

4238
F54. IV
7559

UTAZÁS

NÉMET-, FRANCZIA- ÉS OLASZORSZÁG

NEVEZETESB VIDÉKEIN

A

MEZEI GAZDÁSZAT

S LEGINKÁBB

A BOR- ÉS SELYEM-TERMEELÉS

ÉRDEKÉBEN.

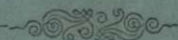


IRTA

HAVAS JÓZSEF.

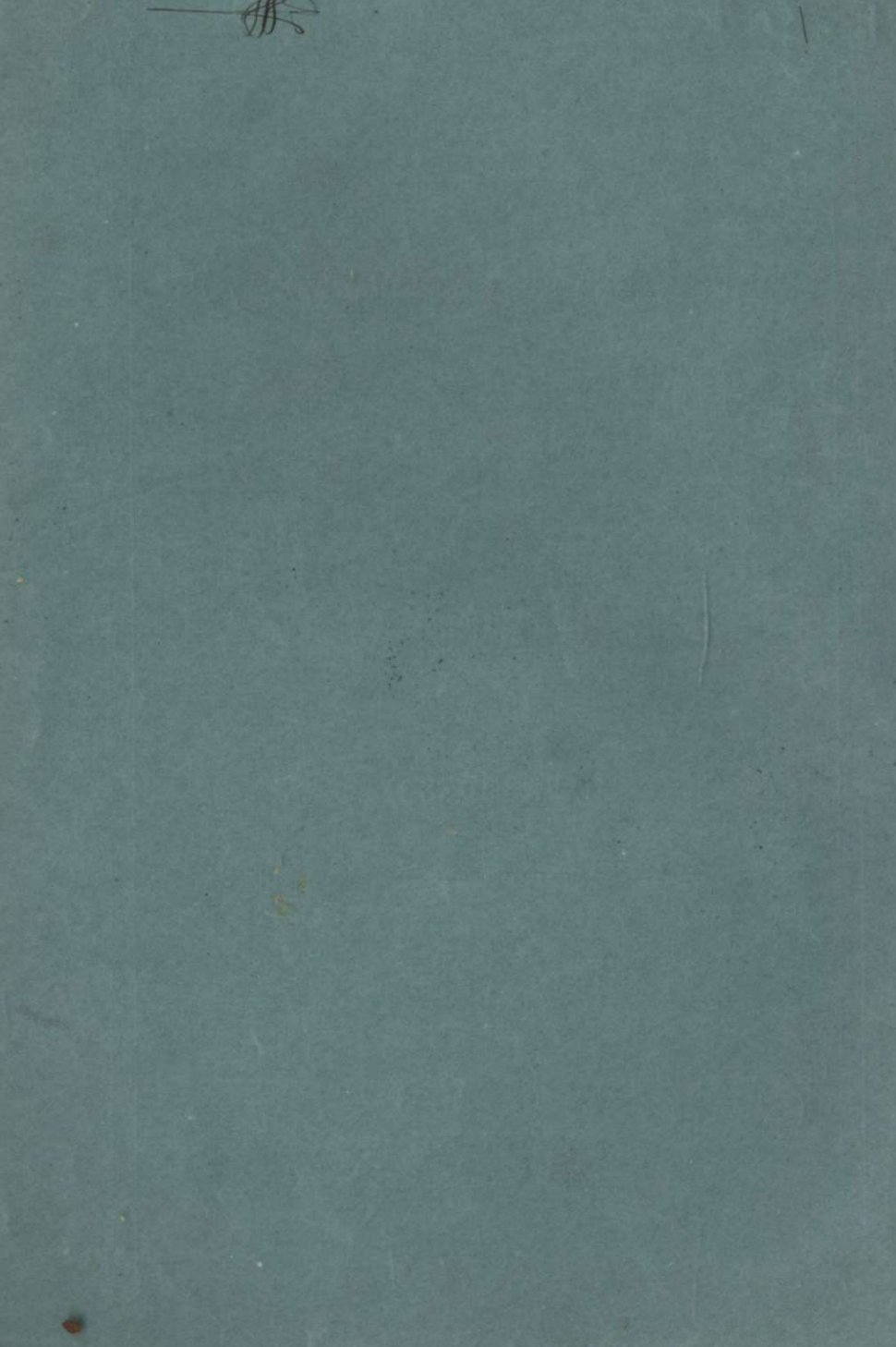
Herz Jánosnál

A szerző tulajdona, a fordításra nézve is.



PESTEN, 1855.

NYOMATOTT HERZ JÁNOSNÁL.



UTAZÁS

NÉMET-, FRANCZIA- ÉS OLASZORSZÁG

NEVEZETESB VIDÉKEIN

MEZEI GAZDÁSZAT

É LEGENKÉSB

A BOR- ÉS SÉLYEM-TERMEELÉS

ÉRDEKÉBEN.



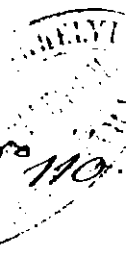
IRTA

HAVAS JÓZSEF.



Posta Gy. 1855. 110.

R. szegő tulajdona.



PESTEN, 1855.

NYOMATOTT HERZ JÁNOSNÁL.

Omne tulit punctum, qui miscuit utile dulci.

Horatius.

T á j é k o z á s u l.



Hogy igen tisztelt olvasóim e futólagos uti jegyzeteimben magokat kellőleg tájékozthassák, szükségesnek tartok egy némelyeket röviden előre hocsátani.

Figyelmem- s tevékenységemet évek óta főleg két nemzetgazdászati ügyünk sorsa és fejlődése foglalá el leginkább. A b o r és s e l y e m termelést értem. Valamint tehát semmi alkalmat el nem mulaszték, hogy e két, nagy jelentőségű tárgy iránt olvasás és gyakorlat útján saját birtokom körében, s hazánkban tett gyakori kirándulásaim alkalmával minél bővebb ismereteket szerezhessenek maguknak, szintugy vágyva vágytam a külföldnek is—a mi állapotainkat messze túlhaladott iparát megszemlélhetni.

E vágyaim teljesülése mult évben valahára bekövetkeztén, — igen természetes, hogy utazásom vezérgondolata s célja leginkább e két ügyre viszonylott, s

ennélfogva a meghaladott utvonalomat is olykép választám, hogy a rendelkezésemre állott rövid, nyolcz hétre terjedt időmet Német-, Francia-, Piemont- és Olaszországok főleg e tekintetben jelesebb vidékei bejárására s megismerésére fordíthassam, s tudomást szerezhessenek magának mind arról, mi vonatkozott helyeken egyéb gazdasági legnevezetesebb tárgyakon kívül a bor és selyemtermelés ügyében reám s közvetve édes hazánkra leginkább érdekes, tanulságos és hasznos lehet.

Hogy az időszak, melyben utazásomat tettem, a bortermesztésre nézve helyesen volt választva, alig fogja valaki alaposan kérdésbe vonhatni. Ha a végre ugyan is, hogy valamely vidék bortermelése minden viszonyait kitanulhassuk, egy egész évet nem fordíthatunk, úgy alig marad egyéb hátra, mint hogy azt akkor nézzük meg tüzetesen, midőn a szőlőmunka csaknem befejezve, a művelés rendszere s eredménye minden részleteiben megítélhető; s mikor a metszés minősége, a venyige növelése, a fűtők alakja gyakorlatilag kimívelt szemnek alig tévedhető biztonságga mutatja: valjon helyes volt-e az eljárás? nem hiányzott-e a kellő munka? mennyi értelmesség vezénylet a művelő kezeket? 's a. t.

De ezen időszak a fajok megismerésére is legalkalmasabb, és meggyőződésem szerint ebben rejlik éppen tanulásunk egyik legfontosabb feladata. Azok, kik szőlőszetünk körül eddig nyilvánított nézeteimet ismerik,

tudják: mily nagy sulyt helyezek én a czélunk- s körülményeinknek leginkább megfelelő jeles fajok gondos megválasztására. Már hogy ezt tehessük, világos, hogy mindenek előtt a külön fajokat kell ismernünk, kezdve e tanulmányozást a vidékünkben létezőkön, folytatva az egyéb hazaiakon, s bevégezve a jelesb külföldieken. — Nemde nagy nyereség hazai termelésünkre nézve, ha valahol külföldön igen jeles szőlőfajt találván, azt nálunk is meghonosítjuk, s a hirneves bort, mely belőle külföldön szüretik, itthon is termelni tudjuk? — Nemde felette érdekes és megnyugtató, ha meggyőződünk, mikép a külföld ilyen vagy olyan nevezetes bora ugyanazon, vagy rokon fajta szőlőből veszi eredetét: mely nálunk is megvan, s tenyészni szeret? — Mind a két esetben azután csak tőlünk függ a külföld nyereményes iparkodását eltanulni, utánozni, s annál is inkább, mennél bizonyosabb, hogy hasonló igyekezetünket a külföldinél rendszerint kedvezőbb éghajlatunk, és termékenyebb földünk hathatósan elősegíti.

Mindazon értekezéseket, de leginkább az egyes fajok leíratát, melyekben a külföld irodalma oly gazdag és folyvást termékeny, a mennyire hozzájuk férhettem, ismervén, meglehetősen alaposággal állithatom, hogy külföldön igen kevés szőlőfaj van mivélés alatt, mely nálunk egészen ismeretlen volna. Sőt állithatom, hogy a jelesebb külföldi bortermő fajok, habár egészen különböző neve-

zetek alatt s némileg változott alakban, nálunk is megvan-
nak, s némely vidéken főalapját képezik jeles boraink-
nak. Gyűjtött a magyarországi sok szemes bortermesztő
századok óta, mit jelesnek hallott, látott, s tapasztalt bár
milyen távolságban külföldön is; — valamint ellenben bi-
zonyos, hogy több jeles magyar szőlőfaj külföldre vitetett
és ott nagy haszonnal műveltetik.

Ez állításomat a mennyire csak lehet, meggyőződés-
re emelni, s a fajok azonságát, vagy lényeges hasonló-
ságát nem csak hazánkra, hanem külföldre nézve is con-
statározni, kétségkívül érdekes, és a hazai bortermelésre
nézve igen hasznos feladat.

Tudom ugyan, hogy a szüretelés minden egyes rész-
letei, szintén nagy befolyást gyakorolnak a bor minőségé-
re, s hogy az erjedés vezérlése is felette sokat javíthat
azon: hogy tehát érdemes és hasznos volna a jobb boro-
kat készíteni tudó külföld vidékeire ezeket is tanulmányoz-
ni. — Azonban mindent egyszerre sem kívánni, sem vég-
rehajtani s elérni nem lehet; ki ez iránt a külföldi hire-
sebb termesztőkkel értekezni el nem mulasztja, szintén
sokat tanulhat, különösen ha maga is tapasztalt szőlész,
úgy könnyen kiveheti, mi különbet, czélszerűbbet tesznek
máshol, hazai eljárásunkhoz képest? főkép ha egyszersmind
a helyiségeket, az eszközöket s edényeket szemlélgetheti,
mint én tettem mindenütt és minden alkalommal.

Magát a pinczekezelést is szintén csak eképen ve-

hettem szemügyre ; mert ha azt tökéletesen akartam volna kitanulni, e célra magára egy pár évet kellendett szentelnem, s minden egyes munkánál jelen lennem ; mitölem nem telik, nem is kívántathatik ; szándékom nem lehetvén magamat valóságos pinczemeslerré kiképezni, vagy is a pinczéség egész mechanikáját betanulni, hanem csak annyit kifürkészni külföldön, a mennyi szükséges, hogy a balfogások kikerülésével s a hiányok mellőzésével okszerű pinczekezelést nálam is eszközölni, másoknak is ez iránt jó tanácssal szolgálni képes legyek.

Utazásom második tárgyát, a selymészetet illetőleg, ha célom lett vala, a selyembogarak körüli eljárást külföldön vizsgálni, úgy tavasszal kellett volna indulnom. De miután ezt más úton módon annyira magamévá tettem, hogy tekintve az eddig elért eredményeket, efféle tudományommal, hozzátudván a nőm ügyességét, és szorgalmát is — okom van megelégedni, és leginkább a gubók lemotólázása körüli tapasztalásokra vala szükségem, s ezeket jelen időszakban gyűjthetém legbiztosabban, minthogy e munka nagyobb filandákban september végéig tart.

Még egyet vagyok kénytelen megjegyezni. E rajzokban leginkább egyszerű elbeszélésére szorítkoztam azoknak, miket láttam, kinyomoztam, s tapasztaltam. Csak ritkán engedtem magamnak hazánk analog eljárásaival összehasonlításokat, vagy a külföldön divatozónak feltétlen ajánlását. Ennek oka azon meggyőződésemben rejlik,

miszerint nem minden, mi máshol — tán különböző körülmények mellett, jó és hasznos, nálunk is, más viszonyokban, helyes, és sikerrel kivihető. Előbb, mintsem az új eszmék, szokások s gyakorlatok követését tanácsolnám, erős szándékom, azokat nálam életbe hozni, azok részletes kezelésével gyakorlatilag megismerkedni, haszonvehetőségeket kétségen kívül tenni, és csak a mennyire ez sikerül, kívánom annak idejében a közönséget utánzásra felhívni, biztatni.



I. Csehország. Cseh-borok. Prága.

Czélba vett utam hosszúsága, s a reá szánt időnek mérsékelt volta, szükségessé tevők, hogy térken és helyeken, mellyek kitűzött fő szándékaimmal szorosb viszonyban nem álltanak, lehető sebességgel haladjak át. Ennélfogva 1854. augusztus elején Pestről indulva, megállapodás nélkül folytattam utamat Prágáig, s más nap már Csehország e fővárosában valék.

Hogy Morva- és Csehország mezőgazdasága a miénknél sokkal előbbre van, az elismert, és számos értekezésekben közelebbről kimutatott dolog. Erről tehát nincs szándékom ez uttal szólni, annál is inkább, mivel valamely különös hírü gazdaság megtekintése végett sehol meg nem állapodván, mit sem hozhatnék elő részletesen. Annyit láttam mindenütt, hogy takarmány-termelésre nagy gondot fordítanak, és a veres lóhere e két tartományban valóságos áldásnak tekinthető; miről annak sűrű termelése s buja tenyészete minden lépten nyomon kiáltó tanúságot teszen.

Prágában az érdekesb nevezetességek megszemlélésére kellő időt szánván. alkalmat kerestem s találtam Cseh-

ország két nevezeteseb borát megköstolni. Az egyik *Melnik* mellett terem. s onnan is neveztetik, s illyen van fehér és veres. Az efféle javából — *Vorlaufnak* nevezik — egy nagy messzely palaczk egy pforint. Jó, zamatos bor ez, de jelesebb borainkkal egyáltalában nem mérközhetik. *Melnik* vidéke, mellyet utóbb bejártam, táji alakjánál fogva bortermelésre nagyon alkalmas. Déli oldalról az *Elbe*, nyugatiról a *Moldva* tetemes kanyarulatokat képezvén, e folyók éppen *Melnik* tövében azon szép lejtőségű partokat mossák, melyek — távolabbra magosan emelkedő hegyek alját képezve délnek terülnek el. E folyók közelsége, — más jeles bortermő vidékek analogiája szerint — úgy hiszem, igen jótékony befolyással van az itteni szőlő fejlődésére is. — Azonban az ültetvények terjelme igen korlátolt lévén, magától értetik, hogy a melniki borvidék öszves termelése — noha kedvezőbb években igen élvezetes bort ad, a közel környék szükségletét sem képes fedezni, — kivitelre, avagy csak némi kereskedésre pedig csak gyéren kerül. Az odavaló értelmeseb szőlőtulajdonosok beszélik, hogy e szőlőgyarmal mintegy 500 év előtt Burgundiából szállítottattott *Melnik* környékére; tanusítja ezt némileg az is, hogy azon szőlőfaj, mely itt csaknem egyedül tenyésztetik, és cseh nyelven *Raucsinak* hivatik, nem egyéb a burgundi *Noirien* vagyis feketénél, melly kora érésénél fogva e vidékre okosan választatott.

A második, említést érdemlő cseh-bor a *csernoszeki*, mely az előbbinél alább áll, mindenkép pedig igen közép-szerű ital. Csernoszeken, hiteles közlés szerint, ős idők óta fehér tramini szőlőfaj miveltetik, mely valószínűen Rajna vagy Mosel vidékéről hozatott oda, és a cseheknél *Princs* nevet nyert.

Egyébiránt Csehországban egy idő óta a magyar borok is jóformán divatra kaptak, és forgalomban általában *Un-garwein* nevezet alatt jönnek elő, noha a prágai étlapokon külön nevek is, ugymint neszeményi, budai, s. i. ef. szem-lélhetők. Ezek jóval drágábbak mint Bécsben, minőségre pedig közepszerűek.

Prága sok tekintetben nevezetes város. Nagyszerű múltja számtalan palotáján igen is meglátszik. E paloták mutatják, hogy Csehország főrendű családai illendőnek tartották nem csak kint terjedelmes jószágaikat, hanem a székvárost is roppant épületekkel díszesíteni; — ez nálunk általában hiányzik. *Hradcsin*, Prágának emeltebb része, a cseh nemzet hajdani nagyságának s fényének nagyszerű emléke. — A város újabb része ellenben a jelenkori nem-zedék iparát mutatja fel mind lak- és gyárépületekben, mind élénk forgalomban. Azért felette érdekes e város-ban egy két napot mulatni, s mind ezeket történelmi, s kifejlődési szempontból vizsgálni; én legalább sok élvezet-et találtam benne. Sok egyéb nevezetesség közt *W a l-l e n s t e i n* palotája, kis kertjével együtt, különös benyo-

mást teszen a történetekre visszaemlékező szemlélőre. —

Prágának egyik legkitünőbb nevezetessége K i n s z k y-féle villa. Ez a Hradcsin mögött emelkedő hegy oldalát foglalja el, mely valaha merő kőtöredékkal vala elborítva, de 1816-ban nagy éhség támadván a városban s környékén, csak azon okból varázsoltatott igen nagy költséggel a Kinszky család akkori feje parancsára gyönyörű kertté, hogy az éhező szegényeknek kereset nyujtassék. Ki ezen eredetét ismeri, annál magasztosb érzelemmel élvezi a bájoló — még fiatalsága kecses jeleit magán viselő nagy ültetvényt. A híres Tempe is — csak ilyen lehetett. Tisztességes külsejű és önviseletű ember nehézség nélkül bebocsáttatik, s a kert fekvése, az ültetvények elmés felosztása, sok jeles és ritka fa példány, szebbnél szebb virág-csoportozatok, vagy egyes diszdarabok; nem nagy, de hercegi izléssel épített lak, csermelyek, tavak és szökőkutak, bársonynyal vetélkedő gýeptérek, szobrok s. t. cf. egyaránt megragadják a szemlélő figyelmét, s növelik élvezetét. Ki pedig a kellemesen kigyózdó utakon a kert legmagasabb pontjára felmegy, olly nagyszerű képben látja maga alatt Prágát és messze környékét, hogy csak bájosan válik el a meglepő nagy látványtól, s utóbb is egyönyörű képre, mély benyomása miatt. gyakran és kedvesen fog visszaemlékezni

II. Szászország, Dresda, Lipese.

Szászország, a cseh határtól jövőnek figyelmét bizonyos kellemetes egyszerűség által, mely minden részletein feltűnik, magához vonza, s kedvét mintegy felderíti már az által is, hogy a szászok igen nyájasan fogadják az utazókat; maga az utlevelek, és a pogyászok vizsgálata is Bodenbachban a lehető kimélettel, sőt mondhatni udvarias csinnal hajtatik végre. — Nem sokára még kedvesebben lepetik meg az útas, az ugynevezett *szász Schweitz* szemlélése által, mellynek tövénél visz a vasut, az *Elbének* igen regényes partjain. Az ország székvárosa *Dresda*, más időben, igen kellemes lehet; ottlétemkor azonban a szász király szerencsétlen halála s éppen akkor tartott temetése miatt az egész lakosság teljes gyászban volt; s ennél fogva minden zene s egyéb multság megszüntetve lévén, a város egész alakja, hozzátudva a legnagyobb részben régi sötét hamuszin külsejű épületeit, igen szomorú képet mutatott.

Szászországnak vannak ugyan szőlőhegyei, de a rajtuk termő bornak egy neme sem vergődött valamely nevezetességre; sőt jobb fogadókban szász bor nem is tartatik, miután azon egykét szőlőkert, mely jobbféle bort terem kedvező években, a királyi család birtoka, és az udvarnál fogyasztatik el. Dresdai nagy vendégfogadókban rajnain és moselin kívül leginkább franczia borok vannak

divatban, s meg kell vallanom, hogy a külföldi borokat én sokkal jelesb minőségben találtam itt, mint például — Pestet nem is említve — Bécsben. Mind a mellett, hogy Dresdában jó drágák a borok, elég élénk fogyasztásnak örvendenek. Magyar bort az éllapon feljegyezve csak két-félét láttam, igazi s nem igazi tokait (*ächter- unächter Tokayer*), mely utóbbi Soprony gyáraiból kerül ide, s melyet itten csak gazdagabb földmivelők lakomák alkalmával szoktak használni. Semmi kedvem sem vala akár az egyik, akár a másik megkóstolására: az elsőhöz nem, mert tartottam tőle, hogy az sem üti meg a mértéket; a másodikhoz még kevésbé, mert gyűlölöm s kárhoztatom annak genesisét is. Egyébiránt csudáltam a szász őszinteséget, miszerint az utánzottnak hamisságát bevallani s kitenni nem ártallotta. Már az osztrák, vagy maga a magyar is, a sopronyi gyáras pedig éppen nem annyira igazságszerető és lovagias, attól tartván, hogy kevesebb alkalma lesz a hamis névre keresztelt áruját eladni, ha valóságos eredetét bevallaná; pedig előbb utóbb ellene fordul a csalás rossz következménye, és — mi legszomorúbb — hazája ellen.

