

Politikai
röpiratok.

146.



146
1297

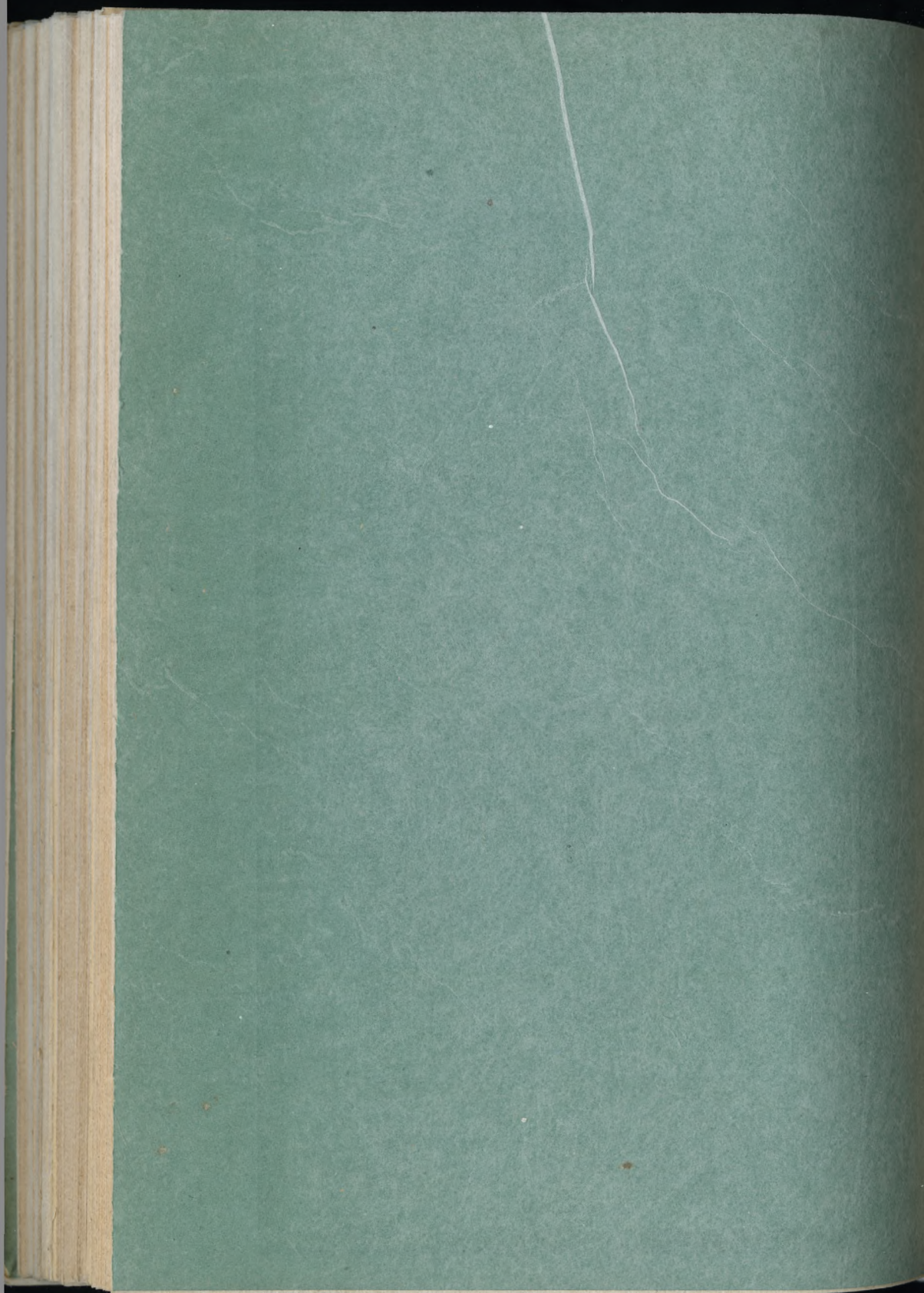
AZ UJABBAN
FELMERÜLT
BORKÉRDÉSEK
MEGOLDÁSAHOZ.

IRTA Dr. ENTZ FERENCZ.

10

BUDAPEST, 1876.

BEHZ JÁNOS M. KIR. UDV. KÖNYVNYOMDAJÁRÓL



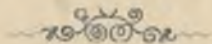
Az ujabban felmerült

BORKÉRDÉSEK

megoldásához.

IRTA

Dr. *V*ENTZ FERENCZ.



BUDAPEST, 1875.

HERZ JÁNOS MAGYAR KIRÁLYI UDVARI KÖNYVNYOMDÁJÁBÓL

Bálványutca 7. sz.

Dr. Ballagi Géza

BOKKÉRDÉSEK

Dr. Ballagi Géza

1912

Dr. Ballagi Géza

Dr. Ballagi Géza

Az ujabban felmerült borkérdések megoldásához.

Ha van rugó, mely az emberben rejlő csodás tehetségeke-szunnyadozásukból felébresztheti, akkor az akadályok s nehézségek rugója az; s ha van mámor, mely az egyesekben szintugy, mint egész nemzetekben az erőket a dermedtség-g eltoplthhatja: akkor az elbizakodottság veszedelmes mámara az.

Velence az Ádria vizén balanzirozva — mint kötélánczos a légben — századokon át éreztette hatalmát a világgal, a természetes akadályok csodás rugója serkentéseinek segítségével.

Napoleont, századunk e meteorszerű hős alakját elbizakodottsága vezette Oroszország jegére, mely el is nyelte szokott szerencsáját.

Nincs ország a föld hátán, mely a természet legkülönbözőbb ajándékaiban nagyobb mértékben bővelkednék, mint áldott hazánk.

Vannak milliók, még a miveltebb francziákat is ide értve, kiknek Magyarország közelebbi viszonyairól még tiszta fogalmuk sincs; de alig van ezen milliók közt egy, a ki azt nem tudná, hogy Magyarország Európának azon áldott része, melyben a világnak legjobb buzája, a borok királya, a tokaji nektár terem.

Nagy szerencse ily áldott haza polgárának születni; de nagy — habár majdnem természetes szerencsétlenség az, hogy a magyar embert az elbizakodottság ördöge ki nem kerülte, mint egyik részesét azon boldog országnak, mely hajdan zsirjában fulladozott, de attól már rég megmentetett.

Az elbizakodottság mámaraának elvakítása buktatta s buk-

tatja napjainkban a leggazdagabb sorsu nagyjainkat, s hozta az egész országot a bukás örvényének szélére.

De ép azért, mivel az egész nemzet érzi és tudja, hogy az elbizakodottság és közömbösség a hajdan zsirjában fulladozó nemzetet az általános bukás szélére vezette; lép actióba azon csodaszerű hatalom, mely az egyes emberek életére szintugy, mint egy egész nemzetre nézve az akadályok és nehézségek hatalmas rugója képében csodákat mivel.

Győzzük tehát le elbizakodottságunkat, s ébredjünk azon öntudatra, hogy nemzet vagyunk, mely Európa civilizált népeinek sorába készül belépni; azonban eddig azoknak külfényét csak a ruházatban és háztartásban, élvek utáni vadászásban tulajdonította el; de a mely elbizakodottságának mámora által elvakítva, a nélkül, hogy átlátná, miszerint a civilizatio és kulturának természetes gyümölcse s jutalma, t. i. a jólét s az abból kifejlődött luxus előlegkép affectálva s bitorolva sem egyesek, sem nemzeteknél nem eredményezhet egyebet, mint bukást

A lovagias derék lengyel nemzetet sem buktatta meg tulajdonkép szomszédjainak ármánya s fegyvere, hanem saját elbizakodottsága, melynél fogva nagyjai a civilizatió s európai cultura gyümölcsét és szokott jutalmát előlegkép birni affectálták és bitorolták, midőn a nemzetben a kulturának magva még csirába sem indult.

A lengyelek szomszédaink voltak!

Bocsánat, hogy kénytelen voltam némi előzményeknek helyet engedni azért, miszerint azon álláspontot kijelölhessem, mely védett támpontul szolgálhat azon felfogásomnak, melyet boraink fontos nemzetgazdasági kérdésére nézve táplállok, ugyanis:

Miért nem váltak Magyarország borai, melyek oly páratlan természeti jelességgel vannak megáldva, eddig világkereskedelmi cikké?

