljesen megérve s legkevésbé a Mustaferéi.

A ménesi vonal szőlőmivelési módja, eltér egészen az eddig látottaktól. A mivelés átalánosan soros és karó mellett történik. A karók ölesek sőt ennél is hosszabbak, s kemény fából készitvék. Árúk ideszállitva 18—20 ft. ezrenkint. Átalában sokkal vastagabbak mint a budaiak.

A sorok 3 láb szélesek, melyekben a tőkék jó 3 lábnyira állanak egymástól. A metszés nem történik fejre s, ritkán is találni jól kiképzett fejet, rendesen 3—4 kétszemü sarkot az az csapot hagynak egy tőkén, s 1—2 szálvesszőt, melyet karikásan kikötöznek, — vagy ha gyengébb a tőke, 2—3—4 csapot metszenek rá, de melyek ez esetben 3 szemre hagyatnak meg. Szálvesszőt ez esetben nem hagynak a tőke gyöngesége miatt.

A tőke egész magassága legalább is 5 lábat teszen, sőt sokszor túl is haladja azt, de a tőkék levele e mivelés mellett csak a trágyás szőlőkben sötét zöld, mig a soványokban sárgás sőt sokszor sárga. A kitermett karikás vesszőket azonnal szüret után lemetszik, az ugar vesszőket pedig lehajtják és földdel takarják be. E betakarás egyébiránt nem átalános, többen csak feltöltik a tőkéket, mintegy 10—12 hüvelyknyire. A kapálás 3 szor történik, 4-szer ritkán bakhátra meleg és száraz időjárással nem kapálnak, hogy a föld hüset tartson a tőkéknek. A gyomlálás és a honalj hatások elszedése gyakorlatban van. A kötözés hárssal történik. A napszám a kötözésben 16—25 kr. nehezebb munkákért 33—40 kr. Bohus úr 18 holdas magyaráti szőlejének évenkinti megmunkáltatása kerül trágyázás nélkül 600—800 ftba, (circa 26 ft. fertályonként); rigolozásnak nem igen vannak még követői, de egyesek tartanak kis szőlőiskolákat, mint p. o. Bohus István úr is. A szőlőtőkék elszaporitása majdnem átalánosan vagy homlitás vagy döntés utján történik. Homlitás alatt itt azt értik: ha a tőkéről egy vesszőt 18 czolnyi mélységre por bujtáskép lehajtanak, trágyával is ellátván azokat. Döntés alatt pedig, ha az egész tőkét a budaiak módjára 2 ágra ledöntik.

A szüret rendesen október elején veszi kezdetét. A jó gazdák s nevezetesen az aradi polgárok, azonban kik az egész hegyvonalon a legjobb expositiókat birják, későbben kezdenek a szüretbe, de ez sok bajjal jár, minthogy a dézsma legnagyobb részt ugy Ménes körül a kincstári javadalmakban, mind Magyarát környékén is, a hol a földes uraság részint Bohus úr, részint herczeg Sulovszky — meg van váltva.

A borkészités a paraszt gazdáknál következő:

Megszedik a szőlőt, a fehéret és feketét minden különbség nélkül keverten, s készitenek belőle Schillert. A megszedett szőlő csöbrökbe hordatik össze, melyekben kint a szabadban történik a maskolász csomoszolás, a minek az a rosz oldala van, hogy ha meleg idő jár, a must még mi előtt azt kolnába bevinnék, — a hol a leve a hordókba, sürüje a sajtó alá kerül — elkezd forrni.

Jobb parasztgazdák külön szedik a fehéret és feketét. A fehérrel a fent leirt módon járván el, miglen a vöröset csutástól zsákokban megtiporván közönséges széles száju kádakban hagyják erjedni.

Az uraknál előbb szedik meg a fehéret sőt némelyik le is zsulmoltatja azt, hordókban hagyván megerjedni a mustot, hol nyilt, hol zárt erjedéssel, s elkülönitvén még a préselt mustot is az ugynevezett szin musttól. A feketéje válogatás nélkül szedetik meg, s zuzó gépben zuzatik össze, vagy zsákban tiportatik meg; s innét kerül azután a rostába, (de nem mindenütt, az uraknál sem, mert készakarva akarják hasznát venni a csuták fanyarságának. Némelyek, p. o. Andrényi, Seiler stb. a rostálás után, ismét kitiportatják még a törkölyt. A tipró kádak alacsonyak s akkorák, hogy 2—3 tiprót is bele lehet állitani egy-egy tipró kádba; ezen másodszori megtiprás után, melynek az a czélja, hogy a festanyag a lehető legjobban kiázhassék, a kóczira kerül a keverék, mely dupla tetővel és fenékkel levén ellátva, a must a zárt erjedésnek engedtetik át, mi némelyeknél p. o. Andrényinél és Seilernél stb. a mesterséges meleggel 24—26° R. mellett rendesen füthető erjesztő kamrákban történik. — Andrényi úr csak a leghevesebb zajlás után 3—4-ik nap alkalmazza csak az árt erjedést, több izben a burgundak módjára megkevertetvén és alámerittetvén a felforduló törkölyt. A leeresztés a zajló erjedés elvégeztével vitetik véghez. A kisajtolás, fa,- vagy vascsavarral ellátott sajtókon történik. Hofman úrnál láttunk

egy uj sajtót, mely 160 frtba kerül és a nyomást alólról és felülről teszi. A próbát még nem állta ki.

Jó években, melyekben sok az aszú, megtartja az uj bor daczára a mesterséges en alkalmazott nagyobb melegnek édességét 1—2 évig is. — Amint mondják Stocksüss marad. —

A ménesi aszúkészités csak a fekete aszúszemeknek veszi hasznát. A leszemelt aszúszemek megtiportatnak és jóféle ó borral engedtetnek át az erjedésnek. Vannak azonban oly termesztők, kik ehez jóféle uj bort is használnak, hogy az ily aszúnak erjedése minden mesterséges meleg alkalmazása mellett is rendesen évekig eltart: igen természetes. Andrényi és Gyürky urak 60 foknyi meleg alkalmazását hozták inditványba, hogy az utó erjedés örökre elfojtassék az aszú borban.— A dolog fontossága igen is megérdemlené, hogy e tekintetben a szükséges kisérletek megtétetnének.

A ménesi vörös bor tökéletesen érett, tehát 3—4 éves korâban a legelső magyarországi vörös bor, mely kétségkivül jó pinczékben még a leghiresebb bordeauxit is leverné, ha felette erős nem volna. Hogy mikép kellene ezen felesleg szesztartalmán segiteni a nélkül, hogy annak tartóssága veszélyeztetnék, erre nézve a feleletet azon eljárásban és módban találjuk fel, melyet a természet és az okszerü eljárás a gyengébb, de zamatos fehér borok előállitásánál követ.

Jártunk több pinczékben. Voltunk gr. Nádasdy Lipót, Andrényi, Bohus János és még több másokéban; melyek mindanynyiának hőmérséke legalább is 12—13 °R. volt. A fiatalabb aszút inkább csak kamrákban tartják, melyeknek hőmérséke a külső meleg mérvében még ennél is melegebb. A sziklába vájt és az érett bor számára való pinczék hidegebbek. Legszebb itt Andrényi úr pinczéje melyben 18—20 teli százas hordó fekszik, s melyek jeleseink, nagyobb kisebb mérvben sikerült dombor mivü alakzataival diszitvék.

Készül e vidéken főtt ürmös is, mely a malagához hasonlit, és szalmabor, mely hasonlóképen jeles. E készitményekre a rózsás szőlőt használják fel, mely e czélból részint szalmán, részint felakasztón tétetik el. A leszemelt fürtök Januarban sajtoltatnnk ki, meddig is azoknak vizes részei az állásban tetemesen megfogy.

A vörös boroközt tüntek ki: a 841, 844, 846, 848, 856,

862, 863, 865 és 866-iki, mely utóbbi még ottlétünkkor átalán véve félmustos kifejlődésében volt.

Ha a személyzet számát tekintjük, melynek kötelességében állana, a rendet és vagyonbiztonságot az aradi vagy ménesi hegységben fentartani, akkor azt kellene tartani, hogy az aradinál külömb hegyrendőrség széles Magyarországon nincsen: mert itt nem csak pásztorok és hegybirák vannak, hanem még hegykapitányok is. Ámde a pásztorok és hegybirák ismeretesek itt, mint szabadalmazott szöllőtolvajok, kik tarisznyával járván, majdnem üzletet üznek a lopással. A hegykapitányok pedig sokkal nagyobb urak, semhogy kötelességeik után járnának, és sokkal tehetetlenebbek a nyilvánosságra került lopások megfenyithetését illetőleg, semhogy kellő szigorral eljárhatnának, és mig a kihágás a vármegye hatósága által a szükséges szigorral kérdőre vétethetnék és megbüntethetnék, legtöbbnyire feledékenységbe merül az egész eset.

2. Az aradi kertiszőlők.

Nem lett volna ugyan feladatunk, Arad megye bortermő vidékei fölszámitásánál az aradi kertiszőlőknek is helyet engedni de mivel ezek termésével rendesen igen sok visszaélések történnek, melyeknek felemlitését illetőleg megrovását e helyütt el nem hallgathatjuk, e kerti szőlők részletesebb megismertetését sem hagyhatjuk el.

Voltunk több, de nevezetesen Probst úr aradi kerti szőlejében. Probst urnak van 60 hold szőleje, részint kerti, részint a legjava ménesi, holdját itt 1100 □ ölivel számitják. Az aradi kerti szőlők vegetatiójáról és termékenységéről csak annak lehet fogalma, a kinek alkalma volt azt látni. A mivelés karikás, s a talaj oly gazdag, hogy televényben feketélik. Most különben a 3 hónapos szárazság után mindenfelé mély repedéseket látni rajta. Probst ur meglehetős számu asztali fajokkal bir, melyeknek vesszei alig birják a hizott fürtöket. Jó kiterjedésü budai mézes fehér ültetvénye is van, mely itt erősen karikázva, gazdag aranyfürtjeivel gyönyörü látványt nyujt. — A mézes fehér igen is ide való, mert korán megérik ez árnyékos szőlőerdőben is. E gazdag talajban a tőke nem csak hogy egy ölnyire felnől, hanem szélességben is rendkivüli terjedelmet nyer. A levélzet itt sötét zöld, az egyes levelek oly szokatlan nagyságuak, hogy alig is-

mertem rá a régi ismerőseimre, melyek itt e valódi kanaánban egészen kivetkőztek szokott formájokból. — Hogy az Arad-Mènes hegyaljai fajok, mint Mustafer, Rózsás, Kadarka 20—30 roppant nagyságú fürtöt is hoznak, azt tán felesleges is részletesen kiemelnünk. A termés Probst úr állítása szerint az idén csak középszerű levén, 100 akónál többet nem vár holdja után.

A szüret itt is, mint országszerte, idő előtt megy végbe, s még az is a rendes esetek közé tartozik, hogy a polgárságmely egynémelyike sokszor 10—50 holdnyi kerti szőlő birtokában van, — de egyszersmind a ménesi hegyekben is szőlőbirtokos, a hegyben lévő pincéjébe szállitatja kerti borait, melyek későbben azután mint ménesiek kerülnek áruba, és a felséges ménesi borok hirét tetemesen csorbitjak.

Ilynemü csempészet egyébiránt Szekszárd vidékén is gyakran előjön. Ismerünk hires borkereskedőket, kik Szekszárdon csináltatják és a szekszárdi bélyeggel és czimentirozással láttatják el hordaikat, mely hordókba később silány borvidékek hitvány vörös borait szüretvén, ezek azután rendesen mint valódi szekszárdi kerülnek a kereskedésbe, tetemes romlására nem csak a szekszárdi bornak, de átalában a magyar borkereskedés hitelének.

3. Magyarát.

A magyaráti borvidék folytatása a ménesi hegységnek talajra és fekvésre nézve megegyezik a ménesivel; s a mi a szőlőfajokat illeti, is csak annyiban különbözik a magyaráti hegység a ménesitől, hogy a közös fajokból a magyaráti hegyekben a fehér fajok túlnyomó többségben fordulnak elő, miglen a ménesi hegyekben a fekete kadarka az átalában uralkodó. A mivelés és borkészités is ugyan azon módon megy végbe, mint a ménesi hegység többi vidékein. A ménesi fehér bornak Magyaráton találni a legkitünőbb minőségü képviselőit, s ez oknál fogva neveztetik az Magyarátinak. Szinére e bor zöldes, izére kellemes savanykás, s igy a vizet is türi, — zamatja sajátságos kellemes. A m gyaráti bor mindezen jellemző tulajdonságait, úgy látszik: hogy a mustafer s talán aprafer szőlőfajoknak köszönheti. Minél tisztábban képviseltetvék ugyan is valamely szőlőben ezen fajok, annál jellemzőbben tünik ki a Magyaráti charactere is, holott, a hol nagyobb mennyiségben a rózsás szőlő fordul elő,

ott a bor schilleres szint ölt, savanykásságából kivetkezik, tüzessége ellenben tetemesebb, miáltal igaz, hogy egyéb jeles magyar fehér boraink jellemét veszi fel, de épen ez által azu tán a magyaráti charakterből kiforgattatik. Kitünik ebből, hogy a magyaráti bor sajátságos és becses jellemét sem a talaj, sem a fekvés minőségének, hanem egyedül csak a szőlőfajnak köszöni; valamint kitünik továbbá ebből annak szűksége is, hogy a mustafer és aprafer szőlőfajok ezentúl mind a szőlőben, mind a pinczében külön kezeltessenek, hogy módjában legyén a szőlős gazdának, e két szőlőfajnak, melynek egyike a magyaráti bornak a savanykásságot, a másika pedig a zamatosságot és erőt adja, — a vegyitését öntudatosan úgy intézni, hogy az kitüzött czéljának megfeleljen.

Bohus ur és mások birnak ugyan egyes rizling és furmint ültetvényeket is, de boraik jellemző sajátságai kevésbé tüntek fel. Valjon azonban a talaj és éghajlat, vagy tán a kezelés és az ültetvény tisztaságának hiányai törülték e el azokat, azt nem birjuk meghatározni. Bohus János ur magyaráti rizling ültetvényének kevertségéről különben biztosan meggyőződtem, van t. i. közte egy apró, de ritka fürtü sárga szőlőfaj is, melynek levele ugyan hasonlit a rizlinghez, de fürtje nem.

V. Krassó megye és nevezetesen Lugos borvidéke.

Előttünk sem titok ugyan, hogy Lugos borvidéke hazánk első bortermő vidékei közé nem tartozik, de mivel hiteles források utáni tudjuk, hogy Lugosnak egyik boros gazdája Gallini úr lugos termését már több évek óta akónként 20—60 fton adja el, érdemesnek tartottuk 5—6 nap feláldozásával a varga betüt Aradról Lugosra megtenni és saját szemeinkkel győződni meg a nagy pinczemester figyelmet érdemlő müködéseiről. S miután Magyarországon azt hisszük több oly boros gazda van, ki szintén szivesen túl adna borán 20—60 fton, részletesebben fogjuk itt közölni mind azon adatokat, melyek utján a lugosi nagy pinczemester oly szép eredményekhez jutott.

Gallini eredetileg lugosi gyógyszerész volt, ki szorgalma után és szerény igényei mellett 20—25 év lefolyta alatt magának a függetlenség bizonyos fokát biztositván, gyógytárát eladta, azzal a szándékkal, hogy ezentul egyedül csak a borá-

szatnak fog élni, melyet nagy szenvedélylyel s szép eredménynyel, a chemiában nagy készültséggel birván — már addig is üzött volt.

De mind a mellett, hogy borai nemcsak a vidékbeli szakemberek által voltak jelesekül elismerve, hanem a kiállitásokon is s nem egyizben érmekkel lettek kitüntetve; azért még sem tudta Gallini úr borait valami különös jó áron árúba bocsátani, s ime, a következendő jó gondolatnak végrehajtása segitett ezen aggodalmán.

Gallini ur ugyanis régóta vágyott már meglátogatni a külföld jeles s a mienknél szerencsésebb borvidékeit, ennél fogva utnak indult, de mellékesen oly vidékeket is ejtett átalános tanulmányozási utjába, a melyekben bor nem terem és ezek számára lugosi boraiból mustrákat hordott magával. A hol borait részint észak Németországban, részint Angolországban kóstoltatta mint azok Commis Voyageurje — ott mindenütt nem csakhogy nagy elismerést aratott, hanem azokat a miénkhez szokatlan nagy áron el is adta. Igaz, hogy az ismeretlen magyar embertől vevői eleinte csak nehány palaczkot vásároltak és csak csekély mennyiséget rendeltek meg, de miután folytatott apróbb megrendeléseik után meggyőződtek, hogy Gallini urban becsületes és szilárd jellemü emberrel van dolguk, szivesen tettek és teszik másnap is nála megrendeléseiket, nagyobb quantumokra és szokatlan jó áron. Legyen szabad ezen előzmények után már most Gallini urnak lugosi borászati telepjéről a többi részleteket is közölni.

Megérkezvén Lugosra délután 2 óra tájban, azonnal a szőlőhegyre Gallini urhoz indultunk, ki épen a szürettel volt elfoglalva. September 25-én és 28 foknyi iszonyú hőségben gyalog kellett kiindulnunk másfél órányi távolságra, mivel e nagy dolog időben Lugoson kocsit semmi áron se lehetett kapni. De alig értünk ki természetesen egészen átizzadva a szőlőbe, midön egyszerre egy éjszakról jövő vihar a hőmérőt 10=12 foknyira nyomta le és a következendő éjszakákon még a derek is beállottak.

A lugosi hegység jobbára déli fekvésü, hajlása és magassága középszerü. A talaj tiszta szivos agyag, mely plasticitásánál fogva edény készitésre is használtatik, s melyen mindenfelé széles repedések mutatkoztak a 2—3 hónapos szárazság után.

A szőlőfajták közül a feketében tulsulylyal birnak: 1. a kadarka = skadárka. — 2. A kauka = esauka, oly faj, melynek a feketében szintoly ritka fürtei vannak mint a vörösben a vörös dinkónak. 3. Oczata = fekete gohér. A fehérek közül legelterjedtebbek. 1. a lipolistra = Mehlveis (legalább ahhoz hasonlit. 2. a kreacza = Halbgeschiczter Gutedel. — 3. Schiller = vörös dinka. 4. Steinschiller = verseczi piros, bora itt gyenge, de szőleje soha sem rothad.

A miveiési mód a karikás, melyet évenként felváltva a csapos és könyökös metszéssel gyakorolnak az illető tőkék ercjéhez képest. Ha karikára metszenek: kap a tőke még 3—4 két szemes sarkot; ha könyökre metszenek, meghagynak a könyökön kivül még 3—4 csapot 3—3 szemre. A tőkék feje jobbára hiányos képzésű valamint hiányosan vitetik véghez a válogatás is; karók ahól 4—5 lábnyi hoszúak. A kapálás 3—4szer történik, de látszatja nem igen van, mert a szőlök gazosak. Télen bekapálnak. A szőlök tárgyázása divatban van, s történik az részint földszintén, részint alákapálva a tőkék tövében temetve azt. A tőkék 3 lábnyi sorokban ültetvék és 3 lábnyira állanak a tőkék sorban is. Ily mivelésben részesülnek a közönséges szőlök, de vannak olyanok is, melyek minden tekintetben nagyobb szorgalommal kezeltetnek, főleg a szőlőfajok megválasztása tekintetéből. Igy miveli Gallini ur nagyban az oportót tisztán s kevésbé tisztán a rizlinget, traminit, Ruhlendit, veltelinit. A furmintot is mivelte, de kivágatta azt, minthogy terménye őt sem minő- sem mennyiségileg ki nem elégitette. Sok nemes asztali faj is fordult elő Gallini ur szőlejében, a ki különben mint ügyes vegyész, a borkészités és kezelés e terén sokkal nagyobb ügyességet fejt ki, mintsem a szőlömivelés terén, épen ellentéte tehát ő Grossingernek, ki viszont nagy szőlész, de sokkal gyengébb borász mintsem Gallini. Lugoson létünkkor épen folyt a szüret. Gallini ur a léczes sajtót használja, melyet teljes müködésében láttunk és mely valóban jónak mutatkozott, de jobbnak vallja Gallini ur a Hoffmann-féle sajtót, melynek szerkesztésében ő maga is részt vett.

A szüret eredménye a vidéken nagyon kielégitő. Gallini ur egy holdról, leginkább az oportó után 100—120 akót szürt A szüret idejét Gallini urnál a czukor mérő határozza meg, megkezdi pedig azt, ha a must 24—25 fokot mutat, s azért van neki elég szines vörös bora az oportó után is a nélkül, hogy bora

Stocksüss nyavalyával volna kénytelen megküzdeni. A must czukortartalmának megmérésére Gallini Hofner József czukormérőjét, használja — Hofner czime: Bécs, (Neuwieden 739), mely egyszersmind, valamint a Vajda Danielé a grádusokhoz kötve a leendő bor minőségét is kimutatja, de sokkai helyesebben, mint Vajda Dániel czukormérője. Mi a szüretnek a czukormérő utmutatása szerinti meghatározását nagy fontosságu dolognak tekintjük, mivel csak az adhatja tudtunkra a szőlő kellő érettségének fokát oly biztonsággal, mint az óra az időt.

Gallini rostán szemelteti le az oportó szőlőt válogatás nélkül; a lészemelt bogyók azután a zuzóba kerülnek. A must egy kádban gyüjtetik össze, mely m. e. 24—48 óráig a szabad levegőn marad. — Ez idő alatt a mustfelszinén tetemesen meggyülnek a légenyes (nyálkás) részek mi azután ritka szitával eltávolitatván (ez történik a fehér musttal is) must a káczira hordatik. A kácziban a törköly (héjak és magvak) kerül leg alólra s rea alkalmaztatik a lyukas fenék, mely 2 darabból áll és a káczi oldalaiba bele van eresztve s bevederekkel erősitetik meg erre lesz azután rea hordva a lenyálkázott szőlő leve. A káczi teteje feltétetvén nem záratik az be légmentesen, sem erjesztő készülékkel nem lesz ellátva mindadddig, miglen a zajos erjedés meg nem indult; ennek beálltával történik csak a tömeg légmentes elzárása s az erjesztő készülék felrakása. Az erjesztés, akár kácziban, akár hordóban történjék az, ugy a fehér mint a vörös bornál, — az erjesztő kamrában — félszerben — megy véghez. — Ott függ a hőmérő mint biztos őre a kellő erjesztési hőmérsékletnek; mesterséges melget Gallini ugyan rendesen nem alkalmaz a lugosi vidék délies melegsége mellett, hanem az ajtók kellő nyitása, becsukása, — s a padlat locsolása által igyekszik az erjesztőben folytonosan 15—18 foknyi meleget fentartani. Ily meleg mellett rendesen leereszti vörös borát a megindult heves erjedés kezdetétől fogva 4—5-öd napra, (az idén még meleg korában) a törkölyről. — Ez nem helyesen történik. Beh, jó szolgálatot tehetne itt Bertolon indicatorja! — A leeresztett bor az erjesztő kamrában marad, s a hordó szája kotyogóval láttatik el. Csak a hideg idő beálltával kerül az uj bor a pinczébe, a hol márczius elején 1-ör és junius elején 2-or fejtik le. A lefejtés galvanizált kaucsuk cső igen helyes és okszerü alkalmazásának segitségével vitetik végbe. Ezen cső

6 lábnyi hosszú, belső világossága 1 hüvelyk, falai körül belül $^1/_4$ hüvelyk vastagok, készitője Reithüber Bécsben ára 9 ft; tartóssága majdnem örökös. Igen szerencsésen és előnyösen helyettesiti az a görbe csővü pléh lopót. Alkalmazása hajlékonyságánál fogva igen czélszerü, s következő: egyik végét belcereszti az ember a lehuzandó borba, a másikon kiszivja a levegőt, mire a folyadák azonnal tolul, s folyton folyik a lefejtés végeig. Fehér boroknál előnyösnek tartja Gallini, ha a 2 első lefejtés fertály sajtárokkal hajtatik véghez, hogy a levegő annál szabadabban hozzájárulhasson a borhoz, s hogy az minél bővebben elláthassa magát élennyel, mi a bor sebesebb érlelését mozditja elő. — A kész bort azonban a 3-ik lefejtéstől fogva csövön át kell lefejteni.

A fehér bor deritését Gallini úr gelantinnal viszi véghez; az angol gelatint Bécsben veszi Tavkal kereskedésében, 6—10 akóra való adagokban árultatik az. Van 1-ső és 2-ik osztálybeli. Egy adag 6 akóra az 1-ső osztálybeliből 70, 2-ik osztálybeliből 35 krba kerül. A küldeményhez angol és német alkalmazási utasitás van csatolva. Alkalmazása kevesebb körülményességgel jár, mint a vizahólyagé, de ennél sokkal olcsóbb is. Fehér bor, melyet a gelatin nem derit meg tökéletesen, taninnal derithető csak, miből 1 lat, melegvizben feloldva, elég 10 akóra.

Valjon tanin vagy gelatint kiván-e a fehér bor tökéletes deritésére, megmutatja a következő kisérlet: végy 2 pohár fehér bort s tedd ki azt papirral befedve a nap és levegő befolyásának, — pár nap mulva csepegtess az egyikbe tanin olvadékot a másikba gelatint, — a melytől megzavarodik a bor, az lesz igazi deritője.

A vörös boros edények szinét Gallini szerint Chlor veszi el szinöktől. Kádak egyszerüen ráforditatnak a Chlor gőzre; a hordóknak a fenekét kell kivenni és igy forditani arra. A Chlor gőz kifejlődésére vetetik 4 lat Chlórmész, mi annyi vizzel kevertetik össze, hogy méz sürüségü pépet képezzen; erre reá kell önteni 2 lat vizzel higitott kénsavat, és reá boritni a vörös szintől megfosztatandó edényt. Az edény falainak e mütétnél nedvesnek kell lenni.

Hogy Gallini a borkészitésben és borkezelésben nagy mester, arról tanuskodnak borai, s leginkább fajborai, melyeket velünk kóstoltatott. Riesslinge zamatos és savanykás a Rajna mel-

léki módjára és arról tanúskodik, hogy Magyarországon zamatos riesling bort lehet előállitani, — ha t. i. a talaj és climaticus befolyások arra valók; Traminija tüzes és meglehetős zamatos a maga szokott módja szerint. Ruhlenderje igen erős, de nem felette kellemes; ugy látszik, mintha valami idegenszerü zamattal birna. Veltelini fajbora igen kellemes izü. — Róthgipfler bora savanykás, vizezhető és a rizlinggel keverve igen kellemes zamatos ital, mely szerencsét van hivatva tenni. — A Rothgipfler igen bő termő alsó ausztriai faj. A közönséges lugosi bor mind a schiller, — mind a fehér csak közönséges bor, miglen Gallini fajborai jelesek és az exportra valók, mit is több s tetemesb külföldi megrendelések bizonyitnak.

A lugosi hegyben használatban levő kapa nagyobb a budainál, s egyenes hosszú nyelü, de használják a két ágú kapát is, mely itt igen vékony ágakkal bir. A föld keménysége miatt használnak itt egy sajátos szerszámot is, melynek hegye erős vasból van, miglen a többi részei kemény fából alkotvák; oldalrésze azért áll ki, hogy a munkás a lábával nagyobb nyomást alkalmazhasson reá.

VI. Bihar vármegye borvidékei.

1. Nagy-Várad.

September 30-án Nagy-Váradra érvén, elsőben is Nagy-Váradnak legjelesebb szakemberét, Jar Imre úrat kerestük fel, ki bennünket Lukács György polgármester úrhoz vezetett. A polgármester úr noha a közgyülésben volt elfoglalva, mind a mellett azonnal rendelkezett, hogy délutánra a város fogatai a szőlő hegyekbeni kirándulásra kiálljanak, és még az nap délután 2 órakor azokon Tar Imre, Cservenka Pál kereskedő és szőlőbirtokos, — Koroknai Sándor ügyvéd és Várad legszenvedélyesebb szakembere, — Szarukán Gergely püspöki jószágigazgató, — Lábosy József és a polgármester úr kiséretében a szőlőhegyekbe ki is mentünk. Voltunk pedig nevezetesen Lukács György, Cservenka Pál, Tar Imre és több mások szőleiben.