E városban, valamint Németország több helyein is, számos oly emberrel találkoztam, kik honunk borát legalább híréből ismerik, s majd mindegyik odanyilatkozott, hogy igen szeretnének a németek is magyar borokkal élni, mit azonban ők addig, míg a mostani vámviszonyok fenállnak, csak jámbor óhajtnak tartanak; mert a raj-

nai, moseli, valamint déli német tartományokban, Würtembergben, Bádenben s egyéb horvidéken termesztett borok a vámegyesület határain belől majd minden vám nélkül forognak a kereskedésben; a francziák pedig, noha a mieinkkel egyenlő vámmal terhelvek, azért jutnak olcsóbb áron a vámszövetségi tartományokba, mert a vitelbér tengeren és folyókon alig teszi tized részét annak, melyet tengelyen vagy vasuton szállított magyar borokért fizetni kell. Ha azonban azon csapások, melyek az utolsó években a franczia bortermesztést érték, és némileg a német vidékekre is kiterjedni kezdenek, még tovább is tartanak, s így ezen oldalról a vételkedést nehezítik; — főképen pedig, ha egyszer megéljük, hogy az osztrák birodalom a német vámszövetségbe felvétetik; ha legalább a beviteli vámok tetemesen mérsékeltetnek, és a közlekedési módok még inkább kifejlődven, jutányosb bér mellett szállíthatjuk a borokat: kétséget sem szenved, hogy a magyar borok Némethon csak nem minden részeiben elterjednek, és tetemes kelendőségre számíthatnak, már csak azért is, mert a déli franczia borokon kívül alig találhatnak a németek máshol közelebb, és olcsóbb borokat, melyekkel az ottani fölötte savanyu terményt ilatóvá tehetik, mint a kövér és czukordús borokat termő magyar hazánkban.

Mi már Dresda nevezetességeit illeti: valamint ezek vonzó ereje az ulazó izlése s felfogásától függ leginkább, úgy az ilyenek sorába hol többet, hol kevesebbet vehetni fel.

A királyi lak nagyobb része régi inkább, mint szép; ellenben a képgyűjtemény külső s belsőleg oly nagyszerű, remekművekben oly gazdag, hogy a szász uralkodók, és a nemzet izlése s művészet iránti hajlama magasb kifejelettségét világosan tanúsítja; a mellett annak is, ki már sokat látott, szemlélésre igen méltó sok tárgyat nyújt annyira, hogy a tágas teremekben több napot lehet nagy élvezet közt elmulatni.

Magá a város, mint már fent érintém, régi épületeinél fogva komoly képet mutat: ezen komolyságot azonban teljesen mérsékeli a gondosan fentartott tisztaság; a sűrű lakosság egyszerű, csinos, és nyájas magaviselete, az Elbének az ó és új város közt elfolyása, és a rajta üzött többféle foglalatosságok eleveensége, végtére néhány igen kellemes közhely, valamint számos magánkertek is meggyőzik az idegent, hogy az élet itt is képes vígan s kedvesen folyni és mozogni; elhiszi ezt kíváltképen, ha elbeszéli neki, mikép más időben itt a zene szenvedélyesen gyakoroltatik minden helyen és körben; ha látja, hogy a városiak legnagyobb részének nevelése olvasottság, és a közintézetek jótékony hatása által amiveltség oly fokát érte el, miszerint a társalgás egyáltalában fesztelen, és kellemes alakzatokban forog. — A szállodában legalább irántunk annyi figyelmet s gondot mutatott mindenki — gazdától kezdve az utolsó szolgáláig, hogy annyit, vagy legalább többet egész utazásom alatt sehol sem tapasztaltam.

Azon vidék, melyet Dresdától a Majna melletti Frankfurthig bejártam, csak nem egészen róna. A Taunus hegység magasabb bércei a vasut vonalához oly távol esnek, hogy több ponton gyönyörű látást nyújtanak ugyan, de az út mellett leginkább szántóföldek, itt ott természetes rétek is terülnek el, s a mezei gazdaságban jártas szemnek elég világosan mutatják az elveket, és azon rendszert, mely e tekintetben itt uralkodó. Augusztus hó derekán lévén az évszak, föl nem foghattam azon tünemény okát, miért áll sok, tökéletesen megért gabna még lábon a nélkül, hogy körülötte nagyobb aratási sürgés mutatkoznék; a mely pedig learatva volt, az nem csak máskép, mint nálunk szokás, öszverakott képékben hevert a földeken, hanem mind a mellett, hogy a rossz idő befolyásának jelei nagyon is meglátszottak rajta, behordása végett semmi élénkebb szorgalom sem vala észrevehető. — Kirándulásaim közben ez iránt is kérdést tettem, feleletül vettem, hogy a kisebb, vagy közép osztályú gazda máskor is, de leginkább ez idén — 1854-ben — a sok esőzés miatt elégtelen az összehalmozott mezei munkát kellő pontossággal és minden mulasztás nélkül bevégezni, leginkább azon okból, mert igen ritka köztök az olyan, ki földjeihez képest elegendő vonó erővel bír. A kisebb földművelők rendesen egy vagy két tehenet tarthatnak egyedül; kinek ezen felül még egy ökre, vagy egy lova is van, az már a tehetősebbek közé számítatlak.

— Igaz, hogy az ökre, vagy lova erős állat, s bámulásra méltó nagy terhet bír el, tulságos megerőltetés nélkül; azonban midőn az egyes marha ily terhet viszen, vagy midőn az agyagos földet kellő mélységre szántja, bizony csak igen lassan lép az, munkája tehát sok időbe kerül, szaporátlan, s ha aztán még gyakori rossz időjárás miatt sem dolgozhat, a telemes hátramaradás természetes, főkép augusztusban: midőn az e vidéki gazda egyszerre arat, lóherését másodszor kaszálja, a tarlót beszántja, imitt amott repczét vet, s a learatott gabnát is be akarja hordani.

Azon kérdésekre, hogy miért nem tartanak annyi marhát, a mennyivel a mezei munkákat rendesen meggyőzhelnék? válaszul nyertem: hogy nem képesek annyi takarmányt termesztetni, mennyi a kellő számú marhának szükséges volna. Az ország többnyire túlnépesült állapota, vagy más szavakkal: a földnek — népességéhez képest — csekély terjelme, elaprózása s az ebből önkint származó magas földérték kényszerítik a gazdát azt termesztetni leginkább, mi emberi élelemre kívántatik, s az egyéb háztartási szükségek fedezésére nélkülözhetlen pénzt hozza: mi azonban természetesen a gazdászat szabadabb s okszerűbb elrendezését s mozgását sokszor akadályozza is. E körülményből megfejtethető az is, miért hogy a németországi mezőgazdák mindenféle mesterséges trágyaszerek után oly mohón kapnak, és miért képesek az

e trágyára kellő nagy költséget is fedezni. Ennek segítségével ugyan is, több árút természetvén, többet el is adhatnak, s a mellett a földet évről évre használván, még sem zsarolják ki annyira, mint ha mesterséges trágya nélkül, vagy a föld öntermékenysége — mint nálunk sokan — vagy egyedül a kevés istállói trágyára szorítkoznának.

A kisebb és közép osztályú német gazda még abban is nagy takarékossgot vél rejleni, ha t. i. saját házi erejével minden mezei munkáit napszámos nélkül bevégezheti. Azt mondja ő: „A drága napszámos csak uraságnak való, a szegény ember pedig dolgozzék maga.“ Így tehát világos lőn előttem, miért késett el annyira e vidék művelője az aratással és behordással; — e példából láttam azt is, mikép mindenütt vannak rossz számolók és megrogzott előítéletek; mert nincs kétség benne, hogy ahhoz képest, a mennyit az ilyen gazdák napszámbérben megtakarítanak, legalább két annyit vesztenek az által, hogy a gabna túlért, — aratáskor hullott, — és a behordás is hátra maradván, nagy része annak, melly le vala aratva, nedvesség miatt megromlott, s kárba veszett. — De ha ezek daczára, a közvélemény még is rossz gazdának tartja azt, ki napszámosok segélyével munkálja földjeit?! —

Egyébkint mennyire iparkodnak e vidéken minden darab földnek a lehető legnagyobb hasznát venni: kitetszik nemcsak abból, hogy itt a tiszta ugar igen ritkán

látható, állandó legelőről pedig ép szó sinpencs; — hanem onnan is, hogy a szántóföldek hosszában három, legfeljebb négy ölnyi távolságra gyümölcsfa-sorokat ültetnek, úgy természetén alattok gabonát, vagy akár mi mást, mintha ott sem volnának a sokszor igen terebélyes fák. Ezt láthatni már Csehországban is Bodenbach körül, hová Szászország határai közel esnek; magában Szászországban pedig ugyan ezt nagyon sűrűn kezdik gyakorolni. A vasut kisebb nagyobb töltése, továbbá mind a két oldala szintén be van vetve, és pedig jobbára luczernával, vagy baltaczímmel; végtére azon térségek is, melyek a pálya hosszában az által, hogy imitt amott több föld használatott föl — mélyítették, hol csak a víz miatt lehetséges, haszonra vannak fordítva.

A mesterséges trágya kelendőségét e vidéken még az is nagyon elősegíti, hogy az istállóí trágya — leginkább kertészek számára drága áron megvétetik; — két—három pengő forintba is kerül vitelbéren kívül egy olyan szekérrel, melyet egy ökör vagy ló elbir, melly tehát legfeljebb 12—14 mázsát nyom. Innen megfejtethető, hogy a vonó marha hulladéka mindenütt azonnal folszedetik, és ha p. o. a Rajnán nagyobb kisebb hajó több ló által vonatik, ezeket egyik batártól a másikig kosárral, taligával, vagy puttonnyal ellátott szegény folszedő késéri. Ki a mezőket úgy keresztül kasul bejárja, mint én sok helyen főkép a szőlőhegyek közelében tettem, látja

mikép Némethon sok vidékein, a növesztés tekintetében oly hathatós hugynak is nagy hasznát veszik, azt az udvarban szorgalmasan gyűjtik, és annak idejében vízzel föleresztve mindenféle edényekben, leginkább az egész éven át e végre szolgáló hosszúkás hordókban a földekre kihordják, és azokat vele locsolják, mit leginkább az ujontalekaszált luczernákon szeretnek tenni, ez által legalább ötszöri kaszálást biztosítván magoknak.

Beszéltem egy földművelővel, ki azt vallotta, hogy ő négy év olta minden trágyáját csak higitott állapotban — vagyis vízzel föleresztve — hordja ki földjeire, minek igen nagy hasznát tapasztalja az által is, mert így hatása sokkal biztosabb, és azonnal következik, nem úgy, mintha a trágya lőmött — néha száraz — darabokban hordatik föl, és szántatik be a földbe; mert ennek hatása, az időjárás nedves vagy száraz állapota által vagy nagyon előmozdítatik vagy fölöttébb akadályoztatik; az első esetben a buja növesztés megdülést okoz, a másodikban, elegendő trágyázás daczára sovány marad a termés. Ha ugymond biztosítani akarom, hogy a földeimre hordandó trágya, búza-vetésemnek használjon, csak úgy érhetem el czélot, ha azt higitott trágyával egyszer őszkor, és egyszer tavaszkor megöntözöm; ha ellenben a szárazabb trágyát fölhordom, és erős száraz tél, — kevés nedvességű, de annál melegebb nyár következik: a trágya búzámnak nem használ. sőt talán — a forróságot növelvén — inkább árt.

Ezt azelőtt többször tapasztaltam, mikor a tarlót szántottam, a trágyadarabokat úgy találván benne, mint a hogy ősszel beszántottam; igaz, hogy így sem vész el, de már a szándokom meghiusult, és a kár, vagy legalább a haszon elmaradása világos. Én ezen gyakorlati ész előtt levettem kalapomat!

III. Erfurt, Frankfurt.

Erfurtban, kertészeti tekintetben sok érdekest találtam. A kereskedő kertészek itten igen számosak, iparuk annyira kifejlett, hogy mindenféle növényekből, leginkább virág-, zöldség- és főzelék-magokból, külföldre, többi közt hazánkba is nevezetes szállítmányokat küldenek, és nyereséges kereskedést űznek. Magok is bevallják, hogy otthon csak igen keveset képesek eladni, mert a középszerű nagyságú város, minden lakója kisebb-nagyobb mértékben maga üzi a kertészetet, s a legszükségesebbet maga termeszti: ellenben messze földre ők igen sokat küldenek el. Ha az ember néhány ily kertet megtekint, s ha ezután Erfurt egész környékét bejárja, kénytelen megvallani, hogy e város határa ezen szép iparágnak van teremtvé. *Gera* nevű folyócska több részletekre felosztva, e városon keresztül vonul úgy, hogy több utca hosszán

tiszta vizü csermelyek folydogálnak, és alig van házi kert, mely mellett ilyen ér, vagy egy része a folyónak el nem vonulna; mi az öntözést fölötte könnyűvé teszi. Növeli ezen előnyt azon víz is, mely a városon felül három helyen fakad, s télen-nyáron oly hév állapotban marad, hogy a legerősebb hidegekben is legalább 7 fok meleget tart, következőleg soha be nem fagy. És ezen három nagy forrás csodálatos ügyességgel használtatik föl e tájon, sőt a távolabb helyeken is, a salátául élveztetni szokott zsázsa — *Brunnenkresse* — növény nagyban termesztésére, melynek mását sehol sem találhatni, az egy *Versaillest* kivéve, hol ezen zsázsa termesztését 1-ső Napoleon parancsára kezdték és jelenleg is folytatják.

A három helyen fakadó víz, mintegy 30 holdnyi, egyes részletekre fölosztott területet jár be. Keskeny csatornákon vezettetve beeresztetik az e végre mélyített hosszúkás ágyakra a czélból, hogy a fenemlített növények gyökereit beborítván, azokat egész télen zöldelő növéssre készlesse, és kipárolgása által zöldjét a fagytól oltalmazza.

Mi más helyen a szőlővel, az Erfurtban az ilyen egyes földdarabokkal történik; t. i. hogy azok birtoka után mindenki vágy, és mivel csak határozott számmal vannak, s így mindenkinek nem jut: annál fogva nagy áron adatnak el és vétetnek meg az utána sóvárgó városi családok által. Az ily vízzel töltött ágyak közt hasonló, de emeltebb állapotban tartott térségek léteznek, és ezek csak nagy hi-

degekben fagynak be némileg; miből következik, hogy azok is mindennemű zöldséggel igen koratavasszal beültetvén, évenként egymásután négy új meg új cikket növelnek fel, és érlelnek meg használatra, például 1-ör kárfiólt, 2-or salátát, 3-or kalarábét, 4-er zellert, pedig minden cikket bámulatos nagyságban, és tökéletességben, a mint azt mindenki szemmel láthatja és kézzel foghatja. Erfurtnak ezen különös vízkincse s annak iparos kihasználása szülte és tartja fen az összes lakosságban azon hajlamot, miszerint itt mindenki kertészkedik, és kint a mezőn kevés gabona mellett, nem csak borsót, lencsét, mákot, s mindenféle répát vetnek: hanem finomabb zöldséget is, például kartifiólt nagyban és szántott földbe ültetnek kitünő sikerrel. Minden nemű magokat pedig egyes földmivelők is oly szorgalommal termesztnek, hogy a kereskedő kertészek azt beváltván, képesek vele — úgy mondván — világ-kereskedést üzni; önmagok többnyire csak egyes virágok magvait, de szinte nagyban szaporítják; mint például az egyik — *Lorencz Kristof* — csupa szegfűt termeszt; elefolyt nyáron 866. válfajt mivelt s abból képzelhetlen mennyiségű sarjadékot is homlított; szegfű-magot is termeszt, mind a kettőt azulán részint közvetlen maga, részint más kertészek és kereskedők útján szét küldi a világba. S ő e virágnem illyszerű mivélése által Szegfű király — *Nelken-König* — nevezetet érdemlett ki magának, és Erfurtban csakugyan mindenki úgy is nevezi. Hogy üzletének

minél nagyobb kiterjedést adjon, valamennyi válfajból egy egy virág levelkét ragasztván papírra fel, könyv-alakban közli azokat ismerőseivel: miszerint mindenki azon fajokat válassza ki s rendelje meg magának, melyek íz|ésének leginkább megfelelnek. Nekem is küldött egy ily gyűjteményt, és az erfurtiak iparkodása felül táplált különben is jó véleményemet ez által ujonnan magasbította. Ugy lehet egy másiknál — *Haineman Ferencz Károlynál* — több ezer cserépben violát, őszi rózsát, (*Aster chinensis*) s t. ef. látni, mi leginkább csak mag végett miveltetik, különös — igazángyári-fogásokkal, melyek által a színek biztos elkülönzése és különbfélesége eszközöltetik, oly nagyszerű eredménynyel: hogy ezen magokat jelenleg Angolország veszi meg legnagyobb részben, sőt már Amerikába is szállíttatnak — és így az erfurtiak — majdnem semmiből teremtik elő kenyereket, sőt közvagyonosságot, és szembetűnő jólétüket legisleginkább okszerű iparkodásuknak köszönhetik; mivel a kertészethen jó híroket már annyira megalapították, hogy ma már a külföld Erfurtban keres, és onnan szállíttat oly kerti czikkeket is, melyek ott nem teremnek, sőt rendesen nem is miveltetnek, melyeket azonban az iparkodó erfurti kertészek közül, egyik vagy másik vagy már hozatott máshonnan és szaporít, vagy rövid idő alatt biztosan megszerezni képes. Így találtam az ifiabb Haage kertjében oly nagyszerű, oly teljesen felszerelt, oly csuda-szép és ritka példányokkal tündöklő *Cactus*

gyűjteményt, milyent még eddig sehol nem láttam; és ő nem tagadta ugyan, mikép az neki sok pénzébe került, de hozzá adta azonnal, hogy az utazó angolok és oroszok sokszor oly áron vásárlanak nála, vagy rendelnek meg egyes főkép ritkább példányokat, miszerint ő ezen árucikket üzletében igen kedvezőnek tapasztalja, és nem sajnál bármi fáradságot, bármi költséget, hogy a gyűjteményt minél teljesebb lábra hozza, bizonyos lévén az eddigi tapasztalás után abban, hogy minél több, ritkább és szebb példányokkal ékesíti és gazdagítja gyűjteményét, annál kelendőbbé teszi azt, mert a kedvelők figyelmét annál inkább ébreszti, és vágyukat annál hathatósabban fölingerli. —

Még egy nevezetességet el nem hallgathatok, melyel Erfurt jelenleg bir, és mely tudtomra, a nagy ritkaságok közé számítandó. Egy már 70-en felüli éltes férfiú az — Lucius az ő becsületes neve — ki miután maga is csak saját iparkodásának köszönheti igen igen tetemes vagyonát: mint egy harmincz év óta különös figyelmet fordít arra, hogy a fiatal kezdő iparosokat — legyenek azok bár mi osztályiak, vallásuk és nemzetbeliek — kik Erfurtban vetik le jövő előmenetelök horgonyát, kifürkéssze, szemügyre vegye, és ha meggyőződik arról, hogy a célba vett vállalkozáshoz értenek, hogy szorgalmasok, józan életűek, fedhetlen erkölcsűek: akkor maga megkínálja pénzbeli vagy más segéllyel, és azt éveken át minden haszon-keresés

nélkül, sőt atyai szíves örömmel folytatja, mindaddig, míg a vállalat és üzlet további szilárdítása az illető iparos saját erejéből is kitelik. És valamint az eljárás kezdetén ő semmi kérelemre, ajánlatra, vagy közbenjárásra nem hajol, hanem maga akar tapasztalni, és az illetőnek érdemessége felül meggyőződni akkor is, ha ez iránt senki által fölszólítva nem volt: úgy míg ily meggyőződése és a segély szüksége tart, addig semmi mendemonda, semmi kajánság sem képes őt ösvényétől elfordítani. Igen számos és jelenleg már szilárd alapon működő iparosok, jó-létöket e ritka ember, éppen oly nagylelkű mint bölcs segedelmének köszönik; s e város lakóinak, szeretettel páros határtalan tisztelése, és minden jobb ember rokon érzelme jutalmazza egyedül e különben egyszerű ember ritka jó-tékonyságát. Én igen sajnáltam, hogy e nevezetesség tudomásomra csak akkor jutott, mikor a Frankfurtba viendő sebes vonat már indulni készült: mert igen szerettem volna ezen fölötté becses férfiú kezét megszorítani, és egy két szóval kijelenteni azon tisztelő érzelmeimet, melyeket jellemének ezen rajza gerjesztett bennem. Milyen áldástel-jés hatása van ezen csendes működésnek éppen a fiatal kezdő iparosokra nézve? Azt kiki maga elgondolhatja. —

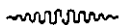
Frankfurtról gazdasági tekintetben keveset mondhatok. A város pénzre nézve a leggazdagabbak egyike Európában, részint saját népessége, részint az ott jövő menő sok idegen a forgalmat annyira élénkíti, hogy utczái foly-

vást sűrűen telvék emberekkel. A környék munkás és iparkodó népe fölötte szép zöldséggel lepi el piaczeit, mi-
höl következik, hogy az élelem még a vendéglőkben is
— jóságához képest — jutányosabb, mint sok egyéb bár
kisebb városban. Igen szép és terjedelmes faültetvények,
virágos telepekkel ékesítve fogják körül az egész várost,
a Main partjait kivéve, hol a kereskedelmi nagy forgalom,
a hajók megterhelése és kirakodása faültetvényeket nem
enged.

Frankfurtban sok és nagyszerű borkereskedési telep
létezik. Közel esvén a Rajna melléki legjelesebb bort ter-
mesztő helyekhez, egyszersmind oly dúsgazdag családok-
kat számlálván lakosai közt, melyek mindent, mi legjobb, ha
fölötte nagy áron is, megfizetni képesek, és élvezni sze-
retnek, — ezeken kívül az utazó idegenek, leginkább az
angolok folyvást oly számmal gyülekeznek s tartózkod-
nak kebelében, mintha folytonos vásár tartatnék; végtére
azis, hogy részint az alatta elfolyó Main, mely innen nem
messzire a Rajnával egyesül, és nagy távolságból már gőz-
hajókkal járható, részint a vasut, mindenfelé könnyíti a
közlekedést; — mind ezen igen kedvező körülmények va-
lamint más üzletét, azonképen borkereskedését is könnyi-
tik, s virágzóvá teszik.

Mind e mellett én csak hamar meggyőződtem a fe-
lől, hogy a Rajna melléki szőlőhegyek bejárására Ma-
in z város sokkal alkalmasabb középpontul szolgálанд,

mint Frankfurt; kivéve Frankóniát, hová innen legkönnyebben férhettem volna; ezt azonban jelenleg kénytelen valék számtételemből kihagyni, mert legalább Würzburgig kellett volna mennem, és — mivel a vasut csak Aschaffenburgig kész, — onnan még vagy 10 mértföldet kocsin bejárnom, mit csak több nap föláldozásával tehettem volna; ezt pedig az ott teendő tapasztalások alárendelt értéke, és a még előttem levő út nagysága tekintéből érdemesnek nem tartám.