Azért: mert elbizakodottságunkban azokat mindeddig kész piacz-képes árunak tekintettük, holott azok semmi egyébnek nem tekinthetők, mint jól qualificált nyers terménynek, mely szintugy, mint a nyers gyapju, len stb. piacz-képes iparczikké csak akkor válhatik, ha azt a magasabbra fejlődött értelmiség valóságosan befejezett iparczikké qualificálta, s átváltoztatta.

Kitünő évek, melyek ritkán megújuló turnusokban a bort

ideáljához közelítőleg előállították, szülték köztünk a bor érintetlen szüzességének phantomját.

S ezért vélik és vitatják sokan az ismeret hiány elbizakodottságával, hogy a bor már úgy, a mikép az a természet kezéből kikerül, kész iparczikk, melynek alkatrészébeni, bár mely módosítása, nem javításnak, hanem hamisításnak bélyegzendő.

Ha ezen, már magukban téves felfogások, csak aprólékos érdekekkel jönnének ellentétbe s Magyarország legfontosabb közgazdasági és kereskedelmi érdekeit érintetlenül, és csorbitatlanul hagyják, akkor érdemes sem volna felszólalni; de mivel az ügy, termelési és kereskedelmi érdekeinket élet-kérdéskép is illeti, kötelességgé válik azt minden oldalról egész komlysággal meghányani, figyelmünket leginkább a következő kérdések megoldására pontosítván össze.

Ezen kérdések közt pedig mindenek előtt azt kell szellőztetnem, hogy mi tulajdonképen a bor? mert ahhoz, hogy valaki a borról, annak valódi értékéről s hatásáról komolyan s a tudományosság mai álláspontjához illőleg hozzá szólhasson, több kívántatik, mint ama népies felfogás, mely egész naivitásában akár a bor, viz, akár az orvosságokban és számtalan más elötte egyszerűeknek vélt testekben egyebet sem lát, mint véghetetlen becsü s hasznosságú tárgyakat.

De arra is, hogy valaki a viz, vagy valamely orvosság komoly és competens megítélésére vállalkozzék, szinte megkívántatik okvetlen, hogy meg tudja bírálni azok alkatrészeit, sőt nem csak minő-, de mennyiségileg is tökéletesen ismerje, annál inkább az, a ki a bor ügyeinek bármiképi megítélésében részt vesz, nem nélkülözheti ugyanezen szakismereteket.

A borban, e complicált folyadékban a következő alkatrészek találtaknak:

Must korában:

Viz.

Szőlőcukor.

Tojásfehérnye-féle testek.

Borkő és szabad borsav.

Borsavas mész.

Almasav (rosz években).

Ammonia-sók s hasonló aljak.

Növényi nyálka és mézga.

Fest-anyag.

Kötött szerves savak és ismeretlen vonat-anyagok nagy mennyiségben.

Ásványrészek: haméleg, mész, vilsav, vas, stb.

*Bor korában:***Viz.**

Szesz (borlél, alkohol).

Szőlőcukor-maradék.

Glycerin [v. olaj-éd]. .

Eczetsav.

Borostyánkő-sav.

Almasav [rosz éveken].

Borsav.

Borsavas mész.

Ammonia-sók és hasonló aljak.

Mézga.

Kaprylsav aether)
Kaprinsav „) oenant aether.

Ismeretlen illó olajok.

Festanyag) különösen a vörös borban.
Cseranyag)

Kötött szerves savak és vonat-anyagok.

Tojásfehérnye-féle testek [maradék].

Ásványrészek: haméleg, vilsav, stb.

Meg kell vallanom, hogy a bor szép számú alkatrészekkel bir, s hogy azok kipuhatólása a tudomány embereinek nem csekély fáradságába került.

De meg kell vallani még azt is, hogy mi, kiknek a bor alkatrészeinek fáradalmas kikutatásának szép eredménye érett s élvezhető gyümölcsként önkénytelenül kezünkbe hullott, még minekünk is jutott elég, habár édes élvezettel járó dolgunk, a mennyiben még az is fáradsággal jár, míg a szakember a bor nagyobb körü alkatrészeinek természet-tudományi tulajdonaival megismerkedik, s azon hatások teljes felismerését magáévá teszi, miket a bor az emberi szervezetre gyakorol.

Igaz azonban, hogy a must és bor alkatrészeinek nagyobb száma csak a tudomány embereire nézve bir érdekel; mert a practicus borásznak elég, ha a bor alkatrészei közt minő- és meny-

nyiségileg csak azokat ismeri, melyek részint tömegük, részint nagyobb mértékű hatásuknál fogva a többiek közül kiemelkednek.

A practicus borásznak elégséges, ha tudja, s ki is bírja mutatni, hogy a must csak akkor képes jó ízű, egészséges bort és a kereskedésre alkalmas árut szolgáltatni, ha a főbb alkatrészek benne a következő mennyiségben fordulnak elő; kell tehát e szerint, hogy egy akó (100 font) jóféle must tartalmazzon:

75—80 font vizet,
20—25 „ szőlőcukrot,
1/2 „ borsavat,

vagy legalább ennél nem sokkal többet.

S akkor biztosan várhatni belőle jó ízű, egészséges és a kereskedésre alkalmas bort is; mert az erjedésben okszerűen keresztül vezetett új bor a fentebbi must után fog tartalmazni:

88—90 font vizet, (azért, mert a cukornak csak fele válik szeszszé, a másik fele pedig szénsavvá; megy tehát füstbe s helyét foglalja el a víz; azért ha valaki 10 mázsa mustot az erjedés alá vesz, kapni fog körülbelül 9 mázsa bort, mivel az összes súlynak körülbelül 10 percentje elillan a tömegből, szénsav képében;)

10—12 font borszeszt,
1/2 „ vagy ennél valamicskével több borsavat.

A mustnak és bornak fentebb felsorolt többi alkatrészei tört százalékokban fogják az egész akó tartalmát 100 percentre kiegészíteni úgy, hogy azoknak netaláni többlete a mustban a víz és cukor, a borban a víz és szesz rovására essék; így ha p. o. egy akó új borban foglaltatik:

88 font viz,
10 „ borszesz,
1/2 „ borsav,

összesen 98 1/2 font, akkor esik a többi alkatrészekre, t. i. csereny, tojás fehérnye, vilsav, szóval az aprólékos alkatrészek egész összegére 1 1/2 százalék, tehát összesen 100 font.

Önkényt következik, hogy ezen alkatrészek kedvezőbb vagy kevésbé kedvező alakulására a szőlőfaj nagyobb mérvű vagy kevésbé nemes volta által nagy hatást gyakorol, s hogy az a külső befolyások különfélesége által sokszor szintén meglehetősen módosításokat szenved; így áll elő rossz években az az eset, hogy a must cukortartalma 20—25 % helyett csak 15—16-ot,

a savtartalom pedig 1 akóban $\frac{1}{2}$ font helyett egy egész fontot s többet, vagyis 5 ‰ helyett 10—15 ‰ részt tartalmaz, mely esetben a kevésbé nemes alkatrészek, p. o. viz, nyálkás részek stb. mindég aránytalanul szaporodván fel, a must és a belőle keletkezendő bor silányabb lesz, s ennél fogva azok csekélyebb értékét fogják eredményezni.

De már most, ha mindezek csakugyan igazságok, akkor önkénytelenül tolja fel magát a kérdés: hogy van-e a practikus szőlős gazdának a must és bor alkatrészeinek pontos és tökéletes ismeretéből valami anyagi haszna is?

Van bizony! és pedig a lehető legnagyobb, mert

1) tudja, hogy bora annál értékesebb lesz, minél gazdagabb mustja a kevésbé megmérhető, de annál nemesebb zamatot képező alkatrészekben; s akkor ösztönözve lesz arra is, hogy a lehető legnemesebb szőlőfajokat tenyészsze, terjeszsze, és a lehető legokoszerűbb művelési módban részesítse azért, mert alapos kilátása lesz arra, hogy jobb minőségű bora nemcsak a falu kocsmárcsájában, hanem a nemzetközi borvásáron külföldi vevőre is fog találni.