Az egész váradi hegység keletnek dül az erdélyi nagyobb hegyekre, s lehajlik nyugotnak Bihar rónáira, de számos hegycsoportulatokból állnak azok, melyeknek völgyei kelettől nyu-

got felé nyilnak. Birnak a váradi hegyek sok déli, több nyugati, sőt egyenesen éjszaki lejtőkkel is. Követ hiába keresnénk e szőlőhegyekben, s ha itt-ott olyanokat találni is, csak elvétve fordulnak azok elő. Várad vidékén sok igen jeles tulajdonu tégla és cserép edény készül s a szőlők talaja is a legplasticusabb agyag, mely most pár hónapi tartós szárazság után, mindenült széles repedéseket mutat. Szine hol vörnyeges, hol szürkés sárga, hol pedig a trágyázás következtében — a feketébe hajló. A vizfogó gödrökben, melyek több helyütt ölnyi mélyek, márgás rétegeket látni, melyek az agyag-talaj, mész tartalmát kézzelfoghatólag bizonyitják. Homokosabb földvegyület a ritkaságok közé tartozik.

A váradi szőlőhegyek közt tág és hosszu völgyek vonulnak végig, melyek kaszálókul és gyümölcsösökül használtatnak de a szőlők is majdnem kivétel nélkül gyümölcsösöknek is szolgálnak. Találni itt minden neméta gyümölcsfáknak, de leginkább sok körte s birsalmafát. A meredek hegyeken szőlővesszőt raknak le és ásnak el az egyenes utakon, hogy a lerohanó viz lezuhanását és kártételeit mérsékeljék. A kereszt utakon is vizfogó gödrök alkalmazvák. Források jelenleg nem láthatók, de az öregek azt állitják, hogy gyermekkorukban léteztek ott források. A völgyekben számos kutak találhatók, melyek rendesen 8—10 ölesek és igen jó vizűek. Az éjszaki hajlások aljain sok helyütt káposztát termesztenek.

A váradi hegyekben uralkodó szőlőfajok: 1. Szerémi zöld, nagyon csipkés s 5 karélyos, inkább apró levelü szőlőfaj, mely vállasfürtü, zöldes és középszerü fejeket terem, héja meglehetős vastag, tartós, édes és muskatal izü, közép érésü s nagyon bőven termő. 2. Bakator. 3. Erdei, vastag, öt karélyos nagy levelü; fürtje nagy vállas, közép nagyságú gömbölyü szemü vékony héjú, nagyon későn érő s könnyen rothadó szőlőfaj, mely azonban csodálatos termékenységgel bir, és a váradi szőlők egyik fő faját képzi, jó, de közönségesebb és savanykás bort szolgáltat. Az idei száraz évben igen egészséges, de koránt sem érett még meg az éjszaki és keleti hajlásokban. 4. Juhfark-Bácsó, ez is jól terem itt, de szintén könnyen rothad, s bár elég erős, de lágy bort ad. — 5. Boros fehér elég nagy szemü, és bőven termő vállas faj, sárga és zöld valfajjal bir, mely utóbbit kevésbé becsülik. Borosnak azért hivják, mert Boros-Jenőről

származtatják; tán a mi fehér kadarkánk mivel a budai kadárkát még Jenei feketének hivják, az az Boros Jenei feketének. A fehér fajok közt felemlitendő még az alanttermő, mely husos szőlő, de jó bort ad és bőven is terem. A feketék közt leginkább elvan terjedve — 6. a Purcsin, ritkább szemü fekete faj, mely későbben érik, mint a kadarka és héjában csekélyebb mennyiségü festanyagot tart, s azért főleg fehérbor csinálásra használtatik fel. Csinálnak ugyan vörösbort is belőle s az erős, jó izü, de világosabb. 7. Jenei fekete-kadarka. Ezeken kivül találni fehér és fekete bajort, muskatált, mely Lunel, habár a váradiak a magokét a Lunelnél jobbnak tartják. A Lunelt franczia muskatalnak hivják. Mindezen fajok a szőlőkben vegyesen fordulnak elő.

Tar ur szőleje a legszebb a hegyekben, vannak ugyan itt is még kevert ültetésü táblák, de vannak rigolozás mellett ujból kiültetett több fajtáblák is nevezetesen rizling, bakator, szerémi zöld, erdei, bácsó és muskatalos tábla, melyeknek mindegyikéről már fajborokkal is bir, s melyeknek jelleméről és értékéről alább fogunk szólani.

Másnap reggel a város fogatain a hegy biró és Koroknay Sándor ur kiséretében ismét a hegyekbe mentünk s ez alkalommal főleg a Körös mentében dülő részeket vettük vizsgálat alá, s megnéztük 2 vezetőnk itt fekvő szőleit is. Koroknay ur szőleje éjszaki hajlással bir, és az idei szárazságban termése rendkivüli nagy volt. Gazdájuk vár holdankint legalább is 100-akót, s ugy látszik, nem is fog csalódni. — Váradon átalán véve jó a termés. A szüretet october 14-én fogják megkezdeni. Koroknay tavali borának öreg csöbrét. 11 frt adta el.

A metszés kivétel nélkül több 2—3 szemes csapora cserre történik, sőt jobbára s leginkább a bakator és szerémi zöldnél 2—3 éves cserre és még ezenkivül 6—8 szemes szálvesszőre, mely kivétel nélkül függőlegesen kötöztetik fel, 4—5 lábas karóhoz a jobb módú gazdáknál, de látni karó nélkül is. A válogatás nem tartozik Váradon a rendes munkák közé. A kikötözés hárssal történik; a karók kemény fából vannak s kerül 10—12 frtba. Kapálnak 3-szor, és pedig simára, mert tartanak a melegtől, mely ellen a tőkét a hozzája huzott föld által igyekeznek megóvni. A szaporitás, (itt örökösités) porhéjasok által eszközö'tetik; a porhéjas rendesen a második évben metszetik el az

anyától; ahol porhéjast szándékoznak készíteni, ott rudat hagynak meg, az az 4—5 szemes csapot a tőkén. A porhéjas rendesen csak egy ásó nyomnyira tétetik le a földbe, s némely gazdék trágyával is ellátják azt, de a többség annélkül rakja le. A porhéjas 2—3 szemre áll ki a földből, és rendesen bő termést hoz. Szorgalmas gazdák mint p. o. Koroknay 1000 számra csinálnak porhéjast, növelve ez által termésüket, mig a gyökeres porhéjasoknak ezrét 10 ftjával szivesen megfizeték. Koroknay gyökereztet is vesszőt, melyeknek 100-át 2—3 éves korukban 2 ftjával adja el. Minich ur budai vinczellért tart és döntés utján örökiti jó karban tartott szőlejét. Rigolozott földben csak Tar Imre ur tesz uj ültetéseket sima vesszővel vagy gyökeressel. A trágyázásnak sok követője van, de van ugyan annyi ellensége is. A trágyának szekere = 4—5 mázsa 50—60 krba kerül és kapni belőle Váradon eleget, miután 20-nál több hizlaldája van.

Váradon rendesen csak fehér bort készitenek. A vörös bor hol nyilt, hol zárt erjedés utján készül, de le nem szemeltetik, vagy legalább csak kivételesen.

A váradi bor, — természetesen keverten szürve igen erős italú bor, melynek az erdei savanyuságot, a bácsó erőt és simaságot, a szerémi zöld és bakar nemes zamatot kölcsönöznek a kezelés csak a jobb pinczékben hibátlan.

Tar Imre ur pinczéje leginkább azért hires Váradon, mert ő többféle jól kezelt fajborral bir. Az izlelt fajborok a következők:

1. Bakator, kitünt közte az 56-iki termés, mely faja ismert jellemét, évjáratának kitünősége által felfokozva, nagy mértékben birja.

2. Szerémi zöld. Várad és inkább Bihar rizling borának mondható, mely vékony, erős kellemes' izü, s feltünő muskatal zamatu felséges bor, szine világos zöldes.

3. Juhfark v. Bácsó bor. Sötét aranyszinü, igen erős, de zamatja által nem ajánlja magát. Az 56 iki a sok aszú következtében a szomorodnira emlékeztet.

4. Bajor bor, igen kellemes, erős, s az aszú miatt sima szomorodni féle jeles pecsenye bor. Tőkéje, melyet itt arany vagy nyári góhérnek neveznek, miglen a feketét öszi góhérnek hivják, hosszú metszés mellett szépen terem az éjszaki oldalokon is.

5. Erdei bor, kellemes savanyuságánál fogva a Magyaràtira emlékeztet, de ereje nagyobb amannál.

6. Purcsin bor, erősebb, de kevésbé szines bort ad, mint a kadarka. Biharban ezt is fehér bor készitésre használják fel rendesen.

7. Furmint bor. Jeles bor, de a tokaji zamatját nem találtam fel benne. Tar urnak van belőle egy nagyobbszerü ültetvénye, különben kevés furmint fordul elő a bihari szőlőkben.

8. Muskatal bor, Lunel és Alexandriai fehér után, melyekből Tar urnak szintén jókora ültetvénye van. A bor 3 éves, bir igen szép muskatal zamattal, melyet a mint Tar ur állitja. későbben elszokott veszteni, miglen az a szerémizöld borában idővel inkább nagyobb mértékben szokott kifejlődni.

Tar urnak van rizling ültetvénye is, de bora még nincsen, mert mind hiaba, a rizling a bihari metszés mellett sem terem bőven.

A borkészités módja Várad vidékén igen egyszerü; a szőlő zsákban kitiportatik, mely azonnal hordóra töltve a pinczében nyilt edényekben viszi véghez erjedését. Rendesebb pinczékben a fehér bort 2—3-szor fejtik le az első évben a nagyobb közönség csak söprejéről fejti le az uj bort Martiusban későbben csak elvétve fejtik még némelyek egyszer le boraikat. Vörös bort ritkán csináluak. A pinczék rendesen téglával vannak kirakva, és 10—12 foknyi melegek. A régi sajtók facsavarosak, azonban már néhány ujabb Rökféle vascsavaros sajtót is látni.

A napszám igen drága, szorgosabb dolog idején elkérnek 80—100 krt, sokszor még többet is, meg 3-szor pálinkát. Rendes napszám 50—60 kr.

A szőlőkben számtalan a pajta-borház, melyekben rendesen a vinczellérek laknak. A vinczellér kap 20—40 ftot és 60 krt naponta, ha dolgozik.

A dézma meg van váltva.

A bor mértéke Biharban: kis csöbör = 50 magyar itcze. Nagy csöbör = 100 magyar itcze = 116 osztrák itcze. A hordó rendesen 10—12 akós, vagy is tartalmaz 13—14 kis csöbröt. Az uj bornak nagy csöbre rendesen 8—9 forinton kel.

---

2. Az Érmelléke.

September 30-án érkeztünk Diószegre s azonnal felkeresvén Nagy Sándor és Miskolczi Mihály urakat s az utóbbival kimentünk a hegyekbe.

Az érmelléki szőlőhegyek, átalán véve inkább csak gyengébb emelkedésű agyag domboknak mondhatók, melyek jobbára délnyugotnak lejtvén a szőlőnek igen alkalmas expositiót nyujtanak. Janka, Diószeg, Koi, Vajda, Szent Imre, Szent Jóób, Nagy-Kágya, Kis-Kágya és Székelyhid képzik azon helységeket, melyeknek határaiban a hires Alsó Érmellék szőlődombjai elhuzódnak, miglen a Felső-Érmellék szőlődombjai a következő községek határaiban terülnek el: Pér, Tasnád, Szőr Demeter, Szakácsi, Pele Tasnád, Szántó.

Az érmelléki hegységek talaja sárga agyag, mely szinre hol világosabb, hol sötétebb vagy vörnyeges is, de mindenütt elég szivós azonban korántsem azon mértékben plasticus mint N. Várad vidékén. Találni homokos vegyületű agyagot is, de ezekben a szőlő már kevésbé diszlik. Köveket nem találni.

A fajok az egész Érmelléken: 1. Bakator, melynek tüdőszinű és piros válfaja (van fehér bakator is, mely valamelyest husos s igen jó enni való szőlő) leginkább azért becsültetik, mert enni és eltartani egyike a legjobbaknak s bora is igen jeles mind zamatjára, mind erejére. Vannak egyébiránt panaszok is a bakatorra, hogy t. i. nagyon szűken terem, még itt hazájában is, ahol a 2 sőt 3 éves cserre is rá szokták metszeni a csapot és a szálvesszőt. Vannak szőlős gazdák mint p. o. Horváth József ur Székelyhidján, ki szőleiből termékenlensége miatt a bakatort egyenesen kiirtja, de meg a bakator borára is az az átalános panasz: hogy a küldözést megzavarodás nélkül nehezen és csak igen jó pinczekezelés mellett türi, és hogy nagyon későn érik meg, miáltal a szőlős gazda csak igen későn juthat pénzéhez. Ezen hibája a bakator-bornak egyébiránt inkább a gazdának róható fel, ki azt kellőleg ki nem erjeszteti és a kész bor kellő lefejtését és szépitését elmulasztja.

2. Erdei, ebből áll az Érmellék főültetvénye vagyis ez képzi az érmelléki bor nyers anyagának túlnyomó részét. Az erdei mint tudva van, igen bőtermő, s czitromsavanyban bővel-

kedő szőlőfaj, de mely csak déli expositiókban szokott megérni, tehát kései szüretet kivan és hosszú meleg öszi időt. Esős idő ben könnyen elrothat, mert vékony héjú és igen leves.

3. Juhfark, bőtermő, leves, vékony héjú faj, mely itt is erős, de lágy bort ad és nedves összel elrothad.

4. Alföldi az az Sárfehér, nemes, tartós, de a hosszú metszés mellett is keveset termő szőlőfaj. — Kisebb elterjedésben elő fordul még a fehér fajok közt a Boros fehér és az Alanttermő stb. De azért mégis csak a Bakar és Erdei az az anyag, a melyből az Érmellék nemes nedve készül. A feketék közt a Jenei fekete a legelterjedtebb válfaj, melyben régi jó ismerősünket a kadarkát itt is felismertük. Találni egyébiránt fekete bajort, meg itt ott egy Purcsint is, mely a szüret alkalmával a fehérek közé vegyitetik, minthogy itt vörös bort rendesen nem készitenek.

A mivelési mód hasonlit a Váradihoz, csakhogy a bakmetszést még nagyobb kiterjedésben és merészséggel gyakorolják, mint amott. A könyökös vagy szálvesszö mindig függőlegesen kötöztetik fel a karó mellé, de a karó sokkal átalánosabb alkalmazásban van itt, mintsem Váradon. A karó kemény fából van, körül belül 5 láb magas, és kerül ezrenként 8—9 ftba. A szőlőkben sok a gyümölcsfa.

Uj ültetések rigolozott földben eddig még csak gróf Zichy Ferencz ur diószegi szőlejében tétettek. A gróf szőleje 40 holdas, melyeknek azonban legnagyobb része még régi érmelléki ültelvényből áll. Uj ültetéseiben találni rizlinget is, mely már terem de csak gyéren, — továbbá fekete nagy burgundit és zöld Sylvánit, mely utóbbiak 1—2 évesek. A szőlő helyesen van felosztva s osztályozva. Trágyát is alkalmaznak; az örökités porhéjasok által vitetik véghez, melyekhez azonban trágyát ritkán használnak. A rendes döntés, mint Budán szokták, csak egyeseknél van alkalmazásban.

A térmés az Érmellékén középszerűnek mondható, de néhány szőlőben mind a Jankai, mind a Diószégi hegyen jónak is mondható. — A drótos mivelés már erre is utat tört magának. Gróf Zichy szőleiben az utak be vannak szegve 4 soros drót lugossal, melyeknél csak azt kell sajnálni, hogy a szőlőveszők kikötözése függőlegesen s nem inkább vizirányosan történik.

Az Érmelléken, a hol a tőke hosszú metszés mellett nagyobb terjedelmet nyer, a sorok közé rendesen 3 láb és 3 láb a tőkék

köze is. Kapálás még pedig simán 3-szor történik. Bakhátat nem látni. — A kapa nyele majdnem 1 öles s egyenes. Nagyon ügyetlenül esik vele a kopálás, — de nem is nagyon gyakorolják azt. — A szárazság miatt csak kevés ember kapált lágy szemre; s azért sok szőlőben láttunk is jókora dudvát.

A borkészités a közönséges gazdáknál igen primitiv lábon áll. A melegnek rendes irányzását az erjedés alatt, a zárt erjedést, a rendes lefejtéseket, a deritő szerek alkalmazását rövideden pancsolásnak nevezik itt. Másképen gondolkodnak azonban gróf Zichy, Stubenberg, Nemes és Pongrácz érmelléki pinczéiben. Szomorú tapasztalások, melyek arról tanuskodnak: hogy az érmelléki bornak jó hire s neve csak akkor tartható fenn a távolabb piaczokon is, ha azt okszerű pinczekezelésben részesitik, arra inditották az Érmellék gondolkodó boros gazdáit kiket fönt kiemeltünk, miszerint magokat ügyes pinczemesterekkel lássák el, s ilyeneket maguknak egyenesen a Rajna mellékéről hozattak. Gróf Zichy diószegi pinczéiben Krämer ur, ki a johannisbergi pinczében nyerte kiképeztetését már 3—4 év óta müködik s mondhatni, hogy a diószegi grófi pinczét, — de leginkább a borkezelési módot benn egészen átalakitván, a legszebb eredményeket képes felmutatni. A több 100 akóra menő készlet, legdicséretesb kezelésben részesül — miről az alábbi eredmény is eléggé kezeskedik. Ugyanis mióta gróf Zichy ur pinczéje Krämer ur keze alatt áll, az óta nem csakhogy semmi panasz a borra, hanem a vállalat szép jövedelmet is hoz, mi jelenleg már évenként 13—18,000 ftra megy. Minden küldeményből tartanak vissza néhány boutellia bort, mely a temperatúra minden lehető változásainak alá vettetik probájául a bor tartósságának azon viszonyok között, melyeken annak a szállitásnál át kell esnie. S nincs reá példa, mióta Krämer ur a borokat kezeli, hogy valamely bor az uton megzavarodott vagy megtört volna. — De adjunk helyet itt egy kis curiosumnak, mely a diószegi pincze multjára vonatkozik. Alig lesz magyar borász, ki a diószegi óriás hordónak hirét ne hallotta volna; — Krämer urnak a pincze átvétele után nem volt nagyobb gondja, mint az, hogy az óriás hordó bortenger tartalmát hosszú nyugalmából mielőbb felrázza vagy is lefejtse, és minden conservativ érmelléki boros gazdának csodálkozására a bortenger fenekén mintegy arasznyira való kocsonyás, enyves réteg, vagy is üledék találtatott,

mely a levegőre kerülvén, bő tojás fehérnyeszerü tartalmánál fogva azonnal büdös és rothasztó erjedésbe ment át s undoritó dögös büzével azt hirdette: mikép tagadhatlan, hogy az ily óriás hordó kiállitása szép dolog ugyan, de hogy az a bornak teljes és okszerü kezelésével össze nem fér.—Nem hiába fogadta el a gondolkozó Rajnamelléke a 10 akós, és a még ügyesebb franczia a 4 akós hordót mint olyat, mely a helyes és könnyü pinczekezelés igényeinek legjobban megfelel!

Krämer úr már azért is nagyon megtetszett, mivel 3—4 évi itt tartózkodása után bihariasan ugyan, de nagyon folyékonyan beszél magyarúl.

Sok bort kóstoltunk, melyekről csak azt lehet elmondani, hogy mindnyája nagy mértékben jeles volt, de leginkább az 1827, 36, 48, 56, 58, 62, 63-ik és 66-iki, mely utóbbi már az addigi fél must, fél bor korában is jövendőbeli kitünő jelességének biztos magvát rejté kristály tiszta keblében. Izleltünk fajborokat is, melyek közt a bakar és erdei leginkább feltüntek jelességük által, az utóbbi a magyarátira emlékeztetett zöldes szine és kedves savanykássága által, mely tulajdonok kézzelfogható bizonyságot szolgáltattak arra: hogy Magyarország borválasztéka között olyan borok is vannak, melyek a bort vizezni szerető publikum igényeit is sokkal nagyobb mértékben képesek kielégiteni, mintsem a közönséges grinczingi vagy klosterneiburgi termény.

Diószegen a legértelmesebb szőlősgazdák és borkezelők egyike dr. Miskolczy Mihály.

Még ez nap $1\frac{1}{2}$ óra alatt áthajtottunk Székelyhidra, s azonnal fölkerestük Pengert Mihály gyógyszerész és Horváth József urat, mint a vidék legkitünőbb szakembereit. Horváth úrnál az idén nem láthattunk semmit, mert szőleje az úgynevezett vecseri hegyen van, melyet az idén a jég teljesen elpusztitott. Estve levén az idő, csakis a pinczékben tehettünk még tapasztalásokat, s el is mentünk gr. Stubenberg pinczéjébe. A pinczék az Érmellékén a Hegyallja módjára rácsos külajtókkal vannak ellátva. Ovatosabb gazdák mint p. o. Krämer Diószegen szalmával fonják be az ajtók rácsait mind a meleg, mind a hideg befolyásai ellen. Stubenberg gróf pinczéje nagyobbszerü, több ezer akót képes befogadni. A pinczék bolthajtásosak és téglából épültek. Sok jó bakar és közönséges érmelléki bort

ízleltünk meg itt is, de azért mégis úgy látszik, mintha a dió-szegi pincze vívta volna ki magának az elsőséget Érmelléken. Azonban Pengert Mihály úr, a székelyhidi gyógyszerész pinczéje sem enged másnak, tartalmának akár mennyi, akárminőségét vegyük tekintetbe. Kóstoltunk nála ama híres 56-iki bakator borból is, melyből Pengert úr nem régiben több akót 50 frtjával adott el.

Megjártuk Pengert és több más urak kiséretében a székelyhídi szőlőket is, melyek minden tekintetben hasolók a többi érmellékiekkel. — Gyümölcsfákat itt is találni a közönséges szőlőkben, a jobbfélékben csak elvétve jönnek elő, s általán véve nem találni annyit mint a váradi szőlőhegyekben. A többi közt találtunk egy terjedtebb izabella ültetvényt is, mely szerencsétlen gondolat azonban aligha fog találni utánzókra, mert sem a szőlő, sem a bor nem felel meg a várakozásnak.

Az aszú készités beharapódzott már az Érmellékére is. Majdnem valamennyi jelesebb pinczékben produkáltak érmelléki, — illetőleg bakar aszút, édes és erős ital, mely ugyan zamatossággal is bír, s kellemes is, de mégis messze áll a tokaji mögött, nem csak azért, mert a tokaji jelleggel épen nem bír, hanem főleg azért, mert csekélyebb értéke mellett az aszszúborok közönséges hibájában szinte osztozik: t. i. megzavarodik, mihelyest a hideg pinczéből kikerül, s ülledéket rak le, ha kereskedésbe bocsátva útnak eresztik.

VII. A Balaton melléke.

1. Csopak.

Csopakon először is Ranolder veszprémi püspök úr szőlejét látogattuk meg. Szőleje 50 holdas (Catastrális hold). A talaj szivós agyag, mely a gyenge hajlású aljban vörnyeges, ezt itt erős mocsárföldnek nevezik, feljebb sárga és a terrasirozott hegy teteje felé apró könnyen elmálló sárgás fehér márga kövecsből áll.

Elkülönitett ültetvényei: rizling, Chasselas blanc, — furmint, szekszárdi öreg kadarka, — budai tömött fürtü kadarka, — malaga melyről azt állítja, hogy a vörös bort igen kellemessé teszi, — továbbá badacsonyi keverékből és trami-

niből állanak. A Chasselas vörös és fehéreket fürtökben adják el Füreden 20 krajczárjával fontját; de bort is csinálnak belőle, melyről azt mondják, hogy a 3—4-ik évben érik meg. Van a püspöknek 20 hold új szőleje is, melyet már maga ültettetett ki. Az új ültetvények alá 2—3 lábnyira rigoloztat és árokba ültetteti a sima, buktatott gombázott vagy a Balaton vizében áztatott vesszőt, de gyökereset is használ, van is szép gyökereztetője, valamennyi előtte kedvelt fajokból. Az ültetésnél az árokba történt ültetést előnyösebbnek mondja, de sínylik a vesző és döntést kiván, hogy jótermővé váljék. Az új ültetvények földeltetnek, azaz fekete erdei földdel hordatnak meg, s ez a hegy tetején, mely erdő volt, könnyen kapható. Minden ültetvény szép, csak a furmint sárgás. Legszebbek azok, melyek vörös agyagban tenyésznek. A régi ültevények közönséges balatonmelléki szőlőkeverékből állnak.

Stifft Bécsből most vásárlott a püspök úrtól 1080 akó balaton mellékit 50 forintjával. Úgy hallom, hogy a püspök veszprémi erjesztőiben 20 foknyi meleget használnak.

Csopakon még Krascsevits és Suly pék szőlejét tekintettük meg. Suly úr szőleje 7 holdas. Az egész régi szőlő volt, mikor azt megvette, most új ültetvény az egész. Fele már 6—9 éves, a másik fele 1—4 éves. Földjét megrigoloztatta és sima vesszővel ültettette ki. Az idei termés 215 akót tesz, esik tehát egy-egy holdra 30—60 akó. — Taval ennek csak fele termett. A fajok a balatonmellékiek és Suly úr ültetvényei közt a juhfark a praedominans. Az új bor épen ottlétünkkor forrt az erjesztő kamarában 20 foknyi meleg alkalmazása mellett, e melegségi fokot 2 hétig fogják fentartani. A szőlő mustkészitésnél — leszemeltetik, kitiportatik vagyis zsákoltatik ekkor a sajtóba jön. A kamarában kierjedt bor bevégzett erjedése után azonnal lefejtetik s csak azután kerül a pinczébe. A prés vascsavaros, fiókjában megy véghez a zsákolás és innét folyik le a must mindjárt azzal a musttal együtt, mely a prés alól kikerül. Suly már legelső ültetvényeinél kevessé válogatta meg a közönséges balatonmelléke szőlőfajokat, de az utóbbiak már mind nemes fajták; sárfeher, furmint és muskatály, tramini; rizling, klávner, burgundi, sőt ezekből már borai is vannak, de izlelni azokat alkalmunk nem volt, miután a pinczeajtaja szal-

mával és gyékényekkel volt be rakva, nehogy a szomszédos erjesztő kamara mesterséges melege beléje hasson.

Krascsevits úr, a ki a püspök szomszédja, hasonlókép mesterséges meleggel erjesztett s van rendes erjesztő kamrája. Pinczéje is új bolthajtásos. A közönséges fajokból készült 1863-ki bora, igen jeles, de van szigeti és zöld szőlőből készült fajbora is, mely zamatos s tán a vizet is türné! Rizling bora zamatos. Vörös bora erős, de nem eléggé színes s nem vetekedhetik a fehérek jóságával. A tavalyiak (közönségesek) mind nagyon erősek, de legerősebb köztök a tramini.—Lovas, Csopak, Aracs, Füred stb. vidékén találni legalább4—500 hold új szőlőt, melyek rigolozott földben vannak ültetve; e tekintetben jó példával jártak elő Suly, Ferenczy urak és Ranolder püspök úr.

A parasztság is hozzá látott a rigolozáshoz, és fúrú után ültet s szőlőmivelési eljárásában hivatkozik Entz kátéjára. Suly adta ebben az első példát, — ő is fúrú után ültet, nem döntetett és szőlei bőven teremnek. A püspök ur emberei: Scharnbeck József director, Peczek Gyula a püspök ur testvérjének fia. Göde pintér, ki fehérvári születésü s igen értelmes ember — azt állítják, hogy a furmint döntés nélkül nem terem, de Sulynál az ellenkezőt láttam.

Krascsevits erjesztő csöveket használ, Suly nem; az utóbbinak pinczéje 1000 akót képes befogadni.

2. Badacsony.

A Balaton mellékének talaja Lovastól kezdve, egész Badacsonyig szürkés, fehér vagy sárgás agyag, a benne található kövek a levegőn könnyen és hamar agyaggá mállanak szét, a mint azt a kavics határok is mutatják, melyek az országutak murvázására szánvák. Csak Badacsonyhoz közelitve fordul elő egy tömörebb szövetü márványszerü vörös és keményebb kő, melyben a csillám gazdagon van képviselve.