IV. B a j n a v i d é k e.

Johannisberg.

Frankfurtból aug. 21-én tovább vasuton menvén, másfél óra alatt Mainzba érkeztem, honnan Hochheimot — és minden vágyaim főtárgyát — J o h a n n i s b e r g e t vettem legislegelsőben célba. Erre több okom vala. Johannisberg nagy hírét, sőt némileg borát is régen ismertem, miből az ottani szőlőmivelés nagy előhaladtát következtetvén, azt önszemeimmal látni, s minden különösségeiben tanulmányozni fölötte óhajtam. Ez óhajtást nagyon éleszté azon körülmény, miszerint a nevezetes szőlőhegy tulajdonosa, herczeg Metternich ő magassága, útazásom szándékát megtudván, célom hathatós előmozdítását önkint meg-

ajánlani kegyeskedék, a minthogy johannisbergi tisztségénél valóban rendelést is tőn, hogy engem nem csak mint Ő Magassága vendégét fogadjanak, s mindennel lássanak el a kastélyban, — ha bár egy pár hetet akarnék is ott időzni: hanem azon felül, a szőlő és pincze felügyelősége köteleességének ismerje, nekem minden felvilágosítást adni, s a pincze minden kincseit velem megismertetni. — S Ő Magasságának e kegyes intézkedését az illető tisztség nem csak pontosan, hanem különös nyájassággal, sőt mindenkép tanúsított hajlammal is, a mellett pedig oly szakismerettel teljesíté, milyennel egész útamban sehol sem találkoztam. — *Hekler* János úr, ki majd fél század előtt vette át a szőlő s pincze fölügyeletét, mint gyógyszerész, kiképezett vegyész vala, tehát az egész tudományos előkészülettel, s a mellett oly szeretettel karolta föl s vezénylette e mai napig, miszerint képes volt független állását feláldozni, gyógyszerertárát eladni, csak hogy egész idejét ezen egy tárgynak szentelhesse. És hogy annál inkább maga is legyen érdekelve, nem ugyan *Johannisbergen*, hanem egy pár órányi távolságban szőlőt vett, azt szinte azon elvek szerint mivelendő, melyek a herczeg szöleire nézve megállapítottak. Mintegy tizennégy éve, hogy *Herzmansky* János úr segédül adatott hozzá, ki morva születésű, különben is gazdasátra nevelt, ma már szinte szenvedélyes szőlősz, fölötte értelmes, gondos és ügyes fölügyelő. — E két tisztje egyéniségével engem előre

megismertetni a fenséges herczeg maga kegyes vala, mi által értekezéseim szabadsága s belterjelme nem kevésbé növekedett.

Hogy nemcsak az egész Reingau nevezet alá foglalt, s a nassaui herczegségben fekvő alsó Rajnavidéket láthassam közeli, hanem annak egyes nevezetesebb dűlőit, egyes szőlőkertjeit, s a mivélés minden részleteit is szemügyre vehessem: a gyalog utazást tartám szükségesnek. Átkelvén tehát Mainzból a tulsó partra, és kalauzt fogadván, megkezdtem jókor reggel az érdekes kirándulást, és nem sokára a szőlők tengerében láttam magamat. Vannak édes honomban is nagy kiterjedésű szőlőhegyek; láttam azt nem csak Budapest vidékén, és az alsó Duna mentében löbb helyen, valamint Gyöngyös és Eger körül is — hanem leginkább a Hegyalján. — De a Reingau sok tekintetben nagyobb szerű. A Johannisberg körüli vidék — Hochheimtől Rüdeshheimig — a Rajnától a keletre feltornyosuló hegység magasb oldaláig — némely lapályokat kivéve — merő szőlőültetvény; a dombok, halmok, s hegyek keleti, déli, és nyugoti alja mind szőlővel megrakva: a hol pedig a meredekség olyan, hogy az ember négy kéz-láb mászva alig képes fölvergődni, ott fölötte költséges falak segítségével több vagy kevesebb lejtőségű területek — terrassok — készítvék, melyek néha alig elegendők 30 töke nevelésére. Az ily apró parcellák legvilágosabb tanui annak, mikép az idevaló lakos semmi költséget és fárad-

ságot nem sajnál, csak hogy kedvező fekvésen egy kis szőlőt birhasson. Innen magyarázható azon szokás is, miszerint itt a szőlő nem hold, vagy más nagyobb térmérték, hanem négyszeg *Ruthe* szerint — mely 10 négyszeg bécsi lábot teszen, bocsáttatik áruba. Oly terület, mely egy ausztriai félholdnak, vagyis 800 négyszegölnek felel meg, itten *Morgen*-nek neveztetik. Rüdeshaim határában, ott létem előtt néhány héttel $1\frac{1}{2}$ Morgen, tehát egy magyar hold, vagyis 1200 öl terjedelmű szőlő: 10,000 pfton kelt el. Egy másikat, hol az örökösök közti osztály végett árverést kelle tartani, minthogy a családon kívüliek egy Rutheért csak 54 pftot ígértek, ezen áron az örökösök egyike tartotta meg. A forintokat némethoni pénz láb szerint véve — mely egy kölni markból 24 pftot számít — az aránya mi *pengő* vagyis valóságos ezüstforintunkhoz úgy áll, mint 24—20hoz; vagyis a mi 20 ftunk Rajna vidékén 24 pftba számíttatik. —

És valjon mennyit hoz egy ily Morgen szőlő, — tiz évi általános számítás szerint, — használható tiszta bort — ? Az itten szokásban levő mérték szerint szólva — *fél darabot* vagyis fél hordót. Egy darab, vagy egész hordó 8 Ohm — azaz körülbelül 17 bécsi akó, s ennek fele $8\frac{1}{2}$ akó. Így tehát a jövedelem, ha a tőkének legalább is ötös kamatján kívül, számba vesszük a tetemes munkáltatási költségeket, az adót és több efélét, annyival csekélyebbnek mutatkozik első pillanatra, mivel itt a jeles borévek

sokkal gyérebben fordulnak elő, mint édes honunkban, és általánosan kitünő jó szüret 10 év lefolyta alatt csak e gy számíttatik, sőt kik szigorubb számolást tesznek, csak minden 12 esztendőnek tulajdonítanak egy kitünő jó termést.

Hogy a jó és jelesb bortermő esztendők e ritkaságát érthessük, szemügyre kell vennünk az e vidéken szokásos szőlőmívelési módot, leginkább pedig a metszést. Az ugynevezett Reingauban négy lábnyi távolságu sorokban ültetik a szőlőt, és pedig rendszerint három tőkét egy rakásban, azután 3 lábnyi távolságban ismét 3 tőkét, s így tovább. A három töke között az egyik rövidre metszelik, hogy erős egy-két venyigét növeljen, melly jövő évre az ugynevezett Bógent, nálunk ivet, karikát, vagy gyűrűt adandja, és ennek tüzetes rendeltetése szőlőfürtöket teremni. A második csapra vágatik, mintegy biztosításául annak, hogy ha az első töke meg nem felelne rendeltetésének, mégis legyen jövő évben karikának való venyige, és ez a második törzs jobb esztendőkben gyümölcsre is szokott hajtani. A harmadikon meghagyatik egy tavali venyige, mely is karikát képez. Ha az ujonnan hajtott venyigék kellően megnőnek, s jól megérvén, a telet sérülés, megfagyás nélkül kiállják: akkor az ilyen ívek bőven hoznak szőlőfürtöket, melyek azonban, mint máshol is, mindenféle elemi bajoknak és károsodásnak ki vannak téve úgy, hogy csak igen kedvező körülmények közt maradnak meg ép-ségben egész szüretig. — Ez igen későn, october végén,

összekötve, — azonban ez levén a nagyon jeles bor készítésének egyetlen egy módja, a jobb gazdák azt minden nehézségek daczára megteszik.

Azon általjában helyes elvet, miszerint a gerezdek annál korábban és tökéletesebben érnek, minél alantabb vagyis a tőhöz s a földhez közelebb függnek, szem előtt tartva, tagadni nem lehet, hogy a rheingau metszés, mely szerint nemcsak csap és karika hagyatik, hanem maga a törzs is majd egy lábnyi magasra növesztetik — a szőlőérésnek nem kedvez, hanem azt inkább késlelteti. Szerény véleményem szerint sok hátrány származik ebből a rheingau szőlőgazdászatanban. A földből kiálló fedetlen tőke a téli fagytól sokszor szenved, sőt elromlik végképen; az ilyennek szolgáló venyige is gyakran megsérül a hideg behatása által, a miért a gyümölcsre hajtása mindig bizonytalan. Ha szerencsésen áttelelt az ilyen szőlő, czélszerű metszése, kikötése, rendbentartása sokkal nagyobb, és többszöri munkát kíván, mint a milyen és a mennyi nálunk szükséges. És mind a mellett a fűrtők igen lassan nőnek és gyarapodnak; jó meleg nyárra s kedvező őszre sokkal inkább szorulnak, mint nálunk; minél tovább áll pedig a termés ott kin a szabad ég alatt, az annál több bajnak és sérülésnek van kitéve, s innen megfejtethető, hogy 10—12 év lefolyta alatt csak egyszer kapnak jeles minőségű termést, azonkívül kétszer, legfeljebb háromszor meglehetősen jót, a többi években csak alávaló, sokszor alig

használható bort. Innen a rajnai borban a tulságos savany, mely ujabb években is csak az által gyengítették meg, hogy a bor 5—10 éves koráig jó pinczében minden kitelhető gonddal ápoltatik, s érleltetik.

E bajt a rajnai okszerűbb szőlészek nem csak átlátják és érzik, hanem igyekeznek is rajta segíteni. És itt bizonyosan sok olvasó azt várja, hogy az orvoslást alantabb s rövidebb metszésben keresik; de ki ezt reményli, csalatkozik. Minden egyebet, leginkább a levelek elszedését, hogy a fürtök a nap sugarainak ki legyenek téve — s t. ef. elkövetnek, csak a rövid metszést nem. E tekintetben én sok vitába keveredtem, de csak két helyen némi sikerrel. Johannisbergen az igen értelmes Heckler, és annak szintén derék segédje Herzmánszky, az általam igen buzgón pártolt elv alaposságát nem csak elismerték, hanem egy idő óta némileg gyakorlatba is kezdék bevezetni az által, hogy egy részt a tőkét magát alantabb tartják, s magasra felnőlni nem engedik, más részt pedig az íveket szinte alant és vízirányilag egyenes fekvő vonalban kikötik, mi által a rajta termelt gerezdek szinte közelebb jutnak a földhez. Sőt feltett szándékunk nyilatkoztatták azt is, hogy' néhány száz tőkét magyarhoni rövid metszéssel fognak mivelní, miszerint meglássák, mennyire volna képes ezen eljárás az elismert bajon segíteni a nélkül, hogy netalán a termés mennyiségében nagy csorbát ejtene. — Egy más helyen is, Laubenheimban Mayer

nevü gazdag szőlőbirtokos, és annak ritka nyíltszerű vincerzellerje, miután ez iránt előadott nézeteimet igen helyeseknek kijelentették, egyuttal meg is ígérték, hogy kísérlet végett egy darab szőlőt legalább 4—5 éven át rövid metszés alá veendének. Egy harmadik helyen, Mosel partján, hol egy éltés férfi éppen dolgozott saját szőlőjében, miután láttam, hogy ott a törzs és metszés még jóval magasabbra tartatik, mint a Rajna mellett, és az öregnek bizalmát annak módja szerint előre megnyerni igyekeztem, ilyforma párbeszéd keletkezett közöttünk:

„Különös, hogy önök a szőlőtörzst oly magasra növesztik, s azonkívül a tavali venyigét ívnek hagyván, azt nem egyenes vonalban, hanem felfelé kötik annyira, hogy lám embernél is magasabbak a szőlőnövények; hiszen az nagyon árt az érésnek.“

„Dehogy árt uram, dehogy árt! csak volna jó esztendő, jó időjárás, mint volt például 1846, meglátná az úr, hogy milyen szépek volnának már a fűrtök; de ez az örökös hideg eső, mely most egész nyáron uralkodik, annyira hátráltatja az érést, hogy ha tovább is úgy marad, a mi kevés van, annak sem vehetjük hasznát; már mi ez idén megint meg vagyunk vörve, a mint tavál is megvultunk.“

„Ön mint régi és értelmes szőlőmivelő, alkalmasint megtudná nekem biztosan mondani, hogy ugyanazon egy tön mely fűrtök kezdenek előbb érni, az alsók-e vagy a felsők?

„Oh uram ehhez nem kell sok értelmesség, hiszen azt mindenki látja s tudja is, hogy az alsók mindég hamarább és jobban megérnek, mint a felsők.“

„És mit gondol ön, ha ez a tőke alantabb volna metszve, és úgy lejjebb volnának hajtásai, valjon azokon szinte úgy teremne-e a szőlő, mint a magasra eresztett hajtásokon?“

„Teremne bizony, terem is sokszor azon a tőkén, mely tulajdonképen csak azért metszelik rövidre, hogy hosszú venyigét hajtson, mely jövő évben ívnek szolgálанд.“

„Lássa öregem, ha bizonyos az, hogy az alant függő gerezd korábban és tökéletesebben érik meg, mint a fen-
tebb termett; ha továbbá az is áll, hogy a rövidre met-
szett úgynevezett csaphajtás, sokszor igen szép szőlőfür-
töket hoz, nem volna-e jobb önöknél is a szőlőt inkább
rövidre metszeni, hogy az érés rosszabb évben is moz-
dittassék elő, mintsem oly hosszúra és magasra, mikép
csak a nagyon kedvező és forró nyár képes a fürtöket
kellően megérlelni.“

„Maglehet, hogy az jó volna, de már minálunk csak olyan a régi szokás; és e mellett kell maradnia, ki magát köznevetségnek kitenni nem akarja. Tessék csak tovább *Trier* felé menni, ott a törzsöt és hajtásokat oly magasra eresztik föl, hogy hágcsón kell kötözni, és szüretelni. Mi-
nálunk is csak az tartatik szépen munkált szőlőnek, mely jó magasra és egyenesre van növesztve, mint a szép fe-
nyőfa. Én bizony magam is jobban szeretném az alantabb

munkát, 'mert alacsony létemre a magast el sem érhetem, és az öregnek már nehéz a kapaszkodás, de hát mit csináljak, ha egyszer olyan a szokás! — C' est pas tout, comme chez nous!

A Rheinpfalzban is tapasztaltam, mikép többen kezdik a magas növesztés hátrányait belátni, és a hajtások támaszául vagyis kötés végett, oly módot behozni gyakorlatba, mely midőn az alanti metszést mintegy elkerülné teszi, a karóvali munkában és költségben is tetemesb könnyebbséget s megtakarítást ígér. Ugyan azt én már kicsinben nálam is megpróbáltam, és oly czélszerűnek találtam, hogy szinte megörültem, látván, mikép másutt is a számoló szőlészek ugyan azon gondolatra jöttek; miáltal tervem kivihetősége s jó sikere mások tapasztalásánál fogva is biztosittatik.

V. Rajna s Mósél vidéki szőlőgazdászlat.

Az imént előadottakhoz képest azt lehetne vélni, hogy a rajnai s a vele határos szőlőmivelés nagyon háladatlan vállalat, és csudálkozásra méltó, hogy az nem csökken, sőt inkább évről évre — ha nem kiterjedésben, de bizonyosan belterjesen gyarapodván, igen tetemes tö-

kéket vonz magához, és haszonnal foglalkoztatja azokat. Ki erről meg akar győződni, hívja vissza emlékezetébe a fent kitett árát a jobb fekvésű szőlőknek, és engedje, hogy röviden elbeszélhessem, mit fordítanak a számoló szőlőgazdák csak arra is, miszerint a rosz fajt a szőlőből eltávolítsák, vagy a szőlő fekvését kedvezőbbé tegyék.

Hogy valaki jó fajta s kedvező fekvésű szőlőre tessen szert, annak vagy kész ilyen szőlőt kell venni, ez pedig ugyan nagy pénzben kerül; vagy a rosz fajta szőlőt kiirtani, egészen újból alakítani, kiültetni; itten más módot nem ismernek, nem is használnak, s azt tartják, hogy a fiatal szőlő több és jobb bort képes teremni, mint az elvénuült; — hogy a bujtás, homlítás vagy döntésféle munka egyedül arra használható, miszerint a támadó hiányok kipótoltassanak; szőlőt ez által megifjítani csak úgy lehetvén hatályosan, ha egyszerre egész sorok elhomlítatnak, mi ismét csak ott lehetséges, hol már egészen tiszta a faj. Az oltást, a szőlőre nézve, itt név szerint is alig ismerik. Itten tehát a vén vagy rosz szőlő minden irgalom nélkül kiirtatik, azután hozzá fog — nak a föld 2—3 lábnyi mély forgatásához, mely munka az agyagpalával kevert köves földben, sokszor sziklás talajon vajmi nehéz, lassu és költséges! Hát ha még szükségesnek itélik, hogy a fekvés, a nap iránti kitétel — exposition a francziáknál — megváltoztassék? és ha például nem dél felé lejtős, vagy ha nagyon meredek, szükség-

hez képest megigazittassék? ily esetben a költség tömérékre növekedik. — Champagneban vannak helyek, hol éjszaki fekvésű szőlőkbe n is jeles bor termesztetik, minek maga helyén megfejtendem az okát. Rheingauban feltétlenül kedvelik és szükségesnek tartják a déli lejtőséget, és hogy ezt elérhessék, nagy áldozatokra készek, főképp akkor, ha a szőlő közel esik nagy folyóhoz, melyben mintegy tükrözheti magát; mert még a napsugárok vízből visszaverésének is hatást tulajdonítanak az érlelésre.

E tekintetben alig költött és költ jelenleg valaki nagyobb mértékben és nagyobb sikerrel, mint herczeg Metternich ő magassága. Itt láthatni, hogy a mely szőlőpászták területe inkább vízirányos, mint lejtős alaku volt, — vagy a lejtőség nem délnek, hanem inkább keletnek, vagy nyugotnak dült, ott a földnek áthordása, vagy más-honnan szállítottnak feltöltése, s az oldalakban, vagy alólról épített erős, néhol 3 — 4 ölnyi magas falak segítségével hozták ki azon fekvést, mely 50 évi tapasztalás szerint legkedvezőbbnek bizonyult be. Ily munkák irányában a herczeg a költséget nem sajnálja, sőt inkább akkép intézkedett, hogy 25 éves turnusban a johannisbergi szőlő folytonos megújítást nyerjen, és mikor ily módon a régi szőlőtőkék kiirtatván, a föld az új ültetésre forgatás által elkészítettik, egy úttal mindaz, mi a fekvés szabályozása végett szükséges, minden további kérdés

nélkül végrehajtsák; ez híven teljesítettél ez idén is, mit csudálva láttam, és mint szemtanu bizonyíthatom.

Hogy pedig ezen fényes példa számos követőkre talál, bizonyságul szolgálhat Rheingau egész vidéke, és az a temérdek falrakás, mely a számnélküli terraszok képezésére szükséges lévén, a Rajnát környező hegyek oldalait több mint fél magasságban betöltik, és a szakértő utazóban folytonos csudálkozást gerjesztenek.

Mint már feljebb érintém, értelmes szőlész Rheingauban, tisztán csak rizlinget ültet, s így magából értetik, hogy a herczeg mintegy 60 Morgenre terjedő szőlője is csupa rizlingből áll, mi valami különös benyomást tesz a honunkban, sőt azonkívül is divatos fajzagyvalékhoz szokott szemekben. Következménye ezen szabálynak 1-ör a rossz fajnak legbiztosabb kizárása még akkor is, ha a munkás a fajtnem ismeri, vagy több fajt egymástól megkülönböztetni nem tud. — 2-ör Minden munkának, főképen a metszésnek egyformasága, mert ugyan azon egy faj sem a hajtásban, sem a növésben, sem végre az érésben telmes különbséget elő nem idézván, ugyan azon munka hasonló természetű tökéek körül egy, és pedig a növéséhez szabott időben teljesíttethetik. 3-ör Föltéve, hogy a mivelés alatti egy faj nemes, a természetett bornak is jelesnek és elhatározott zamatúnak kell lenni, mi által mindenféle más boroktól megkülönbözteti magát, s a fogyasztó közönség által megkedveltetvén, mint igazi valóságos

híres árú nagy böcsre kap, és azt folyvást megtartja, mert az oly határozott zamatot és jellemet utánózni nehéz, hogy ne mondjam lehetetlen. És ez a rizlingből készült rajnai bor irányában annyira bizonyos, — hogy a rajnai szőlőbirtokosok eziránt legkevésbé sem aggódnak, mivel ki egyszer a valóságos rajnait ismeri, azt másféle termésű, vagy bár mikép mesterségesen készített borral rászedni nem lehet.

Egyébiránt rajta van a jobbféle rajnai szőlőgazda minden kitelhető módon, hogy szöleje annak idején megmunkáltassék, főkép, hogy megtörténvén minél korábban tavasszal a metszés és a felkötözés, azután háromszor, négyszer a földje megkapáltassék, és gyomtól tisztán tartassék, a fölösleges hajtások eltávolíttassanak, és az utókötözés se maradjon el. Hogy elhanyagolt, rosszul miveltszőlő darabokat is lát az ember, tagadni nem lehet; főkép az idén, hol az április 27-én beköszöntött dér, és a virágzáskori nedves időjárás, mely majd augusztus végeig tartott, az első hajtáskor megfogamzott reményeket csak nem egészen meghiusította. — De hiszen ilyforma különbség a művelésben mindenütt látható; csak a több vagy a kevesebb dönti el a dolgot, s Rajna vidékéről mondhatni, hogy a tömérdek sok szőlő nagyobb része vagyonos kézben van, és jól, értelmesen s kitünő gonddal miveltetik.