2) Teljesen meg levén győződve arról, hogy a must, cukor és nemes zamatképző alkatrészekben gazdag csak akkor lehet, midőn a szőlő érettségének legnagyobb fokát érte el, nem fog többé a szüretnek idő előtt neki esni, s így a szőlő fürtjeiben naponként jobban kifejlődő cukor kiképzését erőszakosan és saját érdekei csorbitásával félbeszakítani.

3) Tapasztalásból fogja tudni, hogy a must nemes alkatrészekben gazdag csak akkor lehet, ha szüretkor ki fogja választani terméséből mindazon fürtöcskét, mely selejtessége, éretlensége, rothadtsága vagy penészedése által mustja jóságát megcsorbitathatná.

4) Nem fogja többé úgy, mint most gyakran történik, a fürtök kitaposott levét nyomban hordóra szűrni, hanem törkölyben fogja azt kellő ideig hagyni, mert világos lesz előtte, hogy tartós bort csak akkor nyerhet, ha a must a törkölyben rejlő tannint kellőleg kiáztathatta, mert tudva nem fogja senki többé kész és ingyen kerülő tanninját a szemétre kidobni, miszerint később azt pénzen megszerzettel pótolhassa helyre.

5) A boros gazda, ki mustja alkatrészei s azok szükséges arányára nézve magával tisztában van, nem fogja többé a rossz

évek hibás alkatrészü természetét türelmesen hordóra szűrni, s belőle úgy, mint eddig, értéktelen italt csinálni; hanem avatott kézzel ki fogja annak hibásságát egyenliteni, s belőle jó, egészséges és exportképes bort teremteni. Fogja Chaptal tanait alkalmazásba venni, ha az Uristen cukorban szegényes mustot adott; dr. Gall utmutatásait követni, midőn mustja aránytalanul savanyu és egészségtelen italt igér; s fog Petiot mentőszeréhez folya-
modni, midőn az Uristen szerfelett keveset adott.

Folytathatnám ugyan még e következtetéseket egész a számtalanig; de nem akarom a szót tovább szaporítani, miután az eddigiekből is talán már eléggé kitűnik, hogy mai nap a magyar szőlős gazdának vagy tanulni kell, vagy bukni, s azért csak ekép folytatom tovább szellőzendő kérdéseimet.

Mit kell elfogultság nélkül borhamisításnak nevezni?

1) Ha valaki akár öntudatosan, akár tudatlansága miatt oly bort bocsát áruba, mely vagy hibái elpalástolása végett az ember egészségét megrontó, vagy talán egyenesen mérges szerekkel befertőztetett. Az ily mérges szerek közé tartozik az ólom-cukor, a bor szerfeletti kénezése stb.

2) Megérdemli a meghamisítás bélyegét azon bor, melyet gazdája nem annyira ármány-, mint tudatlanságból öntudatosan vízzel megsaporított. Mert habár igaz, hogy a vizezett bor az ember egészségének legkevésbé sem árt; de árt borkereskedésünk hitelének, mert a vízzel megsaporított bor nem tartós többé, nem képezheti a solid kereskedés cikkét, s okot szolgáltat a megcsalásra.

3) A borhamisítások categoriájába tartozik, ha valaki borának természet-szabta alkatrészeinek arányosságát avatatlan kézzel megzavarja, minél fogva az egészséges ital lenni megszűnik. Így válik ártalmassá a bor, mely szerfelett sok, s mesterségesen reá tukmált cserenyt tartalmaz, mivel az ily bor ártalmas az egészségre, minthogy az elválasztások eldugulását, s a kiválasztások elrekedését okozza.

4) Ha nem is a borhamisítás, de legalább hamis és görbe uton való eljárás megbélyegzését érdemli még az is, ha valaki borát más, jó hirben részesült borvidék terményének elnevezése alatt áruba bocsátja, p. o. Görögországból került aszúszőlőből készült borát, valódi tokaji név alatt adja el, mivel ez által az

eredeti jeles terményt dekreditálja, és a járatlan külföldnek róla táplált eddigi kedvező véleményét félrevezeti.

De ha a fentebbiekben constatáltam, hogy elfogultság nélkül itélve, borhamisításnak mit kell tartani, s ha véleményem alaposágát főleg az egészség és igazság követelményeiből meritettem; legyen szabad azok véleményét is kritika alá venni, a kik elfogultságuknál fogva oly borokra is rá akarják sütni a meghamisítás bélyegét, melyek, hála a haladás vívmányainak, azon hibáktól menttek, melyek hajdani gyarló borkészítésünk és borkezelésünk miatt, jeles anyagu magyar borainkat a világ piaczeitől kizárták; teszik pedig ezt daczára annak, hogy a haladók borai, ha egyforma nemességű anyagból készültek, a régiekkel a versenyt biztosan kiállhatják, ha pedig netalán csekélyebb értékű nyers anyagból készültek volna, az egészség és tartósság szempontjából még akkor is a régi mód szerint készülteket nagy mértékben túlhaladják.

De honnan tehát ezen ritka anomalia, melyet csodálkozásokra jó hazafiak és okos emberek védelmükre méltatnak?

Onnan, mivel a körülmények véletlensége őket váratlanul oly térre szorította, melyen maguknak a szükséges tájékozást eddig még meg nem szerezhették, s onnan is magyarázható meg szerencsétlen kapkodásuk az érvek után, mikkel tarthatatlan positiójukat megvédelmezni törekcsenek.

Igy állnak elő p. o. azon váddal, hogy a chaptalisált, gallsisált, petiotisált borok az egészségnek ártanak; de nem támogatják ám a légből kapott állításukat holmi plausibilis érvekkel, hanem csak úgy vetik azt oda propria auctoritate s abban az ármányos suppositióban, hogy őket ez izetlen gyañusításukban majd támogatni fogja a jóhiszemű publikum.

De kérdem már most: hogy per quam regulam válnék ártalmassá az ember egészségére azon bor, melynek Chaptal utasítása szerint már must korában szegényes czukortartalma szintén czukorral javított fel, és felesleges, a gyomornak ártalmas savtartalma avatott kézzel, márványpor által az egészségre nézve barátságos arányokra vezetettetett vissza? Lőttek tehát, de nem találtak! Vagy talán ártalmas a gallsisált bor? Gall azt tanácsolja: ha mustod az időjárás mostohasága miatt savanyubb, vagyis több szabad savakat tartalmaz, mint a menynyi szádnak tetszik, s gyomrod egészsége eltűr, akkor határozd

meg (oszd szét) tudományosan a szabad savak ártalmas többletét cukros vízzel, s vezesd át az ilykép feljavított mustodat az erjedésen, miszerint a vallató helyett kedves izü, tartós és egészséges bort nyerhess. Lőttek tehát ismét, de szintén nem találtak!

Hát akkor tehát a petiotisált bor lesz az, mely az egészségnek annyira ártalmas?

Lássuk! Petiot azt mondja: az emberek eddig a szőlő kisajtoló törkölyét haszontalan, vagy legalább csekély értékű salaknak tartották, s nagyot vétettek tudatlanságukban saját érdekek ellen. A törkölyben foglaltatik tulajdonképen a borképző nemes anyagok legnagyobb része; sokkal nagyobb legalább, mint ama cukrozott lében, melyet mustnak neveznek, s a melynek az utolsó cseppig való kisajtolása végett az elfogultság százakat, sokszor ezreket dob ki cifra és elmés szerkezetü borsajtókért.

Használd tehát fel illő s okszerű módon a törkölyt; add vissza ismét neki a cukros vizet, mely először a must képében folyt le róla, de a nélkül, hogy ideje lett volna arra, miszerint a törkölyből a nehezebb oldatu borképző anyagokat elegendő mértékben kiázathatta volna; ereszd át törkölyöstől az erjedésen a helyettesített cukros vizet és kapni fogsz olyan bort, mely természetesen s bármintemü tekintetben jobb fog lenni azon bornál, mely az ugynevezett eredeti, de nem a törkölyén erjedt mustból készült.

Igy és nem másképen készül a petiotisált bor; s ha bár nem is értem, hogy a cukros víz mikép árthatna az ember egészségének, tudom mégis azt: hogy ismét a czélba nem találtak, kik a petiotisált bort egészségtelennek gyanusítják.

A világon senki sem iszik több petiotisált bort, mint a francia nép, s legalább én nem hallottam soha epidemiákról, melyek e miatt köztük grassálnának.