A szőlőfajokat a Balaton mentében talán úri és paraszt fajokra lehetne felosztani, a mennyiben az urak főleg a következő fajokat szaporítják: 1) a szigetit-furmint. 2) kéknyelűt, közönségesen rongyos, de vállas fürtü igen hosszú nyelü, apróbb, gömbölyü, szürkés zöld épen nem ajánló szinü és

szemü szőlő; tökéletesebb kifejlődésében a tőke főfürtje alakjára és szemei nagyságára a juhfarkhoz hasonlít, s 4—5 vállat bír, az idén igen bőven termett, ritkán rothad. 3) sárfeheret, mely itt sem terem sokat. 4) zöld szőlőt, mely fürtje, leveleire s vegetatiójára a zöld Sylvánihoz hasonlit, de szemei itt nagyobbak s nem oly tömöttek; bora is zamatos, egy szóval: itt potenczirozott fejlődésü zöld sylvánit mutat az. — Parasztfajoknak mondhatók: 1) juhfark, mely bőven terem, mint mindenütt, de hamar rothad. 2) cser vagy szőkeszőlő vagy somogyi fehér, nagy, vállas, vagy egyszerü, nagy fürtü nagy és tojásdad alakú húsosabb szemü és vastag héjú szőlő, mely bőven terem s meglehetős jóságú bort szolgáltat. Nem rothad. 3) Fehér szőlő = Mehlweiss nagy vállas fürtü vékony héju, igen leves szőlőfaj, mely mind a mellett nem könnyen rothad, és az aszúkészitésre igen hajlandó. Gyenge, de sok bort ad; a parasztság kedvencze, s azt lehet mondani, hogy a Balaton melléki paraszt szőlő ültetvényeknek m. e. fele részét képezi. Ritkább szemü. — A fekete fajok közt túlnyomó a kadarka, mely egyébiránt nem szedetik külön. Csopakon e faj mintegy 6-od részét teszi a közönséges paraszt szőlőknek. Az urak külön szürik. Boráról már szóllottunk. A mivelés a kis gazdáknál hanyag; a metszés csapos fejmetszés, a hol karó van és szálveszőt is hagynak, mely a karóhoz köttetik. Az urak szőleiben mindenütt használnak karót. A napszám meglehetős olcsó, 40—50 kr A szőlő zsákban tiportatik ki. Az új paraszt bor ára 5—6 frt s most-szüret alkalmával sok stajerországi szekeret látni, melyek borral rakodnak meg.

Badacsonyban a szőlő talaja mint már emlitők agyagos, mint mindenütt a Balaton mentében s csak annyiban tér el a többitől, hogy itt, benne fekete basalt köveket találni. Lent a balatonmenti úton szürke homok fordúl elő, a szőlőkben sehol látni. A badacsonyi szőlők jobbára urak kezében vannak. A veszprémi püspök úr egymaga m. e. 100 catast. holdat bir. Majdnem a végén e roppant kiterjedésü szőlőnek fenn a hegyen a püspök urnak egy csinos kastélya van, melynek istállóiban télen át a trágya kedvéért marhát tart. Badacsonyban a szőlők mellett futó utak szélei, léczezett lugosokkal vannak bekerítve.

A bortermő szőlő fajták szintén azok, melyeket mint a balatonmellékieket már fentebb leirtunk; csak azzal a kü-

lönbséggel, hogy itt ezen fajták kifejlődésük tetőpontját érték el, sőt oly fajták is rendkivüli jelességet öltenek itt magokra, melyek másutt s kevésbé alkalmas körülmények alatt alig képesek a középszerüség határát elérni; igy válik Badacsonyban a somszőlö szagossá; a rakszőlő, melyet itt világosnak neveznek, nagy fehér és sárga s átlátszó szinüvé, mely nap sütötte oldalán csaknem rózsaszinüvé s aranyozottá változik; ugyanez történik p. o. a Chasselas-Muskattal s több más fajokkal is, melyek noha fehér szőlők, mégis a szeme napsütötte oldala karminpirosba játszik. Mindazon fürt, mely másutt rendesen sárga vagy földes, itt szőke szint ölt magára, s úgy tünik fól, mintha azt a nap heve megfőzte volna, — szeme nagyobb ugyan a szokottnál, de azért nem ránczos vagy töppedt, hanem telt a megrepedésig minővé azt csak a badacsonyi nap heve és a Balaton folytonos kipárolgása volt képes tökélyesitni. — De nincs is legalább tudtunkkal a világ hátán szőlőmüvelés alatti tér, mely a szőlőnemek kifejtésére annyi kedvező tényezővel birna, mint a badacsonyi hegység. Ha számba vesszük azon tényezőknek összegét, mely a szőlőtőke és termésének tökéletességére nevezetes befolyást gyakorol, akkor el kell ismernünk, hogy azt a Balaton-melléke s nevezetesen Badacsony ritka s rendkivüli mérvekben birja, nem csak azért, mivel a hegység gyönyörü déli fekvésü és nagyon kedvező hajlású, hanem leginkább azért, mivel a sziklatömeg; mely a badacsonyi hegység tetejét képzi, basaltból áll, mely keménységénél és fekete szinénél fogva a visszavert napsugarak melegét rendkivüli fokra emeli, ehez járul még, hogy a hatalmas, Balatonnak kigőzölgése a tápanyagoknak egész tengerével körülveszi a szülőültetvényeket, miglen azok gyökereit a bazalt elmállásából készült agyag a kálival sokkal nagyobb mennyiségben látja el, mintsem az más hires borvidékekben történik.

Tagadhatatlan, hogy a magyar szőlőmivelés egyik legnagyobb hibáját a fajok kevertsége képzi, s az országban csak igen kevés szőlősgazda van, ki ezen kapitális hiánynak horderejét átlátván, annak költséggel járó reformjába bele merne vagy akarna kapni. Hazai borügyünk szerencséjére a Balaton melléke épen az, mely e tekintetben a legjobb példával jár elől, s a rögtörök sorában az első Bogyai Lajos úr volt, kinek jól

sikerült különültetései eleinte Zalamegye intelligentiáját, de több évek óta már a közönséges szőlős gazdákat is utánzásra ragadták. Bogyai Lajos úr volt az első, ki hazánk egyik, vagy talán egyenesen szólva egyetlen leggazdagabb szőlőgyüjteményét nagy költséggel életbe léptetve kérdést intézett 1-ör a badacsonyi talajhoz: vajon miféle fajokat ültessen tulajdonkép a badacsonyi szőlőmivelő, hogy fáradsága meglegyen jutalmazva; és 2-or fajültetéseket léptetett életbe, miután számos kisérletek útmutatásai nyomán azon fajokkal megismerkedett volna, melyek vagy minő- vagy mennyiségileg a mivelést megjutalmazzák. . . . Igy képviseli Bogyai Lajos úr a szőlőmivelés dolgában Badacsony vidékén egy egész Gazdasági-Egylet érdemeit s eredményeit, — de viseli egymaga annak költségeit is, melyek folytatására mai nap is azon nemes satisfactiója által ösztönöztetik, hogy a vidék nagyja s kicsinye nemes példáját nemcsak elismeri, hanem követni s utánozni is hajlandó. Bogyai úrnak vannak rizling, tramini, klávner, burgundi, portugizi, kéknyelü, furmintködös kék s ki tudná elszámlálni, hogy még hányféle elkülönített szőlőfaj ültetvényei, melyek közt egyébiránt leginkább csak kettőt vagyok kénytelen meglepő eredményeiben különösen kiemelni. Bogyai úr fehér borai közt legkitünőbb a kéknyelü bora, nem azért, mivel akóját 50 forinton adta el, hanem azért, mivel ezen ritka kitünőségü nemes bor finomsága kellemessége s zamatosságánál fogva itt az a fehérborok koronáját képezi. Hozzá veendő még, hogy Badacsonynak ez ős és főnemességü faja e tájon ritka termékenységü is. A fekete fajborok közt az első helyet a ködös kék bora foglalja el, mely színre, ízére, zamatosságára alig hágy valami kivánni vlót. Honunk fekete bortermő vidékei eddig a kék kadarkában birták a legnagyobb kincset, s méltán tartjuk és tartottuk azt annak, mert bőven terem, mindenütt díszlik s ha jól megérik, igen jó bort szolgáltat; de későn érik s nem festi elég sötétre a vörös bort. — A ködös kék jóval előbb érik a kadarkánál s oly sötétre szinezi a bort, mint akár a ténta s termékenysége akkora, hogy párját nem lelni ismert fekete fajtáink közt.

Badacsonyban szemeink előtt folyt le a szüret. — Fekete szőlő aránylag kevés van a Balaton mellékén, de a mi van is, azt közibe szedi a nép a fehérnek. Az urak nem, ezek leszemelve zsákokban mezitláb tiportatják ki a malmon összetört szö-

lőt. A köznép muskoló fát használ. A legtöbb prés hasonlit a mienkhez, de a nagyobb boros gazdáknál rendesen nagyobbak annál mint p. o. a püspöknél, és Ramasetternél stb. A püspök Badacsonyban 2000 akót vár, Ramasetter márig 1500 akót szürt 20—25 hold szőlő után. A püspök 700 akós hordókba szűri mustját, mely csöveken folyik a présházból le a pinczébe; zártan erjeszt, azonban itt Badacsonyban csak a közönséges pinczei hőmérséklet mellett. A püspöknél is a kéknyelü bor a legjelesebb. Göde pintér nagyon sajnálkozott azon, hogy Angliából megrendelt új gép még meg nem érkezett! ezen gép feladata leend: 1-ör összemuskolni a fürtöket, 2-or kirostálni a csutákat. 3-or kirostálni utóbb a magvaknak legnagyobb részét is. Most egy apróbb szövetü kézi rostán eszközölteti azt Göde, állitván, hogy a bor csak akkor éri el teljes simaságát, ha törkölye az az a szőlő héja a magvak fölöslegétől megtisztult. Ő tagadja, hogy a fehér jobb borokban előforduló keserenyésség a nagyobb jelességnek jele volna, s azon véleményben van, hogy ezen keserenyességet az az a csereny feleslegét csak azért türi meg az ovatos pinczekezelő a gyengébb és nyálkás fehér borokban, hogy meg ne nyúlósodjanak azok; de az igazi nemes fehér bor p. o. a badacsonyi épen nem szorul az ilyen kellemetlen izü óvszerre. Badacsony vidékén az új bor ára 5—6 frt de az urak most még nem adnak el.

Több úri pinczékben készitenek muskatal bort is, a szőlőfaj, melyet erre felhasználnak, jobbára lunel, mely e classicus tenyészeti körülmények alatt rendkivüli kifejlődés és csaknem moschus aromával bir — vannak egyebiránt sok más muskatal fajok is, melyek itt óriási nagyságra fejlődnek igy p. o. Smyrnai szagos egész a galambtojás nagyságra nő. Több pinczékben izleltem muskatal bort! Tersánszky úré volt egyike a legjobbaknak; átalán véve azt vagyunk kénytelenek megjegyezni a badacsonyi muskatal borról, hogy az a héján erjesztve ifjú korában tulságos fűszerességénél fogva nem nagyon kellemes; ugy látszik, mintha az leginkább csak arra való volna, hogy vele nagyobb mennyiségü zamattal nem biró borokat bizonyos mértékig fűszerrel lehessen ellátni. Azt állitják, hogy a muskatal borok zamatos fűszerességüket ó korukban végkép elvesztik.

Aszú borok is fordulnak elő az úri pinczékben, finomak.

jó édesek de még a furmint vagy szigeti után szürt aszúban sem találni fel a tokajinak sajátos s kellemes diunyeszerü zamatját s illatját. Nem gondolnám, hogy a badacsonyi aszúbor piaczra tehetue szert a külföldön. Badacsonyi ürmös is volt itt ott, ez egyébiránt, — ugy látszik, — itt csak a ház szükségére szokott készülni.

Ramasetter Vincze úr sümegi pinczéjében szintén csak badacsonyi borok vannak, s azért azok felemlitése Badacsony rovatába tartozik. Készlete több 1000 akóra rug. Legjelesebb borai a 866-iki kéknyelü, furmint, rizling. Kereskedése a külföldre Jalicsé után talán a legjelentékenyebb az országban. Könyvvivőt tart, ki külföldi s igen jól érti a borkezelést is.— Mesterséges meleggel nem erjesztet, és ez borainak eredeti jósága mellett ki is vihető. Folytonosan 50—60 embert, foglalkodtat borüzletében borainak elszállitása végett 5—6 pár fogatot tart, melyek folytonos müködésben állanak.

A badacsonyi napszám drágasága megegyez Budával.

3. Somlyó borvidéke.

Ramasetter Vincze úr társaságában october 22-ikén értünk Somlyóra, a hol a szüret a legnagyobb mértékben folyt. A balatonmelléki gyönyörü és a szőlőmivelésre páratlan hegylánczolat és csoportulatnak egyik legvégső gúlája a Somlyó; melynek nemcsak szabályszerü piramis alakja mutat vulkanicus eredetre hanem láva szerkezetü kövületei is. S valóban kételkedni sem lehet a Somlyó hegy ily nemü multja felől, első látásra felismerhetvén az itt található fekete kődarabokban a basaltot, a sárgás és kékes foltu salak szerü kövületekben pedig a valkanicus tüz eredményeit. Ámde a talaj, melyben a Somlyó hegy hires borága gyökérszik, többé korántsem láva vagy somlyakő már, hanem egyszerü sárga agyag, mivé t. i. az ellathatlan természeterők hatalma ezen üvegszerü testeket is szétmállasztotta. Azonban szürkés meszes kövek is fordulnak elő a somlyói hegységben s a falaknak, melyek a rigolirozás alkalmával kiforgatott kövekből vannak rakodva, áll legnagyobb része szürkés mészkövekből, kisebb mérvben fordulnak abban basalt töredékek elő és láva darabok csak elvétve.

A somlyai úri szőlőhegyek majdnem kivétel nélkül szi-

geti és sárfehérből állanak s csak a parasztok szőleiben találni ezen nemes fajok mellett leggyakrabban bőtermősége miatt, rakszőlőt is. Gróf Zichy Manó és Ramasetter szőleiben rizling, tramini és kéknyelü ültetvények is fordulnak elő, melyek azonban ujabbi eredetüek levén eredményeik után még meg nem itélhetők. Csak Zichy Manó gróf rizling ültetvénye regiebb, termése igen igen jeles.

A mivelési mód megegyez a jobb gazdáknál a balatonmellékivel, t. i. csapos fejmetszést használtak itt is az erősebb tőkéknél a karóhoz kötött szálveszővel. Karó csak az urak szőleiben fordul elő, ugyszintén trágyázás is. Hanyag gazdáknál se karó, se trágya, se kapálás, s épen ezért pusztaság a szőlők legnagyobb részében, s ez nem csak a parasztok szőleiben van igy hanem sok uri szőlőben is. A legszebb szőlő Ramasetter Vincze uré itt is, kiterjedése 20 hold, ültetvényei még legnagyobbrészt nagyon fiatalok, de alájok meg levén forgatva a föld, szépen diszlenek. Az idei termés alkalmasint meg fogja haladni a 300 akót.

A Somlyó köröskörül és pedig szintén azon magasságig van beültetve szőlővel, mint a Badacsony. A hegynek délfelőli lábánál fekszik Vásárhely mvárosa, — nyugat felé Jenő, — keletnek Doba és éjszak felé Szőlős Doba. Szeszre édességre a déli és nyugoti oldal borai tünnek ki, zamatra a kelet sőt az éjszaki lejtőnek borai is. Egyébiránt benne van valamennyiben a somlyai sajátos jelleme, de a külföldi izlésnek, melyet leginkább a rajnai zamatos borok fejtettek ki, mégis legjobban megfelelne véleményünk szerint a keleti, sőt az éjszaki oldal termése. Ez utóbbi fekvések hevesebb éghajlatú hazánk jobb vidékein szerintünk sokkal nagyobb figyelmet érdemlnének, mint talán egyelőre sokan gondolják, mert kétséget sem szenved, hogy a déli hegyoldalok heve ily kiváló jó fekvésü promontoriumok expositióin inkább a czukor s illetőleg a szesz módnélküli kifejlődésének kedvez, migleg a keleti és sokszor az éjszaki oldalok mérsékelt melege a zamatosság gyengéd virágának kifejlődését segiti inkább elő. Ily fogással alligha a rizling üstetvényeknek annyira kedvező rajnamelléki climát nem lehetne meg közeliteni, azon climát, melyben annak zamatossága a legnagyobb fokot szokta el érni! A somlyai szőlők legnagyobb része nagyon nyomorult állapotban van. — Egy, — festő drótra.

miveli szőlejét, mely meglehetős jó karban van és gyönyörü termést mutatott.

Somlyói bort csak 3 pinczében kóstoltunk de sokat, Ramasetternél igen jeles a somlyai, mert mesterileg van kezelve. Békásy főbiró úrnál szintén jeles borokat találtunk, de kérdés, vajjon nem törnének-e azok meg a somlyai borok szokott módja szerint, ha a pincze megszokott hüs levegőjéből, messzi útra kerülnének? mert Békásy úr borainak legnagyobb része még most is a söprején hever; s ezt szükségesnek tartja a somlyai boros gazdáknak legnagyobb része. Kivételt teszen azonban gróf Zichy Manó úr, ki csaknem a hihetetlenségig gyakran fejti le somlyai borait, melyek a Rajnáról került rizling ültetvényből készitvék és valóban a legfinomabb rizling zamattal is birnak. Gróf Zichy Manó mint néhai herczeg Metternichnek sógora, Johannisbergből hozatta egyenesen ültetni való veszszeit. Borkészitési s kezelési módja a következő: a szőlőt Somlyón csöbrökben muskolják muskoló fával és ugyancsak csöbrökben hordatik a kisajtolásra. A körülbelül 2—3 akós csöbröt rúdon viszi két ember. Puttonnyal a világért sem hordaná senki a szőlőt a somlyói szüreten, Ramasetter úr háromszoros napszámot igért már egy puttonyosnak, de még sem bir kapni embert, mert e vidéken nagy szégyennek tartják a puttonyhordást. A gróf taval óta már alul s felülről müködő sajtó segitségével préseltet. Tisztje, ki igen jeles és értelmes borkezelő, — nem tartja jelentékeny akadálynak e présnél, hogy benne az összepréselt törkölyön a vas csavar körösztül jár s egy meghajtott vasvilla forma eszközt tart, melynek segitségével a kipréselt törkölyt nagyon könnyen széthányatja és ki szedeti a présből, hisz a kipréselt törkölyt amúgy is szét kellene morzsolni, hogy pálinka főzésre betiporni s eltartani lehessen. A must a grófnál nagy, — rendesen 100 — 150 akós hordókba kerül, mely nem a törkölyén, és zártan erjed. A szőlő leszemeltetik. A lefejtéskor mindig kisebb kisebb hordókba (60—50—25—30—15) akósokba fejtik le. Az első évben 4-szer megy keresztül a lefejtésen, a következőkben 2-szer utóbb csak 1-szer. Midőn pedig a bort utóbb 5—6 éves korában palaczkokra fejlik újból keresztül vezettetik egy 7-szeres lefejtési processuson. Ugyanis legelőször egy 15 akós hordóba kerül a bor, minthogy abból épen 1000 palaczk kerül ki s 4 — 4 hetenként egyszer is-

mét ujból lefejtetik az, az 5-ik lefejtés előtt a 15 akós hordó 1 lat vizahólyagot kap s megtisztulása után ismét lefejtetvén újra $^1/_2$ lat vizahólyagot adnak neki s az utolsó lefejtés előtt még 1 lat gelatint is kap s miután ennek szokás szerinti alkalmazása után teljes tükrösséget nyert, vetetik csak palaczkokra egy kétágú csap segitségével, hogy az utólsó lefejtés vagyis palaczkra vétel alkalmával a lefolyó bor árja a csap zárása s nyitása által megne zavarodhassék. Ily iskoláztatáson keresztül ment bort ittunk az ebédnél s bekell vallanunk, hogy ennél simább s vékonyabb bort még soha sem ittunk s azt állitják, hogy a johanisbergi pinczekezelés semmi egyéb fogásokkal nem él, mint ugyan e rendszeres lefejtésekkel. Igaz, hogy az ilymódon kezelt somlyai bor gyengébb a szokottnál, de épen ez által tünik azután oly mérvben elő a benfoglalt savanykásság és finom rizling zamat. A gróf ügyvéde Körmendy Dániel ur szintén nagyon szives volt irányunkban s megmutatta a somlyai hegy egyik forrását, melyet nagy gyógyerejünek mondanak. Igen jó ivó vizet; szolgáltat s kifolyása kis patakot alkot, melynek kigőzölgése a hegység termékenységének szintén javára esik. A somlyai hegyen nem találni seregélyt, mig a többi balaton melléki hegyeken sok pusztitást tesznek azok.

A munka Somlyón aránylag olcsó! férfi napszámos 40 krt asszony vagy leány ennek felét kapja. Egy vinczellérnek évi fizetése 40 ft. o. és 20 mérő gabona. A bor aránylag drága, az újnak akója 6 — 10 fton kel.

VIII. A fertőmelléki borvidék.

Hazánk egyik legáldottabb borvidékei közé tartozik a Fertő melléke is, igaz ugyan, hogy a Fertőnek, mely különben a Hansággal együtt mintegy 16 □ mértföldet foglalt el, jelenleg alig volt vize, de hinni lehet hogy a nevezetes tó, mely e vidék szőlőtermelésének javára szolgál, — ismét valószinűleg vissza fogja nyerni szokott vizállását, mely már egyszer a mult században is el volt apadva, a visszatért nedves évjáratokkal azonban ismét vissza nyeré vizét.

A Fertő mellékén elvonuló szőlőhegyek jobbára inkább keletnek hajlanak mint sem délnek, de azért ezen promontorium mégis nemcsak Magyarország, de csaknem a világ egyik

legjobb szőlőfekvésének tartható — főleg azért; mivel éjszak felől Austria noriai alpeseinek védelmében részesül, és közelről is saját erdőkoszorúzta dombjai által a zordonabb éjszaki szelek hatása ellen biztositva van.

Talaja legnagyobbrészt termékeny agyag, mely jobbára mély rétegű, de több helyütt vékonyabb rétegekben meszes kőporladékon s hellyel közzel Ruszt vidékén gránit padokon fekszik.

A fertőmelléki borvidék fekvésének és talajbeli minőségének ilyetén jellemzéséből biztosan lehet borának jelességére is következtetni, de mind e mellett korántsem volna még e borvidék arra képesitve, hogy az első rangúak közt foglaljon helyet, ha ezen ritkább előnyökön kívül még e nagyobbszerű tó kipárolgása nem segitné elő a szőlő diszlését, és nem volnának oly helyesen választott szőlőfajai mint a minőkkel bir.

Ha a Fertő tava valamikor végkép, vagy tartósan kitalálna apadni, azt tartja meggyőződésünk, hogy ezen apadás e borvidéknek pótolhatlan kárával járna és borai jelességének tetemes megcsökkenését vonná maga után.

Nincs tudtommal hazánkban borvidék, mely tisztább s tanúságosabb feleletet nyujtana azon fontos kérdés megfejtésére: valjon mily faktorok folynak be leginkább valamely borvidék borterményének minőségére? mint a Fertő melléke. Jók ugyanis a sopronyi borok mind p. o. a büdöskúti, pecsenyédi stb. mert mind a tó kigőzölgésének befolyása alatt fejlődő nemes szőlőfajokból készültek! jobbak azonban már a sérczi, és kis martoni borok, hol a talaj jobb minősége és jobb mivelési mód mellett a nemes szőlőfajok a levegőbeli táplálékon kivül a talajbeliekben is nagyobb mérvben részesülnek, de legjobbak e vidék borai között a ruszti sopronyi s. a t. ahol t. i. fentebbi kedvező kellékekhez még a délies hajlás és az éjszakróli nagyobb védelem is hozzá szegődött.

Nincs hazánkban szőlővidék, mely a faj nemességének értékét és becsét a leendő borra nézve tisztábban felfogná mint a Fertő melléke. Nem ismernek itt semmi kételyt, semmi kapkodást. Sopronyban és Ruszton hitványságnak tekintenek minden fehér szőlőfajt, mely nem furmint vagy is Zapfner, a mint t. i. a Fertő mellékén a furmintot nevezik! a vörös borra nézve szintén nem ismernek egyebet, mint a burgundit, miglen a többi fekete faj előttük szintén csak hitványság. Ezzel nem akarjuk

ugyan azt állitani, mintha a Fertő mentébeni ültetvények végig tiszta furmintból állanának de igen is azt: hogy a jobb fekvésű s igy a bor jobb minőségének előállitására alkalmas expositiókban egyedül csak a Zapfnert szaporitják milyen a kevésbé kedvező fekvésű szőlőkben, melyek a termény valami kitünő qualitására igényt úgy sem tarthatnak, inkább azon fajok választásához folyamodnek, melyek termésük mennyisége által eligitik ki a termesztőt. A hitvány fajok közé számitják a Fertő mentiek a fehér szagos szőlőt (muskat-lunel) melyet a vidékbeliek veierernek (Veiraucher) neveznek. A rakszőlőt = Silberveis. A zöld dinkát s átalán véve a dinka család többi válfajait mint p. o. fehéret és vöröset is. A zöld Silvánit=grüner Cirifándler; továbbá a sárga góhért= = gelber Augster, s a Hajnosnak = Laagernek több válfajait stb.

A vörös bor készitésére kevés gondot forditanak a Fertő mellékén, de ami kevés készül, azt majd csak nem egyedül a nagy Burgundi adja, mely ugyan ritkán fordul elő elkülönitett ültetvényekben, de levelei és fürtjei szine által már messziről felismerhetővé válik a fehér fajú ültetvény közt.

A szőlömivelés módjára a fertőmelléki szőlőgazdák szintén tisztában vannak magokkal oly módját sőt rendszerét követvén a mivelésnek, melynek párját alig találni másutt a hazánkban, a miért helyén is látjuk azt körülményesebben leirni:

Az ültetésben a sopronymegyei szőlészek 3 félé módot követnek. Vannak 1-ör kik ölnyi távolságra egymástól 1 $^1/_2$ lábnyi széles és 1 lábnyi mély árkokat hányatnak ki ősszel, beültetvén azokat 3 — 3 lábnyi távolságra tavasszal porbujtás útján nyert gyökeres furmint vesszőkkel; ezek hajtásai az első 2 évben röviden metszetnek, s átalán véve a nyáron át is alacsonyan miveltetnek, hogy tövük annál jobban megerősödhessék. A harmadik évben csapra, vagy a tőke erejéhez képest könyökre metszik azokat, hogy erősebb s hosszabb vesszőket ereszthessenek. — Ez első három évben, midőn az egyes sorok még ölnyi távolságra esnek egymástól, felhasználják a közbe eső üresztert kapásnövények termesztésére, melyek eltávolitása után a közbeesősort döntés útján egészitik ki. Dönteni rendesen tavasszal szoktak s legszivesebben akkor, midőn a tőke megindult hajtása által már épségét bebizonyitotta. A döntést mindig úgy intézik hogy a közbeeső sornak új tőkéi háromszöget képezzenek az anyatőkék sorával.

Az új ültetések másik módja következő: a fentebb leirt árkok rigolozatlan földön rendesen még őszszel vagy a tél folytán 3 lábnyi távolságra egymástúl azonnal kihúzatnak s azok beültetése gyökeres porbujtásokkal tavaszszal egyszerre vitetik véghez, vagyis e mód szerint a szőlő beültetése egyszerre történik.

A harmadik beültetési módnak követői megrigolozzák a szőlőnek szánt földet s beültetik azt a fentebb leirt távolságokban május végével vagy junius elején buktatás által gyökereztetett vesszővel, melynek mivelése az első két évben csupán azok rövid tartására szorítkozik, szorgalmas megkapálással akadályozván a szőlő elgazosodását.

A kész szőlők a Fertő mellékén a következendő munkákban részesülnek,

1-ső. A karók felszedése, — mert a karók e vidéken télen át a földben hagyatnak.

2-ik. A metszés, mely e vidéken csapos, könyökös és szálas fejmetszés. — A fej itt is úgy tekintetik, mint az alvó szemek tárháza. A csap és könyök, szóval a hosszú metszés igen természetes oly vidéken, a hol főkép a furmintot tenyésztik, mely a rövid metszés mellett csak igen gyéren terem. A szálvessző, mely vagy a fejből egyenesen származott, — de jobbára a tavali csap vagy könyökből eredt, ívre használtatik fel, mely is a sorok mentében az anyatőkétől oldalt egy 3—4 újnyi mély gödörbe úgy hajtatik le, hogy 2—3 szeme a földből ismét kiálljon s ott egy rövid karóhoz hozzá köttetik (L. a II. ábrát) míg a rajnamelléki szőlős gazda amaz ellentétben az ívet a föld fölött (L. a III. ábrát) húzza ki. Ha a fertőmellékiekével párhuzamba hozzuk, azt látjuk, hogy mind kettő oly szőlőfajtát mivelvén itt a furmintot, ott a rizlinget, — melynek mindegyike csak a hosszú metszés alkalmazásának segitségével terem bővebben, de egyszersmind azt kellő földjavitás mellett meg is bírja: lehetetlen el nem ismernünk, elméleti szempontból itélvén meg a dolgot, hogy a fertőmellékiek mivelési módja sokkal több előnyökkel jár, mintsem a rajnamellékieké, miután a fertőmellékiek íve a föld alá került részén még gyökereket is ver, s ennélfogva sokkal több kellékekkel bir fürtjeinek tökéletesebb kifejtésére, mint a rajnamellékieké. —De tapasztalás után is hajlandók vagyunk a Fertő

mellékieknek oda itélni az elsőbbséget, mert mindkettejök mivelési módját a praxisból ismervén practicusabbnak kell elismernünk a Sopronyiakét, ide sem számítván azon megbecsülhetlen előnyt, mely a Fertő-melléki szőlőművelőkre már abból is háramlik, hogy rendszerük által szép számú gyökeres vessző birtokába jutnak, melyek, ha termést sem adnának, már mint alkalmas gyökeres vesszők darabonként 2 — 5 krnyi jövedelmet biztositanak. Az ivek lerakása bülönben csak az első kapálás után ezközöltetik, mely a sopronyiaknál a metszés után azonnal megtörténik.