Az előadottak szerint a rajnai szőlő fölötté sokba kerül — mind az első megszerzésében, mind helyes mí-

velésében; jó termést pedig csak ritkán nyújt; mi tehát az, mi a gazdát kártalanítja? mi teszi a gazdaságot ezen ágát kapóssá és kedvessé — pedig a vagyonos osztálynál, mely számolni szeret, és képes volna pénzét más vállalatban is biztos haszonnal forgatni? Felelet: „a jeles borok nagy ára és biztos kelendőségel“ Erről meggyőzik a szives olvasót a következő adatok, melyekhez hasonlókat többet tudnék felmutatni.

Rüdesheimi szőlőbirtokos Gergens Antal az e f. évi majus 2-án dél előtt 10 órára öntermesztette borainak közárvereztetését hirdetvén s megtartván, azon az összevetsődült vevők közt, az előljárási jegyzőkönyv szerint következő hordók keltek el a kitett áron:

A hordó folyó száma	A termés kora, és bor neve	Hordó tartalma				Elkelt	tehát egy bécsei akó ára
		Rajnai mérték		Bécsei szerint			
		Obm	fertály	akó	pint	pfrt.	p frt
43	1852-iki Bienengarten szőlőből	7	9	15	—	800	50
44	1852-iki Bergisling	7	10	15	1	1460	92
45	1852-iki Oberfelder Auslese	7	10	15	1	1000	66
46	1846-iki Engerweg	7	11	15	2	1805	105
47	1846-iki Bienengarten	7	10	15	1	2035	132
48	1846-iki Bergisling különzedés	7	11	15	2	1915	124
49	1848-iki Bergisling	4	—	8	20	1460	162
50	1850-iki Bergisling	3	19	8	16	1500	175
51	1852-iki Oberfeld	4	1	8	21	1235	150
52	1852-iki Bergisling	4	—	8	20	2305	280
58	1839-iki Bergisling	4	—	8	20	2830	345
59	1846-iki Oberfeld	4	—	8	20	1800	215
60	1846-iki Kiesel	3	19 $\frac{1}{4}$	8	17	1905	230
62	1846-iki Bienengarten	3	19	8	16	2605	320
64	1846-iki Bergisling	4	—	8	20	2803	343

Innen láthatjuk, mily roppant áron kelnek el a rajnai jeles borok! Ugyan is ha a legolcsóbb (50 fl.) és a legdrágább (345 fl.) közt közép ár vétetik föl. minden bécsi akóra 222 pfrt. és 30 krnyi általános öszveg esik, s ez a mi árainkhoz képest, ha az aszúborokat kizárjuk, több mint tízszeres.

Herczeg Metternich borai ennél is sokkal magasb áron adatnak el, mit az itt következő — Johannisbergen nyomtatásban kapható és velem is több példányokban közlött árjegyzék, melyszerint az eladás történik, bizonyít. Johannisbergi kastélyban itczés üvegekben eladó rajnai cabineti borok:

Árjegyzék

A termés éve	Kabinet bor	Arany fénymázú pecséttel	fr.	kr.
1834	—	—	7	—
1842	—	—	7	—
1842	—	veres	4	—
1842	—	barna	2	30
1846	—	kék	11	—
1846	—	ezüst	7	—
1846	—	zöld	4	—
1846	—	sárga	2	30

A bepakolás a legillendőbb áron külön számíttatik föl.

Ebből látni, hogy miután egy bécsi akó 40 pintet vagyis 80 itczét tartalmaz, Johannisbergen a legdrágább bor akója 880 pfrt, a legolcsóbb 200 pfrtban értékesítetik, és ha ebből az üvegre, és más egyebekre 40 flot leszámítunk, azon kívül pedig a rajnai könnyebb 24 frtos pénzlábot 20 frtos pénzlábra vesszük, a legolcsóbb bor 160, a legdrágább 840 rajnai forintra menvén: a közép ár rajnai 500 frtban fejezi ki magát, ez pedig a mi pénzünk szerint *416 fr. és 40 krt* leszen valóságos ezüstben, nem bécsi bank-értékben! —



VI. Rajna s Mosel vidéki bor-kezelés.

A rajnai jobb és jeles boroknak az imént kimutatott nagy áruk mellett is biztos kelendőségét kérdésen kívül teszi, a szőlő sokaságához képesti csekély készlet, melyet a legelőkelőbb pinczékben is találni; továbbá a borkereskedők azon általános panasza, mikép az ilyen borok drága áron is csak nehezen kaphatók. Igaz, hogy az utolsó évek inkább szűk, mint bő termést hoztak; igaz az is, hogy e vidéken igen számos a borkereskedő, s a sok pinczék-

ben, ha kevesebb is az egyes készlet, mégis sokra rúg az öszvesen; de hiszen a teszi éppen az e vidéki bortermesztő szerencséjét, hogy számos a borkereskedő, ez azonban nem állhatna meg, ha az áru oly kapós, oly kelendő nem volna, miszerint még ama nagy ár mellett is, mit a termesztőnek adni kell, jó haszonnal üzheti a kereskedést; tehát a bor jelessége főleg az, mi kelendőséget szüli!

Mielőtt én e jelességről meggyőződtem, magam is hajlandó valék a nagy árt. és mind a mellett a szinte nagy s biztos kelendőséget — divatnak, vak előszeretetnek, különcségnek, s tudja az ég mi más kedvező körülménynek tulajdonítani. De mióta Johannisberg kincseit egyről egyre megizleltem, minden előítéletem s elfogultságom eltűnt; öröm fogta el minden valómat, látván, mire viheti ezen terményt az emberi értelem, ipar és szorgalom; és ezen érzelem tisztaságát csak azon tudat zavarta meg, hogy mi mennyire hátra vagyunk a tökély ezen fokától! — Ha azonban meggondoltam, mikép előttünk is nyilni kezd már az e cél utáni igyekezet, s a megközelítés lehetősége: elfojtottam a bús agályokat, sőt annál feszültebb figyelemmel vizsgáltam a jeles termények tulajdonait, annál szorosabban nyomoztam az oly fényes eredményeket szülő okokat, s annál részletesebb kérdésekben igyekeztem az oly dús siker koszorúza eljárás titkait magamévá tenni, s kihasználni ezen kedvező alkalmat tanulmányaim javára, s tökéletesítésére.

Igen hosszú volna ez érdemben s irányban ez úttal részletekbe bocsátkozni. Az e classicus téren gyűjtött anyagot még előbb magamban kell rendbeszednem s mintegy megemésztienem, tartós utógondolkozás, gyakorlat és kísérletek segítségével, alkalmazva honunk körülményeihez. Csak némely főszabályok szüksége már most is világosan s határozottan áll előttem, melyeket ezen utazási rajzaim végén egybevonva tüzetesen előadhatni reménylek. Most menjünk vizsgálatim fonalán tovább.

Pinczébe vezetettvén, hogy mindenütt a legnagyobb rendet és tisztaságot találtam, mondanom is fölösleges. A mely borok még hordóban vannak, azok a külső levegő behatásától, egyszerű s a mellett célznak igen megfelelő olcsó készüllet által óvatnak meg, és ezen elv az első szürestől kezdve egész a palaczkokba levonásig lehetőleg legnagyobb pontossággal megtartatik, oly annyira, hogy míg az egyik hordóból a másikba lehuzás is zárva történik, bőrből készült cső, vagy hurka tétetvén a levonandó hordó csap lyukába, melynek másik vége az üres hordóba dugatik, és a bor fúvóval beszorított levegő nyomása által abba átmenni kényszerítettik.

Miután a pincze egyéb szereit és készülleteit egyről egyig megtekintettem, a bor megizelésére került a sor, s ez volt johannisbergeni létemnek legmagasztosb órája, nem azért, hogy bort, vagy helyesebben mondva, a borok egyik jelesét, legjelesbjét kóstolhattam, s ihattam, hanem

mivel ténylegesen tapasztalhattam s meggyőződhettem, mit alkothat az egyszerű növény bogyóiból az emberi ész — szorgalom- és következetes törekvéssel bizonyos cél elérésére nézve.

S valóban csudálatos is azon tükély, azon összehangzás, mely ezen borokban, leginkább pedig azokban, melyek mint már tökéletesek a fogyasztó közönségnek átalatnak — találhatók. Tiszták azok, mint a legvilágosabb kristály; szeszeseek, de a nélkül, hogy szaguk s ízük kellemé az által szenvedne, vagy hogy a fejet s az idegeket megtámadná; zamatosak pedig oly mértékben, hogy nem csak az ember inyére gyakorolnak kellemdús és tartós hatást, hanem már a hordószáj kinyitása is, az érzékenyebb szaglást fölingerelni képes, oly gyönyörű fűszert és illatot terjeszt el a közel körben, mikép nem akad ember, ki azt igen kellemesnek nem vallaná, sőt oly nők is, kik különben minden bortól idegenkednek, a johannisbergi valóságos és előkelő cabineti italt igen izletcsnek találják, kijelentvén, hogy abból bár mindennap élvezni szeretnének. Mindezekből világos, mikép akad az ilyen tökéletes árúra, — fölötte magas ára mellett is, annyi vevő, hogy mint már föntebb mondtam, a kereskedő közönség nem a nagy ár, hanem inkább a termény ritkasága miatt panaszkodik.

Volt alkalmam a Rajna vidékén, még több előkelő termesztők szőlőjét és pinczejét is szemügyre venni, és

termesztményeiket megköstolni; noha pedig tökéletesebbet mint Johannisbergen, sehol nem találtam, mind a mellett meggyőződtem, hogy ottan számos szőlőgazda értelmességgel párosult szenvedéllyel foglalkozik a borkezeléssel, nem kimélvén sem a legpontosabb szorgalmat, sem költséget, miszerint jeles borokat mutathasson elő a vevőnek, és hirt nevet szerezhessen magának termesztményei által. Ennek természetes következménye a jeles borok roppant ára, és biztos kelendősége. E tekintetben versenyt fut a johannisbergivel a nassauai uralkodó herczeg biberichi pinceszéje, továbbá Rüdersheimban Gergens Antalé, Mainzban Hengelé, Deidesheimban Bohlé és Jordané, Laubenheimban Mayeré, Wagenheimban Volfé, és több másoké. —

Az eddig érintettem rajnai borok mind fehérek. Jelesebb vörös bor tudtomra csak Asmanshausenban termesztetik. Ott is megfordultam, de valamint őszintén kimondom, mikép fehér borokra nézve magyar boraink — a hegyaljai aszút ide nem értve — nagyon hátra maradnak a jelesb rajnaiaknál; úgyszintén alaposan állithatom, hogy vöröset, a magyar jelesb vörös borokhoz foghatót, nem találtam. Erről bővebben szőllandok, midőn a francia borok körüli tapasztalatimat adandom elő; itt csak azt jegyzem meg: hogy a Rajna vidékén, a boripar iránya a fehérekre terjed tüzetesen, és hogy a vörös borok termesztése csak mellékesen, s így is csak egy-két helyen üzetik.

Hogy Mosel vidékét is lássam, Koblenzig, s on-

nan le Trierig folytattam kirándulásimat. Mosel völgye gyönyörű bortájékot foglal magában, az ültetvények azonban a fajokra nézve sokkal kevertőbbek, mint a rajnaiak. Egy faj, mely a mi fehér szőlőnkhez egészen hasonlít, és itten *Kleinberger* — talán *Kleinbeeriger* nevezet alatt miveltetik, Némethon más tájain pedig *Hunentraube*, *Hunisch*, *Heunisch*nak is hivatik, Mosel völgyén is elég sűrűn el van terjedve. E faj sok, hanem gyenge borral jutalmazza az őt főleg termesztő szegényebb szőlőgazda munkáját. Kik azonban jeles árut kívánnak létrehozni, azok rizlinget kezdtek tenyészteni, az eredmény azonban nem mindenütt elégitvén ki várakozásukat, mások hajlandók az ott szinte becsben lévő fehér és veres Traminerhez visszatérni. A moseliek még sokkal magasabbra növesztik a szőlőt, mint a rajnamellékiek, és én azt, hogy a moseli legjelesebb borok a rajnaiakkal nem mérkőzhetnek, egy részben ezen mivelési módnak tulajdonítám, s ezen véleményemben megerősített a *rheinfalzi* értelmesebb szőlőgazdák ujabbkori eljárása, miszerint a tőkék magas növesztésétől elállván, több helyen alanti metszést hoztak be, és a sarjadzó venyigét, alacsony, egyszerű rá-mákhoz kötöztvén, ez által a fűrtök érését is siettetik. — Azóta, állításuk szerint, jobb bort szüretelnek.

Észrevehette a szives olvasó, mikép eddig a rajnai bortermesztés fényoldalát rajzolám leginkább, és csak értelmes és vagyonos szőlészekről, csak jobb, s jeles bo-

rokról, és azok kelendőségéről szólék. Lássuk már most ezen ügy árnyoldalát is, vizsgáljuk röviden, mi állapotban van a Rajna vidékén azon gazda, ki szőlőjét jól mivelní, ki jelesb árút termeszténí, ki az eladásra kedvező viszonyokat bevárni s felhasználni — hol értelem, hol tehetség hiánya miatt nem képes?

Rajna mentében még a jobb osztályu szőlőbirtokost is gyakran az hozza nem csekély zavarba, hogy a szőlő jó fekvése és szorgalmas munka daczára, rossz időjárás miatt a termés meg nem érik, s bora nagyon savanyú. E bajon csak két úton segíthetni némileg, ha t. i. vagy a bor számos évek alatt, mintegy a pinczében érleltetik meg, vagy ha borcsinálás alkalmával a must édessége, és savanytartalma *czukor* és *ríz* hozzátételével azon arányba helyeztetik, mely a jó években természet szerint beálló állapotot megközelíti. Ezen arány a legjelesebb borévekben abban tapasztaltatott, hogy száz rész mustban 28—30 rész *czukor* anyag találtatik, és ha ugyan azon mustot ezer részre osztva gondoljuk, a savany csak 6—7 részt téssen, vagy is a jeles borévi mustban a *czukor* anyag 28—30 száztóli — a savany pedig 6—7 ezertóli. Hogy mind a két út hosszadalmas és költséges — mindenki elhiheti, mert az elsőnél a borban fekvő pénz-tőke oly soká hever további forgalom nélkül, hogy a kamatja kétszerezi a bor árát; — a másodiknál pedig a *czukor* ára oly tetemes, és az eredmény oly középszerű,

mikép szigorú számítás ajánlható annak, ki ez úton keresi terménye jobb értékesítését.

Mindamellet az utóbbi mód, mely Franciaországban régóta ismeretes, ma már a németeknél is kezd gyökeret verni s terjedni; jele annak az úgy nevezett szőlőcukor gyárak szaporodása, melyek burgonyából keményítőt, és ebből mesterséges szőlőcukrot — *künstlicher Traubenzucker* — készítenek. Ilyen gyár Poroszhonban 4, — Rheinhessenben 5 keletkezett csak az utolsó években. Sokan a must túlságos savát kréta, s ehhez rokon anyagok segélyével is igyekeznek kevesbíteni, mi azonban természetesen a cukoranyagban szegény muston s boron nem segít, mert az utoljára sem édes sem savanyu, rossz vízhez válik hasonlónak, s csakhamar romlásnak indul. —

Ha már ezek szerint, az értelmes és tehetős szőlész gyakran zavarba jön az alávaló bortermés miatt, önként foly, miképen a szegényebb, e mellett tudatlan szőlőgazda sorsa a Rajna vidékén sok évben igen szomorú. Azon feljebb kimutatott állapotnál fogva, miszerint ott 12 év közt csak egyben jeles, kétféleképpen vagy legfeljebb háromban közép szerű jó, a többiben pedig rossz bor terem, elgondolható, miképen csak ritkán részesül a szegény azon szerencsében, hogy a szőlő termését könnyen, és meglehetősen áron adhassa el; sőt többnyire a jeles termésű esztendőben sem tud boldogulni, mert annak rovására már más tehetősb borkezelők-, leginkább borkereskedők-

től előlegezéseket kérni s felszedni kénytelen vala, mit csak a jövődjő jó szüret olcsón ároni lekötése mellett szokott nyerni. Rosz termésű években a szegény azt sem tudja, mit kezdjen — ha a mustot le is szűri, s elteszi — oly hosszú évekig tartani nem képes, hogy ihatóvá érnék meg a bora; ő tehát kiád rajta minden áron, s ez oly csekély szokott lenni, hogy rendesen a munkadíj felét sem téríti meg. Innen azután az ilyen szőlőgazdának eladósodása, s a nyomorúság egész lánczolata következik. Innen megfejthető, mikép Rajna vidékén a közönséges borházaknál a bor oly alávaló, s főleg oly fölötte savanyú, hogy száj s gége legyen ám, a mely képes volna azt eltorzulás és megrázkódás nélkül lenyelni. A gyomor pedig egész réteg borkövet kap, ha gyakrabban megtöltetik ilyenén folyadékkal. Ily alávaló borok csak helyben s azok által, kik megszokták, fogyasztathatnak el. Tovább szállítani nem lehet azokat, hitvány és csaknem teljesen haszonvehellen minőségök miatt. Ez ime ismét megerősíti az általam fentebb kimondott igazságot: hogy t. i. a bor jelessége az, mi annak kelendőséget biztosít! —

VII. Tekintet a mezeti gazdaság egyéb viszonyaira.

Noha utazásom főczélja s kutatásaim tüzetes tárgya a szőlőművelés és borkezelés vala, mindazonáltal a mezeti gazdaság egyéb ágait is figyelemmel kísértem, s itt ott alkalmam volt észrevételeket tenni, vagy valami jelest közelebbről megtekinteni. Frankfurt és Mainz vidékén azon csudálkoztam leginkább, hogy a legnagyobb terheket csak két kerekű, többnyire idomtalan taligákon vontatják, melyekben a rúd helyetti villába fogott ló, ökör, néha tehén vagy szamár nem csak a nehéz taligát s a nagy terhet tovább mozdítani, hanem a mellett majd föl s alá, majd jobbra vagy balra hányavetést is szenvedni kénytelen, a mint t. i. a kerék az út egyenetlensége miatt zökken, és a teher előre vagy hátra, jobbra vagy balra súlyosodik. — Igaz ugyan, mikép két kerék dörzsolése a tengely körül vagy a földön csekélyebb, mint négyé, minél fogva a mozdító s tovább vonó erő nagyobb terhet bírhat meg; mind a mellett a vonó marha hányavetése oly szembeűnő, és oly kínzást jelentő, hogy én ezen eljárással Franciaországban sem tudtam megbarátkozni, hol az szinte általánosan gyakorlatos. Nem is tagadták a kocsisok, mikép a villába fogott marhát az ilyen taliga nagyon fárasztja, s erejét idő előtt tönkre teszi;

mire nézve csak erős marhát használhatni az ilyen fogatban; kinek azonban más nincs, az gyöngébbet is beszorít, és akkor gyors elromlása bizonyos. Nekem a nálunk szokásos négy kerekű — a szükséghez mért kisebb vagy nagyobb, erősebb vagy gyöngébb, nehezebb vagy könnyebb szekér vagy kocsi sokkal okszerűbbnek látszik. —

Ellenben ki kell mondanom, mikép Német- és Franciaországban a vonó marha rendszerint oly erősre neveltetik, és oly állapotban tartatik, melynél fogva egy ottani ló, négy közönséges magyar lóval felér. Párisban, hol jelenleg tömérdek építések vitetnek végbe, minden órában láthatni, miképen 4—5 egymás eleibe fogott ló két kerekű óriási taligán, egy vagy két darab követ hoz, mintegy öt mértföldnyire távol eső kőbányából, melynek súlya 100 mázsát többnyire felül haladván, mérlegünk szerint, — mintegy 20 mázsa terhet számít egy lóra; s ezen gyakorlatból, mind a fuvar-tulajdonosra, mind az azt kibérlőre igen tetemes előnyök származnak. A fuvaros 5 ló mellett rendesen csak egy két nagy taligát, s egy kocsist, ha pedig több fogata van, egy-két kisegítő legényt tart. Öt lónak csak akkora hely kell istáloul, hogy nagyságához képest elégségesen megférjen; szerszám, ha erősebb is, csak öt kell, az adó csak öt lóra szabatik, a tartás is, noha sokkal jobb mint nálunk, csak öt ló után méretik ki, és ez az öt ló szerez naponkint annyit, a mennyit körül belől 100 mázsának mintegy öt mértföldnyi távolságu vite-

leért fizetnek. Egy ilyen teher szállítására hasonló távolságra közepszerű magyar ló legalább 20 kellene, hozzá 5 kocsis, 5 szekér, 20 hám, ugyan annyi lóra való istálló, adó, tartás s a t., legyen a kereset itt is ott is egyenlő, a költség nálunk bizonyosan háromszoros, és így nálunk a fuvarost illető tiszta haszon sokkal kevesebb lesz, sőt egyenlő kereset mellett bizonyosan kár jön ki belőle, mert a sok ló, szerszám, kocsis s a t. legalább kétszeres keresetet fölemészt. És éppen e miatt a munkát fogadó is ott, hol erős vonó marhával dolgoznak, olcsóbb bérért kap fuvarost, mint nálunk erőtlen fogatok mellett; bizonyosabban is számolhat rendes szolgálatra, mint nálunk. Igaz, hogy külföldön nagy tényező a jó út; de hiszen hol homokon vagy sáros úton kell járni, ott nálunk négy lóra alig lehet nyolcz mázsát számítani! —

És ne felejtsük, hogy ezen előnyök, melyek az erős vonó-marha tartásából a fuvarosra származnak, a mezei gazdára is nem csekélyebb mértékben háromolnának. Nálunk sokszor és sok vidéken ma már igaz ama közmondás: hogy Jakab teszi, Jakab eszi. Mert ma a nagyobb földbirtokos akár béresekkal, akár fogadott napszámosokkal dolgozik, gyakran alig tud annyit termeszteni, hogy a munkás erőt kitarthassa; vannak esetek, a hol gabonát, eleséget, zsiradékot, kész, néha költsön vett pénzzel kell szerezni, csak hogy a szegődött cselédnek eleget lehessen tenni. Hát a számos ökröt hányszor nem tud-

ja kitelelni, ha vagy fölötte nem koplaltatja, vagy méreg drága áron nem vesz takarmányt tavasz felé. — Pedig ha igyekeznék vonó marháját jobb karban és erőben tartani; hol most erőtlen négy ökörrel alig szánthat, vagy mennyit csak 4 ökre bir vinni, ott erősebb kettő is elég volna. Éppen így van a lovakra nézve. Nemde kinek most 10 bérese van 40 vonó-marha mellett, az 20 darabhoz nehezen tartana többet, mint ötöt, és néha ugyan annyi napszámost szántás idejében, vagy legfeljebb egy ostorost minden béres mellé — ? Nemde ez által már ha nem fele, de bizonyosan egy harmada a nagy szegődménynek meg volna kimélve? — és az eképen megtakarított 'szüleségen több tehenet vagy birkát lehetne haszonnal tartani? ily javításokat a gazdaságban elmulasztani annyival nagyobb véték, mivel a magyar ökör arra, hogy nagy, izmos, és erős legyen, igen is alkalmas, csak gondosabban növellessék, — és ne szoríttassék nyáron a kopár legelőre, télen pedig holmi rossz szalmára; — hanem folyvást, főképen munka idejében bő és tápláló takarmánnyal láttassék el!