Amde, azt talán csak senki sem fogja tagadni, hogy a borhamisítás bűnét elköveti, a ki borába vizet önt; s ezt nem is tagadhatja senki. Részemről az ily menthetlen cselekményt nem csak egyszerű borhamisításnak, hanem egyszersmind saját érdekeink meg gondolatlan sértésének tartom; mert a ki borába készakarva vizet önt, az csak nagy ritkán fog oly ügyetlen vevőt fogni, a ki magát megcsalhatja, hanem az esetek többségében fogja saját magát megcsalni, mert bora rajta fog veszni, s előbb utóbb megromlani.

Ha pedig valaki a gallisatió vagy petiotisatió szakértelmes gyakorlatára rá merné sütni a borhamisítás, csalás, pancsolás vagy nem tudom még miféle más czifra kitüntetéseit, az egyenesen csak azt árlná el, hogy a dolgot, melyhez szólni jónak találja, vagy nem érti, vagy holmi mellékes érdekeknél fogva érteni nem akarja; mert különben jól tudhatná, hogy akár Gall, akár Petiot szerint sem a musthoz, sem a törkölyre nem pusztá viz, hanem 20 perczentes czukros viz öntetik, mely folyadék alkatrészei a must főbb alkatrészeivel tökéletesen analogok lévén, képesek is lesznek arra, hogy belőlök a keverék többi bor-képes alkatrészei segítségével a bekövetkező erjedés után jó ízű, egészséges és tartós bor keletkezzék.

S ezen bor jó lesz azért, mert az előbbi vattatónak savfeleslege savat nem tartó mustadaggal [czukros vízzel] egyenlített ki. Egészséges lesz azért; mert a vattató szerfeletti savtartalma szakértelemmel azon mértékre szállítottatott le, melyben az a gyomor idegeit többé ellenségesen meg nem támadhatja; s elvégre, tartós lesz ezen bor azért, mivel tojásfehérnyés, nyalkás alkatrészei, mik a bor tartósságának egyedüli megromtói, a szeszmenyiség érintetlen fentartása mellett, gallisatió, vagy petiotisatió alkalmazásával egy akóról kettőre vagy a körülmények szerint háromra is elosztattak, s ennélfogva tétlenségre szorítottak.

De mivel az elágazó vélemények lovagias védelmének törvényei közé az is tartozik, hogy véleményünk netaláni gyengéit őszintén bevalljuk, szívesen ismerem el azt is, hogy az ily bor magának a kitűnőség őszszes praedicátumait, korántsem arrogálhatja, mert az egyébnek sem tekintendő, mint jól qualificált asztali bornak; mely a bor magasabb nemességének alkotó létrészeit, p. o. a bouquet képzőket szintugy felosztott részletekben fogja tartalmazni, mint a veszedelmes tojás fehérnye neműeket. De nincs is arról szó, hogy az asztali bor bármily körülmények között is a magasabb finomságu cabinet-borokkal concurrentiára lépjen. A finom bor a szűkkörű gazdagok bora, és a luxus tárgya, a jól qualificált asztali bor pedig a munkás ember bora, mely erejét fentartja, olcsósága által neki hozzáférhetővé válik, józanságát és moralitását megvédi, és a legbiztosabb mód arra nézve, hogy a sör- és pálinkaivás tova harapódz-

sának illő gátok legyenek vetve; másra nem is aspirál; de e czélok elérésében nem is akasztatja meg magát.

S miután a fentebbiekben a bor helyes fogalmát a tudomány mai álláspontjából kiindulva constatáltam, s a róla még fenmaradt régi és elavult nézetek helytelenségét az őket megillető helyre vissza is utasítottam volna, önkényt merül fel már most a kérdés: valjon megegyezik-e az ország komolyan felfogott statusgazdasági s kereskedelmi érdekeivel, hogy a képzelt, de a valóságban eddig még nem is létező borkereskedésünk megvédése kedvéért oly iparágnak utját szegjük, mely váratlanul a tudomány újabb felfedezéseiből kiemelkedve, az ország jobblétének majdnem kiapadhatatlan forrásokat nemcsak ígér, hanem tetteleg meg is nyit?

Emlékezzünk meg jól arról, hogy a mesterséges borkészítés megszorításával hazánkban is foglalkoznak, azon sajnálatra méltó országban, mely a régi borpolitikához ragaszkodván, ropant tekintélyes bortermelési képességének daczára, ezen ritka isten áldásának nemcsak ugyszólván még semmi hasznát sem vette; hanem inkább csak annak káraival sujtatott, a mennyiben t. i. borkereskedésünk nem léteztén, a nép kénytelen volt arra, miszerint szőlei termését vagy potom árért elvesztesse, vagy hogy azt maga nyakra-főre elköltse, hogy az kárba ne vesszen. Hogy mindezek a legjelesebb borvidékeink elszegényedésére s népünk demoralisatiójára vezettek, arról elég szomorú példákat szolgáltatnak legjobb borvidékeink rongyos falvai és városai; második állításom igazságát pedig bebizonyítják a gonosztevőkkel megtöltött börtöneink; melyeknek lakói jobbára az iszákosság következtében jutottak e szerencsétlen sorsra.

Szerezzünk bortermelő népünknek alkalmat és módot arra, hogy termését illő áron pénzzé tehesse, s az meg fog szünni egyfelől a bort vízzel meghamisítani s értékéből kivetkőztetni; másfelől nem fogja azt többé erkölcsisége és egészsége rovására maga elpazarolni, ha módjában leend azon tisztességes áron tuladni.

A Rajnamenti boros gazda nem iszsa meg termését maga, de be is rendezi azután annak szép jövedelméből háztartását emberhez illő módon, azért, mert ki nem sinkófálják azt kezeiből

2—3 forintért. Csak a gondokkal terhelt szerencsétlen ember keres menedéket s feledékenységet a boros kancsóban. Nincs annak szüksége gondüzőre, a kit gondok nem terhelnek.

De tegyük már most fel, hogy azok, mik itten elmondattak, mind igazak; hogy t. i. a haladó párt borkészítési s kezelési módja, mely a tudomány mai színvonalának talapzatára támaszkodik, egészségi, közgazdasági, kereskedelmi s a közerkölcsiség megóvása szempontjából kiindulva, a nagy bortermelő Magyarország összes s legszentebb érdekeinek sokkal inkább megfelel, mint a conservatismus borügye, mely a homályban való tapogatózás terén mozogván, sem a kereskedés, sem a morál, sem felséges boranyagunk jobb hire dolgában eredményeket felmutatni eddig még nem birt, mondom: ha mindezek tagadhatlanul igazak, mit tevék legyünk már most szemközt a conservatív termelőkkel, kik már tulnyomó számuknál fogva is figyelmünket megilletik, s a kik érdekeiket féltve, védelmükre a fegyverek minden nemét előragadni készek? Mit tevék legyünk? Hát folytatni kell azon utat, melyet böles kormányunk márig megindított. Meg kell szaporítani az okszerű vinczelléreket képező iskolákat, s a magasabb borászati tanintézeteket; a nemzet-közi borvásár eszméjét gyámolítani s megtestesíteni; a pengő haszon sok embert térített már más gondolatokra és felfogásokra, s leginkább ha látni fogják, hogy a qualitativ borok szintugy vevőre találnak, mint a quantitativek, csak jól legyenek kezelve mind a ketten; nagy a fogyasztó világ s kevés a bortermelő ország, mely Magyarország felséges boranyagával megmérkőzhetnék!

De mily álláspontot foglaljon el a törvényhozás, szemközt a haladókkal, és az új iparággal, mely leginkább Magyarországra, mint első rangú bortermelő országra nézve oly roppant horderejű?

A törvényhozás nem először áll e téren. Napjainkban a természettudományok, a mechanika haladó korában minduntalan merül fel a haladásnak valamely ujszülöttje s iparága, mely rendesen s természetesen a régi czopfosok ezerféle érdekeit megsérti. Így volt az akkor is, midőn a gőzmalom, czukor, szesz-ipar tért foglalt el, s azt magának ki is küzdötte.

Amde, hogy a törvényhozás a tudományos alapokra fektetett újabb keletkezésű boriparral szemközt álláspontját igazságosan, s az ezerféle és leginkább a magyar specialis érdekek figye-

lembe vétele mellett illően elfoglalhassa, arra sok oldalú tájékozás kívántatik meg. Egymaga a törvénytudó, gazda, financier, orvos, chemikus, conservativ, vagy haladó borász soha sem lesz képes e szövvényes kérdést máskép megoldani, mint egyoldalulag.