3. Az első kapálás, itt bőjti kapálásnak nevezik (Fasten hauen). Szerszámuk erre, vagy egy nagyobb s erősebb kapa, melyel a földet legalább is 10 hüvelye mélységre fel munkálják vagy a kétágú kapa (karst), melyet e czélra sok szőlőbirtokos alkalmasabbnak tart a kapánál.

Ezen első kapálás után tönténik tulajdonkép az ivek lerakása, — mint föntebb már emlitők, mihelyest t. i. a föld valamelyest meg szikkadt.

4-ik. Határozás.

5-ik. A 2-ik kapálás, melyet Jadhauennek (vom Jäten) nevezuek, az az azon kapálás, mely a Jäten = gyomlálás vagyis jobban mondva a válogatás előtt rendesen Május végével v. Junius elején, de minden esetre a válogatás előtt történik. A 2-ik kapáláskor kisebb vagyis kopottabb kapát használnak.

6-ik. A válogatás gyomlálás, mely által a felesleg s meddő vesszők eltávolitatnak. Levelet nem szabad bántani sem a fürtök alatt, sem azok fölött, a fölöttiek nem csak tápot, hanem védelmet is szolgáltatnak a fürtöknek, és dajkaként nagyobb tökélyre ápolják a tövükben rejlő szemet -- a fürt alatti levelek pedig szintén szükségesek azért, mivel csak akkor számithatunk azok honalj szemei (rügyei) jövendőbeli termékenységére, ha a leveleket melyek a természettől ezen szemek lehető legtökéletesebb kifejtésére rendeltetvék, tőlük el nem tépjük. Semmi sem mutatja inkább az alsó levelek szükségét és hasznát kézzel foghatóban, mint a gyümölcsfáktól vett hasonlat, itt ugyanis azt látjuk hogy a természet a gyümölcsöző szemek kellő kifejtésére a szemek körül nem csak egy, hanem 3 — 5 — 7 sőt 9 ilynemű levédajkát is hoz létre hogy azokat bizton gyümölcsöző rüggyé ápolhassa; s ezen kivül ez alsó levelek meg védelemül is szol-

gálnak erős záporok sőt jég ellen is, a földről ily alkalommal visszapattanó jégszemek megkárositásai ellen oltalmazván a fürtöket.

7-ik. A kötözés. A sopronymegyei szőlész még a beállt virágzás előtt igyekszik kötözni. — Miért? — Mert a kötözött s igy a széljátékának többé ki nem tett szőlő rendesen szerencsésebben végzi el virágzását még akkor is, ha szeles vagy esős idő áll be, minthogy a virágzó fürtöcske megerősitett állapotban levelek védelme alatt végezheti virágzását. A kötözés a vidéken áztatott szalmával eszközöltetik. A bevégzett virágzás után következik

8-or a 3-dik kapálás, melyet a Fertőmelléki szőlős gazda, még az aratás beállta előtt igyekszik elvégezni, miután ha elkésik vele, nem kap többé munkást. Azok, kik egyszer aratásba állottak, többé nem mennek a szőlőbe kapálni. A paraj diszlésének pedig most van legfőbb ideje, mi ha a 3-ik kapálás az aratás utáni időre maradna, előbb a nagyra nőtt parajt volna kénytelen a szőlősgazda ki gyomlálni, mi nem csak több költségbe kerülne, hanem még hozzá a fürtök az elgazosodás beárnyékolása áltatti elcsenevészésnek is kivolnának tére. A harmadik kapálás alkalmával a földet az ivek azon részéhez, mely gyökereztetés véget a földbe van hajlitva, hozzá huzzák, mig azon része alól, mely a tőke és a bujtás között van elhuzzák, hogy a fürtök a földet ne érjék, s ennek következtében nedves időjárással rothadásba ne menjenek át.

9-ik. A második kötözés és az uj fának visszakurtitása a karó hosszához mérve. E két munkát rendesen egyszerre szokás véghez vinni. Jobb külömben a bekurtitást September elejeig elhalasztani, mert ha idő előtt bekurtitatik a vessző, akkor rendeten erős hónaljhajtásokkal pótolja ki visszakurtitását, ami azután kétszeres munkát ad.

10-ik. A sarabolás, mely a más borvidékekben divatozó 4-ik kapálást szokta pótolni. Czélja a gaz kiirtása. Az eszköz, melylyel véghez vitetik, akár kapa lehet, akár egy szélesebb saraboló vas, olyan forma pétdául mint minőt kertekben az utak tisztitására szokták használni.

Buján tenyésző szőlőkben a sopronymegyei szőlős gazdáknál szokásban van még a fölösleg levelek leszedése is, pár héttel a szüret előtt, mely munkát egyébiránt csak felette esős összel lehet jóva hagyni.

A szüret és borkészités.

Ha végig tekintünk hazánk mindazon borvidékein, melyeket az idén alkalmunk volt megjárni, és a melyeknek szüretelési és borkészitési eljárását figyelemmel kisértük, akkor okvetlen azt kell kimondanunk, hogy ezen legfontosabb két eljárás a sopronyi s leginkább a rusti boros gazdák által vitetik véghez legpéldásabb módon.

Nemcsak a rajnamellékiek szedik ugyanis válogatva le szőleik áldását, hanem gyakorolják azt már századok óta a fertőmellékiek is. A Rajna mellékén ahol a rizlingot, mint oly fajtát mivelik, mely ott a nedvesebb égalj befolyása alatt a nemes rothadásra hajlandó; a szüretet a nemes rothadás bekövetkezése határozza meg, s a mi rendesen October végével vagy November kezdetével köszönt be. — A Fertő mentében, miután itt a furmint képzi a főültetvényt, mely Sopronymegye déliesb és szárazabb égálja alatt s főkép a nevezett faj sajátságánál, t. i. bogyóinak aszúképzésre való hajlandóságánál fogva itt az aszú képződés határozza meg a szüret kezdetét, de miután a szőlő bogyók töppedése nem egyszerre megy véghez, hanem lassanként készül valamint a Rajna mellékén a nemes rothadásnak előhaladása is, hanem az egyik fürtön előbb, mindakét jeles borvidéken annak szüksége merült fel, hogy az alkalmas fürtöket vagy sokszor az egyes szemeket is szakaszonként válasszák ki s szedjék meg elválasztva azokat á selejtes fürtöktől. S ime ez azon fáradságos és sok időbe kerülő s vesződséggel járó munka, melyet választásnak Auselse, neveznek a rusztiak és sopronyiak. Azon fürtök megszedését értik, ugyanis az alatt melyeknek egyes bogyói nemcsak tökéletesen megértek, hanem nagyobbrészt aszúvá össze is töppedtek; de épen ezen pontos és szorgalmas szüretelési eljárásuknak köszönik azután a sopronyiak aszú boraik rendkivüli nagy értékét és árat is. Magam voltam jelen, midőn egy boroszlói kereskedő Ruszton Manhardlelkész urtól egy hordó aszú-bornak akóját 80 osztrák forintjával vett meg.

Miután a fürtök s egyes bogyók aszúképződése csak lassacskán megy véghez, nem vitethetik véghez az aszú megszedése se egyszerre, hanem rendesen három szakaszban történik

itt meg a szüret mind azon községekben, melyek aszúbor-készitésük által jó hirnévre tettek szert. Az előszüret rendesen October közepe táján indul meg, a főszüretet October végével tartják meg, s az utószüretet November közepe táján. Czélja e szakaszonkinti szüretnek a tökéletes érésü s megaszott szemü fürtök szorgalmas kiválasztása s minden selejtesnek elkülönitése a végett, hogy az aszúbor készitésére csak fürtök java használtassék fel, a többi pedig a házi szükségre szánt ital készitésére forditassék.

A választék fürtök vagy azonnal le szemeltetnek a szőlőben, sárga drótos rosták segitségével, vagy összemuskoltatnak muskoló fákkal és lajtokban szállitatnak haza, ahol átrostálásuk vagyis a csuta eltávolitása azonnal munkába vétetik, mire azután a lecsutázott keverék (die Meische) pár nap lefolyta alatt ismét több izben át dolgoztatik a muskoló fával, hogy zuzatlan bogyók ne maradjanak vissza, és az aszú-szemek szárazabb czukor tartalma magát musttal megszivhasa s előkészitessék az a tökéletes feloldásra. A keverékes kádba a sopronyiak egy cső alakú font kosarat szoktak alkalmazni, hogy abból az összeszivárgott mustot kimerhessék, melyet azonnal mint a legtisztább szinmustot hordókra fejtenek. Az mit sem árt, ha már a beálló erjedésnek némi jelei mutatkoznának is e müködés alatt, mivel annak fő czélja csak az, hogy a törkölyben oldatlan czukorrészek ne maradjanak. A visszamaradt keverék azután a sajtó kosarába kerül, a nélkül azonban, hogy a must lefolyását sajtólással erőszakolnák vagyis, hogy a sajtót müködtetnék, mert a mustnak azon részét tartják legalkalmasabbnak a legfinomabb aszúbor készitésére, mely a törkölyről saját súlyának nyomása alatt folyik le a sajtó kosarából.

Ha azután a must önkénytes lefolyása megszünt, elkezdődik a sajtólás mit 3—4-szer is ismételnek minden sajtolás után szorgalmasan szétzsurmolván a törkölyt. A negyedszeri sajtolás után egy kissé megvizezik az ismét szétzsulmolt törkölyt, s ujra sajtó alá teszik, s a most lefolyó folyadékot a házi szükségre szánt bor közé keverik.

Vörös bor csak kevés készül Soprony vidékén, de a mi készül az jó, miután csak a nagy burgundi szőlőfajtát tenyésztik. — A szőlőt leszemelik, s a must erjedése közönséges 10—12 akós hordókban megyen véghez, a hordókat ajtajukkal

felfelé fenékre állitván. Az erjedés a levegő szabad behatása mellett történik. A sopronyi vörös bor feltünő sötét szinü azért, mivel a törkölyt az összemuskoláson kivül még különösen s erősen meg is dagasztják, miáltal a héjak apróra szétmálv4n a festanyag abból jobban kiválik. — Ezen eljárás a követést nagyon megérdelmi, mert a példabeszéd szerint a vörös bornak leginkább a szép szine szerez vevőt.

A pinczekezelés dolgában szétagaznak a nézetek. Az egyik párt söprején tartja borát s nem fejti azt le ugy okoskodván: hogy 1-ör ha az aszú vagy közönséges bor jó, — aljának is jónak kell lenni, minélfogva az a rajta heverő bornak csak is hasznára lehet. 2-or. Ha az ember a söprején hagyott borokat a lefejtettekkel összekóstolja, amazok jobbnak tetszenek. 3-or. A lengyel s egyéb éjszak vidéki kupeczek gyanúsnak tartják az oly bort, mely le volt fejtve s nehezen vagy épen nem veszik azt meg. 5 er. A bor aljának értéke s jó haszna már abból is könnyen megitélhető, mivel az rosszabb vagy könnyebb borokat is képes feljavitani, ha azokat valami jobb bor aljára rá fejtjük.

A lefejtés emberei ellenben a következő érvekre támasztják nézetük helyességét: hogy csak vakság tarthatja előnyösnek a borra nézve azt, hogy az a söprején heverjen, miután a bor azt mint természetes salakot választotta ki magából. 2-or. Az igaz ugyan, hogy a lefejtett bor lefejtése utáni első hetekben hátrább áll amannál, mely több idő óta zavaratlan söprején hever, de izleljétek csak azt össze néhány hét mulván a söprején heverővel akkor bizonyosan észre fogjátok venni mind tisztább izének, mind nagyobb tükrösségének előnyeit, mert ha fel is tennők, hogy a lefejés alkalmával a seprőből mi sem zavarodott volna fel, mégis meg kell engednünk, hogy a hordó alsóbb rétegeinek silányabb bora (der Saal, vagy helyesebben a Sohl) a felsőbb rétegek jobb borával el egyeledet, minélfogva az nyomban a lefejtés után természetesen kevésbé jónak mutatkozik, mint sem az, mely bántatlan az alján nyugszik. s a melynek minőségileg különböző rétegei természetes sulyuk szerint helyezvék el a hordóban. A legfentebbi réteg ugyanis a bor azon rétege, mely legtöbb aetericus és olajos részeket tartalmaz, melyek t. i. aránylag legkönnyebbek a bor keverékében; a hordó közepe táján van a legszeszesebb bor rétege, minthogy a szesz arány-

súlya tekintetéből az éther és viz közt a közép helyett foglalja el. A hordó legalsóbb harmadában fordul elő, az aránysúly természetes törvényei szerint túlnyomolag a viz, s azért veszi is azt a kevésbé tapasztott borász is észre, hogy a hordó alsóbb rétegeinek bora mindig silányabb amannál, mely a hordóban a felsőbb rétegeket elfoglalja; silányabb pedig azért, mivel a szeszből kevesebbet, az aethericus részekből pedig alig tartalmaz már valamit magában. 3-szor Hogy a szilányabb bor a jó bor alján megjavul, igen természetes, de nem azért ám, mivel a jobb bor salakjával érintkezhetett, hanem azért, mivel a jobb bornak azon részével elkeveredett, melyet még a salak tartalmazott. — Tudjuk, hogy a bor sepreje (der Kleber) rendesen még tetemes mennyiségü tiszta bort is tartalmaz, miért is azt a bor minőségéhez képest elég jó áron ellehet adni, miután a vevő azt zsákokban ki szokta préselni, s igy belőle meglehetős mennyiségü tiszta bort nyert.

Az imént mindkét felől kiemelt indoklások elég tisztán emelik ugyan ki a lefejtés barátainak helyes nézeteit, de minthogy a lefejtésnek nem csak egyedül az élesztő természetü borseprőjének eltávolitása czélja, hanem az átalán véve a bor kevésbé értékes részeinek lassankénti s időnkénti eltávolitásával jár, önként ki világlik ebből az illő időközökben gyakorlatba vett lefejtéseknek haszna s nélkülözhetlensége, s valóban ha a bor állandóságát biztositani akarjuk okvetlen meg kell azt szabadítanunk söprejétől, üledékétől, s melyet az egyszerü lefejtéssel korántsem lehet, örökre eltávolitani, minthogy ily ülledék a bor lassú erjedése alkalmával abból folytonosan, habár kisebb mértékben ujra kiválik, a mint arról minden figyelmes borosgazda, ki borait rendesen lefejti saját szemeivel meggyőződhetik. — Még 2—3 éves borok is csinálnak 1—2 újnyi ülledéket. — De vannak a hordóban a bor tisztaságát s állandóságát megzavarható ülledékén kivül még más kevésbé nemes részek is, melyek a bor értékéből s finomságából szintén sokat levonnak, s melyeket lefejtés által szintén el lehet távolitani. — Legyen szabad a dolog kellőbb fel világositása kedvéért azt a mellékelt ábrával illustrálnunk. Ez ábra egy hordó bort akar előtüntetni, melyben körülbelül az a) vonalig a bornak azon része foglal helyet, melynek legkisebb aránysúlya van, s ez a legkönnyebb, az az aethericus része a bornak; a b)

vonalig a hordót a bornak azon része tölti meg, mely leginkább szeszben bővelkedik s azért specificus sulyánál fogva a hordó közepe táján foglal helyet; azon alól a c) vonalig van a fenékbor (Sohlwein), mely fenékbor, minthogy a bor könnyebb vagy is aethericus és szeszes részeiből aránylag kevesebbet, a nehezebb vizből pedig többet tartalmaz, azért nagyobb sulyánál fogva a hordó fenekében foglal helyet. — A fenékbor után fiatalabb boroknál még egy réteg következik d) mely többé már nem folyó, hanem testesebb s tömör ülledékből áll tanúságául annak, hogy a bor alkatrészei átalakulását a lassú erjedés még be nem végezte.

A borlefejtés fontosságának ezen részletesebb magyarázatából kitetszik, hogy a lefejtés a borkezelésnek s úgy nevezett pinczebeli iskoláztatásnak egyik leglényegesebb részét és fogását képzi, mely a bor tartóságára, tisztaságára s tükrösségére a leghatalmasabb befolyást gyakorolja, s mi a nemesebb, s a természetüknél fogva jó conditionált boroknál a helyes borkezelésnek legbiztosabb s egyszersmind legegyszerübb arkanumát képezi, feltévén, hogy a borok az erjedési processiuson tökéletesen körösztül vezettettek. Vannak ugyan ezeken kivül a pinczemesterségnek még más arkanumai is, melyeknek helyességét ép oly kevéssé lehet kétségbevonni, mint ártatlanságát, de melyek elsorolását azért nem tartjuk szükségesnek e helyütt, mivel ezek már szélesebb chemiai ismereteket tételeznek fel, s jobbára csak oly boroknál vétetnek alkalmazásba, melyek a természet kezéből a tökélynek kisebb fokán kerültek ki. — Igy péld. van a szakácsok között is, ki a vén kakast ki tudja állítani porhanyó húsu stájer-kappan módjára, azonban hogy valaki a vén házi kakast velünk fáczán helyett megétesse, arra már a franczia szakácsság diplomája kivántatik, melynek kiosztása nálunk tán még idő előtti volna.

Ámde nem hiába szöttük a franczia szakácsság eszméjét a sopronyiak pinczekezeléséről szóló jelen borászati jelentésünkbe; mert be kell vallanunk azt is, hogy hazánkban sehol sem történik annyi visszaélés a túlságig üzött pinczekezelésben, mint épen Sopronyban, a hol a mesterség a pinczék homályában legalább is szintannyi aszú bort gyárt, mint a mennyit a szorgalmas boros gazdák természetes úton a tőkék után szürnek.

S azért, midőn a szorgalmas sopronyi szőlőmives a múlt nyár hűves és nedves időjárása alatt baljóslatú aggodalmakba mélyedt, borgyártó vetélytársaik gúnymosolylyal alkalmasint csak így okoskodhattak magokban: „minek is az a sok alkalmatlan nyári hőség, mely után szomszédaink együgyűsége annyira sopánkodik! Valóban furcsa adománya az Istennek mégis az a beteges lelkiismeretesség, mely tetemes költséggel s homlokának verítékében folytatja nemzedékről nemzedékre kétes eredményű szőlőbeli munkáit, s mégis holtig szegénységben teng.

Éljen az ész, mely a szűkkeblűségnek nyomasztó békóit le tudja magáról rázni! — Míg Görögország örökké enyhe égalja mazsola-szőlőt, a vegyész mestersége a burgundi répából czukrot, vagy akár egyenesen a szerény burgonyából tiszta és szagtalan sprittet birand előállítani, miglen továbbá okos ember hatalmában fog állani, 6 hét lefolyta alatt 30 foknyi mesterséges melegnek helyes alkalmazása mellett a fentebbi édes és szeszes ingredientiák segítségével a legsilányabb lőréből is csemege- és aszúborokat előállítani: addig keveset törődik az élelmes sopronyi borgyártó az időjárás viszontagságaival, — a mivelésben részesült szőlőfajok nemességével, — a szőlőmunka drágaságával stb., — mert az ő szőlleje soha sem szűnik meg teremni és soha sem csalja gazdáját. — De figyeljünk jól arra is, mi most következik, tudniillik arra, hogy — de igenis: ő, a borgyártó csalja meg a jóhiszemű borfogyasztó közönséget, s ássa alá a természetes jó borok hirét, nem ugyan azért, mivel surrogat csemege s aszúbort gyárt; hanem azért, mivel surrogatumait a valódi s természetes, megalapitott jó borok neve és czíme alatt árulja s ennél fogva aljas büntetést érdemlő csalást üz!

Nem tudom ugyan, hogy a kávénak hányféle surrogatumait gyártják, de azt tudom, a kávénak bármi eredetű olcsó és ártatlan pótszerének eladása törvényesen csak úgy van megengedve, ha az a kávé ilyen vagy amolyan surrogatumának neve alatt bocsáttatik áruba. — Hogy miért nem szorította eddig a törvény a sopronyi borgyárosokat is arra, hogy gyártmányaikat csak a surrogat borok nyilvános kitétele mellett árulhassák, az oly tárgy előttünk, melynek további fejtegetése jelentésünk keretén túl esik.

Hogy egyébiránt a sopronyi borgyártmányok, mint olyanok, melyek a nemes Zapfner vagy formint bor specificus characterével épenséggel nem birnak, a szakember előtt a surrogat bélyeget amúgy is homlokukon viselik, az épen nem szolgálhat a törvény eddigi közömbének mentségéül, mert nem a szakemberek után szokta a borgyárnok piszkos hálóját vetni, hanem a fogyasztó közönség után, melynek jogában áll ily nyilvános csalások ellen a törvény oltalmára igényt tartani; de igényt tarthatna a törvény oltalmára a bortermelőknek nagy serege is, mely véres verejtékének gyümölcseitől s fáradtságának méltó jutalmától fosztatik meg ily zsebmetszés által.

Jelezni kivántuk az eddigiekben, hogy a sopronyi borvidék mind a szőlőmivelés, mind a borkezelés dolgában sokban szembetűnőleg eltér hazánk lőbbi borvidékeitől, ámde azért még korántsem végeztük be ezen eltérések felsorolását, s némelyeket még fölemlíteni kötelességünknek tartjuk, — igy a sopronyiak szőlleik területét nem holdakra vagy fertályokra stb. osztják fel, hanem fontokra. Egy font szőlő alatt értenek 64 □ ölet, ennél fogva 1200 □ öles holdban 18 és $^3/_4$ font szőlő van. Az egész sopronymegyei szőlőterület pedig 6970 holdat, vagyis a sopronyi szójárás és mérték szerint 130,713 font szőlőt teszen. Egy font szőlő után itt átlagosan 1 akó bort várnak, mely jelenleg is 64 magyar itczével számittatik. — Egy font szőlőnek örök ára teszen: az I-ső osztálybeli szőlőknél 20 ftot, a II-ik 15, a III-ik 10, és a IV-dik osztályban 5 ftot, s ennél fogva Sopronymegye egész szőlőkerületének tőkéje 1,674,990 ftot képvisel.

A sopronymegyeiek 4 frt 40 krra becsülik egy font szőlő évi költségének összes számát, s ennél fogva alig találunk Magyarországon költségesebb szőlőmivelést, miután ezen calculus szerint egy budai fertálynak megmunkáltatása 60, s egy 1200 öles holdnak megmunkáltatása 80 frtba kerülne az alaptőkének kamatjait is beleszámítván; s miután továbbá az új bor Soprony vidékén átlagosan 5—20 frton kel, s egy font szőlő termését átlagosan 1 akóra becsülik: könnyen kiderül a sopronyi szőlők jövedelmezési képessége, mely a szerint fontonkint csak 60 és néhány krra rúg, s csak ott emelkedhetik fel tetemesebb jövedelmezésre, a hol a termesztő terményének jobb árát bevárni képes, minthogy az sokszor pár évig eltartva 15—20 frtra s jól kezelve több izben még magasabb árra is fölemelkedik.

A sopronyiak szőlleiben gyümölcsfákat nem látni, sem borházakat vagy más egyéb hajlékokat; pinczék bent vannak a helységekben és városokban, eléggé tágas borházak is csak ritkán fordulnak elő, miután már a sajtó is igen nagy helyet foglal el. — A pinczék téglával vannak kifalazva, kissé melegecskék, mert hőmértékük rendesen 11—12°.

Miután a sopronmegyei népség átalán véve jobb erkölcsü népnek ismertetik, ritkán fordulnak elő a hegyen lopási kihágások, már abból is kitetszik, hogy náluk a szüretet heteken keresztül folytatják, a nélkül, hogy valakinek a megkezdett szőlejében kár történnék. A dézsma — főleg a városi területeken — mindenütt meg van váltva.

Soprony városa részéről igen előzékeny fogadtatásban részesültünk, s nem csak arra volt elég alkalmunk, hogy a szüretelési eljárást kint a szőlőkben észlelhessük, hanem több pinczékbe meg is hívtak bennünket kostolóra, s melyek közül többeket több szakemberek kiséretében meg is jártunk. El kellett ismernünk, hogy a sopronyi aszúborok nem csak származá sukra, hanem tulajdonaik- s jellemükre nézve is valóságos rokonai a hegyaljaiaknak, miután a dinnyeszerü sajátos kedves zamat mindkettőben felismerhető. — A legjelesebb aszúborokat találtuk az evang. convent pinczéjében, továbbá Braun Nándor és Than uraknál. — A borok legnagyobb részt, — ide értve az asszúkat is, — rendesen 10—12 akós hordókban tartatnak. A legbuzgóbb és legértelmesebb szakemberek közül, kikkel megismerkedni szerencsénk volt, szabadjon főleg: Than Mátyás, Rejtenhauser József, Vághi Mihály, Braun Nándor, Győri Károly urakat felemlítenünk.

Ruszton szintén nem csak a szőllőkben, hanem a pinczékben is ugyan azt találták mindenféle tekintetben, mit Sopronyról szólva kiemeltünk; a külömbség Ruszt és Soprony között csak az, hogy a kis Ruszt keresetének legfőbb forrását a szőlőmivelés képezvén itt még sokkal nagyobb szorgalmat fejtenek ki főleg a szőlőmivelés terén, mint sem Sopronyban, melynek mint nagyobbszerü városnak kereseti módja több felé elágazván, lakosainak csak egyrészét képezik a szenvedélyesebb szőlészek, holott Rustnak összes lakossága összes szorgalmát szőlei mivelésére összpontosítja, s minden idejét csaknem egyedül eme kereseti forrásnak szenteli. Ruszt buzgó szőlészei és borászai

közt találtatnak azonban kiváló buzgóságúak is, s ezek közé kell számítanunk Castagnia urat, ki ámbár a csukorgyárban mint hivatalnok elfoglalva, mégis kiváló gondott fordít a szőlőmivelésre is. Van terjedelmes szőleje, melyet rigolozott földben rizlinggel ültetett be; valamint ide számítjuk Menkard evang. lelkész és Schreier Gottfrid ügyvéd urat is.

A sopronyiak borkereskedése a külföldre s leginkább éjszaki Németország felé hová boraik legnagyobb része került, 1815 óta, midőn t. i. bortermő Rajnamelléknek nagy része Poroszország kezére került — tetemesen csökkent.

IX. Pozsony megye borvidéke.

A pozsonyi szőlőhegyek természetes fekvése átalán véve nem tartozik a szerencsések közé, mert lejtése keletnek tart s ki van téve a kárpátok felől jövő fagyasztó szeleknek, melyek egyébbiránt itt sem hiúsítják meg gyakrabban mint másutt a rettegő szőlős gazda reményeit, és pedig azért, — mert a pozsonyvidéki szőlész több oly fogásokkal él, melyekkel szőleit a mostohább fekvés daczára is képes megvédeni a gyakrabbi károsodásoktól, s melyek a szerencsésebb fekvésű szőlővidékeken nem divatoznak. — Igy p. o. Pozsonyban a szőlőket télire nem takarják be, mert azt tapasztalták e vidéken, hogy a takaratlan szőlő az itteni körülmények alatt ritkábban fagy el, mint sem az, mely földtakaró alatt telelne ki, mivel ez a kitakarás után hamarább fakad, s ennélfogva a fagyos kárpáti szeleknek előbb áldozatúl esik; míg a takaratlanúl hagyott későbben indulván meg korán sincs annyi veszedelemnek kitéve. — Ebből 1-ör is az tünik ki, hogy Magyarország climája alatt a nagyobb téli hideg sem árt a szőllőnek, s mivel az ily szőlő, mely a lég szabad hatásának takaratlanul van kitéve, nem is indul meg korán, tehát az zordonabb égalj alatt takaratlan szőlő kevésbé van a veszedelemnek kitéve, 2-szor még az is kitünik ezen tapasztalásból: hogy a védettebb vidékek szőlőtakarása nem annyira a zordon téli hideg ellen van intéztetve, hanem azért történik, s válik elkerülhetetlenné, hogy a tőkének az idő előtti kifakádás — a hüvös földtakaró által — megakadályoztassék.