A szarvas marha befogására nézve sokféle módokat láttam hosszú utamban, mi világos bizonyosága annak, hogy e tekintetben a gazdák még nincsenek tisztában, vagy talán, hogy minden egyes módnak vannak előnyei, de vannak hátrányai is. — Abban mind a németek mind a francziák megegyeznek, hogy a vonó-marhának azon

test-részét, mely vonás által leginkább érintetik, legyen az homlok, vagy nyak, vagy szügy, a mint tudnillik fejére vagy nyakára van alkalmazva a járom vagy hám, nyomás és eső ellen védeni kell. E végett a járom felső része elégséges, néhol igen széles, különféle minőségű bőrrel van fedve, a marha testét érintő oldala pedig mindenkép ki van bélelve — mely óvó szerek nálunk csak igen gyéren használtatnak, noha czélszerűségüket kétségbe vonni, — vagy éppen tagadni nem lehet, ha csak vissza akar emlékezni a gazda, hányszor kellett hetekig is hevertetni a járom föltörte nyakú ökrét, mely föltörés leginkább akkor, és a miatt következett, hogy erősb húzás közben megázott a vonómarha nyaka. Ezen egy hozzáadás-sal, hogy t. i. a rideg fa közvetlen érintésétől, és az esőtől gondosabban kellene nálunk is a vonó-marha nyakát megóvni, mi magában nem igen költséges, — mindenenket egybevetve, véleményem szerint mi a nálunk szokásban levő járom mellett tovább is megmaradhatunk.

Mielőtt a Rajna mellékérő li rajzomat befejezném, nem hagyhatok méltó említés nélkül egy érdekes egyéniséget, kivel ott egy szerencsés véletlen által megismerkedtem. Mainzban egy magyarhoni ismerősöm, kivel ott találkoztam, azon kérdésekre: vannak e környékben jelesebb gazdaságok, melyeket közelebbről megtekinteni érdemes lenne? M a y Bernát úr *Hammermühle* nevezetű malmát s birtokát hozta elő, hol értelmes mezei gazda sok szépet,

hasznost, és dicséretre méltót látna, s honnan mindenki nagy meglepéssel távoznék, főkép ha alkalma volt magával a gazdával is megismerkedni. Ezen birtok Mainztól nem messze, és *Wiesbaden* — híres fürdőhely tözsomszédságában fekvén, azonnal eltökélém Wiesbadenbe vasúton menni, onnan pedig visszajövet Hammermühlét megtekinteni; és mivel ezen út csak három negyed órát igényelt a kies Wiesbadenig, ismerősöm úti társul és kalauzúl ajánlotta magát, mit én szívesen elfogadtam. Alig ültünk a wagonba, ime egy igen tisztes külsejű öreg úr szállott be hozzánk, kit ismerősöm nekem mint May Bernát urat, Hammermühle tulajdonosát mutatá be, engem viszont mint magyar földbirtokost és mezei gazdát. — Meglett eképen az ismeretség, és nem sokára szívélyesb nyilatkozások is következtek, jó hírből állván Rajna vidékén is a magyar. — Utoljára, mielőtt még Wiesbadent elértük volna, barátságos ebédre is meghivattunk. Visszamenet Wiesbadenből Hammermühle határáig kocsin, onnan gyalog folytattuk az utat; én azonnal láttam, mikép a mintegy négyszáz Morgen kiterjedésű szántóföldek és rétek a lehető legjobb karban tartvák; a repczejó nagy darabon sorba vetve, és itt ott már kikelve; a földje apróra boronálva és meghengerezve; a termett gabona behordva; a tarló megszántva; a veres lóhere — hol még zöld takarmányul fentartatott — buján térdig felnöve; szöve a külső telkek kezelése oly jeles értelmi és anyagi erőt

tanusított, hogy az egész szépen arrondírozott birtok, a különben jól művelt szomszéd földek közt is messziről megkülönbözteté magát.

Beérkezvén a malomba, igen csinos és kényelmes lakásban a legszivesebben fogadtattunk, és két hölgygyel megismerteltünk; az egyik korosabb, ki az özvegy házi úr háztartását vitte, egy ezredes leánya, egyszerű, de igen művelt magaviseletű; a másik May úr egyik unokája, fiatal, szép, szerény, és mind a mellett szives és szintén művelt leány, nagyatyjának, mint szeméből látható vala, méltó kedveltje. Én az üdvözlések végével azonnal kértem a házi gazdát, miszerint a belső telek tartozmányait és elrendezését is megtekinthessem; hová elvezettetvén, csakugyan egy példás gazdaság minden kellékeivel találkoztam. A malomhoz és a gazdasághoz tartozó épületek szilárd anyagból építve, tágas udvart fogtak körül, mindegyik a maga helyén; — a trágya legnagyobb gondnal kezelve, a marha pedig oly állapotban, hogy ki sok szépet láttam immár, itt örömmel járattam szemeimet ismét, és újból visszatérve a már többször látott jeles darabokra. — Van ott az istálló egyik oldalában két háttas paripa, egyik az öreg úr, másik szép unokája számára; két igen szép ló-fogat, hintóba való. Mert May úr gyermekei Mainzban, és környékén lakván, ritkán mulik el egy nap, hogy ne jönné egyik vagy másik látogatására, rendszerint magahozatván ki őket, haza pedig minden esetre

hintón vitetvén. Van 20 igen erős igás ló, nem annyira a külső gazdaság, mint inkább a malom szolgálatára rendelve, mert 24 óra alatt 80 mérő gabona dolgoztatván fel a malomban, és mellette kenyérsütés is üzetvén nagyban, a gabona, kenyér, s liszt fuvarozása szüntelen foglalkoztatja az erős ló-fogatokat.

A szántóföldek körüli munkát leginkább 12 erős ökör végzi. Hat rigiféle schweizi tehén egy bikával egyről egyig megérdemlené a lefestést; bő tejelése és fölötte szép ivadéka még inkább növelvén nagy becsét. Ezeken kívül van más 6, szinte szép és jó tehén az otthoni fajból: sörtésből egy angol faj nagy haszonnal tenyésztetik, az ólokban ritka tisztaság és igen czélszerű elválasztás gyakoroltatván. Ezeken kívül a sok mindenféle apró jószág, többnyire különös fajok, — oly elevenséget szerez az udvarnak, hogy hozzáléve a malom zörgését, s a víz zuhanását, az ember maga is kétszerezve érezi az életet annyi mozgalom és tevékenység közepette.

A gazdasági eszközök a legjobbfélékből. — Egy amerikai cséplőgép viz által hajtva előttünk is munkába hozatott és jelességét kitüntette. — Mindezekhez May úr maga oly tökéletesen értett, hogy a szakértő azonnal meggyőződött, mikép alig van gép vagy eszköz, melylyel ő saját kezével ne dolgozott volna. Végteére bementünk a malomba. Én, mint a pesti hengermalomnál több évek óta fő felügyelő, ma már ezen mesterséget meg-

lehetősen értem, — mind a mellett hogy May úr malma amerikai rendszer szerint, nem hengerekkel, hanem kövekkel dolgozik — hámulásra hoztam a jó házi urat észrevételeim, kérdéseim és a malom szerkezetének megbiralása által. Eleinte nem tudta mire magyarázni tudományomat, és a mint utoljára collegájának vallottam magamat, hajlandó vala elhinni, hogy a bemutatóm reászedte, magyar birtokosnak és consiliáriusnak nevezvén azt, ki úgy látszik — legfeljebb egy tehetős molnár mester ember. — Miután a dolgot megmagyaráztam, ő kijelentette, mikép tízszeresen többre tisztel és szeret, mióta tudja, hogy úri czímeim mellett hasznos polgári üzletek kormányával is foglalatoskodom.

Ezek közben ebédre hivattunk. Ez igen érdekes volt nem csak a négy tál étel egyszerűséggel párosult jelessége miatt, hanem az által is, hogy May úr, ki rendszerint a gazdával, a malom első legényével, és két más ilyen állásu cselédjével együtt ebédel, most is, noha magamon és nőmön kívül más előkelő vendégei is voltak, megmaradt a dicséretes szokás mellett, a fentérintett házi gazdasszony osztogatván a levest, May úr szegdelvén a kenyeret, húst és a pecsenyét, szép unokája pedig — egy tisztességes szolgáló segítségével — végezvén az asztal körüli szolgálatot. Igen jeles rajnai bor is diszíté az asztalt, melynek fesztelen élvezetére a házi úr őszinte szívessége mindenkit bátoríta.

És e tulajdonosa nem csak a nagyszerű malomnak, hanem a körülötte fekvő szép terjedelmű birtoknak is, ki- nek azonkívül Wiesbadenben háza és malma van, ki tehát jelenleg legalább háromszáz ezer forintnyi értéknek ura, közel ötven esztendővel ez előtt, mint szegény molnár legény jött Hammermühlbe, mikor az még mint egyszerű vizi malom, két kerékre és csekély épületben dolgozott! Ritka értelmi tehetség, vas szorgalom, rendes, de éppen nem fukar élet annyira segítette elő lépcsőnkint, hogy ma már a környék legjelesebb gazdái közé számí- tatik; hogy őt szegény és gazdag szereti s becsüli; hogy nem csak ő maga házi népével egyszerűen ugyan, de igen jól él, hanem gyermekeit is jó állapotba helyezte; az igyekező kezdőket pedig gyámolítani, s szegényekkel jót tenni, a philanthropicus közintézetek ügyeit, pénzzel és tevékenységgel elősegíteni tudja is, szereti is; szóval ő kitünő és dicső egyéniség a Rajna vidékén! —



VIII. Franciaország. Páris.

A Rajna vidékét kitűzött céljaim- s időmböz képest bejárván s kitanulván, Strassburgnál azon ország ha- tárára léptem, mely igen sok tekintetben érdekes az utazó előtt, s melyben a szőlőművelés körülbelül két ezer év

óta gyakoroltatván, jelenleg a művelt föld minden országai közt aránylag a legnagyobb területeket foglalja el; — melyben a borkészítés, valamint a pinczekezelés is ügyesen, okszerűleg, s a vegytan elveihez leginkább alkalmazottan gyakoroltatik; — melynek végül borkereskedése is minden bortermelő országokat régóta s messze túlszárnyalt. Alig szükség említenem, hogy a föld, melyet itt értek, nem más, mint Franciaország. — Tényezői e fényes eredményeknek voltak egyrészt népének a szőlőültetésre annyi időn keresztül szakadatlanul tanúsított hajlama, továbbá az égaljnak kedvezősége, s a földnek természete; — másrészt meg számos kitűnő tehetségek e téren eszközlései, kik észlelet s tanulmányozás útján szerzett elveiket oktatás és példaadás által a gyakorlat mezeire szerencsével átvitték; végre tán leginkább hatalmasan szerepelt s szerepel ez érdemben mai nap is: a pezsgő életű nép kereskedelmi ipara is.

Franciaország csak határszéleln környeztetik nagyobbyszerű hegylánczatokkal. Belseje nem lapályos ugyan, legalább nem azon mértékben, mint például a mi alföldünk, de nem is hegyes, hanem inkább csak kisebb nagyobb halmok és hátaik által nagyszerű hullámokhoz képest változó, coupírozott terület, mely tehát e minőségénél fogva számtalan szőlő ültetvényekre igen kínálkozó szelid oldalokat nyújt. S mivel e halmok oldalai többnyire köves és száraz talajauak, s e miatt egyéb gaz-

dasági czélokra nem igen valók, tehát szőlőművelésre mintegy kényszerítik a tulajdonost; főkép mióta a hajdan rajtok díszlett erdők nagyobb részben kiirtattak, ennél fogva az égélj is általában szárazabb lön. A földtér e különös alkalmatossága a szőlőtermelésre igen öszvevág a franczia nép természetes hajlamával, kinél a bortermelés iránt sokkal nagyobb a buzgóság, mint p. o. a mi népünknel is, mely ezen iparágat, mint tudjuk, szinte nagy mértékben kedveli.

Az értelmiség előmozdítására, a gazdaszat ezen részét illetőleg — nem hiányzottak Franciaországban sem egyes kitünő egyéniségek, sem társulatok, sem végre kormányi helyes intézkedések, több századok óta e jelen napig. Azon jelesek közt, kik ezen iparágat áldásos eszközléscikkkel jótékonyan mozdították előbbre, kétséggkívül legkitünőbb helyen áll a mult század alkonyán s a jelennek kezdetén hatalmasan működött két férfiú: Abbé Rozier, és Chaptal belügyminister. — Amaz sok évek lefolyta alatt mezei elvonultságban tanulmányozta a szőlőművelés minden részleteit, észlelte minden tüneményeit, okszerű egybevetések és kísérletek útján igyekezővén kikémlelni a természet titkait, s céljaira vezetni, s meghódítani működő erőit; egyszersmind őszintén és pontosan jegyezvén minden elkövetett halfogást, a sikert és tisztába hozott tapasztalást.

Chaptal, Roziernek leghivebb barátja, s ennél

fogva jegyzeteinek, és dús tapasztalatainak örököse, különben maga is e tekintetben igen gyakorlott férfi, minden tudományát egy munkában közölte az érdeklött közönséggel, mely ugyan még az 1801. évben adatott ki Párisban; a benne foglalt szőlőművelési, bor és borszesz készítési elvek és szabályok azonban, mint örök igazságok, csak kevés kivétellel, vagy inkább módosítással mai nap is tanulmányul szolgálhatnak minden okszerű bortermesztőnek, nemcsak Franciaországban, hanem — a helyi viszonyok különbségeit szem előtt tartva, másutt is.

Ezekből megérthető a franciaországi szőlők ropant terjelme, kivált a nevezeteseb bortermő vidékeken, hol az utazó sokszor hosszát végét sem látja azoknak; — innen megmagyarázható, miért hogy még rónaságokon is, szántóföldekkel vegyest terjednek el tetemes szőlőültetvények; innen megfejtendő azon szokás, melynél fogva ez országban mindenki bort iszik, s a vendéglőkben a könnyű asztali vörös bor úgy tételik föl az étkek mellé, mint nálunk és másutt a víz, melyért külön fizetés nem jár; — innen végre világosságra hozható az is, hogy a francia ipar és kereskedelem miért képes évenként nem csak több millió akó bort otthon elfogyasztani, meg annyit borszeszesítésre fordítani, hanem ezenkívül finomabb boraival oly nagyszerű külkereskedést is üzni, s ezen egy termésével félvilágot ellátni, elárasztani!

A szőlőművelés igen sok különbségeket s fokozato-

kat mutat föl ezen országban, nem csak munkára s művelési rendszerre, hanem a fajok megválasztására s elkülönzésére nézve is. E különféleségeket a maga helyén részletesen érintendvén, itt csak általánosan azt akarom kijelenteni, hogy a francia bortermesztésben vehető leginkább észre, mikép az illetők bizonyos előre tudott, s meghatározott célra munkálkodnak s intézkednek már a szőlőben, hogy így a borkészítés aztán annál biztosabban és könnyebben idézhesse elő azon eredményeket, melyeket a kereskedés könnyítése, vagyis az áru kedveltsége s kelendőssége igényel.

A Rajna vidékén rendszerint maga a szőlőgazda az, ki borát nem csak szüreteli, hanem kezeli is addig, míg az az érettség s tökély bizonyos fokát eléri, s közvetlenül a fogyasztók, vagy közvetve a kereskedők kezébe megy. A vagyonos szőlőmivelő ez által magának tartja fenn az utat és módot, miszerint termését nagyobb értékre emelheti, s a művelési költségen kívül pinczekezelési értelmessége jutalmát is szedheti; és a köztapasztalás tanúsága szerint ő ez uton üzletében tetemes, néha fényes sikert arat. Csak kivételkép, csak kénytelenségből szokta a szegény, a tehetetlen gazda termését előre — lábon vagy mustban eladni.

Franciaországban ellenben a bortermesztő a borkezelőtől külön áll, s amaz legtöbbszörre szegény marad, emez pedig rendszerint meggazdagszik. Közeledvén a szü-

ret a kereskedők megbízottjai bejárják a szőlőket, s nézik, hol és mennyit lehet majd vásárolni? s a vásárlás aztán rendesen — kosarakba szedett fürtökben, vagy még lábon is, — és csak ritkán történik mustban. Sokszor az egyik csak egyféle szőlőfaj-termését veszi meg bizonyos mérték szerint, ott hagyván a többi vagy más vevőnek, vagy a szőlőgazdának maradandót. Vannak ugyan tulajdonosok, kik magok végzik el a szüretelési munkát, s a bort vagy tavasszal, vagy még későbben, midőn már fogyasztásra való, bocsátják áruba; valamint másrészt találkoznak borkereskedő-házak is, melyek saját szőlőkkel birván, azokat kitűnő szorgalommal miveltetik; — de mind ez csak kivételképen fordul elő. Ellenben vannak lājak és évek, melyekben az elhiresült szőlők termésére a borkereskedő előre alkuszik s fizet, s hol több ilyen vevő jelentkezik, ott részvényekre, p. o. három — nyolcz — tizenhatra osztatik föl a szüret, csak hogy többen részt vehessenek benne, és jelenthessék a fogyasztó közönségnek, hogy — teszem — a Chateau Margauxféle szőlő termését ők vették meg, és hogy ilyféle eredeti bor csak náluk kapható s t. ef. Gazdag magánosok is, leginkább angolok, — nem ritkák az ilyen részvényes társaságokban. Hogy ily esetben aztán a termés nagy áron kel el, az magából világos.

Ily rendszeren, tehát tulajdonképen a munkafelosztás elvén alapszik a franczia borkereskedés nagysága, si-

kere s terjedelme. A szőlőmivelő, ugy szolván, csak nyers anyagot állít elő, mely a borkereskedő kezébe kerülván, gyárilag dolgoztatik föl — pontos megtartásával mind azon elvek- és szabályoknak, melyek szükségesek arra, hogy az áru jó, eladásra alkalmas, a vevő vagy tekintőleg a fogyasztó izléséhez idomított, s ennélfogva kapós, kelendő s nyereséges legyen. Azért a kinek Franciaországban nagyobb kereskedőségeket vizsgáló szemmel megtekinteni alkalmá volt, lehetetlen, hogy észre ne vette volna, mikép ott a készítés és kezelés gyárilag üzetik oly személyzet által, mely a szőlőtermesztésben talán soha részt nem vett, ellenben a borkészítés minden fogásait tudja; működik pedig ezen személyzet egy dúsan fizetett, és oly pinczester vezénylete alatt, ki a vegyes tanban elméletileg s gyakorlatilag teljesen jártas; — végtére a pinczének oly fölszerelése segedelmével, mely a készitendő árunak bizonyos meghatározott, a fogyasztók részéről kívánt sajátságokat előre biztosít, tehát a sikert kétségen kívül helyezteti.

Hasonló eljárásra Franciaországon kívül sem hiányzanak ugyan a példák, s névszerint Rajna vidékén, és több más szomszéd helyeken is ily gyári készülettel fölszerelt borkereskedés évről évre számosabb keletkezik, sőt a dolog az osztrák birodalomban sem áll már utánzás nélkül. És az ember nem is tudja hamarjában, hogy e fölött örüljön, vagy szomorkodjék-e inkább? —

Mert ime a fényes külső mögött igen sajnós jelenetek mutatkoznak: a szőlőművelő osztálynak a borgyárnokok által gyakorolt mintegy rendszeres kizsárolása, és végső elszegényítése — úgy látszik — gyümölcse, s következménye ezen rendszernek!

Efféle panaszokat nem csak Franciaországban, hanem a Rajna, Mosel, s Neckar mellett is hallani, mihelyt az ember szegényebb sorsú művelőkkel beszédbe ereszkedik. Sőt ha az igazat meg kell vallani, a német borkereskedők ellen e tekintetben még erősebbek a panaszok, mint a francziák ellen. Mindenütt pedig kettő leginkább a szomorú viszonynak az alapja: az egyik az, hogy a szőlőgazda termését s borát oly állapotba hozni vagy nem tudja, vagy nem képes, miszerint az, minden mesterséges kezelés nélkül, fogyasztásra alkalmas volna; e miatt tehát az eladásban csak néhány ügyesebb borkereskedő önkényére szorul. A másik, hogy hitelintézetek hiánya miatt, szükségben kénytelen segílyt a borkereskedőnél keresni, ki rendesen csak akkor hallgatja meg a megszorult szegény könyörgését, ha az a jövőendő termését lehető legolcsóbb áron leköti. —

Strassburgnak jó messze terjedő környéke legnagyobb részben lapályos; mind a mellett ott sem hiányzanak szőlőültetvények, itt ott elég helyes fekvéssel. Mivel azonban, ha az e tájon szaporodó pezsgő borgyárokat kivesszük, a bortermelés ügyében itt semmi neve-

zetes sincsen, nem tartám szükségesnek e vidéket tüzetesen bejárni, hanem inkább Páris felé sieték, honnan minden irányban érdekesebb kirándulásokra volt kilátásom. S augusztus 30-ikán csakugyan a francziák világhírű fővárosába érkeztem.

Bővebb megszemlélése e nevezes város külső életének különös, kellemetes, némely tekintetben elbájoló benyomást tőn reám. Azon fürge és sűrű mozgalmat, azon rugányos elevenséget, azon vígképű munkásságot, melyel itt leginkább a nőnem lünteti ki magát; — azon szelíd és csinos formákat, melyekbe öntvék a tömérdek nép minden mozdulatai, annyira kiképezve, mint itt, sehol sem láttam. — És mennyi ott a nagyszerű látvány, emlék, épület, gyűjtemény, közintézet, s t. ef.! Ki mindezeket érdemileg akarja szemlélni, vizsgálni, tanulmányozni, az nem napokat, hanem éveket, vagy legalább hónapokat szánjon reá!