Csak a fentebbi erők hazafias, szakértelmes és higgadt összeműködése oldhatja meg azt. És nem is megoldhatlan ez a kérdés; de azt követeli, hogy a közreműködők mindegyike szakának mai színvonalán álljon; mert kiszámíthatlan volna a kár, melyet egyoldalú megoldása Magyarország legszentebb s legkiválóbb érdekein csorbát ejtene, s étetbeléptethetne szintoly bölcs törvényt, mint az volt hajdan, a mely szintén a czopf megmentése kedvéért a boszorkányok elégetését decretálta.

De miután a tudomány mai állásánál fogva analyticus uton bármely bor főbb alkatrészeit egész pontossággal ki lehet mutatni, legyen ezen bor, mint a mikép a conservativek distinguálni szeretik, akár a természet, akár a művészet produktuma; önkényt azon kérdés származik: miszerint van-e, vagy lehet-e módjában valamely tribunálnak positivitással kimondani azt, hogy valamely kérdéses bor a régi, vagy pedig az új mód szerint készítettett?

Az elavult nézetek képviselői nem akarják ugyan ezt elhinni, s el is irtóznak az ily borok párhuzamba való hozatalának gondolatától is, habár hatalmukban nem áll, hogy nézetük helyességét bebizonyítsák; a tudomány embere pedig nem is vállalkozhatik arra, hogy az ily kétnemű bor megkülönböztető jeleire nézve határozott ítéletet mondjon; mert tudja ugyan analyticus uton a kérdéses borok szesz tartalmát egész pontossággal meghatározni, tudja továbbá azt is, hogy a talált szesz czukorból, erjedés utján készült; de annak kimutathatóságát, hogy a szesz a szőlőnek, vagy a növényországnak talán csak valamely más czukrából készült-e, azt már nem fogja a tudomány embere szokott lelkiismeretességgel és szerénységénél fogva magának arrogálni.

Igy fog járni a kérdéses bor savtartalma és egyéb alkatrészeivel is.

Ha pedig conservativ nyelven beszélve, az elnevezett természetes bort a szakavatott kézzel előállított chaptalisát, gallisált, vagy petiotisált bortól még a chemiai analysis sem tudja megkülönböztetni, s annál kevésbé a leggyakorlottabb bor-kóstoló,

akkor könnyű lesz ugyan a műborok ellen törvényeket hozni, de nagyon nehéz azokat végre is hajtani, ha csak a titkos rendőrségnek valamely újabb s költséges ármádiáját ismét életbe léptetni nem akarjuk, mely fizetését bizonyosan huzni fogja, de eredményeket előmutatni képes nem leend.

De a dolgok ily állásánál fogva hol van a garancia, mely a birói ítéletek igazságát támogatni fogja; azon igazságot, mely a legkedvezőbb esetben, a lényeg feláldozásával fog eleget tenni a formának. Ezen anomaliák készülnek pedig a haladás korában, most, midőn felvilágosodott kormányunk egyfelől nemcsak a borchemiát és okszerű borkezelést terjesztő munkákat irat és díjaz, de másfelől az újabb borászat elsajátítása czéljából fiatal erőket a külföldön képeztet ki, vinczellér képezdékét s felsőbb borászati tanintézeteket léptet életbe. Avagy ezen költséges előkészületek egyedül csak azért történtek-e, miszerint azoknak természetes eredményeit, a haladást, ismét törvények által megszoríthassuk, vagy végkép megsemmisítsük?

De mivel már a sokféle kérdésbe elmerültünk, szellőztessük azt a kérdést is, hogy mi tulajdonkép oka annak, hogy az újabb borkészítésnek, a szőlő és pince hulladékai okszerű és szakértelmes felhasználásának annyi ellensége van?

Ennek oka az, hogy az ellenséges táborban tulajdonkép két nagy hatalom csinál frontot, a haladás ellen. Az egyiknek táborában harcolnak az elfogultak; ezek megérdemlik bizonyos tekintetben becsülésünket; a másik nagy hatalom táborában támadnak az ildomosak, s ezek tulajdonkép a legveszedelmesebbek. Az ellenségnek mindkét tábora pedig a tudatlan nép szövegségében keresi és találja legerősebb támaszát.

Senkinek sem sikerült még a népnek oly absurdumot mondani, melynek az hitelt nem adot volna!

Beleoltották fejébe az ördög, kisértetek, és boszorkányok létének képzeletét, s van-e hatalom, mely azt fejből ismét kiküszöbölheti?

Reá költötték kolera járványok alkalmával, hogy az orvosok a kutakat megmérgezik, s el is hitte!

Rámondják most, hogy a haladás utmutatása szerint készült s kezelt bor az egészségnek ártalmas pancs, borhamisítás stb., és aztán nem is csoda, ha a nép az ilyet elhiszi, mert absurdum!

De térjünk vissza az elfogultak táborának megvilágosításához.

Az elfogultak talpig becsületes emberek, kik a tant, melyet vallanak, maguk is elhiszik, kik arról meg is vannak győződve, hogy az ő felfogásuk szerint elnevezett műborok elszaporításával szenvedni fognak a termelők érdekei; de nem veszik észre, hogy csalódásban élnek, mert nehéz volna megérteni, hogy mikép szenvedne csorbát a termelő érdeke akkor, midőn ő a haladás tanai szerint nemcsak annyi első rendű qualitativ bort szüretelhet, mint azelőtt, és a törköly okszerű felhasználásából ezen kívül legalább még egyszer annyi jó izü, egészséges és tartós quantitativ, vagyis asztali bort nyerhet; e borok mindkettejének pedig más-más fogyasztó közönsége van: az első rendű borra a gazdagok, kik képesek a jó izü, egészséges és exportképes bor qualificatioja mellett még annak finomságát is megfizetni; a 2-od rendű borra fogyasztó a munkás osztály, mely a borban erőt s egészséget keres, de egyszersmind arra is rá van szorulva, hogy az sokba ne kerüljön. E mellett az elfogultak a szabad versenyre kelő haladás borai által nemcsak a termelő, hanem az állam érdekeit is veszedelmeztetve látják; s ebben igazságuk is van, ha p. o. a regale tovább is érvényben maradna; ha a bor fogyasztási adóját szabályzó mostani törvények az ujabban felmerült körülmények szerint nem módosíttatnának, stb.

De nincs is okos ember széles e világon, a ki ezt át nem látná; a miből azonban korántsem az következik, hogy a haladás vívmányait s a roppant horderejű új iparágat gyanusítani, megszorítani vagy elnyomni kell; hanem következik logice az: hogy az elavult, a megváltozott körülményekre többé rá nem illő törvényeket módosítani s ujabakkal, korszerűekkel kell helyettesíteni, leginkább Magyarországon, melyet a természet rózsaszínű kedvében ez új parág nyereséyes gyakorlatára szintoly nemes és majdnem ugyanannyi nyers anyaggal látott el, mint Franciaországot, mely abban egyik leggazdagabb jövedelmi forrását már régóta feltalálta.

Elfogult elleneink tehát nem a legveszedelmesebbek, mert okos embereket s hazájuk jobblétét szintén melegen óhajtó polgárokat nem leend nehéz kétségkívül kapacitalni; de sokkal rosszabbul áll dolog a képmutatók táborával, mert azok kapacitációjára nincsen reményem.

Az ildomosak, kik életbölcészetüket Tartüfe szerepéből meritették, megtagadják és sárral dobálják a világ előtt azon Istent, kinek pinczejök sötétjében oltárokat emelnek, s tömjént gyujtanak.

A Rajna melléke, mely előtt sok tekintetben kalapot emelek, és a melyről tudom s elismerem, hogy a bortermelés logclassikusabb földjét képezi, a Rajna melléke mindezek mellett még úgy látszik, mintha az ilyenmü képmutatókban nem szenvedne hiányt.