A pozsonyiak szőlőfaja 1) Grüner Muskateller = zöld dinka. 2) Silberweis = Rakszőlő. 3) Dreisiger = Chasselas. 4) Grüner Zirifandler = zöld sylváni, továbbá a Lampartner, Schintauer s más kevésbé értékes fajok, melyek egyébbiránt csak kisebb mennyiségben fordulnak elő. — A fekete faj majdcsak nem kizárolag a nagy burgundi, melyet itt schvarzer Zirifandlernek neveznek. — A zöld Sylváni mindinkább eltünik a közönséges kapások szőleiben s a fentebb említett bőven termő fajoknak engedi át a helyet, — csak Récsén tartják azt még jobban, még azért is jobb ezután a récsei bor. A jobb termesztőknél azonban, látni új ültetvényeket rizling, tramini és klövnerből, igy p. o. Sprinzel úrnál kinek 5 éves rizling ültetvénye már 50 akót adott.

A mi a pozsonyiak szőllőmüvelési módját illeti, meg kell jegyeznünk, hogy a metszés a sopronyiakéval jóformán megegyez. A fejképzés hiányosan történik és metszenek 2 szemes szálveszőre, — és erős tőkéknél porbujtásra alkalmazandó szálveszőt is hagynak. — Azon tőkéken, melyeket döntésre akarnak felhasználni, csapothagynak, hogy döntéskor a hosszabb fával könyebben boldoguljanak. — A többi nyári munka nem mutat semmi különöset, mert a válogatás is hiányosan történik, kapálni csak egyszer szoktak a metszés után, a növekedő gazt sarabolással irtják ki, akár hányszor mutatkozik is az szükségesnek.

A pozsonyi szőlész, a ki a szőleiben előforduló hézagokat szokás szerint csak egyedül a döntés útján szokta kijavitani, sohasem dönt ősszel hanem mindig tavasszal, azt tapasztalván az őszi döntéseknél, hogy télen át gyakrabban elfagynak jeleül annak: hogy a szőlőtő csak akkor képes nagyobb téli hideg, zordonságát kár nélkul kiállani, ha a tél azt gyökereinek egész épsége mellett éri.

Új ültetések rigolozott földben e vidéken ritkaságok közé tartoznak s a tulajdonképi „Weingertnerek“ (kapások szőlészek) által eddig gyakorlatba nem vétettek; de azért van több úri dilettans mint p. o. a föntebb is felhozott Sprinzl Mór, Báró Névery és mások, kik márig termő rizling, klävner, tramini vagy Zapfner új ültetésekkel birnak. — A rizling borfajnak nemes zamatja pozsonyvidékén igen feltünő.

A szüret elég későn tartatik meg. A szőlő csöbrökben és kádakban muskoló fával megtörve kerül a lajtba és hordatik be a városba, a hol a présházak és pinczék vannak. — A fehér azonnal a prés alá kerül, melyek is a legnagyobb régi modorú prések (Baumpresse) közé tartoznak. A törköly melyben eleinte sok az egész szem, 3- sőt 4-szer is ujra a prés alá kerül, melynek isszonyú súlya alatt azonban az utóbb egész szárazra kisajtolodik. Csingert nem csinálnak mert a financzok attól is megkövetelték a fogyasztási adót. Az erjedés nyiltan történik. — A vörös bor készitése közönséges kádakban, s a kádakat csak a a gondosabbak takarják be gyékénynyel. Az újbor februárban fejtetik le először, és a juniusi megtisztulása után másodszor. A közönséges fehér pozsonyi bor nem igen tartós, könnyen megeczetesedik sőt meg is nyúlósodik de a helyesen kezelt, erő és kellemes zamat által ajánlja magát, új korában 6—7 frton kel el, ó korában 10—17 frtot adnak érte. A limbachi kedves czitromsavánál fogva emlékeztet a Magyarátira, a Czukkerbergi erős és édes, Veineri könnyü és vékony. Ezt használták fel Fischer és Schönbauerék a pezsgő csinálásra. — A vágújhelyi szintén kitünőnek mondható.

Pozsonyban alig találni ó-bort, mivel azt taval, a poroszok itt léte alatt, — akkor a vám sorompói megszüntek, summásan s jó áron eladták. A kapásnak fizetnek 1 frtot és 1—2 itcze bort; szintén annyi jár a döntőnek is, a zöld napszám 50 kr. Egy szekér trágya kerül a szőlőbe kivive 5 frtba.

A pozsonyi hegységben „Tagwerk“ szerint számitják a szőlők kiterjedését, egy Tagwerk = 72 öl. Vannak Pozsonyban kapások, kik 5=600 Tagwerket = 3—4 hold szőlőt birnak, s ezek már a vagyonosok közé számittatnak; egy Tagwerk után várnak átlagosan 1—2 akó bort, — az idén 7-et is szürtek, de már pár év óta alig kaptak 1—2 kosár szőlőt.

Magyarország egyik legszerencsésebb borkereskedése Pozsonyban létezik Palugyay úr firmája alatt. Palugyay úr a „Zöldfa“ vendégfogadó vendéglőse. Üzlete leginkább boutelliazott borokkal történik, tehát legfinomabb borokkal foglalkozik. Van két derék és a borüzletében jártas fia, kik a franczia pinczekezelés összes fogásainak birtokában vannak. Leginkább a fiatalabb, ki éveket töltött el Chalons sur Marne vidékén Jaqueson világhirü Chateau Sillery féle pinczéiben, melyeknek nagyszerü-

sége magának több koronás főnek nem csak figyelmét, hanem méltó csodálatát is több izben kivivta. Igy p. o. meglátogatta e hires Sillery pinczéket 1860-ban III-dik Napoleon császár is, s derék tulajdonosát a becsület rend szalagjával tüntette ki, mely senki mellére jobban nem illik, mint oly polgáréra, ki hazájának jólétét az ipar terén mozdítja elő.

S ennélfogva bátorkodom Palugyay úr derék két fiát, mint utánzásra méltó példákat a magyar szülők és ifjak figyelmébe ajánlani, s meg vagyok győződve arról, hogy borkereskedésünk előmozdítására nagyobb rugó nem létezik, mint e két ifju szép példájának követése, — bennök két oly fiatal embert birván a haza, kik ha utánzókra találandnak, jó sőt felséges boraink utat fognak magoknak törni, s föl leszen szabadítva borkereskedésünk a pangás átka alól, nem csak önmagunk, de hasznára a hazának is.

Szükségesnek látjuk felhozni, hogy a borászat terén hazánkban is csak azok fognak ezentúl boldogulni, kik Palugyai vagy Jalics urak fiai módjára azon módokat s eszközöket felhasználni igyekeznek, melyeket a szellemi haladás a borászat terén eddig elért, és a melyek segitségével a külföldi borászok boldogulnak, azaz jó hiröket fentartják s ennek következtében meg is gazdagodnak.

Pozsony megye azon férfiairól szólván, kik e téren maguknak érdemeket szereznek és jó példával előljárnak, el nem mulaszthatjuk, hogy Stanzl urat is szóba ne hozzuk, ki Nagyszombat közelében a Szutani hegyben dróthoz kikötve miveli szőlejét és pedig a legnemesebb kül- és belföldi fajokat elkülönitett táblákban a legszebb eredménynyel.

Pozsonyban Sprinzl Mór úr pinczéje a nevezetesebb pinczék közé tartozik, üzlete rámegy évenkint 4—5000 akóra, s főleg közönséges pozsonyi s nevezetesen récsei, limbachi, veineri termesztményekre terjeszkedik ki. Van — a mint azt már föntebb is megjegyeztük — szép kiterjedésü rizling ültetvénye is, mely az idén 5-öd éves korában 50 akóra való rizling bort termett, mely zamatosságra alig hagy valami kivánni valót. — Pinczemestere Vestphálen úr, ki Nassauban mint szülötte földjén tanulta meg mesterségét s valóban ért is hozzá. A keze alatt álló borok átalában igen jó iskoláztatásban részesitvék. Nála láttam először egy nemét a lopónak (l. az ábrát), mely bádogból

készült és arra szolgál, hogy lefejtéskor a bort a hordónak emelése nélkül majdnem egész az utolsó cseppig lefejthesse a seprőről. Egy másik eszköz (l. az ábrát), melyet először Sprinzl úr pinczéjében láttam, egy 5—6 lábnyi hosszu a boutelliázásra használandó vékony kaucsuk cső, mely egy fából készült kis vékony csövecskébe végződik. A használatnál a facsövecske a boutellia szájába alkalmaztatik; s ha a palaczk megtelik, csak össze kell nyomni a kaucsuk csövet a facsövecske felett, s a bor folyni azonnal megszünik minden regurgitatió nélkül, mi a hordóban levő bort megzavarhatná. Megemlítendő még Springl úr lefejtő gépe, mely 80 frtba kerül Bécsben, a kaucsuk csöveket ide nem számítva, melyet öl számra lehet kapni, s melyek a gépet ennél fogva még sokkal drágábbá teszik.

Sprinzl Mór úrnak récsei szőllejébe és pinczéjéhez is kirándulván abban egy egész gyüjteményt találtunk a vidékbeli hires borokból, melyek közt a récseiek, szentgyörgyiek, pracsaiak (Weinern), grünauiak, baziniak, limbachiak és diósiak leginkább kitüntek, — kitüntek pedig főleg bő czitromsav tartalmuknál fogva, melynek következtében, kellemes zamatosságuk mellett a vizet is eltürik.

Egyébiránt daczára annak, hogy a jól kezelt pozsonymegyei borok jelességét el kell ismernünk, mégis azon leverő észrevétel nyilvánítására is kénytelenítve érezzük magunkat, hogy ezen vidék bortermelése hanyatlásban van, és hogy több szőlőtelep márig parlagon hever, mi annál sajnosabb, mivel a parlagon heverő telepek nem csak fekvésük és hajlásuk által, hanem köves és sovány talajuk miatt is a gabonafélék termesztésére nem alkalmasak. A vidékbeli szőlőmivelés hanyatlásának oka után tudakozódván a következők hozattak fel: 1) az időjárásnak mostohasága, mert alig szenvedtek az utolsó négy évben a szárazság és késői fagyok után a szőlők másutt annyit, mint a Pozsony vidékiek már kevésbé kedvező keleti fekvésök és talajuk soványabb kövességénél fogva; 2) nem volt borvidék, mely a behozott financzrendszer zaklatásainak s elkedvetlenítő modorának annyira ki lett volna téve, mint Pozsony borvidéke, mely Austria közelében esvén a financzok zaklató eljárásainak sokkal nagyobb mértékben ki volt téve, mint Magyarország alsóbb borvidékei, melyekkel a financzok hevüket úgyszólván már csak hültebb állapotbbn éreztethették. 3) Az adó dolgában

is — mint állitják — nagyobb mértékben volt sujtva Pozsony, mint sem más borvidékek, miután egy-egy hold szőlőnek tiszta jövedelme 67 frtra volt felvéve mi egyes jobb termésü években állhat ugy de állagosan véve s leginkább a mult termések silánysága mellett merő illusió.

De tönkre juttatja a pozsonyiak szőlőiparát 4) a helybeli mivelési költségek rendkivüli drágasága is: egy szekér trágya a szőlőbeszállítva 5 frtba kerül; a munkás is drága és alig kapható. — 5) Mindamellett kénytelen a pozsonyi szőlősgazda borát potomáron elvesztegetni; mert kifelé megszünt a kereskedés, a helybeli fogyasztó pedig alig bir borra költeni, mivel a pozsonyiak keresete és forgalma a közlekedések könnyitésével nemhogy nyert volna, hanem inkább napról napra inkább és inkább hanyatlása felé megyen és mégis mind e mellett Pozsony mai nap is a nagy város fogyasztási adóját fizteti 1 frt 60 és egynehány krral.

A szőlőmivelés ily mostoha körülményei alatt sehol sem fogadták a kétségbe ejtett szőlősgazdák a ministerialis kiküldetést nagyobb bizalommal és visszatérő jövőjüknek nagyobb reményével, mint Pozsonyban, a hol a jelentést tevőknek szállodai lakása a kora reggeli és késő estéli órákban naponként valódi ostromlás szinhelye volt, részint mert ezek egyikétől, mint a „Borászati Káté" szerzőjétől a szőlészet s borkezelés dolgaiban szóbeli felvilágositásokat kértek és vártak, részint, hogy a Ministerium kiküldötteinek helyzetüknek mostohaságát valódi szinekben festhessék le s annak lehetőleges orvoslását a kiküldötteknek szivükre kössék.

Tekintve az emlitett körülményeket tagadni nem lehet, hogy a Pozsonyvidéki szőlőmivelés rendkivüli akadályokkal jár, azonban azt is be kell ismerni, — hogy az utóbbi időszak a pozsonyiakra nehány vigasztaló momentumokat is hozott, mert 1) kapott a termesztő az idén 1 Tagwerk (72□öl) után 6—7 akó bort. 2) Ó-bor készletüket a tavali porosz invasió alkalmával igen jó áron adták el, mert megszünvén ez alkalommal a vám sorompók, e rendkivüli alkalomnak mind a termesztő, mind a vevő hasznát vette. 3) Ujra éledt bizalmuk s reményük egy jobbjövőre nézve az által is, mivel a jelenlegi miniszterialis kiküldetésből azt következtették, hogy az atyáskodó új kormány bajaikon enyhiteni s segíteni szándékozik.

Sokan sereglettek ugyan össze a pozsonyi bortermesztők

közül körültünk, de leginkább ki kell emelnem a következők neveit: Albrecht Pál a pozsonyi bortermelő egylet elnöke, Schaml József hegymester, Fink András, Mutzl Mátyás, Dax Mihály, Schuster András.

Tekintve végre az egész promontorlumot mely a pozsonyi kárpátokkal kezdődve, Récse, Szent-György, Bazin s Modrán keresztül Pozsony megyén észak felé végig huzódik, az eddig, e vidékről feljegyzettekhez csak azt kell még hozzá tennünk, hogy a szőlőhegyek ezen egész vonalon ugy fekvés mint talaj, valamint a szőlőfajok és ezeknek mivelése dolgában is jóformán megegyeznek. — Mindenütt az egész területen találni elszórva értelmes és szorgalmas szakembereket, ilyenek p. o. Csengey Albert, Denk, Filiczky Szent Györgyön, Stanzl Szuhanyban és még mások többen, de mind e mellett ezen egész borvidék csak a visszatérő kedvezőbb évjáratoktól és a kormány felsegélyző intézkedéseitől várja és várhatja egyedül hanyatló boriparának ismeti felvirágzását.

A szőlőmivelés Pozsonyban nem valami mellékkereseti ágat, vagy a dilletansok passio tárgyát képezi, miként azt külömben Magyarország legtöbb borvidékein látni lehet, mert ha vannak is egyes szőllőbirtokosok kik szőleiket mint mellékes kereseti ágat vinczellérek és napszámosok által miveltetik, s keresetük főágát vagy hivataloskodás vagy valamely üzlet képezi, de a zömét a pozsonyi szőlőbirtokosoknak az u. n. „Weingertnerek“ vagy hauerok = kapások teszik, kik itt külön czéhet alkotnak. — Midőn a városok még külön nemzetőrségi századokat csapatokat birtak, akkor a pozsonyi kapások egy külön s pedig huszár ruhába öltözött csapatot képeztek. — A pozsonyi kapás külömben mai nap is jellemzőleg ruházkodik, s vannak Pozsonyban egész útczák, melyekben majdnem kiválólag kapások laknak. — A kapás keresetmódja egyedül csak a szőlőmivelés a borának kiméréséből háramló haszon, gondolható tehát, hogy a pozsonyi kapások sorsa nem a legirigylendőbb jelenleg, midőn több évek mostoha termése közülek a legbirtokosabbakat is tönkre tette.

De főleg nagy mértékben neveli sokkal nagyobban mint másutt a pozsonyi kapás szomorú állapotát még az is, hogy az ügyes munkásokban szükséget szenvednek ugyan is, mióta a keletkező gyárak és egyébb bővebben jutalmazó vállalatok és

kereseti módok a mindkét nemü fiatalságot a szőlőmunkától elvonják, — alig számithat a pozsonyi szőlősgazda másokra, — mint morvákra, — kik ugyan számosan lejönnek a munkaidőre, — de mint oly vidék lakói, a hol bor nem terem, nagy ügyességet tehát ritkán képessek kifejteni az ellőttük szokatlan munkában.

X. Heves megye borvidékei.

1) Eger.

Eger városa oly kiterjedt szőlő hegyekkel bir miszerint ha nem tudnók is, hogy az egri népnek majdnem egyedüli jövedelmi forrását a szőlők képezik, már maga a szőlőhegyek hold száma is figyelmet gerjeszthet ez ipar iránt. — Ezen hegyek, melyek között legjobb fekvéssel a Sikhegy és Egyeg bir, s melyek ennélfogva a legjobb bort is termik, a Mátra hegyek lánczolatát képezik és kisebb nagyobb emelkedéssel csoportosulnak a város körül. Egy része a szőlőhegyeknek fekvésénél fogva jobban, más része kevésbé levén kitéve a napnak, e hegyeken a bor is igen kölönbözik, ugyan azonban az eredeti jelleget mindenekben fel lehet ismerni.

Legelterjedtebb szőlőfaj itt a lúdtalpú, mi nem egyébb mint a kadarka, de a mely e néven itt ismeretlen, ez után következik a keresztes levelü, ez is fekete szőlő, mely a vidéken Ráczfekete név alatt ismeretes; más fekete fajok itt ritkaságok közé tartoznak, valamint kevés a fehér szőlőfaj is.

A szőlőt szebben és szorgalmasabban sehol sem mivelik mint Egerben, Gyöngyösön és vidékén, de a tőkék kezelése e vidéken is igen hiányos, mert a tőke kellő alakú kiképződését a hibás metszés által gátolják, a tőkék körül sok földet hagynak, valamint hogy igen sok vesszőt hagynak egy tőkén, a válogatást pedig épen hanyagul teljesitik.

Itt is, mint Heves megyében átalában a szőlők sorosak, de karót sem Egerben, sem pedig az egész megyében egyes ritka eseteket kivéve nem használnak. A tőkék vesszeit itt már magasabbra hagyják — t. i. 3—3½ láb — mint más vidéken, hol a karót szintén nem használják.

Minthogy legtöbb a fekete szőlő, de a talaj és táj is a vörös bor készitésre levén indicálva, azelőtt többnyire sötét vörös bort szürtek az egriek és csak ritkaságképen fehéret, most azonban már a vörös bor ép úgy ritkasággá kezd itt válni, mint a fehér, mert mindkettő fölé a kastélyos (schiller) emelkedett, ezt készitenek itt a legnagyobb mennyiségben, azt állitván, hogy egy idő óta ennek van a legnagyobb kelete.

Egerben a mivelt osztályból majdnem mindenkinek van szőleje, de azért igen kevés azok száma, kik a szőlőmivelés és borkezelés újabb fejlődését ismernék, vagy a régi rendszertől eltérve jobban míveltetnék szőleiket és czélszerübben kezeltetnék boraikat, mint itt általában szokásban van. De hogy soká igy nem marad teljes reményem van, mert itt is vannak már néhányan, kik mint kivételek, jobb példával mennek előre, ilyen Sauter, ki a szőlőfajokkal tesz kisérleteket, ki első szerzett az itt szokásban levő egyszerü borsajtónál czélszerübbet; ilyenak Tavassy Antal, Dr. Fekete, Sir Antal, Jos János és még mások kiknél a valódi egri bor jellemét tanulmányozni elég alkalom van, mert jobb kezelésben részesitik boraikat, mint mások.

Igen kevés egyes termelőt kivéve főleg következőkben hibáznak az egriek:

1. Korán szüretelnek, holott épen itt nem érik oly korán a szőlő, mint a visontai vagy ménesi hegyeken, mert az egri szőlők nem oly nyilt térre hajlanak le mint azok, s fekvésök a két főhegyet kivéve nem a legkedvezőbb.

2. Nem választják szüretkor külön a jobb és roszabb fürtöket.

3. Nem szokták használni a leszemelést és a zárt erjesztést.

4. Sok kastélyos bort csinálnak, mit azzal mentenek, hogy ez most legkeresettebb, mi azonban exportra sohase leend alkalmas.

5. A vörös bor szine nem elég sötét, mit az okoz, hogy a bogyók nem zúzatnak kellőkép össze, tehát a festanyag kivált az itt szokásban levő rövid erjesztési idő alatt nem szivódik fel a mustba.

6. A zamat kifejlesztésére nem figyelnek.

7. A seprőről egy söt 2—3 évig sem fejtik le a bort, mire

azt mondják, hogy a lengyel zsidók igy szivesebben veszik, mi valóban rosz szokás, mert a haszontalan seprőért fuvart és vámot fizetni csak úgy lehet, ha a borhoz olcsón jut a lengyel zsidó, mit azután a termesztő bán meg.

8, Igen hidegek levén az egri pinczék a bor soká meg nem érik, melegebb helyiségben való érlelésről pedig mitsem tudnak, ezért a bor későn fejlődik s külkereskedésre későn válik alkalmassá, minélfogva vagy nem számithatnak külföldi vevőkre, vagy tökélytelen bort küldenek ki, — mi mig egyrészt hitelét rontja a bornak — másrészről soká fekszik a tőke a borokban.

Különben a bornak itt az egyszerü kezelés mellett is elég jó ára van, mert nemcsak felső magyarországból, az alföldről, és a fővárosból, lengyelországból is minden évben van több vagy kevesebb vevőjök. Ugyanis midőn a lengyel kereskedők a Hegyalján aszú és fehér bort vásárolnak, vörösbor végett többnyire ide szoktak rándulni. Az idén a szüret október 7-én kezdődött, s az ekkor készült must 11 fokot alig mutatott. A termés az idén a középszerünél valamivel jobb. A napszám 30—50 kr. Ára az új bornak 6—8 frt az ó bor 10—15 frt. Itt mindenütt a 3 akós hordók vannak hsználatban, kisebb mennyiségben a 6 akósok és igy az alku hordó szerint és pedig páronként történik. Árá a szőlőnek holdanként 600—1200 frtig. — A dézma már évek előtt meg lett váltva legjutányosabban egész országban és pedig azt mondhatni hogy egy holdra alig esett 10 frtnál több.

A szőlőhegy-rendőrség ellen Egerben nincs panasz, sőt ez talán az egész országban a lehető legjobb, s szabályok szerint kezeltetik.

E vidéken a munkások által használt kapák gömbölyüek metzéshez részint ollótt, részint görbe metsző kést használnak.

Estve számos előkelő borászszal hosszas értekezést tartottunk mind a hiányokról, melyek itt a bort, ipart gátolják, mind pedig azon módokról, melyek által azt felvirágoztatni lehetne.

2. Visonta.

Október 10-én Egertől Gyöngyösre mentünk, s onnét jár-

tuk be Visontát, Hatvant, Apczot, Gyöngyöspatát, vagyis ezen bortermő vidék legnagyobb részét.

Heves megyének majdnem 28,000 hold szőleje van, melynek legnagyobb része ezen vidéken csoportosúl össze. És valóban e vidék igen alkalmatos is a bortermesztésre, mert a szőlők vagy hegyoldalokon — néhány hold kerti szőlőt kivéve — vagy egyes fensíkok hajlásain terülnek el s többnyire délnek vagy délkeletnek fekszenek, és egy elláthatlan nyilt térre le az alföldre néznek, míg éjszakról a Mátra hegyei által vannak védve. A talaj szintén kedvező, miután az agyag homokkal igen arányosan van vegyülve, s e mellett bőségben van benne televény is, de a mész vagy márga sem hibázik. Kivételt csakis egy-két meredek hegy képez u. m. a gyöngyösi Sinai hegy, melynek talaja igen köves és sovány.

A vörös fajok között itt a kadarka az uralkodó, melyet törökfeketének neveznek. Fehér fajok közül pedig a sárfehér, a magyar fehér és Pankota, mi nem más, mint az érmelléki bakator. Általában itt a szőlő kevés fajra van szorítva, nem úgy mint némely vidéken, a hol habár némely fajok kiváló többséget képeznek is, mind a mellett 60 — 70 fajt is találni minden szőlőben.

Van Gyöngyösön és vidékén, vagy Hatvanban is több birtokosnak külön rizling ültetménye, melynek bora jó kezelés mellett valóban kiváló. Ezen ültetvények mind néhai báró Brudern által Rajna vidékéről hozott s a gyöngyösi hegyen meghonosított tiszta rizling ültetvényekből származnak.

A szőlőmivelésmód egész Heves megyében, nevezetesen Egerben, Gyöngyösön, Saarban, Visontán, Domoszlón, Nánán, Halásziban, Püspökében, Tarjánban, Patán, Réden és Hatvanban mindenütt egyenlő, t. i. a szőlők sorosak, a szőlőkarózás a ritkaságok közé tartozik ellenben a fődés szokásban van. E mellett 3-szor sőt néha 4-szer is kapálnak és pedig kiváló ügyesen és tisztán, és erre hajtott nyakú gömbölyü alakú kapát használnak, a harmadik kapálást vagy horolást azonban vágott orrú lapos kapával eszközlik. A metszés igen hiányos t. i. sok vesszőt hagynak csapra és a tőke alakjára semmi figyelmet nem fordítanak, a gyomlálással keveset gondolnak, a veszszőket pedig 3—4 lábra kurtitják. Az új ültetéseket bár ritkán de többnyire sima vesszővel eszközlik a bujtásolást és döntést

legjobban szeretik, trágyázni csak mértékletesen szoktak, a földszegény szőlőkben azonban a földelés van divatban úgy, mint a Hegyalján, különben itt minden szőlőben úgy, mint Pécs vidékén és Buda környékén vizfogó gödrök vannak, honnét időnként az összegyüjtött iszapot a szőlő javitására forditják.

Napszám 1 frt—1 frt 60 kr. tehát majdnem az egész országban legmagasabb, mit Gyöngyös vidékén, az ellensúlyoz némikép, hogy a föld elég kövér arra, hogyha csapás nem éri a szőlőket, meglehetősen teremnek, ugyanis itt egy hold jól művelt és jó helyen fekvő szőlő 50—60 akót terem.

Az okszerü szőlőművelés és borkezelés újabb tanai itt már nagyobb hóditásokat tesznek és teendnek, mint Egerben, mert itt ez ügynek több lelkes apostola van, ilyen Béla József gyöngyösi prépost, kinek 81 holdnyi terjedelmes szőleje most is a legjobb karban van, de még többet igér tenni; — továbbá Berecz Ferencz főügyész, kinek szép szőlei és pinczéje például szolgál másoknak és ki a hevesmegyei gazdasági egylet szőlőiskolájának is igazgatója, mely iskola az ő igazgatása alatt rövid időn a legnagyobb tökélyre emelkedett, ilyen továbbá Feőkövy Antal szintén Gyöngyösön és különösen Janikovits Alajos prépost Hatvanban, ki a tudományos szőlőművelés és borkezelésnek oly szép példáit képes földmutatni, hogy oda bárkiis bátran mehet tanulni.

E vidéken legnevezetesebb a visontai vörös bor, s e hegyen sok előkelő gyöngyösi lakosnak van szőleje, minthogy azonban a visontai hegy megszakadás nélküli összeköttetésben van a gyöngyősi hegyek egyrészével, mind fekvésre, mind földminemüségre nézve, azt lehet mondani, hogy ezek is szintén oly jó bort teremnek, mint maga a visontai hegy, sőt van a gyöngyősi hegyek közt egy igen magas hegy, melynek alrétege szikla, talaja pedig kövecses agyag mésszel keverve, de humusban szegény, az ugynevezett Sinai hegy, mely még a visontainál is jobb bort terem.

Jelleme a visontai és a környékbeli boroknak: a málna iz, a szép gránátszin, a gyönge fanyarság keserüség nélkül, úgy a vékonyság, simaság—a kellő mennyiségü erő és tartósság, valamint szállithatási képessége. Kár, hogy ily tulajdonságú bort csak keveset kóstolhatni! De hogy jó kezelés mellett mind ilyen lenne e hegyek termése, az összehasonlitások által

be van bizonyitva. A gyöngyösi és gyöngyös vidéki vörös bornak szép gránátszine van, melyet sötétebbé tenni nem nehéz, de ezen borok már nem oly simák, se nem oly zamatosak és erősek, mint a visontaiak, de hogy e tulajdonságukat a czélszerű kezelés által fokozni lehetne, abban nincs kétség.

Vevői e vidéknek a Jászkünság, a felső megyék és nehány pesti kereskedő. Eddigelé a világpiaczon e borok nem igen szerepelnek, noha erre minden tekintetben hivatva vannak.