Én a kiszabott időt a lehető legjobban igyekezzvén felhasználni, azt a szerint osztottam föl, hogy a város fő nevezetességeit megtekintvén: a *Boulevardok* tündéres esti fényében, a nagy *Opera* magasztos művészeti s fényűzési bájaiban, az *Opera Comique*, *théâtre des variétés* kedvgyulasztó csintalanságaiban, s több e féle, csak ott lelhető élveken gyönyörködhessem; mindazonáltal utazásom célját szem előtt tartva, leginkább még is a kertek, a közelebb és távolabb környék, a nagyszerű *Halle des*

oïns, vagyis borcsarnok, a *jardins des plantes*, fűvészeti kertek, hol a világ ritkább állatai is tartatnak, s t. ef. pontos megismerésére fordítám figyelmemet.

Ha Páris vidékének kertészeti iparát akarnám leírni, vastag kötetre növekednék dolgozatom; mi azonban a jelen soroknak sem célja, sem feladata. Az itteni kertészet óriási terjedelmét s magas fokát legjobban kitünteti a Páris kisebb nagyobb boltjaiban felhalmozott, — térein, s utczáin taligákon hurczolt, s kiáltással, eléggé mérsékel, néha igen jutányos ár mellett, vevőt kereső tömérédek zöldség, virág és gyümölcs bámulatos mennyisége, sokfélesége, szépsége s jelessége. Az imént lefolyt évnél pedig sem tavasza, sem nyara nem volt a kertészetre nézve kedvező, mert a tavasz zordonságával sokat keletkezésben, virágzásban rontott meg; a nyár ellenben szeles, száraz és híves levén, a kertészek legbuzgóbb igyekezeteit is megghiusítá. Ez volt itt az általános panasza. Ehez járult azután még, hogy Franciaországban szélteben uralkodott az epemirigy, s e miatt annak is, mit a kertész oly nehezen tudott előteremteni, csak lanya, s nem igen jutalmazó kelete vala, s nagy része a népnek zöldséggel élni, dinnyét, barackot s egyéb gyümölcsöt enni egyáltalában nem mert. Milyen lehet tehát, — gondolám magamban, a kertészeti üzlet Párisban, s annak vidékén, midőn mind ezen akadályok nem léteznek ? !

Szőlőültetvények Páris közelében bortermelés végett nincsenek; ellenben az asztali szőlőfajok művelése általános, sőt Fontainbleau és Tomeriban e czélra a szőlőt nagyban termesztik. Figyelemre méltó, hogy az imént érintett helyeken, melyek a párisiakat asztali szőlővel leginkább ellátják, a *Chasselas blanc*, melyet nálunk *Gyöngyszőlő*, a németeknél *Gutedel* nevezetek alatt ismerünk, műveltetik csaknem egyedül, a fehér, vagy barna muskatály igen gyéren jelenvén meg, nyilván nem azért, mintha ezen és hasonló fajok jelességét föl nem fognák, hanem mivel a Chasselas oly bőven terem, és kora érésével a többi fajokat annyira hátra hagyja, hogy a szőlőgazda ebből leghamarább és legtöbb pénzt csinál. Miveltetik pedig lugasra, vagy inkább ölnyi magas rá-
mákra vonva, s majd egészen a szerint kikötve, mint az őszi barackot szokás. S meg kell vallani, hogy a francia ügyessége és szorgalma oly gyönyörű alakban tudja növelni a fűtöket, hogy azoknál szebbeket már rajzolni sem lehetne. Minden egyes sornak külön fala van, úgy hogy bár milyen nagy terület mintegy három ölnyi távolságban párhuzamos falakkal van beépítve, melyek déli oldala szőlőnek, a többi tér pedig zöldség, vagy nemes fa csemetének, vagy törpe gyümölcsfának szolgál helyül.

Megszemléltem a többi közt Versaillesban a királyi palotát is, végnélküli kép és szobor csarnokaival s terjedelmes kerteivel. Az itt termelt szőlő, szintén több-

nyire Chasselas faj; — a körte — *la bonne Louise*, és kármányféle; nemkülönben a sárga dinnye mind azt, mit Párisban s környékén izleltem, finomságával messze felül multa, minek oka pedig csak az lehet, hogy Versaillesban jobban meghagyják azt érni, mi helyben elfogy; ellenben a mit Párisba szállítanak, féléretlen szedik le, hogy így a szállítást, s azon időközt is, mi alatt fogyasztásra kerül, romlás nélkül kitarthassa.

Volt alkalmam *Fleuri* és *Medon* nevű, Páristól két órányira fekvő szomszédos helységekben egy vasárnapot tölteni. Noha azon özvegy, igen gazdag asszony, kinek vendége valék, az utóbbi helység melletti *villájával*, mely minden kigondolható komforttal el volt látva, s melyben ő csupán nyaralni szokott, a falusi egyszerűség képét sehogys nyújthatá, még is, mivel Medonban éppen akkor búcsú vala, alkalmat nyertem a franczia nép életét közelebbről szemlélhetni. Ugy vettem észre más vidéken is, hogy Franciaországban búcsú alkalmával a szomszéd helyek lakóit hirdetmények által szokták vendégekül meghívni, s ilyen hirdetményekben aztán nemcsak az ünnep kezdetét s tartását, mi rendesen három nap, — nem csak az előkerülendő közmulatságok sorozatát, hanem azt is pontosan előadják, hogy mely intézkedések tétettek a végett, miszerint a vendégek a lehető legnagyobb kényelemmel és jutányossággal a búcsú helyére juthassanak, s vissza is mehessenek. Hol vasut visz keresztül vagy kö-

zel, rendesen alkut kötnek, miszerint a bucsúra jövő vendégek fél áron szállítassanak. Így tehát elképzelhető, hogy mily népesek szoktak az ilyen falusi bucsúk lenni. Az ünnep mulatságai szinbelyeül egy terjedelmes, a falun kívül fekvő helyiség választatik, mely rendszerint sátorokkal, bódékkal s állványokkal kerítettik körül, melyekben vagy egyes családok és társaságok tanyáznak, vagy kalmárok rakják ki mindenféle áruikat vagy sors és egyéb játékok adatnak elő, vagy végtére enni s inni való szolgáltatik jó pénzért. Magát a tért, hol a nép tolong, semminemű akadálylyal elállani nem szabad, azon mozog kénye kedve szerint a sokaság. Tollam sokkal gyengébb, sem hogy ez ünnep valódi képét részletekben leírni akarhatnám; a szíves olvasóra kell tehát hagynom elképzelni azon víg mozgékonytságot, melyet ily alkalommal a franczia nép fiatalai s örege, kiváltkép a gazdag főváros közelében kifejt, hol az iparkodónak mindennapi bőséges keresete, csinos magaviselete, a városi vendégek tarka vegyülete, s más kedvező körülmények öszvehatása annyira emelték a látvány eredetiségét, hogy mi idegenek több órányi szemle után is csak nehezen válhatánk meg tőle.

Hogy a párisi borcsarnok részletes megszemlélésére szükséges időt szántam, és módot találtam, magából értetik. Az azonban egészen más valami, mint a hogy én azt képzelém magamnak. Az egész ennyiből áll: a városi hatóság azon okból, hogy a bor és egyéb szeszes italokra, mint

nagy fontosságu közfogyasztási czikkekre szorosabb felügyelést gyakorolhasson, egyszersmind pedig az adásvevést is összpontosítsa s könnyebbitse, a *Seine* folyó keleti partján, hol a fekvés némileg emelkedettebb, mintegy husz holdnyi területen egy ollyatén építményt hozatott közkölségen létre, melynek mélye pinczéket, közepe hives raktárokat, emelete pedig üres edények tartására alkalmas helyiségeket szolgáltat. A bizonyos mérték szerint egymástól elválasztott, de szükséghez képest össze is kapcsolható egyes térek magán vállalkozóknak bérbe adatván, rendszeren mind el is foglalvák; mert a városban nagyobb pinczék nincsenek, s ennél fogva minden bor és szesz kereskedő nagy kényelmet élvez, ha egy ilyen központosító helyen tarthatja készleteit, honnan a mindennapi szükséglet könnyen odébb szállítható, és uj vétel által azonnal ki is egészíthető.

Ezen összpontosítás Párisban, melynek közelében bortermesztés nincs, hová tehát a kész borok és szeszek távolról, és nem a végett hozatnak, hogy velők onnan kifelé kereskedést üzzenek, hanem hogy a tömérdek belfogyasztást lássák el, természetesen roppant kereskedelmi előnyöket nyújt. Azon termesztő, vagy vidéki borkereskedő, ki borát Párisban kívánja eladni, azt bizvást oda beviheti, mert a mint a borcsarnok közelében mutatja magát, azonnal vagy az ott tanyázó borkereskedők megbízottjai, vagy magok a vendéglősök fogják körül, és méltá-

nyos feltételek mellett csakhamar meg van az alku, s el van adva az áru. A borárosok *en detail* ottan egy helyen találván a borok egész nagy készletét, idővesztés nélkül válogathatnak benne, és szükségükhöz képest vehetnek; s így az eladók és vevők ilyen összezsugorodása mindegyiknek javára van, s magokat a nagy borkereskedőket is azon igyekezetre kényszeríti, hogy jó és méltányos ároni borokat adhassanak a rendszerint tőlök vevő vendéglősöknek. Ezeken kívül vannak Páris csaknem minden utcájában több kisebb borárosok, kiktől a fogyasztó közönség üvegekben, vagy kisebb mérték szerint veszi a bort, vagy mindjárt ott issza meg egy két pohárkával.

Ha mind e mellett Párisban drága a bor, annak oka részint a fölötte nagy fogyasztási adó, részint a vendégházak és borboltok magas bérlete. Különben a bor minőségével — árához képest — én legalább Párisban mindig meg voltam elégedve.

A mindenre örökös s felügyelő rendőri hatóság a borhamisítást különös szigorral üldözi s bünteti. A hordók tartalmát pontosan megmérő intézetet is állított a borcsarnok mellett *Depotage* nevezet alatt. E célra ércvegyületekből alkotott 12 kisebb nagyobb mértékű henger, vagy dobalaku edény van fölállítva kellő magasságban, melyek beltartalmát kívülről hozzájuk kapcsolt, és fokokra fölosztott üvegcsövek mutatják a szerint, a mint az edények inkább és inkább megtelnek. A csövek a méredény belse-

jével közlekedésben állván, bennök a folyadék természete-
 tesen éppen úgy emelkedik, mint az edényekben. S mint-
 hogy a melegnek is van befolyása az ital tömötségére,
 hőmérő is van a hengerhez alkalmazva. A megméréndő
 tele hordót egy gép — az ugynevezett *daru* — Kranich —
 melly nálunk is ismeretes, emeli az imént érintett méredé-
 nyek egyike fölé, mely körülbelől éppen elégséges a folya-
 dék befogadására, s ekkor a lefelé fordított szájdugó fel-
 nyittatván, a bor, vagy szesz befolyik az edénybe, s az
 üvegső aztán pontosan mutatja a mennyiséget, mi hiva-
 talosan feliratik, s a hordóra is azonnal feljegyeztetik. Ez-
 után az üres hordó levétetvén, oda helyeztetik a méredény
 alá, és csap által a folyadék abba ismét visszaeresztetik.
 Ezen eljárás, melly két embert legfeljebb egy negyed-
 óráig foglal el, a mérető félnek akónként mintegy pengő
 krajczárba kerül, mi ahhoz képest, hogy általa minden
 csalás és károsodásnak, s az abból származó perpatvarnak
 eleje vétetik, természetesen nyereségnek inkább, mint
 költségnek tekinthető.

Hogy e helyen a borkezelés körül számos munkarö-
 vidítő és siettető gyakorlati fogásokat tanulhatni, az igen
 természetes. A nagyszámu kádárok és pinczemesterek, kik
 itt elfoglalvák, mondhatni, hogy hasonló előnyös fogások
 feltalálása s alkalmazásában egymással szinte versenyez-
 nek. Legjobban tetszett nekem a többi között, a borfuva-
 rosok eljárása. A mint már feljebb érintém, a francziák az

ismertetett két kerekű taligákon roppant terheket szállítanak. A bor s egyéb hordókban foglalt áruk vitelére ezen taligára két eléggé erős szálfá alkalmaztatik, egymástól olly távol, hogy azok a tengelyre a kereken belől fektetve, a hordók hosszában illően rájuk rakathassanak. Ezen szálfák erősebb végei előre, s egyenes vonalban állanak azon rudakkal, melyek a ló befogására szolgáló villát képezik. Ezen rudakat, csavar és csigára alkalmazott hosszú kötél kapcsolatba hozza a két szálfával, úgy hogy azokat vízirányos állapotba tenni, vagy hátrafelé leereszteni lehet. Ha hordókat kell fölrakni, akkor a szálfák hátulja lebocsáttatik, a hordó kellően irányoztatik, a kötél reá mind a két oldalról körül tételik, s a fuvaros által csiga segedelmével a taliga elejeig fölvonatik, hol a szálfákban levő lyukakba dugott szög visszagördülését megakadályozza. Ekkép rakatik föl egyik hordó a másik után, s utoljára csavar által a taliga eleje a hátuljával ismét vízirányos fekvésbe hozatik. Ha már a fölrakás e módon annyira meg van könnyítve, hogy egy ember is képes azt tetemes erőfeszítés nélkül végrehajtani: úgy a lerakás, mondhatni, éppen semmi munkába sem kerül; mert a fuvaros a rendelt helyre érkezvén, akép fordul a taligával, hogy a szálfák hátulja éppen a pincze vagy a raktár ajtajára állván, csavarral emeli föl azok elejét, s a hordók a rézsut fekvő szálfákon, mihelyest a szögek kivételnek, magoktól gurulnak le a pincze elé. A ki tudja, hogy

mennyi erőlködésbe szokott kerülni nálunk a hordók föl és lerakása, s elgondolja: mikép faluhelyen csak úgy képesek a fölrakott hordót letenni a szekérről vagy kocsiról, ha a hátszó kereket kiszedik, az a további összehasonlítást és következtetéseket az érintett, s nálunk szokásos rakodási eljárásokra nézve, igen könnyen maga is megteheti.



IX. Champagne.

Párisból visszamentem Champagneba. Ezelőtt különösnek látszott volna, hogy Strassburgból Párisba éppen Champagneon keresztül vonulván el az országút, átmenet ott meg nem állottam inkább: most azonban, midőn a vasuton Párisból *hat* óra alatt kényelmesen mehet az ember *Epernayba*, s innen *két* óra alatt *Rheimsba*, jobbnak véltem előbb Párisban megtelepedni, magán lakást fogadni, s ott hagyva nőmet és társnőjét, kiket a champagnei szőlők nem igen érdekelhettek, Páris ellenben több mint varázserővel vonza magához, egyedül magam kirándulni oly borvidék részletes megsejmlélésére, mely sajátos természetmánya által világszerte híres, s mely maga nemében maiglan is páratlanul, utól nem érve áll.

És itt az ember a szőlőművelésben sok helyen igazán különös, és nagyon érdekes dolgokat lát. Föltűnő volt előttem először is az alantmetszés, s a szőlő-bokrok alig két lábnyi magassága, mi a rajnai, leginkább pedig a moselvölgyi magas művelésnek éppen ellentéte. Még jobban elcsudálkozik azonban a szemlélő, látván, mikép a bokrokon vastag fej vagy tő — mi a tetemesb kornak jele, éppen nem fordul elő, s hogy mind olynak mutatkozik — mint ha a szőlőt csak négy-öt év előtt ültették volna.

Már följebb érintém, mikép tapasztalásom oda mutat, hogy Franciaországban leginkább tisztában lenni látszanak a szőlészek az iránt, hogy minő bort, minő terményt akarnak előállítani. Hogy a champagnei borban, legyen az pezsgő vagy nem, fő kellék, miszerint az könnyű, szállékony tűző, a mellett csipkedő s ingerlő ízű, és szeszélyes inkább mint szeszes, lelkesítő inkább mint részegítő legyen, ez iránt minden illetékes bírálók megegyeznek. Ezek mind oly tulajdonok, melyek magoktól csak gyéren, csak véletlenül találkoznak együtt a borban; a francia borkészítő pedig a véletlenre egyáltalában nem bizza terménye sikerültét, hanem esze s ipara által előkészít s elkövet mindent, hogy célját elérhesse.

Tapasztalt dolog, hogy minél vénebb a szőlőtő, annál tartalomdúsabb, annál nehezebb bort terem; s ellenközeleg mulékony szeszűt, könnyűt, csintalant csak fiatalon termelhetni. Ezen igazságnál fogva Champagneban

az okszerű bortermesztés egyik főszabálya. hogy a szőlő folyvást fiatal állapotban tartassék, mit ott gyakori homlítás vagy döntés által érnek el, s ez már annyira szokásba jött itt, hogy egynémely szőlőkben szinte rendszer forgás tartatik, melynél fogva a pászta 4—5 év lefolyása után, egészen s ujából döntetnek le.

A második szabály a fajok megválasztását illeti. Tudva lévő dolog, hogy a különböző fajtájú szőlő különböző italt ad, — italt, mely czukordús, tehát végső elemzésben szeszes; vagy ellenkezően szeszben szegényebb, és savanyban, sikerben bővelkedő; festő vagy színtelen; zamatos vagy fűszer nélküli; vagy egyben is, másban is a sok lépcsőzet szerint közepes lehet. Ha már az e vidéken kedvelt fajok minőségét tekintjük, csakhamar meggyőződünk, mikép ott leginkább a középszerű jelességűek műveltetnek, elannyira, hogy az ilyenek tapasztalt négy-öt faj, ma már sok helyen külön pásztaiban, néhol az egész egyes szőlőben is, tisztán termeltetik.

Legtöbbször becsülik Champagneban a következő fajokat: a *blanc doré*, mely semmi más, mint a *fehér burgundi*, nagyon hasonló a mi fehér kadarkánkhoz, még inkább az ugynevezett *török* fehér kadarkához; továbbá a *gros plant vert*; *petit blanc*, nálunk lencse- vagy szűzszőlő; végtére a *chasselas blanc*, nálunk gyöngyszőlő, és ez mind fehér; — *petit plant doré*, vagy *noirien*, nálunk kis, vagy kora burgundi; *gros plant doré*, nagy

burgundi; *perlusot* és *couleaux*; ezek feketék. A légfinomabb pezsgőt pedig fehér és fekete szőlőlé keverékéből tudják készíteni. Az ugynevezett *rosé*-pezsgőbor lehet természetes is, de ennek színe mulékony; s rendesen bizonyos festéknek, mely *Fimes* városkában, Rheims mellett gyárilag készül, köszöni szép, tartós rózsaszínét. Noha az előszámlált fajok, mint többnyire látni, ugyan azon egy szőlőben keverten is műveltetnek: mégis mind azok, kik jeles pezsgőt akarnak készíteni, rendszerint minden fajról külön szedik a gyümölcsöt, és külön szűrik a levet, mely csak utóbb vegyítetik össze bizonyos arány és szándék szerint.

Közeledvén a szüret, a champagnei borász meglepszik az érettség első fokával; túlérni a szőlőt nem hagyja; mert ismét világos előtte, mikép ez a bort velősebbé és zsírosabbá, de éppen a miatt pezsgőnek kevésbé alkalmatossá tenné. Mindazáltal ne hídje azt senki, mintha ott az éretlen fürtök egyenlő böcsben volnának az érettekkel. A gondos borász emezeket szorgalommal válogatja ki, külön sajtolja, s az első, gyöngye nyomás mellett belőlök nyert tiszta és finom levet, mint legböcsesebbet egészen külön hordóba teszi, s az ilyenből csinálja azután a valóságos *Qualité suprémet*. A második sajtolás már alábbvaló terményt ad, s többnyire csak más borokkal keverve használtatik. A harmadik nyomás által kiszorított folyadékból pezsgőt egyáltalán nem készítenek, s ezt, va-

lamint a kevésbé érett fürtökből leszűrt levét is csak közönséges ital készítésére fordítják.

Azonban a champagnei bortermesztő ipára még itt sem állapodik meg. Észlelet utáni tapasztalásból tudván ő, mikép nem minden évben sikerül s érlik meg minden egyes fajta egyformán, mindegyikből külön teszi el a mustot, s az első gyöngye, többféleképen és szándékosan hátráltatott erjedés után, midőn t. i. ő már mindegyiknek tulajdonait megtélni képes, a külön fajtából csinált új bort aképen vegyíti egymással, a mint a szándékolt borminőséget eltalálni s kihozni leginkább reményli. Mind ez sok gyakorlottságot, — routinet kíván, de a pinczemesztér böcse, s ahhoz képesti fizetése is tisztán a hasonló ismeretek, ügyesség és finom tapintat szerint bíraltatik, s határoztatik meg; miben hogy a szőlőgazda biztosan eljárhasson, természetesen neki is kell érteni a dologhoz annyival inkább: mert sokszor megtörténik, hogy nem akadván alkalmas vevő a fürtökre, ő maga teszi meg a szüretet, s a borgyárnok csak télen hordóban, vagy éppen tavasszal, már üvegre fejtve veszi meg tőle az új bort. további földolgozás végett.

Ezekben foglaltatnak azon fő nézetek, melyek a champagnei szőlő-mívelésben szabályul s irányul szolgálnak. Ezekhez képest már most megfejtethető, mikép történik az, hogy Champagneban számos helyen éjszaka fekvésű szőlőkben termesztett fürtökből is igen finom, csaknem legfinomabb pezsgőt készítenek. Miután t. i. itt a

szőlőnél túlérlettség nem kívántatik, s a hatalmas kréta rétegnél fogva, minőn az egész Champagne fekszik, s mely az ásmetszésekben mindenütt világosan látható, a völgyes, hullámos vidék nyáron át annyi meleg-anyagot gyűjt nappal magába, hogy azon helyekre is, hová a napsugárok nem igen hathatnak, tetemes fokú meleg lég terjed, s ez oly melegséget képez, mely a fürtöket nem töppesztli ugyan, hanem érleli, egyszersmind a nedvet finomítja, és inkább bővíti mint fogyasztja.