Midőn a Burgund Nuits nevü kis városkájában a vörös bor készítését tanulmányoztam, azt kérdeztem André urtól, kinek borkészítő műhelyében valék: hogy mint felvilágosodott ember, miért engedi meg cselédjeinek, hogy anyaszült meztelenre levetkőzve, a káczikba egész nyakig bele merülve, őrült mozdulatok közben, napjában 3—4-szer az erjedő keveréket felzavarják? tudom, mondá André ur, hogy ezen ősi eljárás az illem és tisztaság követelményeivel össze nem fér; de azt is tudom, hogy a bolondok borkészítési módomon azonnal fevakadnának, ha e szokástól eltérnék, hadd tánczoljanak legényeim tovább is a boromban, mely oddig oly jó hírben részesült.

Legkevésbé sem kétlem tehát, hogy a Rajna mellékén is számtalan boros gazda van, kik elvből André ur nézeteit osztják, és semmi áron sem akarnak bármi nemü változtatást tenni boruk készitési és kezelési módjában, mely szinte mesés eredményekre vezetett; de vannak ismét sokan, kik egészen másképp gondolkoznak ott is. Gyülölt kenyér előttem a gyanusítás kenyere, s azért nem is akarok vele élni; de az igazság érdekében nem szabad elhallgatnom, miszerint a czukor-gyártás sehol sem örül nagyobb virágzásnak, s gyártmánya nagyobb keletének, mint Mainz körül, s általában véve a Rajna mentében; de nem is csoda, mert ha valakinek oka van a haladással lépést tartani, akkor oka van arra kiválólág azon borvidéknek, melynek minden akó bora egy-egy pengő százast képvisel, s ennél fogva jobban is fizeti ki magát a képmutatás a Rajna mellékén, mint bárhol másutt; Magyarországon pedig épen nem, miután mi a haladás terének őszinte elfoglalásával csak nyerhetünk, mert veszteni valónk fájdalom, úgy sincs sem a borkezelés, sem a borkereskedés terén!

De van ismét egy kérdésünk, melynek szellőztetését szintén

nem szabad elkerülnöm most, midőn hihetőleg a nemzetközi borvásár küszöbén állunk; t. i. hogy nyers anyagnak tekintendő-e a szőlőtő termése, vagy talán már oly kész és bevégzett valaminek tekintessék, mint p. o. Minerva istennő, kiről hajdan azt tartották, hogy készen került ki Jupiter agyából.

Ha ezelőtt az egész világ a bort mint a szőlő levéből, s az erjedés titkaiból kikerült és homogén folyadéktestnek tekintette, korszerű nézetet táplált a borról mindaddig, míg a tudománynak nem sikerült a bor alkotórészeit szintugy minőségileg, mint mennyiségileg meghatározni, és míg az erjedés titkainak mibenlétét ki nem derithette; de hogy az ember a bort most is, a természeti tudományok virágzása korában még mindig homogén testnek tartsa, s alkotórészei okszerű megváltoztatásában valami tilosat lásson s készitési eljárásainak czélszerű módosításaiban sacrilegiumot találjon: azt talán csak abból lehet megmagyarázni, hogy az illető a tudomány ez iránybani előmeneteleit vagy nem ismeri, vagy melléktekinteteknél fogva ismerni nem akarja.

Megengedem, sőt tudom, hogy a bor kivételesen s némelykor tökélye egész fényében egyenesen a természet kezéből kerül ki, s ily kivételes esetben gazdája részéről egyébre rá sem szorul, mint egy kis megdajkálásra.

Azt mondtam, kivételesen; mert tapasztalásunk azt mutatja, hogy azon valóban kivételes esztendők évtizedenként csak egyszer szoktak előfordulni, a példát pedig adja erre 1811, 1822, 1834 stb., melyek állításomnak szintannyi bizonyítékai.

Az ily kivételes években maga az anyatermészet szolgáltatja ki a nyers anyagot alkotórészeinek olyan remek arányában, hogy rajta változtatni nemcsak felesleges, hanem minden tekintetben káros is volna.

De mivé kell lennie a boros gazdának, ki egy szerencsés szüret után már most legalább 9-szer oly nyers anyagot szűr, mely alkotórészei hibás szerkezeténél fogva savanyu, fanyar, az egészség követelményeinek meg nem felelő, s értéktelen nyers anyagot ad; ő ki már most 9 éven át arra van kárhóztatva, hogy szőlőjét haszon nélkül, sőt többnyire egyenes kárral munkáltassa stb., mivé lesz, kérdik? Hát koldussá, tönkre mentté! de tönkre is ment országszerte. S azért bátran kérdezem bárkitől, hogy mutassanak nekem embert Magyarországon, ki eddig szőlője után meg tudott volna élni! A szegény ember izzadságával

fizette meg a szőlőbirtoklási szerencsét, a gazdag fölöslegével fizette meg azt, vagy tönkre ment. És kicsoda, ily argumentumok ad hominem után, találkozik még most is, a ki a régi szőlészeti és borászati tanokhoz ragaszkodik?!

Ánde, hála az égnek! az értelmetlenség átka, mely eddig Magyarország szőlős gazdáit hálátlan munkára kárhoztatta, ez átok kezd széledni, de csak az óta, mióta a gyakorlati tudományok áldásos megvilágításai a szőlészetet s borászatot, a mezei gazdaság e sisiphusi munkával járó ágát jövedelmezési forrásokká megnyitották.

És nagyon vigasztaló, hogy nincs hatalom, mely a tudománynak egyszer kiküzdött felfedezéseit s vívmányait a feledékenység sötét zsákjába visszaszoríthatná.

S ha a szőlőtökének terménye, hála Isten! csakugyan nyers anyag, melyből avatott kezek minden körülmények között jó, egészséges, és értékesebb árut képesek előállítani: akkor Magyarország botermelői is valahára fel fognak a nyomasztó helyzetből szabadulni, s velök együtt az ország oly pénzforráshoz jutni, mely a boldogabb francia, s ildomos németekre nézve magát már régóta majdnem kiapadhatlannak bizonyította be; mert ismerve az alkatrészeket, és a kivánt helyes arányokat, melyek arra szükségesek, miszerint a nyers anyagból exportképes bor készülhessen, és meggyőződve levén arról, hogy a borképző anyagok nem egyedül csak a szőlőfürt levében, hanem annak minden egyes részeiben s hulladékaiban is foglaltatnak, egyéb sem kívántatik arra, miszerint pénztelen hazánkban a legvirágzóbb boripar lábra kaphasson, mint egyfelől az, hogy azon tudomány-szülte szakismeretek, melyek még ma csak egyesek birtokai, az egész bortermelő osztály birtokába szivárognak át.

Nem ignorálok ugyan, hogy felvilágosodott kormányunk hasonló meggyőződésből indulván ki, márig is sokat tett e téren: mert kiképeztetett már több fiatal erőt az okszerű borászat gyakorlatában s életbeléptetett már néhány borászati tanintézetet, miszerint a szaktudomány nagy tőkéjét az összes nemzet javára kamatoztassa, de mind ezekben nem üdvözölhetünk egyebet, mint okszerű, nemes törekvést, mely egyébiránt eddigi kiterjedésében másnak sem tekinthető, mint jótékony, de elégtelen cseppnek ebbeli primitivitásunk roppant tengerében.

Ha egyszer az ország bortermő intelligentiája tisztán be fogja látni, miszerint összes szőlőhegyeink termése nem egyéb, mint kisebb-nagyobb mértékben jó qualificált nyers anyag, melyből a kellő szakismeretek segítségével felséges bort lehet előállítani: akkor ki fognak fejlődni országszerte azon szerencsés állapotok és viszonyok, melyek Franciaországban már régóta meghonosultak, s melyek a szakértelmes borkezelőtszintügy, mint az egyszerű kisebb szőlős gazdát, s utóbb még az egész állam jogosult igényeit is egyaránt kielégítik; a kis termelő t. i. akkor nálunk is szintügy, mint Franciaországban, termését kosár vagy mázsa számra fogja mint nyers anyagot a szakképzettséggel felruházott intelligens borásznak jó pénzért eladni, s az fog azután abból nemessége mérvében cabinet-, vagy legalább jóféle asztali, de minden esetre export-képes bort készíteni.

Felvilágosodott napjainkban szintén csodálatos azon elfogultságra találni, mely a máskülönbben logice gondolkozó főket is azon nevetséges tévutra szoritja, hogy komoly embereink nagy része is az emberi italokat egészen más szempontból itéli meg, mintsem az ételeket.