Öt napig mulatván e vidéken, ez idő alatt többször esett, és a sár sok kellemetlenséget okozott kivált a szedőknek, mert meg kell jegyezni, hogy itt már, October 8-án elkezdették a szüretet, és csak nehány a mivelt borászok közül halasztja azt October végére.

Nem válhatok meg Gyöngyöstől a nélkül, hogy egy egyszerü, de értelmes és becsületes kapás embert meg ne emlitsek, ki itt valóságos reformokat csinál a szőlőmivelésben. Ezen gyöngyösi lakos neve Tamasi Csepán István, ki több év előtt a borászati lapok útján arról értesült, hogy a Dunántúl Bogyaynak hires szőleje van; ez ötet arra a határozatra birta, hogy útra keljen megnézendő a hires szőlőt a Dunántul. Valjon ugyan Bogyay szőleje volt-e, melyet látott, maga sem tudja megmondani, miután minden pártfogás, útmutatás és ajánló levél nélkül utazott, utazásának eredménye azonban kettő volt, először összetont kapott szőleit rendszeresen mivelni, és csak hamar át is alakitotta akkép, hogy egy fehér fajt tisztán külön úgy más fajt és a fekete kadárkát szintén tisztán külön szakaszban miveli. —

2. Egy jó fehér fajt talált fel utazásában, melyről vesszőket hozván magával, most már egész szakasza van beültetve és igen bő termő állapotban. E faj itt felette jól diszlik, bőven terem és jó bort ad, minél fogva mindenki iparkodik azt saját szőleibe átplántálni és Csepán Istvántól vesszőket venni. Sajnálom; hogy a fajt, melyet Csepán „öreg Rákhelnek" nevez — megismernem nem lehetett, mivel a szőlő már le volt szüretelve és a leveleket a fagy leperzselte.

Kötelességünknek tartom ezen derék kapás embert, — kinek példája nagyobb hatással van a népre, mint bármely könyv és jótanács, — a magas Miniszteriumnak megjutalmazás végett ajánlani, annál is inkább, mert ezen ember mind a mellett, hogy a városi polgármester és lelkész úr előadása szerint egyi-

ke a legbecsületesebb, legjózanabb és munkásabb lakosoknak, igen szűk anyagi körülmények között él, sőt uzsorások körmei közt van, minek oka ott rejlik, hogy a forradalom alatt majdnem mindenét elveszté, a két év előtti tűz alkalmával pedig háza és egyéb vogyona elégett.

3. Hatvan.

A Gyöngyös vidéki borokról alapizre de szinre és erőre nézvén eltér a hatvani bor, mely hegyen de homok talajon terem, s ennél fogva gyengébb, de kellemetes sima savarnykás.

A hatvani prépost rizling bora ellenben a gyöngyösieknél kitünőbb.

XI. Neszmély borvidéke.

Neszmély a Duna jobb partján délnek fekvő szőlőhegy csoportozatok főhelyét képezi, melyhez mint jó bortermesztő helyek: Almás, Süttő, Piszke, Lábatlan, Nyergesújfalu és Tót Neszmély tartoznak. A klosterneuburgi prépostság tulajdona, kinek itt szép majorsági szőlője van, de e mellett a népen kivül még sok előkelő urnak van itt szőleje, u. m. Herczeg Lichtensteinnek, Gr. Eszterházy Miklósnak, Gr. Zichy Miklós és Jánosnak, Gróf Nádasdy Lipótnak és többeknek. A mellék hegyeken pedig még többen birnak szőlőket a mivelt osztály tagjai közül, mi egyik oka a neszmélyi bor jó hirének, ámbár annak kiváló tulajdonsága is megérdemli azt a jó hirt.

Földje a neszmélyi és környékbeli szőlőknek szivós agyag, mésszel vegyülve, itt ott köves talajt is találni. Miután Neszmély vidékén majdnem kizárólag fehér bor termesztetik, a fekete szőlőfajok csak mint ritkaság fordulnak elő. Azon fajok, melyeknek a neszmélyi bor hirét köszöni következők: sárfehér, juhfark és piros dinka, ezeken kivül más faj csak szórványosan fordul elő.

Mivelése a szőlőknek már inkább a budaihoz hasonlit, és igy meglehetősen jutalmazó lenne, ha nem lenne annyi gyümölcsfa a szőlőkben, melyek nemcsak a tőkék termékenységét korlátozzák, de a fürtök kifejlődését és érését is hátráltalják. A szőlő újitás eddig itt többnyire csak döntés által történt, kivéve a nagyobb birtokos urakat, kik rigolozott földbe ültetnek. Külö-

nösen a prépostság és Gróf Nádasdy szőleiben már külön rizling és oportó ültetvények is vannak, mi a népre, mely értelmes magyar emberből áll, jó hatással leend, de épen most jó példára szükségök is van, miután a befejezett tagositás után birtokukba jutott egyik dülőt újra beültetni szándékoznak.

Sajnos, hogy a dézmát a termelőknek megváltani nem sikerül, mit mindenki óhajt ugyan, de lehetlenné teszi azt a földes uraság magas követelése, t. i. holdanként 100 ezüst forint váltságot kiván. A napszám 30—50 kr. mi elég mérsékelt. A szőlők feltünő olcsó áron kelnek és ezt főleg a nép elszegényedése miatt gyakori birói végrehajtások okozzák, a midőn is egy hold szőlő alig megy el 100 fton felül. A nép elszegényedésének pedig a folytonos szűk bortermés az oka, különösen az utolsó 4 évben, melyben alig termett valami, mihez a bor olcsó ára is hozzájárúlt, minek ismét részint a kereskedés hiánya, részint a népnél szokásban levő hiányos borkezelés az oka.

A kereskedés előmozditására nézve vannak ugyan már némi lépések téve, nevezetesen alakult egy társulat, melynek alelnöke Kardhordó József, ki annak egyszersmind éltető lelke volt, de kevés a remény, hogy ily szerkezet mellett, milyennel a társulat bir, sikert arathasson. A boriparnak itt is és miudenüt a kereskedés adhat főő lendületet, de előbb a gyökeres bajokat kell orvosolni, ilyen itt a népnél sőt némely értelmesebbnél is a szokásos rosz szüretelési mód. A neszmélyi bort igazán becsessé és kapóssá zamatja tenné, ezt pedig nemcsak hogy mulasztják kifejteni, sőt a nép rosz büdös hordókba is szüri borát, már pedig épen ezen borfaj nagyon érzékeny az idegen íz és szagra s innét van hogy a neszmélyi bornak annyira vesz a becse

A neszmélyi borok főleg azért keresettek a külföldre, és jobb kezelés mellett még keresettebbek lennének, mivel az azon fogyasztó közönség ízléseinek, mely a rajnamelléki borokat kedveli, nagyon megfelel; ugyanis a neszmélyi bor szép világos sárgás zöldszinü, vékony, sima s gyenge czitromsavanykás, egy kis keserü alap-ízzel, e mellett az érett, de nem túl érett és jól kezelt neszmélyinek kellemes zamatja is van és pedig minden utóíz nélkül. Igen kis eltérèssel ugyanily jellemüek a neszmélyhez közel eső hegyek borai is, csakhogy némelyike (mint például a lábatlani) már sokkal erősebb, s így valamivel élesebb is.

XIII. Esztergom borvidéke.

Az esztergomi szőlőhegyek a Duna jobb partjára fekszenek s a budai hegyekkel egy lánczolatban vannak. E hegycsoporthoz tartozik Tokod, Kicsind, Dömös, Pilis, Marót.

A bortermelés Esztergom és vidékére nézve nagy fontossággal bír, nemcsak azért. mert a Duna és itt átvonuló vasút a borkereskedést nagyon előmozdíjhatná, hanem mivel a nép nagy részének itt is a botermelés az egyedüli keresetforrása, s mivel e vidéken a szőlők legnagyobb része oly hegyeken vannak, melyeknek földje míg a szőlőművelés által magas értékre emeltetett, másrészről ha azon tér pusztán hagyatnék, alig birna valami értékkel. A föld agyag, kisebb-nagyobb mértékben mészszel s néhol kavicscsal keverve a mint t. i. a hegynek hajlásai változnak.

Fehér szőlőfajok itt a következők: mézesfehér, sárfehér, vastag zöld, fehér és piros dinka és Slampel.

A szőlők itt nagy kiterjedésűek, melyek egészen a budai rendszer szerint miveltetnek, t. i. sorban karó mellett 4 láb magas vesszőre. A metszés szintén budai szokás szerint történik, valamint a kapálás, ültetés és újitás is; a kapálás mindenütt tökéletes, s azt gömbölyü hajtott nyakú és hosszú nyelü kapával eszközöltetik, hibáznak azonban abban, hogy a földmélyitést elmulasztják, mit legalább egyszer évenként egyik kapálás által kellene véghez vinni.

A vörös bor kezelése itt sokkal czélszerübben történik mint Egerben. Itt a bogyókat jól össze zsurmolják — ámbár, még jobban kellene, — némelyek a csutákat is (kocsányt) elválasztják s azután 6 — 8 napig hagyják kádon érlelni. Többen használják e czélra a kétfenekü zárt kádakat és zárt erjesztést is.

Az Esztergomban s vidékén szürt vörös bor majdnem tisztán kadarkából készül, melynek szine gránátszin, ize keserenyés gyengén fanyar és elég sima, mindezen tulajdonságok azonban oly mértékben fordulnak elő, amint azt a termesztők a kezelés által jobban vagy kevésbé jól fejtik ki. Van emellett az esztergomi vörös bornak egy megbecsülhetetlen tulajdonsága, t. i. a zamat, ámde ez csak ritkán tünik fel tökéletesen kifejlődve,

minek a kezelés hiánya az oka. Ily kitünő zamatos vörös bort kóstoltunk Malina János úr pinczéjében és némikép ezt megközelitőt Schvarcz József úrnál.

Fehér bor nagyobb mennyiségben terem mint a vörös, és ámbár némely hegyen igen jó, mégsem sorozható azon osztályba, melybe a vörös. Fő jelleme a fehér bornak a simaság, savanykás iz némi keserüség mellett, mi azonban kisebb mértékben van bene mint a baranyai borokban, de még is észre vehetőbb, mint a neszmélyiben, az érmellékiben vagy a magyarátiban. Legnagyobb hibája a felette sötét sárga szin, mi az egész hegyvonal borait jellemzi, és már e tekintetben is nagy a különbség ez és a dunántúli vagyis neszmélyvidéki borok között. A zamat a kezelés által a fehér borokban is kifejthető lenne.

A szőlők ára itt: egy kapás=200□öl vagyis 1000 tőkét magában foglaló tér 100 — 200 ftig, az az katastrális holdja 800 — 1600 ft. Napszám 30 — 40 kr; metszeni részint ollóval részint görbe késsel szoktak. A termés holdanként 40 — 70 akó között változik, de a multévek alig jöhetnek számitásba. Az idén középszerü jó termés volt. A szürettel itt is sietni szoktak.

Ez évben ittlétünkkor folyt a szüret, melyen Kardhordó József úr is jelen volt, ki tanácsával nem csak itt, de más vidékeken is sok jót tett ez ügynek.

Esztergomban a borászati ipar kifejlődésének szép jövője van, mert a jóakarat nem hibázik az értelmesebb termesztők részéről, és már is többen vannak, kik nemcsak a szőlőmivelés, de a borkezelés körül is szép eredményt mutattak fel ilyenek: Kakas Ferencz, Malina János, Schvarcz József. Horváth Mihály, Haudinger Ignácz, Ojtosy Pál és Reviczky Pál urak. Különösen Reviczky Pálnál — ki valamint jeles venologus ugy kitünő pomologus is — meglepett a kisérleti szőlőtelep, mely maga nevében első az országban. Ő nem csak fajokat gyüjt, hanem azoknak természetét is tanulmányozza az érés időre, mind a bor mineműségére nézve, minek folytán a jegjobb fajokat tenyészteni és terjeszteni főtörekedése; kár, hogy a tudományosan mivelt, de túlszerény borász ismereteit jobban igénybe nem veszik, és hogy ritka gyümölcs-gyüjteményéből és szőlőiskolájából nem tud anyagi hasznot húzni.

A bornak Esztergomban ára eddig akónkint új korában

5 — 6 ft. ó korában 8 — 10 ft volt és meglehetős keletnek örvendett volna, miután a bányavárosok és a borban szükölködő felső vidékből vevők gyakran megkeresék, ha egy nyomasztó körülmény az eladást nem gátolná, mi magára a szőlészeti iparra is rosz hatással van. Ugyan is az esztergomiak közül a legtöbbeknek a hegyekben szép borházaik és pinczéjök van, s így boraikat kénytelenek ott tartani. E külső pinczék azonban szintén a fogyasztási adó alatt állnak, mely adót itt magányos emberek bérlik, kik minden módon nehezítik az eladást, miután magok is borkereskedők, ha például borvevőt kap valamely termesztő, s ki megy azzal a hegyre, megkóstoltatni borát és megalkuszik véle, hiába jelenti a bérlőnek, hogy vevője van, ki a bort pinczéből el akarja vinni jöjjön tehát felvenni a mennyiséget, mert a bérlő mindenféle czím alatt addig halasztja a kimenetelt, mig vagy beesteledik és rakodni nem lehet, vagy elhagyja a vevőt a türelem és ott hagyja az esztergami bort, inkább közeleső falura menve szekereivel. hol ha nem is oly kitünő bort kap, de minden idővesztés nélkül szállithatja el.

XIII. Pest megye váczi járás és borvidéke.

October 4-én Váczra érvén épen a szüretre jöttünk. Váczcnak nagy kiterjedésü szőlei a Naszály hegy oldalán többnyire magos lejtőkön Verőcze és N. Maros felé a Duna mellett hullámzatosan vonulnak végig. Földje a szőlőknek többnyire szivós agyag néhol kőtörmelékkel keverve, mig a mészvegyület mindenütt feltünően jellemzi a talajt, mi észrevehető, s mit elégé megmagyaráz azon körülmény, hogy a hegyekben nagyszerü mészkőfejtés van.

Itt főleg fehér bort termesztenek. Az uralkodó szőlőfajok a következők : sárfehér, dinka két faja Österreicher Frankus, góhér és most nagyon szaparitják a Margit szőlőt azaz mézes fehéret (Hönigler), Fekete fajok ritkák, de ezek közt mégis legtöbb a kadarka.

A szőlőket itt, valamint a Duna mellett mindenütt sőt a Dunától eltérve a szödi határban a homokos talajon valamint a szomszéd Rád s több községekben is sorban karó mellett mivelik és a veszőket 4—5 láb magasságra hagyják, vagyis a metszés, kapálás, gyomlálás, karózás és veszőkurtitás épen azon rendszer szerint történik a mint Budán.

A dézsma a törkölyöstől szedetik be és pedig a város végén épült dézsmaházban, ennél fogva a termést szekereken a városba hordják és miután pincze vagy borház a szőlllőkben a legnagyobb ritkaságok közé tartozik, a must készítés is bent a városban történik.

A szüretre kevés a gond. A mustkészítés a régi egyszerü módon történik, a bor érlelése és iskolázása pedig épen ismeretlen előttök, mi felette nagy kár, mert e hely nem csak a borok természeti jó minőségénél — de a helybeli vasúti állomás és Duna által könynyüvé vált szállításnál fogva a borkereskedésre igen alkalmatos lenne.

A bor szine aranysárga, zamatja kevés, de ha jól kezeltetik és eléggé érett, mi 3—4 év alatt történik, akkar sima s kellemetes savanykás izü, ereje elegendő, mint minden bornak, mely meszes talajon terem. Ára a bornak itt új korában 5—6 ft. az ó bor 10—12 ft.

Továbbá sajnosan tapasztaltuk, hogy itt a szőlők nagy része tömve van gyümölcsfákkal, de még inkább fájlaltuk azt, hogy e vidéknek (a sződi határban levő Csörögi hegyen birtokos Rudnyánszky Kálmánt kivéve) nincs az ügynek oly apostola, minők más vidéken számosabban találtatnak, s kiktől az okszerü szőlőmivelést és borkezelést mások is elsajátíthatnák.

XIV. Hont megye borvidékéről.

Vácz és Verőczétől felfelé a Duna balpartján legnagyobb bortermesztő hely Nagy-Maros mezőváros. Hol azonban noha nagy szorgalommal mivelik is a szőlőt, a bor, a fajok rosz választása miatt jónak egyátalában nem mondható, sőt ugy látszik, hogy itt nem is a jó, de a sok bor termesztés a főczél. Sok itt a nagyszemü, vizenyős faj, mint 1) a fehér és fekete tökszőlő, ökörszem, polhos s több e féle. El nem halgathatjuk itt továbbá, hogy a nép a szőlővel éréstől kezdve szüretig nevezetes kereskedést üz, mázsánként árulván e nemes gyümölcsöt éjszaknémetországi, orosz és lengyel kereskedőknek, miáltal nevezetes pénzösszegre tesz szert évenkint.

Hont megyének majd 10000 hold szőleje van, és pedig nagyobbrészt igen kedvező hegyeken, hol valóban kitünő borok

teremnek, melyek főjelleme az erő. Nagy előnye e megyének, hogy vasútja van és hogy a Duna mellett fekszik, továbbá, hogy közel esik a bányavárosokhoz és azon megyékhez, a hol már bort termeszteni nem lehet, és igy e vidék borának mindig van vevője. — Vörös bor e megyében kevés terem, de jó, legtöbbet termel Börzsöny. A fősúly tehát e megyében a fehér borra van fektetve, melynek egy része külföldi piaczokon is becsülettel megállhat.

A szőlőhegyek itt épen úgy, mint Nográd megyében is igen szét vannak a megye területén szórva, és egyik a másiktól nagy távolságra esik. A nevezetesebb bortermelő hegyvonalok egyike Palajtán kezdődik és magában foglalja Keszihóczot L. Nényét, Apátit, Szelényt, Sirókot, Gyürkét, Nyéket, Kelenyét, Szécsénykét és Sághot egész Túr és Pálástig; a másik Börzsönyt, Mikolát, Szobbot, N.-Marost.

A harmadik vonalba esik, Peszek, Lontó, Visk, Deménd, Szemeréd, Magyoród, Marót. Nádas, Lisó, Pecsenics s több apró község. Ezeken kivül van még ugyan egy két jó bortermő hely, de a többi másodrendü.

A szőlők mindenütt délnek fekszenek, s a helyek lábait többnyire viz mossa, és pedig a Duna, Garam, Ipoly, Korpona, Szekincze és néhány kisebb patak. — A föld többnyire kötött agyag, de sok helyen kavicsos, sőt vulcanicus törmelékkel és márgával van keverve. A napszám 20—80 krig terjed. A fajok annyira keverve, és oly nagy számban sehol sincsenek, mint e megyében. Vannak ugyan már Houtban több jeles bortermelők, kik a fajokat tisztázzák, kik egy szakaszban csak egy fajt ültetnek és kik átaljában igen okszerüen kezelik a szőlőt és már némikép a bort is, de a sok jeles szőlész között a jó borász csak ritkasság. — Jelesebb szőllészek : Zmeskall Zsigmond, Paczolay János, Dacsó Pál, Luka Lajos, Dr. Jalsik Lajos, Buocz Kálmán és Vaskovics József urak.

A rizlinggel, furminttal s bakatorral, oportóval vannak ugyan már több külön táblák beültetve, s ezeknek bora, mint jó fajbor külön is szüretik, de eddigelé mint fajbor a góhér mégis fölülmúlhattan.

Hegy rendőrség e megyében is épen úgy mint más helyeken igen hiányos, a nép azonban jó és igy aránylag mégis kevés kár van. — Ára a szőlőnek jobb helyeken elég nagy, de

rosszabb helyeken kivált dézsmás szőlőt holdanként 100—300 forinton is lehet kapni.

A nép itt még nem miveli sorba szőleit. A soros szőllőket itt vetett szőlőnek nevezik. — Oly régi szőlők mint itt, talán schol sincsenek az országban, mert régi okmányok szerint már 1200-tól kezdve vannak itt több szőlőhegyek, melyek átalakitására vagy újtására hagyomány után sem emlékezik a legkorosabb ember sem.

A dézsma már némely helyeken u. m. a primatialis és hg Eszterházy uradalmaiban, valamint Nagy-Maroson is meg van váltva, és ennek következése a nép által kifejtett nagyobb szorgalom, ki most már egészen sajátjának ismervén szőlleit, azt jobb kedvvel is dolgozza.

XVI. Nógrád megye borvidékei.

October 6- és 7-dik napajait B.-Gyarmaton töltöttük, hol a nógrádmegyei gazdasági egyesület által rendezett bor- és szőlő-kiállitáson részt vettünk, mi nem csak e megye boraival és szőlőfajaival egy csoportban megismerkedni, hanem számos borterermelővel is értekezhetni alkalmat szolgáltatott.

(A gazdasági egyesület közgyülésén a borászati osztály biráló választmánya elnökének neveztetvén ki, Dr. Entz a kiküldöttek egyike ebbeli tisztében october 7-dikén eljárván, meg volt lepetve azon jó borok által, melyek kiállítva valának és azon meggyőződést szereztem magamnak, hogy Nógrádmegye, (melynek szőllei 15,222 katastralis holdat tesznek), boraiban oly kincset bir, mely alkalmasint felér akármely más jelesebb borvidék terményeivel.)

E megyében több nevezetes szőlőhegyek fekszenek, ilyenek az ecsegi, jobbágyi, várallyai, penczi, kozárdi, galábocsi, szőlősi, ecsedi, kevésbé nevezetesek, de jó bort teremnek a gyarmati, szecsényi, szakáli, zséli, kéri, óvári stb., melyek közül azonban csak Ecseget, Kozárdot, Jobbágyit és Gyarmatot látogathattuk meg.

A b.-gyarmati szőlőhegyek az Ipoly folyóhoz közel fekszenek, s egy nagy kiterjedésü szőlőlánczolat központját képezik, melyek a hontmegyei nényei, apáti, illesi hegyeken át

Szelestyén, Varbó, Kir.-Óvár, Zellő és Galábocsnak vonulnak, s meglehetős mivelés alatt állanak, de a bor, mely itt terem nem kitünő, ámbár jó kezelés mellett jó és tiszta izű, hanem se illata se tüze nincs annyi, hogy a kitünőbb borokkal versenyezhetne. A szőlőmivelés mindamellett figyelmet érdemel, miután sok itt az értelmes borász, kik nagy gonddal mívelik szőlleiket és ez által a nép tanitóinak és a jobb rendszer terjesztőinek tekinthetők. Ezek közt első helyen áll Faisztli József gyógyszerész, kinek pinczéjében az okszerű kezelés következtében a borok is kitünőek. — Gyarmaton a szőlőket, melyeknek földje sovány agyag, sorban karó mellett mivelik; vannak, kik rigolozás után ültetnek, mindenki inkább ültet azonban síma vesszőt, mint gyökereset. A szőlőfajok fölötte kevertek, ezek közt legelterjedtebb a dinka, fronkus, fehér góhér, margit, feketék között a kadarka. — Napszám 40—60 kr. Szüret october elején szokott megtartatni, sőt némelyeknél később is.— A bor ára új korában 5—6 frt; egy 1200 öles hold 40—50 akót ad. — Ára egy hold szőlőnek 400—800 frtig megyen.

Gyarmatról Ecsegre és Kozárdra mentem, hol Nógrád megyének leghiresebb vörös borai teremnek, melyek hazánk legelső vörös borai között is méltó helyet foglalhatnak. — Az ecsegi és kozardi szőlők legnagyobb részben a napnak erősen kitett magos hegyoldalokon feküsznek, védve az éjszaki szelektől. A talaj mindenütt agyag, bőven keverve márgával és fedve vulcanikus képletekkel. A mivelés mindenütt soros, de már itt a karó csak szórványosan használtatik. A földmunka igen nagy gonddal történik, épen ugy, mint a szomszéd Heves megyében is, de a metszés és vesszőkurtítás a czélnak meg nem felel itt se, mint nem felel az meg sehol Nógrádban.

A szőlőtőkék e vidéken többnyire elvénültek — és igy daczára a kedvező talajnak keveset teremnek. Újitás főleg döntés által történik, de némelyek részenkint újra is ültetnek — és pedig már vannak, kik rigolozott földbe úgynevezett bunkós vesszőkkel eszközlik azt, csapra metszett vesszőből hajtott venyegét, mely a régi csappal együtt metszetik le ültetés végett, mi által a vessző könnyebben ered, mert az új hajtásnál támadt görcs többnyire, ha föld borítja — mi rendesen történik — némi gyökeret képez. A metszés a kadarka tőkéken átalában 2—3 szemre történik. Fedni rendesen és kapálni háromszor szoktak.

A napszám 30—40 kr. — A szőlő ára holdankint 600—1000 forint. — A bor ára új korában rendesen 6—7 frt, ó korában 10—12 frt akója.

Legfőbb szőlőfaj itt a törökfekete, mi nem más, mint a gömbölyű kadarka, e mellett külön kadarka faj is van, mi azonban nem más, mint mely más vidéken hamvas kadarkának neveztetik. Fehér faj kevés találtatik, s ezek közt a góhér, sárfehér a legkedveltebb.

Van itt néhány miveltebb birtokosnak külön rizling ültetvénye is, mely fajnak e föld és éghajlat igen kedvező, úgyannyira, hogy az itteni fajbor a Magyarországban termett rizling-borok között a hatvani- és gyöngyösivel a legjobbak közé tartozik, miért is 30—40 frton kel akónként.

A helybelieken kivül igen sok vidéki, kivált Széchényi uraknak vannak itt szőlei, mi által e vidéknek igen nagy jövője van. Az idén itt, mint mindenütt, jó termés van.

A szüret oct. 7-dikén kezdődött, de vannak, kik azt későbbre halasztották és ezeknek jó boruk leend, miután a must már is tizenegy fokot mutat. — Egy hold szőlő termése itt egyremásra 40 akóra megy, mi nem sok ugyan, miután azonban a napszám olcsó, a termelők mégis kedvvel mivelik szőlleiket.

A bor sötét vörös, pedig a lebogyózással és zárt erjedéssel keveset gondolnak, e mellett zamatos, igen sima és testes, sokáig túlságos édes, de ha az erjedésen tökéletesen keresztül megy, igen kellemetes és tartható bor, bizonyára akármely franczia vörös borral kiállja a versenyt; de még tökéletesebb lehetne, ha később szüretelnének, s ha a romlott fürtöket a jóktól elválasztanák, és ezeket leszemelnék, s ha az erjesztést okszerűen vezetnék és a bort többszöri lefejtés által nemesítenék. Aszúbort kivált a jobb években sokat csinálnak, és ez közel áll a ménesi aszúborhoz.

Vevői e vidéknek a felső megyék, továbbá pesti és bécsi kereskedők.

A dézsma még nincs megváltva, mi az ipar kifejlődését itt is, mint mindenütt felette gátolja.

Ecsegen legtöbb gondot fordít a szőlőmivelésre és czélszerű borkezelésre Gátos József úr, kinek borain a kezelés gondjai meglátszanak, és ki a népnek e téren például szolgál.

Nógrád megyének átalán véve sok jó bora van, nevezetes ezek között a penczi fehér bor is, mely ma már a haza legjelesebb borai sorában említtetik, miután az értelmes kezelés által azt értékesebbé tették. A penczihez hasonló a jobbágyi, úgy a várallyai bor is, csak hogy ez sokkal erősebb tehát élesebb is, kitünő bor a galábocsi is, és még több más vidéki borra is el lehet azt mondani, melyeket kóstolni alkalmunk volt, és sajnáljuk, hogy minden hegyvidékre el nem juthattunk', miután a korán beállt fagy következtében mindenütt korábban kezdettek szüretelni.

Észrevételek.

Miután alulirottak kiküldetésük alkalmával hazánk több nevezetes borvidékein megfordultak, el nem hallgathatják annak kimondását, hogy a mennyire az illető borvidékek részletes viszonyaival, előnyeivel és hiányaival megismerkedtek: több olynemü tapasztalatokra volt alkalmuk szert tenni, melyek nemcsak bennünket hanem hazánk összes bortermesztőit is meggyőzhetik arról, hogy a magyar borok eddigi természetellenes, s valóban sajnálatra méltó értéktelensége részben oly okoknak tulajdonítható ugyan, melyeknek elháritása egyedül csak a magas kormánynak áll hatalmában, de hogy másrészt ezen okok és akadályok legnagyobb része mégis csak inkább azon szarvas hibák, — téves nézetek, — és fogalmaknak róvható fel, melyek Magyarországon a szőlőmüvelés, borkészités és pinczekezelés terén elhatalmasodtak, és a szokás s hagyomány régiségének szentesitése alatt az emberekbe mintegy belecsontosodtak olyannyira, hogy a józanabb s tudományszülte helyes felfogásoknak s eljárásoknak majdnem elhárithatlan akadályokat gördítenek útjába.