Mi már a pezsgő bor készítését illeti, ez itt régóta gyárilag kezeltetik. Több ilyen gyárt látogattam meg Epernay- és Rheimsban. Legujabb, és többek közt tán legjobban rendezett az, melynek felállítása és felszerelése „*Mumm G. H. és társai*“ czim alatt, éppen tavall végeztetett be Rheimsban, és melyet teljes működésben találván, ajánló leveleim következtében, minden egyes részleteiben megismerlém, s az eljárást kitanulni *de Bary Vilmos*, egyik társ és egyszersmind üzletvezér kitünő szívesége által alkalmam vala.

Ezen gyárépületnek négy emelete van; kettő föld alatt, és ugyan annyi a föld fölött. A borkezelésben a külső lég természet szerint nagy tényező levén, az épületnek nemcsak takarékosabb építkezés tekintetéből, hanem leginkább a végett van négy emelete, hogy szükséghez képest a bort majd melegebb, majd hivesebb légkörbe lehessen tenni. A meleg hatalmasan mozdítván elő

az erjedést s az érést, ha reá szükség van, — mi azonban a pezsgő készítése mellett csak ritkán fordul elő, — oly helyre teszik a bort, hol vagy természetileg magasb fokon áll már a hévség, vagy mesterségesen emelhető. Pezsgőnél azonban legtöbbször hives helyekre van szükség, azért az alsó pincze, mint rendesen leghűvösebb, leginkább vétetik igénybe; noha téli időben, a felső emeletre is borral telt hordók vonatnak s állittatnak föl a végett, hogy az 5—6 foknyi külső hideg a bor tisztulását elősegítse, mi három vagy négy nap alatt rendesen be is következik.

A felső pinczében leginkább palaczkokban tartatik a bor mindaddig, míg a pezsgő készítése munkában van. Ez be levén végezve, az üvegek az alsóba rakatnak, ott maradandók, míg elkelnek. A szállítmányok kosarakba, vagy — mint Észak-Amerika részére, ládába rakatnak szigorú pontossággal, s ez földszint hajtatik végre; az üres hordók s üvegek pedig vagy külön pajtákban, vagy föld-fölötti helyiségekben, a mennyire ezek munkára s egyéb célra nem szükségesek, állanak. A kosarak és előre készült ládák foglalják el nagy részét a felső emeleti térnek.

Földszint van még egy nagy hordó is, maga egyedül olyképen fölállítva, hogy az aknaszáj, vagyis a dugasz lyuka, az emelet padlójával egyirányos. E hordó 150 hektoliter, vagyis közel 260 osztrák akónyi beltérünek mondatott. Látván hogy a hordó üres, annál nagyobb érdekel tudakozódtam rendeltetése felől, minél gyérebben lát-

ni, főképp Francziaországban. nagyobb tartalmu edényeket; s miután ott csak akkora hordókat szeretnek, melyek egyik helyről a másikra könnyen mozdíthatók. s melyekből egy egész darab körülbelöl 8 osztrák akóval ér fel, annál fogva fél darabok, sőt negyedek is legsűrűbben használtatnak. Kérdésemre az lön a felelet, hogy a nagy hordó egyedül borok vegyítésére szolgál. Már följebb emlitém, hogy Champagneben az egyes szőlőfajok fűrtjeit külön szedni, és külön szűrni szokás. Első erjedés után az értelmes borász szorosan megvizsgálja az uj borok minőségét, sőt a szőlőgazdák pinczéit is kikutatja, míg aztán sok izlelés, sok kísérlet után olyneműeket talál, és ezekből oly vegyítéket hoz ki — egyes üvegekben — a milyen neki éppen czélszerűnek tetszik. E szerint szereli föl vagy egészíti ki az uj bor készletét, s veszi aztán elő a külön fajú borral telt hordókat, mennyiségre nézve azon arányban, a mint az üvegben levő vegyület mutatja; ezután a nagy hordó szájára egy széles, teknő alaku tölcser alkalmaztatván, körülötte rakatnak a hordók — csappal a teknőbe — és egyszerre nyitlatnak föl olyképen, hogy a bor valamennyiből egy időben folyván ki, a vegyület minden tekintetben tökéletes legyen. Ezen eljárás végével a vegyített bor azonnal ismét ugyan azon hordókba — néha közvetlenül palaczkokba is — töltetik.

Ezen vegyítésnek egyik fő czélja az, hogy az egyes ugyan azon gyárban készült bor, képviselje azon különbö-

zö változatokat, melyek egész Champagneban leghiresébbek, s melyeket a közönség izlése, vagy az uralkodó divat leginkább fölkapott. — Volt — például — idő, midőn a *Silleryféle* pezsgő nagyon megtetszett a világnak. Ámde ezen helység egész termése, a gyárok s fogyasztók roppant számához képest oly csekély, hogy csak a rheimsi gyárok tizedrészének sem elég: mit csináljon hát a többi? — Ily kapós áru nélkül egy sem akarván maradni, mindenek előtt a Sillery szőlőnek minőségét, s a belőle szűrt új bornak ízét, tartalmát, különösségeit tanulmányozák; aztán keresének az egész környéken hasonló, vagy legalább megközelítő fűrtöket, vagy bort, s a mennyire ezt készen nem lelék, addig vegyíték az egyes fajok levét, míg körülbelől a Silleryféle ízt kihozzák. Eképen gyártották s gyártják mai nap is mindnyájan a hírneves Silleryt.

Ilyetén vegyítés előtt vagy után, a bor többszöri lefejtés által, — sőt némelyszerek segítségével is — tisztítatik, szépítettetik, miszerint a palaczkokba lehető legtisztább állapotban juthasson. Tavaszkor, ismét oly elővigyázat mellett, hogy a bor minél tisztább, s nyugodtabb legyen, kezdődik az üvegbetöltés. A palaczkokban szokottnál többecske üresség hagyatván, azok erősen bedugaszolva, s a dugások az üvegszáj gyűrűjéhez kötve, állványok közé vizirányosan rakatnak halmazokra a felső pinczében. Nem sokára új erjedés áll be. Ez az üveg erejét nagyon meg-

próbálja, és mind a mellett, hogy az üres palaczkok oly erősek, hogy a földre csapva sem szabad eltörniök, mert ha törik, a szállító üveggyár kára; s mind a mellett, hogy van sok pezsgőgyárban oly készüllet, melyben az üveg tartóssága, a bizonyos fokig beleszorított lég által vizsgálat alá vétetik, mely alkalommal minden gyöngébbnek, vagy hibásnak szét köll repednie: a következő erjedésnél sok üveg reped el, annyira, hogy minduntalan puskalövéshez hasonló durrogást hallani a pinczében, és a gyárnok sokszor kénytelen az alsó pinczébe, mint hűvösebb helyre átrakatni a palaczkokat, az emberek pedig körüle csak úgy járhatnak biztosan, ha képöket sodronyból font álarcczal védik. Minden előóvakodás mellett mégis 15—20 százaléki szétrepedez, és a bor kifolyik, melyet ugyan kis csatornákon az itt ott elhelyezett edényekben összegyűjtenek, azonban csak eczetkészítésre használnak föl. E körülmény tekinthető a pezsgőbor nagy ára egyik főokának.

Az erjedés megszűntével a tele palaczkok bedugaszolt szájjal lefelé fordítva, más állványokra tétetnek, mi által eszközöltetik, hogy az erjedés következtében alakult üledék éppen a dugasz fölött gyűl össze. Így állván az üveg mintegy hat hétig, — mi alatt a bor tökéletesen megtisztul, — kezdődik aztán a ledugaszolás, — *dégorgement*. — Ezen miveletnek éppen szemtanuja valék. A lefordított palaczk változatlan állásban lehető legcsendesebben fölvétetvén, egy munkás kezébe adatik, ki egy tágasb, henger-

alaku, s elől félig kimetszett edény előtt ülve, a dugasz kötelékét átmetszi, mire az a benső, — eddig benszorult szénsavas lég ereje által nagy durranás mellett az edénybe kilöketik azon üledékkel együtt, mely közvetlenül rajta összegyűlt. Így a bor a benne létezett utolsó idegen részekről megtisztulván, ismét bedugaszoltatik, de csak ideiglenesen, mivel a palaczk, néhány lépéssel tovább vitetvén, abból a dugasz ismét kihuzatik, és bele egy adag. czúkkal föleresztett c o g n a c töltetik. Innen ismét más kézbe kerül, mely által a hiányzó bor kipótoltatván, végtére annak adatik által, ki gép segítségével, válogatott vastag dugót szorít az üveg szájába oly formán, hogy annak egyik fele kiálljon, mely a mellette lévő munkások által elébb erős fonállal, azután sodronnyal az üveghez kötetik, ólmozott papírral betakartatik, és így elkészítve a palaczk, az alsó pinczébe vitetik. A czimlap az üvegre csak akkor ragasztatik, midőn a bor rendeltetéséhez képest, fogyasztás végett, a gyárból a világba küldetik.

Hogy a czimlap nem nagyon őszinte, s legtöbbnyire oly elnevezést hord magán, mely inkább a közkívátnak, mint a szoros igazságnak hódol: azt könnyen elhiszi mindenki. Azonban ha föl vesszük, mennyi szorgalmat, fáradozást, ügyességet fordít a franczia pezsgőbor gyárnoka arra, miszerint ott, hol valóságot nem nyújtbat, legalább hasonló vagy megközelített jót adhasson a fogyasztónak, — úgy minden esetre kibékülünk az ő — ahhoz képest száz-

szorta loyálisabb üzletével, mint a minőt hazánkban kénytelenek vagyunk tapasztalni s megszenvedni, hol a tokajit, s egyéb nemes borainkat külföldről vett malozsából, és holmi idegen anyagokból gyártják, s ez által legjelesebb, világszerte elbírult, — valóságban csak drága pénzen termelhető boraink jó nevét, kelendőségét, kereskedésünk hitelét, s honunk becsületét bűnös hamisítás által rontani s megsemmisíteni nem átalják!

Ez alkalommal én többször izleltem meg a ledugaszolt, még cognackal nem javított bort, — meg továbbá magát a többféle cognacot is, végtére a bort — cognac betöltése után, és meggyőződtem, mikép ezen folyadék, mely is nem egyéb, mint czukorral több-kevesebbé föleresztett, s valószínűen — mi azonban a gyártás titkai közé tartozik, — egyéb járulékot is tartalmazó b o r s z e s z: főfő szerepet játszik Champagneban a pezsgő készítésénél. Több időt töltvén a háznál, és többször visszatérvén a gyárba, észrevettem, mikép a délutáni cognac nem volt egyenlő ízű és zamatu azzal, a melyet délelőtt kóstoltam. Mira nyájas vezetöm nyíltan bevallá, és semmi titkot sem csinált belőle: hogy másféle cognac kell azon pezsgőbe, mely például, a német tartományokba megy, más ismét abba, mely az angolok, vagy az oroszok számára készül. Tapasztalásból tudják t. i. miszerint minden nemzet más ízt, több vagy kevesebb fűszert, édességet, szóval különböző minőséget kedvel: az okos gyárnok tehát ehhez tartja

magát, hogy gyártmánya kelendőségét biztosítsa. Legnehezebb, mondá magyarázóm, a francziákat kielégíteni. kik minden tekintetben nagy finomságot követelvén, semmi kiáltó és tulzott tulajdonságot nem szeretnek. Különben a törököknek nagyon édeset, az oroszok, angolok, éjszakamerikaiak számára szeszeset, serőset; a déliamerikaiaknak pedig szokottnál zamatosabbat köll készíteni. És mind ezen változatokat — a borsajátságán kívül, — a c o g n a c t a r t a l m a által lehet kihozni legbiztosabban, s úgy szolván — egyedül.

Jelen utazásom egyik feladata lévén az is, hogy azon módot, melyszerint a külföldi borkereskedők a palaczkokat oly erősen tudják bedugaszolni, közelebből vegyem szemügyre: el nem mulasztám ez iránt illetékes helyeken kérdezősködni. Johannisbergen egy famozsár, körülbelöl oly alakú, a milyent nálunk faluhelyen sőtörésre szoktak használni, mutattatott nekem, melybe a töltött palaczkot beteszik, s a dugót fapöröllyel beleverik. Azon észrevételre, hogy így sok üveg szétrepedhet, erősen állíták, mikép ezer közt alig romlik el egy a mütét alatt. Igaz, hogy külföldön hasonlithatlanul jobb palaczkokat gyártanak, mint a minöket — nem mondom hazánkban, hanem az egész birodalomban — készitenek, mind a mellett, hogy például a cseh üveggyártmányok világhirűek. Én legalább Bécsben sem tapasztaltam egyebet, mint azon általános panaszt, miszerint az érintett hires cseh üveggyárosok is, kik áruikkal

nem régen még elsők voltak a külföld vásárain is, erős, egyenlő mértékű, főképen pedig egyenlő szájúregű palaczkokat nagyban kiállítani, vagy nem képesek, vagy — a mi inkább hihető, — nem tartják érdemesnek. Pedig e nélkül vajmi bajos finomabb borokkal nagy távolságokra a kereskedés! Mert rossz minőségű palaczkot erősen s biztosan bedugaszolni nem lehet, mi mégis első kelléke a rendszeres szállításnak, és a bor tartósságának. Más helyeken sem akadtam dugógépre; mindenütt az eddigiek hiányos, czélnak meg nem felelő szerkezete ellen panaszkodtak.

Gép segédelmével dugaszolni a pezsgőboros palaczkokat, és dicsérni annak működését, Champagneban láttam s hallottam először. Bővebb tudakolásomra megértettem, mikép a használt gépek az Epernayban lakó *Maurice* nevű gépész találmánya, melyet mivelhogy arra kizáró szabadalommal bír, eddig csak ő maga készít, s ennél fogva árát helyben 325 frankra szabta. Noha pedig Rheimsban alkalmam volt már a gép egész szerkezetével megismerkedni, s pontos működését tapasztalni; mind a mellett Epernaybe visszatérvén fölkerestem a művészt, s miután nem csak eladni való készgépet nem találtam nála, hanem arról is értesülék, hogy vagy húsz darab már előre megvan véve, nem maradt egyéb hátra, mint számomra is egyet megrendelni.

Milánóban is nyomára jöttem egy — az imént érintettől szerkezetében eltérő — gépnek, de az olasz tulajdonos

nem tudta vagy nem akarta megmondani, hol és kinél lehet hasonlót venni, vagy csináltatni. Triesztben is akadtam egyre, mely közönséges palaczkok bedugaszolására használtatott, s céljának szintén meglehetősen megfelelt; de azon kereskedőnél, kinél az megvétetett, készletben egyet sem találván, csak annyira vihettem a dolgot, hogy előadása szerint Angliában készíttvén a gépecske, késznek nyilatkozott a kereskedő, azt számomra megrendelni, s Pestre küldeni, mit azonban eddig nem teljesített.

A leghíresebb s legnevezetesebb szőlőket, melyek *Sillery, Versenay, Ludes, Mailly, Verzy, Hautvillers, Ay s Epernay* határoiban fekszenek, bejárván, s a mellett a pezsgőbor készítése körüli, fővonásokban fent előadott eljárást gondolóra vevén, azon meggyőződéssel váltam el Champagne vidékétől, miszerint hazánkban is, leginkább a felső megyékben, találkoznék bőven olyan földvegyület, a minő a finomabb pezsgőnek alkalmas bortermelésére kívántatik; meggyőződtem továbbá: hogy vannak nálunk jelenleg is szőlőfajok, melyeknek gyümölcse a champagnei fajokéval azonos, vagy legalább igen hasonló, s hogy ennél fogva jeles, a francziával fölértő pezsgőt nálunk is lehetne gyártani, csak volna hozzá azon ipari szellemünk, mely az e célra biztosan vezető minden utakat s módokat kikutatván s elsajátítván, dicséretes pedanteriával ragaszkodnék minden olyatén, tán

csekélységnek látszó dologhoz, mely a szándékolt termesztmény minél tökéletesb előállítását föltételezi, s biztosítja egyedül.

Történtek ugyan e tekintetben nálunk is, főleg Pósonban — igen dicséretes, és részben szép sikert aratott törekvések; de a mit én e téren eddig láttam és tapasztaltam, kétség kívül igen távol van még azon tökélytől, melyet Francziaországban rendszeren szoktak elérni. Nem hallottam nevezetesen még: hogy nálunk e végelt különös szőlőültetvények tétettek, azok különös művelés alá vétettek, a fajok külön szedettek, s szürettek volna; hogy valaki magát a *valóságos borszesz* lefejtésére — destillációjára — és ennek alapján különféle cognac készítésére, s több ilyenén lényeges intézkedésekre elszánta volna. S én erősen hódolok, most még inkább, mint azelőtt, azon igazságnak: hogy különös jelességű bort biztosan csak úgy lehet előállítani, ha a borász már a szőlő ültetése, s annak művelése mellett, nem különben a szüret alkalmával is folyvást szemé előtt tartja a czélba vett termesztménynek öntudatában eszméleletileg, vagy mások példája után gyakorlatilag szükségesnek elismert kellékeit, ha ezeket előállítani el nem mulasztja, s ahhoz képest intéz el aztán minden lépéseket. Hasonlóképen világos előttem, hogy mind addig, míg azt gondoljuk, hogy — például — mit a francziák egyedül a valóságos borszesz, és csak ebből készíthető finom cognac segedelmével képesek előterem-

teni a pezsgőbor készítésében, azt mi holmi heterogen vagy durvább anyagok használatával is elérhetjük, — a mi természetményeink örökké alábbvalók maradnak; s különben legjobb igyekezetünk is füstbe megy: mert a dolgok természete ellen működén, tévutakon járunk, és ezek a célhoz nem vezetnek. Az egyes anyagok finomsága, s a föltett cél irányában bebizonyított alkalmas volta itt éppen úgy megkivántatik, valamint hogy bizonyos az, miszerint az igen finom selyemszövet bár mi gyöngye növésű len, vagy kender szálaiból, de még a selyemgubók aljából is egyáltalában nem gyártható.

X. Bordeaux.

Valamint régóta vágytam a Rajna borvidékeit láthatni, szintugy erős óhajtasom volt mindig, Franciaország azon tartományával megismerkedni, mely borai jelességére nézve az elsőségért Champagneal vetélkedett; borkereskedése pedig nagyszerűsége által a többi francia bortermő vidéket mindenkép messze felülmúlja: Bordeaux nagy kiterjedésű vidékét értem. A bordeauxi termelésnek s üzletnek nem csak ezen — Franciaországban régen kivívott nagy jelentősége, hanem azon rokonság is, mely az ottani és a magyar vörös borok közt annyira fenáll. mi-

szerint sok ezer akó magyar bor, itthon is, a németek és más nemzeteknél pedig annál bátrabban *bordeauxi* gyanánt árullatik s elfogy; valamint továbbá azon körülmény, hogy Bordeaux környéke semmi hegységgel, és csak kevés, alig észrevehető halmokkal, vagy emeltebb oldalakkal ellátva, legtöbbször lapályos, sőt mocsáros rónákon termesztik — ha nem is java — legalább legtöbb borait, s ennél fogva e tekintetben is magyar honunk alvidékeihez hasonlítható, — mind ezen nézetek, mondom, oly vonzó erővel bírtak előttem, hogy ha Bordeauxot meg nem járhatom, utazásom érdekessége és hazánkra vonatkozó hasznossága kétségkívül fölülte nagy hiányt szenvedett volna.

S hogy folebbi vágyam alapos vala, Bordeauxban érkezvén, csak hamar meggyőződtem. A nagy város fekvése a *Garonne* balpartján, hol ezen folyó már akkora, hogy tengeri hajók is járhatnak rajta; a kikanyarodó part hosszában épült nagyházak pompás sora; az igen élénk kereskedelmi mozgalom, s a folyón horgonyzó számos gőzösök s vitorlás hajók valóban igen nagyszerű, eleven és gyönyörű *amphitheátrumot* képeznek, mely annál kedvesebben lepi meg az idegent, minél kevesebbé várt itt hasonló képet, és mivel ezen panorámát a vasuttal érkezve már a jobb partról élvezni rögtön és mindenek előtt.

Nem kevesbé megtetsző továbbá e városban azon udvarias, igazán francia fogadás, melyben többi közt én

is a *de France* czimű hôtélben részesültem, hol is az érkezöre olyatén különös figyelem s gond fordittatik, annyi kényelem vár, hogy ha mindezekhez hozzá adjuk aztán még a derékközös ebédeket, — *table d'hôtes* — melyeken igen jól készült, válogatott és számos étek, kitünő jó borral együtt mind öszve *három* frankért szolgáltatnak, ugy az ember itt valóban hamar otthon érzi magát, s céljai után a legderültebb kedélylyel láthat. Oly olcsón s oly kényelmesen mint itt — egész utamban nem időztem seholl!

Francziaországban nemcsak a háztartás, hanem az üzlet vezetése is, vagy legalább tevékeny elősegítése rendesen a nők kezében van; kivételt szenvednek e szabály és szokás irányában a *bor körüli teendők*, melyekbe — a mennyire én láttam, — nők egyáltalában nem avatkoznak. De kiváltképen a vendégfogadók az asszonyok kormánya alá helyezvék, oly formán mégis, hogy a férfiak szolgálatára mindenütt férfiak alkalmazvák. E női uralom s befolyásnak tulajdonítható talán, hogy a fogadóknak a szobák butorzata, leginkább pedig az ágy elrendezése fölötte kielégítő. Az ágy rendesen függönyökkel van ellátva, s vele a csinos és kényelmes szoba némileg egy kis kápolnához hasonlít. Ezen comfort és tisztaság aztán természetesen igen jól esik az érkező, fölötte sebesen járó vasutakon nem kevésbé megzaklatott utasnak. Ily módon ellátva én Bordeauxban s környékén öt napot s öt éjszakát

töltöttem, mely idő alatt az érintett hótélben két reggelit s három ebédet vevén magamhoz, egész költségem, miképen a mostan is kezemnél levő számla mutatja, a szolgálat díjával együtt nem ment többre, mint 25 franc és 20 centimere, mi a mi pénzünk szerint éppen tíz pengő forintot tesz!

Miután az első napot egészen arra fölhasználtam, hogy a Párisban szerzett néhány ajánló levélnél fogva az itteni előkelő borkereskedéseket vegyem szemügyre; többi időmet leginkább a terjedelmes vidék bejárására fordítottam. S hogy ezt annál nagyobb mértékben, s minél könnyebben végre hajthassam, bérkocsit fogadtam, ki köteles volt reggeli 6 órától egész késő estig arra vinni engemet, a merre csak kívántam, s ezen szolgálatért fizettem neki alku szerint naponként husz francot.