Mainap nem találni már tanult orvost, vagy művelt gazdát, ki el nem ismerné, hogy ételeink táplálkozási feladatuknak csak annyiban felelhetnek meg, a mennyiben alkatrészeik keményítőt, cukrot, vagy másnemű szénvizeket tartalmaznak, miszerint lélekezési szükségletünknek megfelelőhessenek; hogy pedig táplálkozási szükségletünknek megfelelőjenek, kell, miszerint siker és tojás fehérnyés alkatrészekben gazdagok legyenek; de ha ez dönthetlenül áll: hogyan kerülheti el figyelmünket az, hogy akkor az italok fő feladata szintén más nem lehet, mint az, miszerint azok alkatrészeik szabályszerű tartalmánál fogva szervezetünk belsejében, a hova a levegő kevésbé hathat, elsőrendben nevezetes víztartalmuknál fogva az éleny utáni szükségletünket, vagy szomságunkat kielégítsék, és másodrendben hogy táplálkozási, s az élvezet különemű körébe vágó vágyaink kielégítésére közreműködjenek. Mellesleg legyen itt kimondva az is, hogy a jó qualificált bor minden italok közt legjobban hat szervezetünkre, mely a civilisatió befolyásai alatt eredeti erejéből és ruganyosságából már sokat veszített.

Már pedig, ha a tápérték az irányadó az ételekben, akkor az italok helyes megbirálásában sem támaszkodhatunk más ka-

lauzra ; s ha ezeket elfogadjuk, akkor tagadni azt sem lehet : hogy jó gazda és szakács csak az lehet, ki akár elméleti képességénél, akár gyakorlati jártasságánál fogva a takarmányféléknek s ételeknek, tekintettel a hozzájuk alkalmazott nyersanyagok alkatrészeire, azok arányait módosítani úgy fogja, miszerint belőlök nem csak táperőre, hanem legkivált az ember ételeit véve tekintetbe, oly ételek is váljanak, melyek csin és jó izlés tekintetében egyaránt kitűnőek legyenek. — A francziák tehát nem egyedül csak mint jeles borászok tűnnek ki, hanem mint világhírű szakácsok is ; azért dúsan is megfizetik a francia szakács művészetét világszerte, míg nálunk, leginkább falu helyen, főző cselédjeink rendes bére 50 frt és egy pár csizma, mert többet meg sem is érdemelnek.

Ennyi felvilágosító előzmények után tehát már most ismételve bátran kimondhatjuk, miszerint magyar boraink igen-igen kevés kivétellel — idáig egyébnek sem tekinthetők, mint egyszerű nyersanyagnak, mely akarva nem akarva, az erjedésnek bizonyos fokán keresztül esett ; de azért az ipar terményévé még koránt sem vált, ép úgy nem, mint a széna, dohány, vagy a fáczány hullája, míg az ugynevezett haut gout fokáig, a rothasztó erjedésen keresztül nem ment.

Az erjedés vegyi folyamat, mely a természet örökös törvényei parancsára okvetlen beáll, valahányszor valamely erjedni képes anyag bizonyos mennyiségű viz és tojás fehérynés részek a levegővel, illetőleg a benne hemzsegő csirmagvakkal a tenyészetre alkalmas temperatura alatt érintkezésbe kerülnek ; az erjedés vegyi folyamata tehát a fentebb kiemelt természet szabta feltételek mellett áll elő emberi hozzájárulás nélkül ; s ha meg is engedem, hogy az avatott ember az erjedés feltételeire nézve céljai szerint módosítólag befolyhat, kereken kell tagadnom mégis azt : hogy a magyar bortermelő közönség nagyobb része ezen avatottság kellékeivel birna.

Ha pedig kétséget nem szenved, hogy borainkat, kezelésünk eddigi passivitása mellett, egyébnek sem tekinthetjük, mint egyszerű nyers anyagnak, melyet elbizakodottságunk s ferde felfogásunk eléggé hibásan piaczképes árunak tartott ; s ha ez csakugyan úgy van, akkor van jogom kérdezni azt is : csoda-e, ha az ily primitív állapotú borok a külföldre exportálva, már akárhányszor kudarczot vallottak ; nem, az korántsem csoda,

hanem csak eddigi hibás felfogásunk s elbizakodottságunk természetes s logikai következményü bünhődése, mely fájdalom! a számtalan kudarczok daczára, a belénk csontosodott alaptalan gőgöt eddig még le nem lohasztotta, az ebbeli primitiv állapottainkhoz való ragaszkodást fentartja, s a haladás törekvéseit mentegetőző gyanitgatásai tárgyává tenni nem átalja.

A magyar boroknak tehát legnagyobb része egyszerűen nyers anyagnak tekintendő, mely mint olyan, a külkereskedés attributumát vagy épen nem, vagy csak kivételes esetekben képezheti, t. i. csak azon ritkán előforduló években, melyekben a bor az összes külbefolyások szerencsés közreműködésének kedvezményei alatt jött létre; miután pedig egyéni s államgazdasági érdekeinknek összege azt parancsolja, hogy termelésünk azon ága, melynek gyakorlata legtöbb fáradsággal és költséggel jár, ne csak minden 10-dik évben egyszer, hanem évenként hozzon jövedelmet; s miután elvégre Magyarországra ezen életkérdéses cél elérésére a tapasztalás azt mutatja, hogy azt az eddig követett szőlészeti s borászati eljárásunkkal elérni nem lehet; annak szüksége merül fel: hogy eddigi borászati nézeteinket s eljárásainkat mint téveseket és hasznot nem hajtókat hagyjuk el, vagy hogy szőleinket országszerte az utolsó tőkégig kiirtsuk; mert nagyon kevés ember van, a kinek elég pénze volna arra, hogy szőleit csupa passióból továbbra is haszon nélkül mivelhesse, és véghetetlen lelkiismeretlenség volna tovább is nézni tétlenül, hogy mikép áldozza fel egy egész nép a szakértelmiség biztos vezére nélkül egy millió holdat megközelítő földterületen véres verejtékével a gazdaság oly ágát, mely eddig neki egyébbel sem kamatozott, mint a részegség mámorával, mely több jóra való emberből már gonosztevőt s akasztófa virágot csinált.

El kell ismernem, hogy azon nehézségek, melyek a mai borkérdések ügyes és korszerű megoldásával járnak, első tekintetre majdnem áthághatlan akadályokat mutatnak; de ez csak tevékenységünk és munkaerőnk nemes rugójakép szolgáljon, miszerint sem az elfogultság, sem az elbizakodottság és képmutatás jajveszékéseinek könnyelműen hitelt ne adjunk, hanem a haladás vívmányainak hasznát elszegényedett hazánknak is biztosítsuk.

Ott áll példakép előttünk Franciaország, mely Chaptal tanait követve, cabinet-borainak minő- és mennyiségét évről-

évre magának a roppant kelendőségükhöz mért egyformaságban fenn tudja tartani, s Petiot és Gall utmutatásait hasznára fordítván, nem 50, hanem évenként legalább is 100 millió akó quantitativ borokat saját szükségletére és a világ piaczai számára teremt elő; keveset törődvén inpracticus szomszédjai aprólékos elvi harcaival, s nevetvén a németeket, kik elég tudósak és szorgalmasak ugyan arra, hogy az ipar terén is nagyobb szerű haladásokat és felfedezéseket tegyenek, de nem eléggé praktikusak, hogy saját felséges találmányaiknak kellőleg hasznát is tudnák venni.

S most csak még néhány szót azon kellékekről, melyek borkereskedésünk emelésére megkívántatnak.

Azon kellékek közé, melyek meggyőződésünk szerint a francziákéhoz hasonló virágzásra juttatnák borkereskedésünket, sorozzuk először, hogy minden áron oly bort törekedjünk előállítani, mely évről évre változhatlan jó minőségben s tetemes mennyiségben is kapható legyen. Ezen fő feladatunk ki nem rekeszti a legfinomabb cabinet fajborok előállítását, sem kelendőségét; mert ha a világ a fentebb jelzett I-ső rendű vörös vagy fehér borokat mint a külkereskedésekre alkalmasakat egyszer megszerette s azokat nagyobb quantumokban jól meg is fizeti, lehet a jövőben is Budán, Egerben vagy más jobb hirben részesített borvidékeinken cabinet borokat haszonnal készíteni, de mivel az ily főjelességű borok előállítására az okszerű kezelésen kívül, még az is okvetlen megkívántatik, hogy a szőlőfaj nemességén kívül a külső befolyások kedvezményeinek egész összege előállításukban közre működjék; s mivel továbbá ezen szerencsés constelláció nálunk körülbelől csak minden tizedik évben fordul elő: soha sem leszünk képesek, ezen cabinet borokat nagy quantumokban termelni, minélfogva azok szintugy mint Franciaországban a Chateau-féle borok mindig csak a palackkereskedésnek tárgyai fognak maradni s mint a gazdagok borai árukban sem fognak csökkenni, miglen az I-ső rendű tömeges és évenkénti productió a nagykereskedés tárgyát, és a jobb módu középosztály szükségletét elégítendi ki.