Ennélfogva jelentésünket a következendő észrevételekkal hasznosan véltük megtoldani:

1. A talajt illetőleg minden borvidéken kivétel nélkül agyagosnak találtuk azt ott hol tartós jobbféle és nemes bor terem, a miből kiviláglik, hogy a szőlőtőke a növények ama sorozatába tartozik, mely teljes díszletére okvetetlen agyagos talajt kiván. — Ezzel egyébiránt korántsem szándékunk azt mondani, hogy a szőlőt másféle talajban mint p. o. a homokban tenyészteni nem lehetne, mert hiszen e nézetet a tapasztalásnak ezernyi példái megczáfolnák, minthogy alig találni növényt, mely a talaj dolgában szélesebb tenyésztési képességgel birna, mint a szőlő; — hanem csak azért kivántuk

azt felemlíteni, mert axiomaként ohajtanánk elterjeszteni azon nézetet: bogy tartós és nemes bort csak az agyagos talajban lehet termeszteni. — És ennek igen is kézzelfogható okai vannak. Ugyanis physikai és chemiai tulajdonainál fogva egyedül csak az agyagot tartjuk olyannak, hogy a szőlőtőke, lehető legjobb tenyészetére abban a szükséges tényezőket és tápanyagokat kellő mérvben feltalálhassa. — És pedig physikai szempontból azért tartjuk az agyagot a szőlőtőke tökéletes díszletére okvetetlen szükségesnek, mert csak az agyag túlnyomósága óvhatja meg azt, a hideg és meleg szélsőségei kicsapongásai ellen, vagyis azon károk ellen melyeket a szárazság és a nedvességnek fölöslege vagy hiánya benne rendesen okoz. Chemiai szempontból pedig rendesen csak az agyag bir oly tetemes mennyiségü kálival, mint a menyit a szőlőtőke teljes díszletére a talajtól tápanyagúl követel. Miután ismerünk kőzeteket sziklanemeket, melyeknek elmállásából agyagföld készül, mint p. o. az agyag- és csillámpaláról, a magla (Granit) gyúrmag (Porphyr), mezőpát (Feldspath), Somláról (Basalt) stb. könnyen megmagyarázhatjuk ebből, hogy miért díszlik a szőlőtőke kiválólag oly szépen azon agyagos talajokban, melyekben ilyféle kőtörmelékek még előfordúlnak. Ily sziklafajok lassankénti elmállása által ugyanis a talaj folytonosan elláttatik, a szőlő által oly tetemes mennyiségben igényelt tápanyaggal.

Ha a fentebbiekben az agyagos talaj physikai előnyei közt azt is kiemeltük hogy az a szárazság és nedvesség kicsapongásait mérsékli akkor leginkább az agyagnak ama tulajdonaira akarjuk terelni a figyelmet, melynélfogva az a légkörben rejlő vízpárákat mohón képes magába szini; ennélfogva képes az agyag a legnagyobb szárazságban is magát több nyirkossággal látni el mint bármely más neme az ásványos eredetü talajoknak; és pedig az agyag ezen physikai tulajdonságának előnyeit és hasznát nyomasztó szárazság idején annál nagyobb mértékben tünteti fel minél inkább van alkalma magát közeli víztükrök elpárolgása folytán vízpárákkal megszini s innét van ismét az, hogy a világ legelső rangú borvidékeit majdnem kivétel nélkül nagyobbszerü víztükrök szomszédságában találjuk, mint p. o. a Garonne (Bordeaux), a Rajna, a Duna mentében továbbá a Balaton-Fertő stb. mellékén stb.

Az előrebocsátottak alapján fel lehetne ennélfogva egész positivitással állitani azt: hogy a szőlősgazda jeles bort csak agyagos talajban — kitünőt pedig csak ott várhat, a hol az agyagos talajú szőlődombok szomszédságában nagyobb felületü víztükrök terülnek el. Növeli egyébiránt a szőlő termelésre annyira alkalmas agyagos talaj kitünőségét ezenkivül még az is, ha az agyag somla vagy láva elmállásából készült, miután a tapasztalás azt tanítja hogy az ilynemű agyagos földben a szőlő sokkal nagyobb tökélyre fejlődik, mint sem más fajta kőzetek elmállásából keletkezett talajban, habár ez a szokott nál is több káli tartalommal birna is. E nézet alaposságа mellett harczol a tokaji, badacsonyi, somlai termesztményeknek kitünősége stb.

2. A fekvés. Rendesen azt tartják termesztőink, hogy a déli vagy délnyugati fekvés a szőlőre nézve a'legkivánatosabb. — Mi ezen nézetet csak föltételesen mernők aláirni. Mint sok más szintúgy be van minálunk minden kritika nélkül fogadva e nézet is, holott az csak a hidegebb talaju bortermő németországban bir föltétel nélküli helyességgel, de korántsem magyarországon, melynek sokkal hevesebb éghajlata alatt a déli fekvés már nem felel meg valamennyi szőlőfaj tenyészési igényeinek, valamint azt e kiküldetésünk alkalmával is tapasztalni alkalmunk volt, ugyanis azt vettük észre, hogy

1-ör a korán érő fajták mint p. o. valamennyi gohér fajok, a talaj déli fekvése mellett szokott száraz éveinkben nagyon gyéren vagy épen semmit se teremnek, ellenben ezen fajták majdnem évenként egész bőséggel teremnek, Magyarország déliesb borvidékein a hüvösebb keleti és éjszaki hajlásokban.

2-or. A zamatos fajták mint p. o. rizling, sárfehér, bakator, zöld szilváni, bálint stb. sohase teremnek Magyarország déli vidékein, a déli fekvésben oly zamatos bort mint p. o. a hüvösebb éghajlatú Magyarország borvidékeinek keleti vagy csaknem éjszaki hajlásaiban. Azért zamatosabb a bor köztapasztalás szerint a somlai hegy keleti és éjszaki hajlásain, s azért zamatosabb a rizling bor, mely a hüvösebb éghajlatú Erdélyben terem, mint az mely a hevesebb éghajlatu Magyarország leghíresebb déli expositióin, termeltetik. És nem is rejtélyes e tüneménynek oka, mert a tapasztalás azt mutatja

hogy a hőség nagyobb foka a szőlőben főleg csak a czukor tartalom kifejlesztésére hat a zamatosságnak rovására; innét van azután hogy a déliesb fekvésü borvidékeinknek terményei általában véve kitünő mértékben édesek, erősek s tüzesek, de ép azon mértékben a mint a bor eme sajátságai tulsúlyra vergődnek, hanyatlik azután annak zamatossága. Kitetszik ebből, hogy nem elég új ültetvényeknél egyedül a déli fekvésre fektetni a súlyt, mert ezen déli fekvések hevesebb éghajlatú vidékeken csak tüzes borok termesztésére leendenek alkalmasak, míglen a keletiek s éjszakiak zamatos borok előállitására mutatkoznak előnyösebbeknek.

3-or. Van továbbá egy nagy része a publicumnak, mely a bort csak vizezve szereti inni, ámde az édes és tüzes borokat nem lehet vizezni és azért szinte félnek p. o. a bécsiek Magyarország tüzes boraitól s becsülik többre alsó-Ausztria szelid, vizezhető s savanykás borait a mieinknél, a melyek a mint mondják vérüket s fejüket megzavarják, s a bécsiek eme véleménye nem csekély kárunkkal jár ha meggondoljuk, hogy egy oly nagy város mint Bécs borainkból mily tetemes mennyiséget volna képes elfogyasztani, ha t. i. izlésük szerint vizezhető, s savanykás borokkal láthatnók el, mostani édes és tüzes boraink helyett, melyek a vizezést nem ürik. Kitetszik tehát ebből hogy a hüvösebb természetü keleti és éjszaki hajlásoknak mily nagy értéke van czitromsavanykás borok előállitására is, mert ha ezen hüvösebb expositiókat gondosan megválasztott s alkalmas fajokkal beültetjük, képesek leszünk, szintoly vizezhető de e mellett nemesebb borokat termeszteni mint az alsó-ausztriaiak. Fel lehetne ugyan erre azt hozni, hogy Magyarországban ilynemü borok máris léteznek, ilyenek p. o. a magyaráti, decsi, érmelléki stb. borok, de ha igazságosak akarunk lenni, akkor ez alkalommal el nem lehet hallgatnunk azt sem, hogy Magyarország azon csekély számú borai, melyek a savanykások közé számithatók nem egy—hanem több szőlőfajoknak eredményei, mí azoknak tulajdonait az évjárat jóságától teszi függővé, s a véletlen ingadozásainak veti alá, minthogy az egyik évjáratban az egyik faj díszlik p. o. a savanyú, a másikban viszont azon faj, melynek a bor a nemességét köszöni, minélfogva azután ugyanazon egy szőlőben majd nemes — de nem savanykás; majd ismét más évben sa-

vanykás, de korántsem nemes bort szürünk épen ezért vannak évjáratok, melyekben az érmelléki bor igen nemes zamatú, de tüzes és éleses, ha t. i. inkább a bakator faj díszlett; más években ismét savanykás ugyan az érmelléki, de nem nemes zamatú, ha t. i. azon évben inkább a savanykás erdei díszlett.

Mi részünkről Magyarországon azon fogyasztók számára, kik a savanykás borokat kedvelik leginkább olynemü borokat szeretnénk a kereskedésbe juttatni, melyek a savanyuság mellett a nemesség és zamatosságnak jellemével is birnának, ilyen p. o. a rizling, melyel eddig savanykás borainknak egyike sem állhatja ki a versenyt.

3. A szőlőfaj. Vannak több jeles borászok, kik valamely bornak jeles tulajdonságait egyedül csak a faj minéműségétől származtatják, e vélemény kétség kivül tévesnek tartható, miután a bor minöségére a szőllőfajon kivül a talaj, a fekvés és a mivelési mód is szintén hatalmas tényezőként folynak be. Hasonlóképen tévesnek tartjuk bizonyos tekintetben, azok véleményét is, kik azt állitják, hogy Magyarországnak valamennyi borvidéke temérdek szőlőfajokkal van elárasztva, ugyanis kiküldetésünk alkalmával megismerkedvén honunk jelesebb borvidékeinek nagy részével, arról győződtünk meg, hogy ezen állitás csak részben igaz. Mert ha egyfelöl tagadni nem lehet is, hogy majdnem valamennyi szőlőkben 50 — 60 fajtát lelhetni is másrészről annak sem szabad figyelmünket elkerülni, hogy ezen sok fajta, a szőlőkben legtöbbnyire csak nehány példányban fordúl elő, s hogy minden jelesebb borvidéken bizonyos csekély számu fajták túlnyomó többségben fordulnak elő azok, t. i. a melyeknek a vidék bora jellemét sajátságát főleg és első sorban köszöni. Ha pedig a fekete szőlőfajokat vesszük szemügyre akkor csaknem ki lehet mutatni, hogy egy bortermő ország sincsen, mely a vörös bor kiállitására oly kevés szőlő fajtát felhasználna, mint Magyarország, minthogy bátran azt állithatjuk miszerint igen kevés kivétellel a vörös bort termő összes borvidékeken csaknem egyedül az egyetlen egy nemes kék kadarkát mivelik, melyet a Szerbek és Románok lakta vidékeken „Skadarkának“ —Biharban „Jeneifeketének,“ az Egrieknél „Ludtalpunak,“ a Gyöngyösieknél, „öreg feketének“ nevezik, de a mely mindezen különböző nevek alatt korántsem más mint azon kadarka mely-

ből Magyarország összes jóhirű vörös borai készülnek, nevezzék bár azokat budainak, szekszárdinak vagy villányinak stb.

Ennélfogva némi megelégedéssel mondhatjuk hogy a Kadarka mint fekete boranyag Magyarországon épen szintoly általános elterjedésben részesül, valamint a kis Rajna mellékén a Rizling mint fehér boranyag.

Ámde egészen másképen találjuk a dolgot a fehér szőlőfajokra nézve, és pedig nemcsak Magyarországon hanem úgyszólván az egész világ bortermő vidékein, melyek közt dicséretes kivételt egyedül csak a Rajnamelléke teszen, mely jobb expositióin a rizlinget és a kevesbbé jobbakon az Oesterreichert (Zöld Sylvánit) a második ilynemű dicséretes példát, hazánkban a fertőmelléke képezvén a hol szintén csaknem kivétel nélkül csupán csak a Czapfnert (furmint) mivelik. De másfelé bár merre forduljunk is a hol fehér borok termesztésével foglalkoznak, csak egy nagyszerű keverékét találjuk fel a legkülönbözőbb és eltérő tulajdonú fehér szőlőfajoknak, s ha e térre némi világosságot akarunk hozni, kénytelenek vagyunk elsőben is a fehér boroknak okszerű felosztásával kezdeni a dologhoz. Felosztjuk pedig a fehér borokat a következendő osztályokra, vannak ugyan

1-ör Aszú vagy csemege borok; oly borok melyek a bor közönséges fogalma alá alig vonhatók, miután bennök az aszú szemek mesterséges megszaporitása által a czukor annyira megszaporodott, a szesz pedig pinczéink hűvösségében oly csekély mértékben fejlődött ki, hogy bennök azok inkább szőlőszörpnek mintsem bornak tekinthetők. Ezen borok melyek túlnyomó édességük által inkább csak kóstolásra mintsem italra valók ennélfogva csak kiváló ünnepélyes alkalmakkal részesülnek ekkor is csak kisebb mérvbeni fogyasztásban, s inkább csak a női világban találják fogyasztóikat a magyar ezért nagyon helyesen mondja rólok, hogy konty alá valók. Meg kell egyébiránt vallani, hogy a világnak e nemű legjelesebb borai Magyarországon készülnek, miről Tokaj, Ruszt, Szent-György stb. hire kezeskedik, miért is azok hazánknak úgyszólván csaknem kizárólagos monopoliumát képezik, minek haszna nem is fog elmaradni, ha tudniillik ezen borokat illetőleg nem csak azok jeles kiállitásáról gondoskodunk, hanem egyszersmind arról is, hogy azok a világgal a kereskedésnek minden becsületes és ildomos fogásai által megismertessenek.

Alkalmat veendünk később az ilynemű fogásokról részletesebben szóllani. A mi a fehér szőlőfajokat illeti melyek az ilyféle aszú és csemege borok számára Magyarország éghajlata és egyéb tenyésztési viszonyai alatt a legalkalmasb nyers agyagot szolgáltatják, kétséget sem szenved hogy azok közt az első helyet a furmint foglalja el, nevezzék azt akár egyszerüen furmintnak, mint az a tokaji hegyalján és majdnem országszerte el van fogadva (alkalmasint azért mivel a jeles fajtát hazánkba Formentera szigetéről hozták) — akár szigetinek rövideden mivel a fentebbi szigetről került hozzánk, s a mely a név alatt a balaton mentében ismerik — akár Czapfner-nak mint a fertő mentében, és somszőlőnek mint Erdélyben mivel bogyói hosszukásak, s ennélfogva a somhoz némikép hasonlók; — akár nevezzük azt kéknyelűnek mint Baranyában, mivel leveleinek nyele vagy kocsánya kékes (a baranyaiak azonban nagyon hibásan nevezik a furmintot kék nyelűnek mivel azon jeles fehér szőlőfaj, mely a balaton mentében szintén kéknyelűnek neveztetik, csak némikép hasonlit a furminthoz s önálló fajnak mutatkozik). Akár hivják végtére furmintunkat Mosler-nek mint a Mosel folyó mentében, — stb. — Nem tartjuk azonban a furmintot azon egyedüli szőlőfajnak melyből aszú vagy édes csemege borokat készíteni lehet, mert e czélra, — ha nem is talán a furmirtéhoz hasonló eredménynyel, — fel lehet használni valamennyi fehér szőlő fajtát melyek klimánk alatt az aszú képzésére hajlandók, vagy szóval melyekben magyarország klimájának heve alatt oly must készül mely 25%-nél több czukrot tartalmaz, ide nem számitván annak mesterséges felszaporitását, melyet eddig p. o. a tokajiak puttonyszámra szoktak mérni. Aszuborok képzésére vagyis édes csemegeborok előállitására legalkalmasb fajoknak ismertetnek még a furminton kivül a a fehér Gohér a Hárslevelü az Ezerjó a Tramini a Clävner stb.

2. Szeszes és tüzes borok. — Ezek nevezetes szesztartalmuknál fogva a bor rendes s közönséges fogalmának leginkább megfelelnek, értvén tulajdonképen a bor elnevezése alatt oly italt, mely a vért melegíti és nagyobb mértékben elköltve először derültséget, de visszaélve vele kábultságot okoz. E borok igen nagy fogyasztó közönséget képesek kielégiteni és vérmelegitő tulajdonaiknál, fogva a hüvösebb és nedvesebb ég-

hajlatok természetes szükségei közé tartoznak s ennélfogva a legelterjedtebb világkereskedésre alkalmasak.

Ezen sorozatba tartozik Magyarország fehér borainak legnagyobb része, s azért ismeri az egész világ a magyar borokat a tüzes borok átalános elnevezése alatt. A mi ezen tüzes magyar borok előállitását illeti, ennél nem fordul elő az aszú szemeknek semmiféle mesterséges fölszaporitása s a nyers anyag vagyis a must—melyből ezen tüzes magyar borok készülnek—minőségének főfokán 25%-nyi czukrot tartalmaz és igy a borban körülbelül 12%-nyi, vagy ha a szőlőfajok a talaj és a fekvés természete szerint vagy pedig az évjárat mostohasága miatt a szőlőben kevesebb czukor kifejlődött mint 25%, kevesebb szesz foglaltatik. A nagyszámú fehér szőlőfajoknak, melyek Magyarország különféle borvidékein előfordulnak, legnagyobb része, — habár a legkülönbözőbb elnevezések alatt, — azon kategoriába tartozik, melyből az ilynemü tüzes magyar borok készülnek és a melyeknél a szőlőfürt alkatrészei közt a czukor kifejlődése és túlnyomósága a főszerepet viszi. E fajok felsorolását illetőleg legelső sorban is ugyanazokra utalunk ismét, melyeket már fentebb mint csemege bortermő fajokat emlitettünk ugymint a furmint, gohéi hárslevelü stb., a tüzes magyar borok nyers anyagát szolgáltató fentebbi első rendü fajokon kivül még számtalan más fajok is fordulnak elő melyek, mint másodrendüek ugyanezen kategoriába tartoznak, mint p. o. mézes fehér szlankamenka, szőke szőlő vagy somogyi fehér, kéknyelü tihanyi, vörös szilváni, füger stb., szóval oly fajok a melyekben a czukor képződés túlnyomó, de a melyekben aránylag mind a zamatosság, mind a czitromsavany csekély mértékben előfordul.

3. Zamatos borok. A két előbbi osztályba tartozó borokban, a szesz azon alkatrész, mely túlnyomóságában e borok főcharacterét képezi. A zamatos borokban ellenben, bizonyos kellemes és a szőlőfajtól, melyből az származik, sajátos zamatosság, a jellemző character. E borokban a szeszesség sem hiányzik ugyan, de alább rendelt szerepet visz, s azokban inkább a savanyú alkatrészek, tán ép azért, mivel azokat semmi fölösleg édesség nem palástolja tünnek ki, de ép azért azután az ily borok inyünket üditőleg s egyszersmind kedvesen érintik. E borok ennélfogva kitünő élvezetet nyujtanak, elősegitik az emésztést, kevésbbé tüzelik a vért s az agyra is inkább csak

deritőleg mintsem kábitólag hatnak. A bor e nemének a társaság legmiveltebb és legtehetősebb osztályában találjuk fogyasztóit kik azt a divat jelenlegi befolyása alatt csaknem mesés árakon fizetik. A szőlőfajok, melyekből a zamatos borok készülnek, nem kedvelik a hőségnek azon magas fokát, mely Magyarország déli részein, s leginkább a szőlő hegyek déli fekvésein s hajlásain a szőlőt éri, s hol azokban inkább a zamatosság és savanyok rovására czukor fejlődik ki, azért zamatosabbak azutáni a hűvösebb Rajnamellékének és Erdélynek e nemű borai; s azért zamatosabbak Somlyónak azon borai is melyek a hegynek keleti és éjszaki hajlásain teremnek, mint sem amazok, melyek ugyanazon hegy déli és délnyugati fekvéseiben szintén ugyanazon szőlőfajok után szüretnek. De ebből korántsem következik még hogy Magyarország klimája a zamatos borok előállitására alkalmas nem volna, hanem következik inkább csak az: hogy a zamatos magyar borok előállitására kiválólag csak azon bortermő megyéink alkalmasak, melyek aránylag hűvösebb klimával birnak, mint p. o. Nyitra, Bars, Hont stb. vagy pedig a déli borvidekek keleti szőlőhegyeinek vagy szinte éjszaki hajlásai. Zamatos borok előállitásáról lévén szó, a szőlőfajokat illetőleg azt kell kijelentenünk, hogy ezek közt a rizling ép annyira kitünik valamint a tüzes borokat szolgáltató szőlőfajok közt a furmint, és nagyon sajnos a magyar borászatra nézve hogy eddig rizling ültetvényeink nem igen vannak, és hogy azon kevesek is melyek az utolsó időkben keletkeztek természetük figyelembe vétele nélkül legdéliesb fekvésü borvidékeink szőlőhegyei déli hajlásaiban ültettettek, melyekben szinte nemes productumot és tüzes bort adnak de kevésbbé zamatosat, minélfogva czéluknak meg nem felelhetnek s csekély termékenységük mellett termesztésüket ki nem fizethetik.

Habár azonban el nem tagadhattuk is, hogy a rizling mint a zamatos szőlőfajok királya nálunk még csekély elterjedésben részesül, azért mégsem következik még ebből az: hogy Magyarország a zamatos szőlő fajokban szükölődik; habár meg kell engednünk, hogy a magyar borászok a zamatos borok előállitására eddig kevesebb figyelmet forditottak, mint a mennyit azok valóban megérdemelnének. Magyarország eddigi kedveltebb zamatos szőlő fajai közé a következők tartoznak Sárfehér, Bakator, Szerémi zöld, Zöld Szilváni, Apró fehér (aprafer, a mé-

nes — magyaráti hegyekben, bálint melyet Buda környékén aprófehérnek hivnak) vörös dinka, kovácsi fehér stb. A zamatos fajok közül azért hagytuk ki a muskatal vagyis szagos fajokat, és azért emlitjük fel csak itt azokat, mivel ezek borában a zamatosság eleinte nagyon feltünő ugyan de idővel majd csak nem egészen elvész belőlök, miglen a fentebbiekben a zamatosság idővel folytonosan nagyobb kellemetességet ölt magára. E kitünő tulajdonság főleg Szeremi zöld borát jellemzi.

4. Savanykás borok. El kell ugyan ismernünk, hogy a saványkás borok magukban véve és tisztán, — azaz más nemesebb fajta borok hozzá keverése nélkül nem sokat érnek, minthogy ilyeket vagy oly borvidékeken nyerünk, melyek hüvösebb klimájuknál fogva átalában véve a bortermesztésre már kevesbbé alkalmasak, vagy pedig melegebb éghajlatú borvidékeken holmi későn érő fajokból szüretnek melyek azért adnak savanyú bort, mivel éretlen korukban szüreteltettek be; és miután mégis azt látják, hogy az ily fajta savanykás borok nemnálunk, hanem más borvidékeken is nagyban termesztetnek, ennek abban kell keresnünk okát, hogy a savanykás bort termő szőlőfajok rendesen bő termőségök által csábitják el a közönséges kapás embert. Azonban több izben még a gondosabb szőlős gazda igényeit is kielégiték azok, mivel belőlök zamatos vagy tüzes borokkali összeelegyitése által amaz egészséges és a fogyasztó közönség nagy része előtt oly igen kedvelt bort lehet előállitani, mely vizezve is kedvesen itatja magát.

Hogy oly országban melynek körülményei ezer okoknál fogva olyanok voltak melyeknél fogva a borkereskedés a külföldre lábra nem kaphatott, s hogy ily szerencsétlen körülmények mellett, oly fajoknak—melyek a termesztőt legalább mennyiségileg elégiték ki — szerfelett lábra kellett kapniok az magyar borászatunk sajnos de nem kevesbbé természetes tüneményei közé tartozik.

Azon fajokhoz, melyek magában véve ily értéktelen, de értékesebb fajborokkal kellőleg vegyitve a kereskedésben is használható bort és pedig nagy mennyiségben szolgáltatnak, a következendőket számitjuk: erdei, juhfark, mustafer, mirkovacsa, fehérzöld, — és bogdányi dinka, rakszőlő, gyüdi fehér stb.

Hogy természetes tárgyak mesterséges és tudományos fel-

osztásánál, melynél azok tulajdonságai szolgáltak a felosztásának alapjául, a természetben az elválasztó lineák oly tüzetesen nem vehetők észre, az magában értetődik.

S ha már most szőlőfajaink fentebbi felosztásának előbocsátása után biráló szemmel tekintjük az egyes borvidékek fehér szőlő fajainak csoportozatait, melyeknek az illető borvidékek termesztményei jellemző minőségüket illetőleg characterüket köszönik, akkor kénytelenek vagyunk elismerni, hogy e véletlen nem ritkán több borvidékeken a fajtáknak oly szerencsés combinatióját hordta össze, hogy e körülmény önkénytelen emlékezetünkbe hozza ama példabeszédet, hogy némelykor a vak tyúk is talál szemet. Igy találjuk p. o. az érmellékén, a bakatort és erdeit együtt termesztve és nyerjük utánnok a felséges zamattal és kellemes savanykássággal biró jeles érmelléki bort, mely egyfelől a tüzet és zamatosságot a bakatortól s másfelől a kellemes savanykásságot az erdei szőlőfajtól nyeri, vagy a ménesi hegységben a magyarátit a hol ismét a zamatosságnak és üditő czitromsavanykásságnak egy szerencsés combinatióját állítja elibénk a mustafer és aprafernek véletlen de szerencsés találkozása (sajnos csak az mind ezen esetekben hogy mind enütt a fajoknak elkevert ültetése mellett, nem a pinczekezelésnek okszerüsége, hanem ismét csak a véletlennek vaksága határozza meg a combinatióknak arányait, melyek alatt a különböző természetü fajoknak leve e borokban előfordul stb. stb.)

De vannak a fentebbieken kivül még oly borvidékek is, melyeknek bora nem két hanem több különböző természetü szőlő fajtákból áll elő, igy látjuk p. o. a balaton mellékén hogy a szigeti mellett a hasontermészetü kéknyelü is miveltetik; a zamatos sárfehér mellett a szintén zamatos zöldszőlő, — s a savanykás juhfark mellett a rokontermészetü rakszőlő, szóval ha áttekintjük borvidékeink fölkapott szőlőfajainak csoportozatát, — a mint azokat, a termények tagadhatlan jelessége mellett a véletlen elibénk tárja, önkénytelen eszünkbe juttatja e történetes jó eredmény hajdani orvosaink receptjeit, melyekben egy „medicamentum regens“ mellett, mindig egynehány „adjuvans“ és „corrigens“ is fordúl elő; a jó orvos urak is alkalmasint szintén úgy vélekedtek: akkor valamint borászaink most, hogy csak hadd legyen a jóból minél több a mixturában illetőleg a mustban, mert az egyik ingrediens nem talál segiteni majd se-

git rajta a másik, mai orvosaink ellenben rendesen egy szert rendelnek és szerencsésebben gyógyitnak mint elődeik tarka keverékeikkel. — A rajnamellékiek és sopronyiak szintén csak egyféle szőlőt mívelnek, és nem csalatkoznak eredményeikben. Adná az Isten hogy kevert ültetményü borvidékeink e példázgatáson okulnának, és vagy oly egy fajtát mivelnének egyedül, mely körülményeiknek legjobbau megfelel vagy ha már akár mi oknál fogva többeket kellene mivelniök, akkor miveljék azokat elkülönitett táblákban, hogy boraik kiegyenlitését ne a véletlen hanem pinczekezelés mestersége eszközölhesse.

4. Mivelési mód. Ha tisztünkben áll megróni azon hibákat, melyeket a hazai szőlőmivelés terén tapasztaltunk, kötelességünknek ismerjük azon jó oldalakat is feltüntetni, melyeket a magyar szőlőmivelés fölmutathat; s e tekintetben meg kell vallanunk, hogy Magyarország több borvidéke azzal dicsekedhetik, hogy boros gazdái szőleiket nemcsak példásan mivelik mint p. o. Buda, Soprony vidékén, hanem hogy egyszersmind több borvidékeken egyes oly mivelési fogásokkal is élnek, melyeket a bortermelő külföld nyilván csak azért nem utánoz és használ fel, mivel azok előtte ez ideig még ismeretlenek. Ezen mivelési mesterfogások közé számitjuk 1-ör a zöld ojtást melyet baranyában itt ott már régóta gyakorolnak, és a mely a budai orsz. szőlőiskola legujabban szerzett kisérletei s tapasztalásai után a legegyszerübb módot szolgáltatja, arra hogy a szőlős gazda a legrövidebb idő alatt azon fajtákat szaporittassa el szőleiben melyek kitüzött czéljainak leginkább megfelelnek. — A zöld ojtás egyébiránt oly vivmánya az újabbi kertészetnek, mely jelentékeny eredményeit nem egyedül csak a szőlészetre, hanem összes növényzetünk felnemesitésére szét fogja árasztani, 2-or a por-bujtást mely a nagyváradi, fertőmelléki és több más jeles borvidékeken gyakoroltatik, és a mely mellett az ivvesszőnek okozott termékenysége sokkal kevesbbé esik az anyatőnek terhére, mint ama felhasználás az ivvessző termékenységének, mely divatban van akár a Rajnamellékén akár Francziaországban.

De még a Kadarkának azon mivelése is mely leginkább a Szerémségben van gyakorlatban és a melynek törvénye szerint a Kadarka tőke a törpe fák módjára csak mintegy másfél-lábnyira fölnyuló vesszőkkel miveltetik és igy a költséges karózást fölöslegessé teszi szintén figyelmet érdemel. A Szerémségnek

ezen szőlőmivelési módja szintén a helyes fogások közé tartozik főleg a kadarkánál, mely természeténél fogva e mivelési módot fölötte kedveli és bő termékenysége és föltünő egészséges tenyészete által, annak helyességét be is bizonyitja; nagyobb és sötétebb zöld leveleket, égészségesebb és vastagabb vesszőt, és kitünőbb kifejlődésü fürtöket sehol se láttunk másutt a kakarkán mint ezen mivelési mód mellett a Szerémségben.

Igen gazdag szőlő talajban, hol ez mint p. o. a ménesi hegyalján a hevesebb éghajlat kedvezményei kiséretében jön elő, a mivelés ily körülménnyek alatti szintén szerencsés fogásának tartjuk a szőlőnek karikás mivelését is, de csak a fehér fajokra alkalmazva miután ily szerencsés tenyészeti viszonyok alatt a tőke nem csak rendkivül sokat terem, hanem egyszersmind termését tökéletesen meg is érleli.

A mily mérvben egyébiránt több borvidék mivelési módját előnyösnek és helyesnek ismerjük be, épen oly mértékben vagyunk kénytelenek más borvidék mivelési hanyagságát is megróni mi leginkább a metszés, válogatás és a föld munkálat körül jön elő és e megrovás nemcsak a közönséges borosgazdák szőleire illik, hanem sok részt az urakéra is, valamint azt már jelentésünkben is több helyütt részletesen kiemelni kénytelenek voltunk mint p. o. Somlón, s több más helyen.

Nem lehet végre szó nélkül hagynunk azt sem, hogy szőleink jobbára gyümölcsfákkal vannak beültetve és hogy a vinczellérek több borvidékeken egyenesen a szőlőkben laknak, mi a rendőrségi szabályoknak fenntartását teljes lehetetlenné teszi.

5. Szüret és borkészités. Semmi sincs a mi a szüret idejének kellő meghatározását annyira megnehezíti, sőt majdnem lehetlenné teszi, mint az, hogy szőleink jobbára külön időben érő fajokkal vannak beültetve, mert vagy meg kell szüretelnünk ha a korán érők megértek és akkor kénytelenek vagyunk egyszersmind a késön érőket is megszedni s azok éretlen lőréje által borunkat elrontani vagy pediglen ha bevárjuk a késön érőknek beéredését, akkor kárba vesznek a korán érő fajok. Kitetszik tehát ebből hogy az egyes fajok külön ültetése minden helyes és jövedelmező bortermesztésnek főalapját képzi, de miután kevert ültetésü szőleinket a dolog természeténél fogva egyszerre kiirtani hatalmunkban nem áll, nem marad más hátra,

a szekszárdiak vagy leginkább báró Augusz Antal úr példája szerint többszörre szüretelni, t. i. a korán érőket előbb és a későn érőket utóbb midőn azok t. i. tökéletesen megértek, mi azonban természetesen a költségek szaporitásával és igy a haszonnak csökkentésével jár. Legyen ezuttal ismét és újból szabad a zöld ojtásnak—mint oly mesterfogásnak—hasznát kiemelni, mely országszerte egész erélyességgel elterjesztve s gyakorolva a legegyszerübb s legkönnyebb módot szolgáltatná arra, hogy a szőlősgazda a fajokat szőleiben kedve s szükségei szerint megváltoztathassa.

Mennyire, másképen áll a szüret dolga, a Rajnamellékén, mintsem nálunk, a hol márig az egész szőlő ültetvény, rizlingből áll, s hol a szőlő érés kezdetével még a szőlő tulajdon gazdája sem fordulhat meg felügyelet nélkül saját szőlejében és a hol ennélfogva kártételek úgyszólván elő sem fordulhatnak, miután az egész hegység szőlejének ugyan azon egy időben beálló érésével senkinek sem lehet érdekében, hogy a szüret kezdetét idő előtt sürgesse.

S valóban semmi sem károsabb a leendő bor jóságára nézve mint az idő előtt megindított szüret, és azért kell minálunk is minden módot elkövetni arra, hogy a szüret inkább későbben indittassék meg mintsem a kellőnél korábban vegye kezdetét, mert ez esetben legalább a bornak minőségét mozdítjuk elő, már pedig ha külkereskedés után törekszünk, akkor okvetetlen jobb minőségü borok után is kell törekednünk.

Hogy viszont a fürtök kiválasztása is mennyit segít a bor minőségén, erre nézve szabadjon ismét felhozni báró Augusz Antal urnak szüretelési módját, ki ötszörre szedeti ugyan meg szőleit hanem 16 — 20 forintjával is adja el új borát, míglen szomszédjai kik borúra derűre egyszerre szedik meg szőleiket, alig képesek fele áron adni el boraikat.

Hogy a borkészitésben a szőlőnek leszemelése, továbbá a vörösnèl a bogyóknak szorgalmas megtaposása s a maga idejében alkalmazott zárt erjedés stb. mennyit határoznák a bornak leendő jelessége fölött ezt azon példák mutatják, melyeket jelentésünk külön részeiben alkalmunk volt felemlíteni; itt egyedül csak azt vagyunk még bátrak felhozni, hogy mennyit és mily nagy fontosságot kell a bor készitesében az erjedésnek tulajdonítani, miután azonban az erjedésben főtényezőkép leginkább két szereplőt kell figyelembe vennünk és miután

ezen két szereplőt egyfelől a mustnak czukortartalmában kell keresnünk, másfelől pedig az erjedés alatt uralgó hőmérsékletben: felhíva érezzük magunkat a figyelmet két tényezőre részletesebben felhíni.

1. A mi a must czukor tartalmát illeti legelőször is azt kell kiemelnünk e részben, hogy az erjedés korántsem birja a czukornak bármely határtalan mennyiségét szeszszé átváltoztatni a mustban; sőt az eddigi tapasztalások inkább azt mutatják hogy az erjedés csak mintegy, 25 petnyi czukor tartalmat képes a mustban szeszszé feldolgozni, lehet egyébiránt kevesebb czukor is mustban mint 25% és akkor a czukornak kisebb vagy nagyobb mennyiségéhez képest erősebb vagy gyöngébb bor fog válni a mustból, vagy annál jelesebb, minél nagyobb vagy kisebb mértékben fogja megközeliteni annak czukortartalma a 25%-et.

Ha a 25%-nyi czukortartalomnál többel bir, mi Magyarországon jobb években s a jelesebb fajú szőlőkben gyakran előfordul: — akkor a must édes (stocksüss) marad, mivel az erjedéssel a czukornak 25%-ja szeszszé változtatott ugyan, de a fölösleg mint föl nem munkáltathatott czukor a borban visszamarad, amint azt új borainkkal midőn szüretkor hevesebb években sok asszú szemek vannak, tapasztalhatjuk.

Kitetszik ebből hogy az okszerü szőlősgazdának tulajdonképen csak akkor kellene a szüretet megkezdeni, mikor a czukor mérő a mustjában 25%-nyi czukortartalmat mutat, mi Magyarország éghajlata alatt jó fekvésü és jeles fajokkal kiültetett szőlőkben kevés kivétellel majdnem évenként elérhető lenne; vajjon september közepe táján-e' vagy talán csak october végével? Ezt természetesen csak a czukormérő határozhatná meg, de látszik ebből az is hogy a szüretelési időnek meghatározására szintoly szükségés, sőt nélkülözhetlen eszköz a jól készült p. o. Wagner-féle czukor mérő mint az időnek pontos meghatározására az óra.

2. A hőmérsékletre nézve, mely alatt az erjedés szabályosan foly le, oly gyérek még a tudományos készültséggel véghez vitt kisérletek, mikép bajos volna még mai nap a hőmérséklet azon fokát tüzetesen meghatározni, mely a must tökéletes kierjedésére megkivántatik; annyi egyébiránt már tisztán áll előttünk hogy ezen hőfok közönséges 25% czukor tar-

talmu mustnál a+15 egész+25° Reaumur közt keresendő. S ennélfogva világossá válik az is, hogy hőmérő nélkül az erjedést okszerűen kormányozni teljes lehetetlen.

Tudjuk ugyan, hogy Magyarország borászai borkészitésük alatt sem a czukormérőnek sem a hőmérőnek hasznát nem veszik, és hogy mindamellett az országban mégis több jeles és kitünő bor készül, de tudjuk azt is: hogy a véletlennek kormányzata alatt készült hazai boraink a távolabbi kereskedés terén nagy szerencsével eddig nem dicsekedhetnek, vagy ha egy kettő mégis dicskedhetett, akkor több évek kellettek arra, hogy erjedésüket tökéletesen bevégzették, vagyis több évek lefolyása alatt szakadozva végezvén el a pinczében erjedésüket csak sokára érhették el érettségüket. Miután végre kétséget nem szenved hogy boraink tökéletes kiérlelése az eddigi eljárás mellett csak több évek során érhető el, mely idő alatt tőkénk évekig haszontalan hever a pinczében: azt hisszük elég nyomás ez arra, hogy tőkékben különben is szegény hazánkban boros gazdáinknak a kor fentebbi és újabbi eszméit valamivel nagyobb figyelemre méltassák.

6. Pinczekezelés. Mielőtt a pinczekezelésről szóló észrevételekbe bocsátkoznánk szükségesnek véljük a pincze fogalmának azon magyarázatát előre bocsátani, mely szerint mi a pinczét jónak tartjuk. Jó pincze az, melynek hőmérséklete a +10°-t Reaumurt meg nem haladja, tehát a mely hűvösségénél fogva a borok további erjedésének nem kedvez.

A pincze ennélfogva a borásznak ép annyit ér, mennyit a jégverem a mészárosnak, mert a mint a jégveremben a hús változatlan épségben marad úgy kell hogy megtarthassa a borász is kész és tökéletesen kierjedt borait ha kell, évekig is változatlanúl a pinczében.

Ha a pincze a fentebbi hő fokoknál melegebb p. o. 11=13° Reaumur akkor az csak oly borokra nézve lehet jó, melyek még be nem végezték tökéletesen akár szeszes akár aethericus erjedésüket.

Az oly pinczék hőmérséklete, mely az erjedés alantabb fokának folytonosan kedvez, megérleli és meg is érlelheti a féligmeddig kierjedt borokat, s igaz hogy ezek az oly pinczében előbb vagy utóbb tökéletes kiérésüket azonban csak több évek lefolyta alatt is elérik, de főleg hevesebb évek alkalmával midőn

e pinczékbe nagyobb hőség tódúl, ártalmasakká lesznek azok oly borokra nézve melyek már kifejlődésük főfokát elérték és a rájok erőltetett erjedés útján csak a retrograd metamorphosis terére vezettetnek.

A boroknak a pinczébeni kezelése egy kellő hűvösségü pinczében, a mint már azt fentebb körülvonaloztuk, igen korlátolt körre szorúl. A kész borban olynemü folyadék van előttünk, mely chemiai alkatrészeire nézve csekély hőmérséklet mellett hosszabb idő alatt sem megyen valami tetemesebb változásokon keresztül ennélfogva kezelése egyedül csak arra szorul, hogy azt időszakonként ülledékéről lefejtsük;—mivel pedig a bor a légeny tartalmu folyadékok közé tartozik szépitők alkalmazására is van szükség, hogy teljes tisztaságát és tükrösségét elérje; a legártatlanabb borszépitők közé tartoznak: a vizahólyag, gelatin, tojásfehére—és ha talán valamely bornak zamatját vagy természetes jellegét megváltoztatni vagyis az egyes szőlőfajokból nyert természetes szüretet, a vevők szájíze követelése szerint átalakitani—kiegyenliteni akarjuk p. o. ha valamely savanykás bort egy tüzes vagy zamatos természetü borral összeházasitunk, vagyis kiegyenlitünk kétséget sem szenved, hogy ezen munka is a pinczekezelés legfontosabb eljárásai közé tartozik.

Ha számba vesszük mindazokat miket eddig a borkészités és kezeléséről felhoztunk az ötlik szeműnkbe, hogy a borkészitéshez más, és melegebb vagyis inkább oly helyiség kivántatik, melyet szükség esetében füteni is lehessen, s melyet talán erjesztő kamarának lehetne nevezni és ismét más helyiség a borkezeléshez, melynek hidegnek kell lenni és a melyet pinczének nevezünk. De látjuk, még azt is hogy az okszerü és correct borkészitéshez és pinczekezeléshez sokkal több készültség és pénzerő is kell, mint a milyennel rendesen bortermesztőink rendelkezhetnek; mi egyébiránt bármely termesztménynek p. o. a gyapjú, bőr stb. műiparos feldolgozása mellett is megkivántatik s miután tudva levő dolog, hogy Franciaországban a népnek azon osztálya, mely a szőlőmiveléssel foglalkozik, rendesen borkészitésbe csak annyiban bocsátkozik, a mennyiben bort csak saját házi használatára készit, miglen azon bor, mely tökéletesebb készitést és kezelést kiván az úgynevezett negociant vagy tán helyesebben borgyárnokok kezébe kerül,

kik a szőlőt mint a bor nyers anyagát a termesztőktől már válogatva veszik meg s kik azután a mustot erjesztő helyiségeikben az erjesztésen rendesen keresztül vezetvén s azt rendes pinczekezelésben, — kiegyenlités, — lefejtés, — derités, — palaczkozásban — részesitvén, csak mint tökéletes s mesterileg elkészitett árúczikket viszik a világkereskedésbe.

Láttuk az eddigiekből, hogy hazánkban a szőlőmivelés terén nagy reformokra van szükség, de nem is kételkedünk, hogy ezen reformok a szóbeli és irásbeli oktatás s továbbá leginkább a practicus példák segélyével útat is fognak maguknak törni. És erre nézve, megelégedéssel említhetjük fel azon szerencsés körülményt, hogy minden nevezetesebb borvidékein vannak több oly szakemberek, kik mint apostolai a népnek, szóval és tettel, jó példával járnak elő, sőt még azt is mondhatjuk, hogy népünk e jó példákat majdnem mindenütt készséggel is fogadja és követi; de miután a bor készitésére és kezelésére a szorgalom, s a jó példák készséges követése még nem elégséges, hanem ahhoz még pénz és értelmiségbeli nagyobb tőkére is van szükség mint a mennyire azt népünkre ráruházni vagy tőle követelni lehetne; azért is véleményünk, meggyőződésünk az, hogy a borkészités és kezelés csak egyes értelmes és vagyonos szakemberek kezében tehet előmenetelt, a mint annak példáját Jálics, Palugyay, Ramasetter s még több másokkal már is tapasztaljuk; vagy pedig csak oly társulatok után kaphatna lábra, melyekben részvény aláirások útján nagyobb tőke gyülve össze, annak ez által aztán módjában is állana, hogy magának szakértelmiséggel biró kezelőket tartson.

Hogy Magyarország minden jelesebb borvidékének volna egy ily a Szegszárdihoz hasonló társulatra szüksége, az kétséget sem szenved, valamint az sem, hogy ezen provinczialis társulatokon kivül még egy központinak is kellene lenni, mely Buda-Pesten vagy annak környékén p. o. Promontor- és a Kőbányában ütné fel sátorát felhasználván itt a központban a közlekedésnek azon számos előnyeit, miket egyfelől a Duna s másfelől vasútaink hálózata nyujt.

De miután az elmondottak arról is tanuskodnak, hogy Magyarországnak számos és a szőlőtenyésztésre kitünő kellékekkel biró borvidékei a mivelésre legértékesebb és legkivánatosabb fehér szőlőfajokra nézve sincsenek még korán sem tisztá-

ban; és miután e szőlőfajoknak felismerése és megválasztása egyedül csak alkotandó kisérleti szőlők segitségével lenne elérhető: kivánatos volna még az is, hogy ilynemü kisérleti szőlő minden provinczialis társulat által állittatnék fel; mert kétséget sem szenved, hogy az ily kisérleti szőlők és az általuk elérendő eredmények borászatunknak véghetetlen hasznára válnának.

Hátra van még, hogy észrevételeinket azon módokra és fogásokra is kiterjesszük, melyekre a mostani közlekedéseknek segitségével a külföldieknek bárminemü üzleti ágakban oly óriási mérvü előmenetelt képesek tenni. Értjük a jól szervezett utazó ügynököknek institutumát. Nincs a külföldön bárminemü kereskedelmi vagy gyári vállalat, mely készleteinek mennyiségéhez képest arányos számú utazó ügynököket ne tartana, kik az egész világot bejárván áruiknak a kivánt kelendőséget sokkal biztosabban megszerzik mint akármiféle nyomatott hirdetések, mert nincsenek meggyőzőbb és ajánlóbb érvek azoknál, melyeket a vevő saját érzékei meggyőződéséből merít. Ha pedig az utazó ügynökök rendszere és használata a mivelt nyugoti tartományokban már hasznosnak és előnyösnek mutatkozik: akkor nem hisszük mellőzhetőnek azt Magyarországra nézve sem, s annak bárminemü, de leginkább életbeléptetendő nagyobb mérvü borászati üzletére nézve és pedig azért, mert a nyugoti tartományokban szivesen felkeresi még a vevő, ama gyár vagy bárminemü productionalis helyet, melynek áruczikkeivel magát ellátni akarja, de egészen másképáll a dolog Magyarországra nézve, melyet egyfelől a rosz akarat, másfelől körülményeink ismerethiánya ugy tüntetett fel eddig a külföld előtt mint oly országot, melyben minden bokor mögött fél tuczat szegény legény áll — lesben. Nem találjuk helytelennek itt felemliteni azon esetet, hogy pár év előtt Hollandban egy borkereskedőt arra akarván rábeszélni, hogy jönne hozzánk bort vásárolni, s azzal biztatván őtet, hogy Magyarországon a java borokat 10 — 15 frtjával meglehet venni a Hollandus minderre csak azt felelte: hogy ő ezeket mind elhiszi ugyan, de még akkor sem menne Magyarországba borért, ha azt ingyen kapná, mert sokkal nagyobbra becsüli az életét mintsem egy pár száz forintnyi nyereséget. „Ha jó boraik vannak, a mint nem is kételkedem — hozzák ide, hadd kóstoljuk meg azokat, s ha tetszeni fognak szivesen fizetjük a járandóságot.“ És miként e Hollan-

dus vélekedett rólunk és borainkról úgy vélekednek mások is százan, és ezrenként a külföldön.

Alkalmunk volt jelentésünk folyamában Gallini úr esetét is fölemlíteni, ki jól kezelt és jeles lugosi borának, tehát saját üzletének, mint utazó ügynöke kelt utra és 60 fton adta el annak akóját; s ily módon mint becsületes ember külföldön szerzett üzleti barátjai előtt hitelét megalapitatván, még mai nap is hasznát veszi ez ügynöki utazásának, mert azóta is folyvást valamennyi lugosi borát a legjobb nyereséggel adja el.

Feltéve tehát, hogy Magyarország borvidékein borászati társulatok fognak életbe léptetni elkerülhetlennek tartjuk azok boldogulására az utazó ügynökök rendszerének befogadását. Értünk pedig az utazó ügynökök alatt oly egyéniségeket, kik nemcsak szakbeli — hanem általános miveltséggel birnak, és azon területek nyelveiben tökéleteten jártasak, melyekben üzletük érdekében megfordulnak; tudjuk ugyan, hogy ily tulajdonu és kezességü egyéniségeket minálunk még nem sokat találunk, de ebből csak az következik, hogy kiképzésükről gondoskodnunk kell és ez a mi polyglot országunkban, melyben még egy holt nyelvet is meg lehetett honosítani tán sokkal könnyebben érhető el, mint bárhol másutt; tudjuk végre azt is, hogy a jól képzett és ügyes s a szükséges élő nyelvekben jártas utazó ügynökök illő fizetést is fognak követelni, de meg vannak arról is győződve, hogy a lendület, melyet borkereskedésünk ügye általuk bizton nyerni fog, illő s netaláni nagyobb díjazásukat is böven meg fogja tériteni.

Mielött jelentésünket berekesztenők kénytelenek vagyunk a nagyméltóságú magyar királyi ministeriumnak elvégre még egy fontos tárgyat magas figyelmébe ajánlani, oly tárgyat, mely fejlődésének induló szőlészetünket még csirájában benfojthatná.

Alkalmunk volt t. i. körutunkban a szőlőbetegséget az úgynevezett „Oidium Tuckeri“ (szőlő penész) nehány helyen szemlélhetni, ennélfogva kötelességünknek ismerjük, ebbeli észleleteinket és az azokból származott következtetéseket e helyütt részletesebben elsorolni.

Mielött még a borvidék tanulmányozására kiindultunk

volna az „Oidiumot“ elsőben is Rima-Szombatban Kretschmár úr kertjében láttuk. Az oidium ez esetére a kerttulajdonos figyelmeztette az orvosokat és természetvizsgálókat, kik mult év augustus közepe táján Rima-Szonbaton évi nagygyülésüket tartották. Később kiküldetésünk alkalmával a szőlőbetegséggel Tolnában a decsi hegyben és ismét más alkalommal Baranyában a pécsi Seminarium szilvási szőlleiben — találkoztunk.

A kórjelek e három esetben a következők valának: a veszszők, levelek és fürtök, hol az egész tőkén, hol annak egyes elágazásain ugy mutatkoztak mintha valami piszkos hamvas porral be lettek volna hintve, a levelek, melyeket e por ellepett össze voltak zsugorodva, és a hol ezen por nagyobb mértékben mutatkozott száradásnak indultak a betegség ellepte levelek; a fürtök fejlődésükben vissza voltak maradva, bogyaik szokatlan keménységet öltöttek magokra s azok nagyobb része mély repedéseket mutatott fel, mely repedéseknek széleí még az érettséghez közeledő bogyoknál is porczkeménységüek voltak.

Minden tőkén mely betegnek mutatkozott észre lehetett venni a betegségnek valami centralis pontját, melyből a betegség sugáralakban ágazott szét. Mind Rimaszombatban, mind Decsen csak lugosra mivelt tőkéken vettük észre az Oidiumot, miglen a fejre mivelt szomszédos törpe alakú tőkék a legnagyobb épségben diszlettek.

Miután az eddigi vizsgálatok a szőlőbetegségnek okát egy az üszöghöz némikép hasonló gomba élősdiben, parasytában tüntették fel, melyet Tucker után „Oidium Tuckeri“ — neveznek; — s miután bárminemü parasyták kifejlődése rendesen csak ott szokott nagyobb mérvben lábra kapni, a hol az individualitás bármi oknál fogva rendes épségében csorbát szenved: hajlandók vagyunk azt vitatni: hogy a szőlőtőke a mi klimánk alatt hosszu, p. o. a lugos mivelés mellett fölötte megerőltetik, s ennélfogva elegendő életerővel nem bir arra, hogy magát a parasyta kifejlődése ellen megvédhesse. Szabadjon ebből igénytelen egyéni nézetünk szerint azon következtést vonni, hogy Magyarország klimája alatt a legbiztosabb óvszer a betegség ellen a rövid metszés volna, mely által a tőkének életereje csekélyebb térre szoritva a parasita kifejlődése ellen magát sokkal nagyobb biztossággal megvédheti mint az extensiv lugos mivelés

mellett. Harczol ezen nézet mellett azon fentebb felhozott tapasztalásunk, mely szerint eddig a szőlőbetegséget csak hosszura metszett tőkéken tapasztaltuk. S nem ingathatja meg ezen nézetünket még azon eset sem, mely szerint a szőlőbetégséget a szilvási szőlőkben is feltaláltuk, mert igaz ugyan, hogy itt a szőlőtőke lugosra nem volt mivelve, hanem keletinél mégis hosszabbra volt metszve, miáltal az, egyéni teljes épségében szintén szenvedett.

Megerősít ebbeli nézetünkben még az is, hogy a szőlőtőkén mindazon vidékeken, melyekben a hosszú metszés gyakorlatban van sárgás és sokkal kisebb levelek vannak, mintsem ott a hol a tőkét rövid metszés alatt tartják; s kénytelenek vagyunk végre nézetünk igazolására még azon köztapasztalatot is érvül használni, hogy a hosszúra metszett tőkének fürtjei mindenkor kisebbek és ritkább szemüek, és sokkal későbben érők mintsem azok, a melyeket a fejre mívelt tőke terem.

Tudjuk ugyan hogy azon vidékeken, melyek eddig a szőlőbetegség csapása alatt szenvendnek és szenvedtek, ez ellen gyógyszerül a büdös-kővirágot, az enyv-olvadékot és más ilynemü szereket használtak kisebb-nagyobb szerencsével, de mind e mellett, sokkal biztosabb óvszernek tartjuk e tekintetben a tőkének rövid tartását, mint oly fogást, mely a szőlőtőke physiologiai (élettani) szükségeinek figyelembe vételéből meriti érveit; miután a tapasztalás is azt mutatja, hogy nemcsak Olaszország, hanem Francziaországnak hosszúra müvelt szőlei is tönkre mentek a szőlőbetegség csapásai alatt, daczára azon orvoslásoknak, melyeket a fentebbi hírre kapott szerekkel a külföldön véghez vinni nem késtek. S ha ennélfogva hazánknak szőlőtelepei eddig menten megmararadtak a betegségtől, készek vagyunk e nagy áldást azon szerencsés véletlennek tulajdonitani, hogy ősi szokás szerint szőleinkben a rövid metszés, majdnem országszerte el van fogadva.

Az ötvenes években mutatkozott már egyszer hazánkban szórványosan a szőlőbetegség és akkor én Dr. Entz — szintén tagja lévén a kiküldetésnek, melyet az akkori helytartótanács annak észlelésére és tanulmányozására kiküldött, ugyanazon tapasztalást tettem, hogy a betegség Buda környékén és az országos szőlőiskolában egyedül csak a lugosra müvelt tőkéken fordult elő.

Az akkoriban szerzett tapasztalások után még azt is fontosnak találjuk felemlíteni, hogy az akkori kiküldetés javaslata szerint a betegség ellepte tőkéknek egy része egyenesen kiirtatott azért, hogy a betegség további vagy jövendőbeli elterjedésének hatalmasabb gát vettessék; néhány magányosan álló beteg tőke pedig készakarva hagyatott meg azért hogy kitudassék vajjon a veszedelmes betegség ki fog-e újulni rajtok a jövendőben is? de hála az égnek: a betegség nem jelent meg többé, sőt azon tőkék melyek akkor mint betegség ellepte tőkék próbára meghagyattak, mai nap is egész épségükben tenyésznek a szőlő iskolában. Úgy látszik ebből, mintha telünk hidegje alatt e veszedelmes parasyta ismét elpusztulna, felújulandó csak akkor, ha az epidemicus befolyások a következendő évben újabbi kifejlődésének kedveznek.

Kelt Budán, 1868 február 28-án.

Gyürky Antal.
Entz Ferencz.

A földmivelési, ipar- és kereskedelmi miniszter, a földmivelés különféle ágainak fejlesztésében fontos feladatának megfelelendő, többnemü tüzetes tanulmányozásokat létesíttetett, hogy a czélhoz vezető eszközök megválasztására biztosabb alapokat nyerhessen, s jelen füzetekben az e tanulmányozásokról szóló jelentéseket nyujtja az ügy iránt érdeklődő gazdaközönségnek.