De mivel a munkás nép is borral akar élni, s mivel joga is van hozzá, hogy jó ízű, erőt adó és exportképes italt követeljen magának, Magyarországnak pedig nagyon is módjában van, hogy a nép ezen jogos követelményeinek eleget tegyen, miután

a törkölyben ugyszólván tömérdek jóra való boranyaggal rendelkezik, azon törkölyben, mely addig, míg a tudomány benne a legjobb borképző alkatrészek tetemes mennyiségét ki nem mutatta, elég hibásan a termelők saját és az ország kárára, értéktelen salaknak tartatott, s silány csinger készítésére használtatott, vagy pálinkafőzésre alkalmaztatott, nem is sejtván, hogy abban a vizen és czukron kívül, mik must alakjában belőle kiszürettek, még legalább is 2—3-szor annyi borképző anyagok tartalmaztatnak, mint a mennyit a szőlő leve rövid érintkezése alatt belőlök kiáztathatott s kivonhatott.

Csodálatos! Hegyalján századok óta gyakorolják már a fordítás és másolás készítésének mesterségét, és senki sem ütközik meg benne, mert gyermekségétől fogva látta ezt, de ha a szőlős gazda, ki fokozott értelmiségénél fogva közönséges törkölyéből nem csingert, hanem jóízű és szintén exportképes másolást csinál, akkor csalásnak vagy borhamisításnak csufolja azt a saját érdekei ellen fordult meggondatlanság. De mivel a másolás vagy fordítás elnevezésnek országszerte elfogadott más értelme van: inkább másodrendű bornak fogjuk ezentul elnevezni, a törköly okszerű kihasználásából készült bort, mely avatott kezekből kerülvén ki, minden tekintetben az értékes áru kelleit bírja.

De arra, hogy magunknak jövedelmező borkereskedést biztosítsunk, nem elég annak elvi elismerése, hogy ehez csak úgy juthatunk, ha elegendő cabinet, I-ső és II-od rendű állandó minőségű boraink lesznek, hanem ahoz kell még

2-or, hogy az okszerű borkészítés és kezelés mestersége magyar boros gazdáink általános birtokává váljék, a mi az én tapasztalásaim szerint a lehetetlenségek közé épen nem tartozik; mert a ki a must és bor főalkatrészeit meghatározni tudja s ennél fogva nemcsak a czukor- és savmérő használatához ért, hanem Saleron módja szerint a bor szesz tartalmát is meg tudja határozni, az tökéletesen képessé vált arra, hogy a must és bor főbb alkatrészeiben öntudattal azon módosításokat hozza létre, mik arra megkívántatnak, miszerint belőle a fentebb felsorolt három exportképes kategoriáknak megfelelő bor váljék; ezt pedig ép eszű és jó akarattal bíró ember megtanulhatja néhány szori látásra.

Ennél fogva szükségesnek tartom, hogy dr. Perlaky Mihály-

nak a gyakorlati borászatot tárgyaló kézikönyve, mint a magas kormány által méltán díjazott pályamű a praeparáncdiákban és a megnőttök oktatására szolgáló bármi nemű gyakorlati iskolákban rendes oktatási vezérfonalul használtassék, miszerint minden bortermő falu néptanítójában egyszersmind az okszerű borászat oktatóját is biztosítsa. Szükségesnek tartom továbbá, hogy az ily tanintézetek rendes taneszközei sorába a klosterneuburgi cukormérő, a Mollenkopf-féle savmérő, a hozzá tartozandó kém-szerekkel, és a Saleron-féle szesz kimutató készülék is felvétes-sék: de elvégre szükségesnek tartom még azt is, hogy a magyar kormány arra módot nyujtson, miszerint minden bortermő község magát a fentebbi eszközökkel elláthassa, sőt arra egyenest kö-teleztessék, hogy magyarázatokat adhasson a néptanító; hogy pedig ez erre képesítve is legyen, rendeztessenek a szőlőérés kezdetével több helyen évenként 10 napig tartó póttanfolyamok, melyekben részt venni kötelesek legyenek a szőlőmiveléssel fog-lalkozó borvidékek összes néptanítói, hogy a cukor- és savmérő, valamint a Saleron készülékének használatát tökéletesen eltulaj-donithassák. De arra, hogy borkereskedésünk virágzóvá alakul-jon, az exportra alkalmas borkészleteken s az okszerű borke-zelésen kívül kívántatik még:

3-or, hogy a nemzetközi borvásár eszméjét alulról felülről, a lehető legnagyobb erélylyel támogassuk, s annak nemcsak életbeléptetését előmozdítsuk, hanem a természetők részéről lel-kiismeretes s solid eljárás által annak majdan nagyszerű jöven-dőjét biztosítsuk; de a nemzetközi borvásáron kívül szükségünk van arra,

hogy elég ügyes, szemes, az illető nyelvekben jártas utazó-ink (Commis voyageurs) legyenek, kiknek feladata az, hogy bo-rainkat a külföldi piacokon megismertessék, s a kereskedési összeköttetéseknek az utat kiegyengessék, mire azonban csak akkor lesz biztos kilátásunk, ha egyszer itthon a fentebb kiemelt három rendű borokból nagyobb készletek fognak rendelkezésünkre állani. De ha a magyar borkereskedés megalapítására megkívánt fentebbi pontok mindegyike megoldását már elérte volna is, mégsem várhatunk még virágzó borkereskedést Magyarországon mindaddig, míg

4-er, boraink kiviteli vámja tetemesen le nem fog szállit-tatni. — Égető közóhaj, mely beteljesülését s a szorongatott

ország kormányának atyáskodását méltán reményli s várja Magyarország geographiai fekvése épen nem kedvez borkereskedésünk kifejlődésének, mert nemcsak hogy távol esünk a tengerparttól, hanem balsorsunk e tekintetben az által is nehezedik reánk, hogy szomszédaink egyike vallásának hatalmánál fogva borainknak vásárt nem adhat, a másika pedig elszegényedése miatt azoknak hasznát sem veheti.

A nálunknál boldogabb Franciaország nem kénytelen ily nehézségekkel megküzdeni, déli és nyugoti borvidékeinek határait egyenesen a tenger mossa, s előtte terül el az olcsó vizi út a világ bármely részéhez; de a Rajna mellékének sincs oka a panasza, mert azon folyójuk partján terem a bor, mely északfelé tartván, oly vidékeket szel át, melyek többé a bortermésre nem alkalmasak, s oly tengerbe ömlik be, mely századok óta a világkereskedés egyik központját képezi.

Igaz, hogy a Duna reánk nézve most is roppant jelentőséggel bír, s hogy a jövőben folyton növekedni fog, de sok víz fog még lefolyni addig, míg a kelet borkereskedésünkre nézve ismét fontossággal bírand.

S ennél fogva, ha van bortermő ország, mely borai értékesítésében a nehézségek s akadályok számtalanságával kénytelen megküzdeni, akkor Magyarország az; de mivel e sorok kezdetén azon nézetemnek adtam kifejezés, hogy a nehézségek s akadályok csak rugóknak tekintendők, mik arra valók, miszerint nemes és képesített természetekben a bennök lakó csodaszerű erőket tevékenységre felvillanyozzák: nem vonakodom újra kimondani azon régi meggyőződésemet, mely szerint megbocsáthatlan bűnnek tartanám, ha a fentebb javaslatba hozott orvoslási módok figyelmet nem gerjesztenének s ezen roppant kiváltságos jövedelmi forrásunk tovább is primitivitásra s tespedésre lenne kárhoztatva.

DT BALFAGI GÉZA