Egyik ajánló levelem a Bethmann et Comp. nevű előkelő borkereskedő házhoz szólván, szerencsés voltam annak ügyvezetőjében — Strikker urban az ausztriai fő consulra akadni, ki utazásom szándékáról értesülvén, őszinte örömmel fogadott, és nyilvánított céljaim előmozdításában semmi határt nem lelt. A mit házánál, s a terjedelmes pinczékben látni s tapasztalni lehet, az iránt saját vezetése mellett hámulatos készsége, tárgyavatottsága s őszintesége által minden magyarázatot, fölvilágosítást, s oktatást megnyertem. Hogy pedig a vidéket a kitöltött idő alatt minél hasznosabban s kimerítőbben vizsgálhassam, egy ismerőst, ki bor dolgában teljesen instruált

férfi volt, adta mellém, s ez a környék fő pontjait bejár-
ván velem, mindenhová bévezetett, mindenre figyelmez-
tetett, mindent megmagyarázott, szóval ő nekem igen
hasznos kalauzul szolgált mind a szőlők megtekintésében,
mind a híresebb pinczék látogatásában.

Ily módon lehetséges lön, két nap alatt: *Blanque-
fort*, *Medoc*, és *Paulac* környékét bejárni; a világhírű
Chateau, *Margaux*, *Lafitte*, és *Latour*, s a kevesebbé
híres, azonban emezeket nagyon megközelítő *Cantillac*,
S. Julien, *Durefort*, *Manton*, *S. Lambert* nevű szőlőül-
tetvényeket szemügyre venni; több pinczékben is meg-
fordulni, s mindenütt szívesen fogadtatván, borokat iz-
lelni, melyek eredetisége felül a hely, hol termettek, és
a tulajdonos, vagy megbízottja szava, ki azokat nyújtá,
elégséges biztosítékul tekintethetők; alkalmam volt e köz-
ben a szüretelési s pinczekezelési eljárást illető kérdé-
seket tenni, s körülményes tudakolásaimra kimerítő fele-
leteket nyerni, s így valóban becses és érdekes tapaszt-
alatokat gyűjteni. Ezen kirándulás második napján vissza-
térvén Bordeauxba, következő reggel az ellenkező olda-
lon fekvő *Graves* vidék, névszerint *Chateau-Haut-Brion*,
Villeneuve-Ornon, és néhány másodrendű helyek meg-
szemlélésére siettem, mi mellett annyi időm maradt még
hátra, hogy a Garonne jobb oldalán fekvő, *Côtes* neve-
zelű terjedelmes szőlőket is megtekinteltem.

A bordeauxi borvidék az északi 44., és 46-ik fok

között fekszik. Két tekintélyes folyó — ugymint a *Garonne* és *Dordogne* hasítják területét, melyek Margaux irányában egyesülve *Gironde* nevet vesznek fel, — s csaknem egy mértföldnyi széles öblöt képezvén omlanak a tenger felé. És miután e vidék az *atlanti* tenger partjától sem fekszik messzire, az éghajlata oly meleg és oly szelid, hogy itt a hó nagy ritkaság, s ha esik is, alig marad egy két napon túl; úgy szintén a fagy is csak gyéren áll be olyas erővel, hogy jeget lehetne szedni, minél fogva ezzel csak akkor látják el magokat a bordeauxiak, ha a *Garonne* hidegebb tájakról hajt le jégdarabokat. Ezen körülményből két nagy előny származik a bordeauxi bortermelésre: a szőlőt ugyanis hideg ellen semmi tekintetben sem szükséges félteni vagy oltalmazni; továbbá a termés érettsége miatt sem kell aggódni, vagy különös fogásokat használni, mert ha a szőlő, mint rendszeren történni szokott, szeptember előtt meg nem érik, megérik e hónap lefolyta alatt, mely löbbsyre még jó meleg; sőt az october is megteszi még a magáét. Itten tehát a Rajna vidékéhez képest a jó borévek ellenkező arányban fordulnak elő. Tapasztalás szerint ugyan is — kivéve a jelenleg uralkodó szőlőkórt, mint rendkívüli okot — a bordeauxi vidéken csak minden tizedik év tekinthető egészen rossz termésűnek; a többi kilencz vagy középes jó, vagy igen bő, többször igen jeles szüretet hoz; s ez roppant előny.

Az általános földvegyület három osztályba sorozható.

Mi a folyókhoz közelebb esik, rendesen mély s nagyon termő agyagos iszapüledék, de többnyire posványos is annyira, hogy közben állandó mocsárokat láthatni, melyeket azonban néhány év óta a francia ipar igen szerencsés sikerrel piócza tenyésztésére idomított át. Ezen területek *palus* nevezettel illetetnek, és ezeken alávaló ugyan, de igen sok bor termeltetik. Mi e lapályoknál magosabban fekszik, — Bordeauxtól délnyugot felé *Graves*, keletéjszak felé pedig *Medoc* általános elnevezés alatt foglaltatik, s e téren, hullámzó fölülete következtében, lapályok, halmok, s emeltebb oldalak is fordulnak elő. Az emeltebb helyek granít morzsalék és kavicstól borítvák el, s annál bővebben termők, azonban a bor jelességének csökkentése nélkül, mennél közelebb fekszik alattok a homoknak egy hamuszínű zsiros neme, melyhez hasonlót én még sehol nem láttam. Ezen zsiros homok vastag rétege oka a Chateau-Margaux nevű szőlőültetvény gazdag, és kitünő jelességű termékenységének, valamint más hozzá hasonló helykének is.

A granít morzsa s kavicsvegyület sárgás — vörös színű, majd világosb, majd sötétebb; benne mást, mint szőlőt haszonnal tenyészteni alig lehet. *Medocban* a szőlőgazdák meg vannak arról győződve, hogy minél távolabb esnek az ültetvények a folyótól, s minél alantabb fekvésűek azok, annál csekélyebb, — ellenben minél emeltebb, s a vizekhez közelebb eső a szőlő,

annál jelesebb a termény. A Graves nevű környék is e véleményhez ragaszkodik.

A földvegyület és fekvésnek harmadik osztálya magában foglalja a Garonne tulsó, vagyis jobb partján, nem különben a Garonne és Dordogne közt fekvő szőlőtételeket, melyek *Côtes*, s *Entre deux mérs* általános nevezettel illetvék. Itt a földvegyület főrésze az agyag, mely csak azon könnyebb s homokosabb földrészek által mérsékeltetik, melyeket az eső az itt ott elterülő magasb halmokról időszakonként lemos. Ezen borvidék kevesbé híres ugyan, azonban fölötte sokat termeszt, s vannak évek, midőn a termés egy része annyira jeles is, hogy háttran *Medoc* boraival vetélkedik, s e czim alatt megy is a világkereskedésbe.

Általában valamint egyrészt tagadhatlan, miszerint Bordeaux vidéke sok egyes helyein csaknem minden különös szorgalom nélkül kitűnő, világszerte elismert jelességű borok teremnek, ugy másrészt az is igaz, hogy a különben alábbvaló ültetvényekben is kedvező években szorgalmatos munka és ügyes kezelés mellett oly termények állíttatnak elő, melyek híres nevekkel ellátva csak ugy kelnek s fogyasztatnak el, mintha *Chateau-Margaux*-ban, vagy *Sauternes*-ben termettek volna. Hogy is lehetne máskép a világ kívánatait kielégíteni?

A szőlőfajokra nézve meg köll vallanom, mikép jelenlétem alkalmával a bordeauxi egész vidéken elterjedve

volt szőlőkör a fölismertetést módfölött nehezíté, sőt némiképp lehetleníté. Láttam nagy kiterjedésű ültetvényeket, melyekben alig leheté néhány ép levelet találni, s a fűrtök egészséges állapotban annál is gyérebben mutatkoztak. Mivel pedig a fajok fölismerésénél a küllem — habitus exterior — legalább nálam, egyik főtényező, ennek rongált állapota miatt csak is egy két fajra lehetett biztosan ismernem. A fehérek közt legjelesebbnek tartatik itt, s ujabb időkben tisztán is ültettetik a *Sauvignon*, mely nem egyéb, mint a rajnai Riesling válfaja. Hogy az, és nem más, noha körülöttem senki sem volt, ki vagy megsugta, vagy ellenmondott volna, hanem saját eszem után, úgy szólván első pillanattal ismertem reá, — arról örömmel győződtem meg, midőn visszajövet egy franczia szőlőmivelési munkát forgatván, abban véletlenül ugyan ezen állításra akadtam, s ez által is erősítve láttam azon sejtelmemet, miszerint az igen jeles fajták magokhan véve kevés számuak, de ismert hecsők, és azon alapuló nagy elterjedések következtében mindenféle nevezetek alatt számos helyeken fordulnak elő, hol is a változott körülmények a küllem változását szülvén, ez által szaporodnak a válfajok is. Az ottani *Malvoisie* a mi fehér bajorunk; a *Blanquette* s a *Folle blanche* pedig a mi fehér szőlünk válfajai; — a *Chasselas blanc*, mely itt *la donne*-nak nevezetik, a mi gyöngyszőlünk, valamint a *muscat blanc* nem más, mint a mi fehér szagosunk. Ha rendes állapot-

ban lett volna a növényzet, merem állítani, hogy az itten diszló valamennyi szőlőfajnak a mienkkel való ha nem is azonosságát, de legalább közeli atyafiságát fölismertem volna.

A feketék között egyikre szintén első pillanatban ráismertem. Ez itt *Malbec* név alatt mint igen jeles, egynémely újabb ültetvényekben egészen egyedül, többnyire azonban másokkal keverten miveltetik. Ezen faj gazdasági egyesületünk budai szőlőnöveldejében, s onnan kerülve nálam is *bordelais* név alatt létezik. Leginkább azonban a sötétkék, csak nem fekete színű leve miatt tartatik nagy becsben, mivel hogy az abból csinált bor által más világos vörös borok kapják azon sötét granát színt, mely a bordeauxi vöröst jellemzi, s a kereskedésben mint igen ajánlatos sajátság tekintetik.

Ugyan ezen czélból miveltetik itt a *Tenturier* is, mely nálunk szintén *festő* név alatt ismeretes. Ennek nevezetesen az az egyedüli rendeltetése, hogy általa még a fehér borok is sötét vörösekre változtathassanak, valahányszor azt a kereskedelmi conjuncturák mint nyereményest ajánlják.

Mind a kettőnél azonban böcsösebb a *Carmenet*, mely a leghiresebb ültetvényekben, ha nem tisztán, legalább a legnagyobb kiterjedésben miveltetik. Hozzá hasonló, csak hogy nagyobb szemű, a *Carmenére*, miért is ez néhol *nagy*, amaz pedig *kis Vidure*-nek neveztetik. Végül a *kis* és *nagy Verdol* is a nevezetesebb fekete fajok közé számíttatnak.

E fajoknak a miénkkeli atyafiságát, vagy azonosságát, a mint már följebb érintém, biztosan kinyomozni s constatirozni ez uttal ugyan nem lehetett; annyi azonban világos előttem, hogy fajok jelességére nézve a bordeauxi vidéknek a mi budai, szegszárdi, ménesi, s más hires vörös borokat termő ültetvényeink előtt mi elsősege sincsen; mert a mi kadarkánk akármelyik ottani fajjal nem csak fölér, hanem bizonyos tekintetben azoknál böcsösebb is; csak hogy tudnánk s akarnánk, úgy mint a francziák, megadni annak a kellő mívelést, továbbá eltávolítani a rosz, a hitvány fajtákat, s vinni, kezelni a szüretet is oly okszerűen, mint ezt Bordeaux körül teszik.

Mennyire ment e vidéken a bortermelési ipar, kiteszik onnan is, hogy a roppant kiterjedésű szőlőültetvények úgy osztályozvák itt, miszerint a tulajdonosnak bár minő követelése daczára, a kereskedésben csak akként véletlik a termés, a mint hogy azon szőlő, mely azt hozta, jobb vagy rosszabb osztályban áll közvélemény szerint. Vannak ugyan példák, hogy hosszas és kitünő igyekezettel s okszerű míveléssel valaki ültetvényének jobb hirt s rangot vivhat ki, valamint hogy elhanyagolás által éppen nem nehéz szőlőjének eddigi böcsét elvesztetni: de miután minden jobb nevű szőlőre rendesen folytonos szorgalom fordítatik, a több évek során megállapodott osztályozást mintegy állandó határozat gyanánt tekintik. Sennek a kereskedelmi forgalom szabályozása s könnyítésére igen nagy

befolyása van. E körülmény először is a termény árát határozza meg. Mert az első osztályban csak *négy* ültetvény tündökölvén: a chateau *Margaux*, chateau *Lafitte*, chateau *Latour*, és chateau *Haut-Brion*, melyeknek termése többnyire az angolok által, előfizetés mellett foglaltatik le, az ennél megállapított ár, mintegy 12 száztól hanyatlással egyszersmind a többi alább álló osztályra nézve is kijelöli a terménynek böcsét, mi által a vásárlás természetesen bizonyos egyszerűsítést és könnyűséget nyer.

Az osztályozás öt fokozatot állítván föl, azokban mindössze hetven egynehány egyes ültetvény foglaltatik, s az ezekben termesztett bor első, második, harmadik sötétvörösnek — különösen az első, és a második *nagy* bornak mondatik. A többi szőlő mind az osztályokon kívül marad, s ezeknek terménye, ha jobbféle — *polgári*, ha pedig alább való, *paraszt* bornak neveztetik. Ára az első osztályu növénynek 2 és 6 ezer frank, vagy is ugyan annyi váltó forint közt ingadoz hordónként; egy hordó pedig 16 bécsi akót tartalmaz körülbelől. Ezen ingadozás az évnek a bor jelességére nevezve kedvezőbb vagy mostohább lefolyásán, más szavakkal: a termény belböcsén alapszik főleg; ámbár természetesen egyéb kereskedelmi viszonyok sem maradnak hatás nélkül. Tegyük föl bővebb tájékozás végett, hogy az első osztályu bor, szüret alkalmával 3000 frankon fizettetik. Ezen esethen, csekély eltéréssel, — és ez a helyek apróbb előnyeit, s hátrányait

képviseli — a második osztály 2620; a harmadik 2240; a negyedik 1880; s az ötödik 1520 frankot követelhet.

Külön helybeli osztályozással birnak nem csak *Medoc* és *Graves*, hanem a terjedelmes bordeauxi borvidék más tájai is, ugymint: *les Queiries*, *Entre-deux-mérs*, vins des *Bourgeois*, de *St-Emilton* s t. ef. Hogy ezen borok aztán a kereskedő kezében kisebb hordókban vagy üvegben még nagyobb áron kelnek el, az magából értetik. Meg kell azonban jegyezni, hogy a bordeauxi bor, jelességéhez képest, egyike a legolcsóbbaknak. S ennek több oka van. Kedvező években ugyanis roppant itt a termés; továbbá a bordeauxi bornak azon tulajdonságánál fogva, miszerint az a tengeri utazást nem csak kiállja, hanem alatta tetemesen javul is, és pedig annyira, hogy még a *palus*-i vagy is a mocsárok közt termelt bornak is, minél tovább vitetik, annál inkább mulik nyersesége s földíze, miőt különben az ivásban kellemetlenné teszi; — végre azon különös kedvezés is, mely a vidék fekvéséből származik, s melynél fogva az itteni bor, közel érven mindenütt a fentnevezett vizek partjait, a tengeri hajókra igen gyakran, mint vak teher — ballast — rakatik, és bár merre a széles világon, leginkább európai éjszak felé, Hollandba, Hamburgba, porosz és orosz, dán, svéd és angol kikötőkbe szállittatik, ha nem is ingyen, minden esetben oly csekély bér mellett, minőért nálunk a bort egyik faluból a másikba is alig lehet fuvaroztatni.

Mi már magát a szőlőművelést illeti, ez általában véve magasra eresztett törzsszel, s annak fején meglehetősen hosszú metszéssel történik, mi természetesen a vidék délies meleg fekvésére mutat. Főkép a mocsárok közt növesztetnek a törzsek négy-öt lábnyi magasságra is; fent a fején pedig annyi metszés tétetik 3—5 szemre, a mennyi csak lehetséges. S ha a törzs nem elég erős arra, hogy magában — a fejéből hajtott sarjadék s gerezdekkel együtt — meghajlás nélkül megállhasson, karót vernek melléje, egy két venyigét hozzája kötnek, a többit szabadon engedik nőni, s lefüggni, a nagyon hosszú hajtásokat pedig bekurtítják. Jobban mivelte szőlőben azonban már is látni, mikép a rövid metszés elve e tájon is utat tör magának. Vannak már itt ott, leginkább újabb ültetvények, melyek majd egészen a nálunk divatos módon tartatnak kés alatt. Hogy a magas törzsűek, mivel fák módjára növesztetnek, sokkal gyérebhen ültetvék, mint az alacsony tövűek, azt a dolog természete hozza magával. A szőlőtő majd mindenütt sorban áll, csak a homlitások lesznek ideiglenesen kivételt, hol t. i. a ledöntött vessző a sort el nem érhet. A kapálást itt is annyi-szor ismétlik, valahányszor azt a föld porhanyítása, s tisztán tartása megkívánja. Ezt sok helyen már lókapával, mely elé ló, ökör, öszvér vagy szamár is fogatlik, hajtják végre. Ezen, és a magas törzsre való növelésen kívül a többi munkában kevés, úgy szólván semmi külö-

nőst vagy ujat nem találtam, s gyakorlott szemem csak hamar fölfogta az egész itteni művelés sorát s hathatóságát, mire nézve, az előadottaknál fogva, e tekintetben csak keveset tanulhattam.

A szüreti eljárás, a mint annak részleteit különféle helyeken, és több, ez érdemben teljesen jártas egyének által magamnak elbeszéltettem, már sokkal nagyobb érdekességgel bír, mint a szőlőmunka. Hogy a fürtök csak tökéletesen érett állapotban szedetnek, azt említenem is fölösleges. Ellenben a fajok szerinti külön szedés, vagy a legérettebb bogyóknak kiválogatása nem ismeretlen ugyan itten sem, mindazáltal ritkábban történik, mint akár a Rajna vidékén, akár Champagneban.

Jelesebb borok készítése mellett kétféle eljárás van itt divatban leginkább. Az egyik szerint a szőlőbogyók a csutkáról leszedetvén, lágyan öszvetőretnek, kádakba rakatnak, s a must, a külső levegőtől többnyire elzártan indul erjedésnek. A bogyó héja az új borban marad néha három hónapig is, s ilyenén állapotban elérvén a kifejlődés és tisztulás bizonyos fokát, az új bor lefejtetik, és tiszta hordókban eltéttetik. A lefejtés még ugyan azon évben kétszer ismételtetvén, mindannyiszor az alj, s az üledék a szinbortól gondosan eltávolíttatik. Ezen borok a második év lefolyása alatt, ismét kétszer fejtetnek át tiszta hordókba, s folyvást a legnagyobb figyelem fordíttatik arra, hogy azok fejtés alkalmával nyugott, s a lehető

legtisztább állapotban legyenek. Ezen ismételt művelet következtében aztán a bor önmagától mindinkább, s annyira tisztul, finomul, izben nemesedik, zamatban és fűszerben fejlődik s gyarapszik, hogy csak ritkán kénytelen a borász más tisztítási modok és szerekhez folyamodni.

Mivel pedig a fűtők lebogyózása sokkal nagyobb munkával jár, mint hogy azt — az itteni szüret roppant nagyságával szemben — általában alkalmazni lehetne, a leszedett szőlő legtöbb esetben éppen oly kádakba vagy *káczákba* tétetik, mint a minők a vörös bor készítése végett nálunk is használatban vannak. — A különbség erre nézve csak az, hogy Bordeauxban a kádak fölőlről is annyira zárvak, miszerint azokon csupán oly kisded akna hagyatik, melyen a kifejlődő lég eltávozzhat. Hogy a fűtők előlegesen kiválogattatnak, az magától értetlik. A rozsok, vagy hiányosak eltávolítása után, a többi többféle uton és módon öszvetőretik, vagy öszvetapostatik. Ilyképen a fűtők csutkástól kerülván a kádba, különös figyelmet fordítanak arra, hogy a borgazda idején észrevegye, mikor kezd a boríz a mustban fejlődni. S miután ez — a légkör melegéhez képest — negyed vagy ötöd napon szokott beállani, s azt a gyakorlott borász szaglász és izlés által könnyen észreveheti, mitsem késik, a levet azonnal, még meleg állapotban, tiszta hordókba leeresztetni, s az erjedés további folyamát, s bevégzését ezekben eszkö-

zolni. Ez által a színborból a seprő és törköly eltávolítottván, és az ebből kisajtott folyadék is, mint a színbornál sokkal alábbvaló, külön tétetvén s rendesen cselédbornak használtatván föl, a valóságos előbor maga vétetik külön további kezelés alá.

És ime ez uton s módon igyekeznek a bordeauxiak már a szüreti eljárásnál alapját vetni annak, hogy legyen borukban ama finomság, könnyűség, ihatatóság és kedvesség, minélfogva az a miveltebb fogyasztó közönségnek világszerte annyira kedvence lett! Ezen eljárásnak köszönheti a bordeauxi bor, hogy legtöbbnyire ment azon bajtól, mely p. o. a mi magyar borainkban nagyon gyakran meg van, hogy t. i. sűrűk, nehezen tisztulók, s hogy minden évben egy- vagy kétszer újból erjednek. Nem egyébnek, mint érintett bánásmódnak, és az utóbbi gyakori lefejtésnek következése az is, hogy a bordeauxi bor a szállítást akár szárazon, akár bármely tengeren tökéletesen eltűri nemcsak, sőt alatta javul is. — Végtére ezen rögtöni lefejtés, vagy is a csutkának és seprőnek eltávolításával óvatik meg a bordeauxi bor egyuttal azon kellemetlen fanyarság- és savanyuságtól is, mely a mi vörös boraink egyikét másikat oly előnytelenül jellemzi, s mely állapot, úgy látszik, legnagyobb ellensége s akadály a finom, aethericus fűszer és zamat kifejlődésének.

A fehér borok készítése körül részint a lebogyózás,

részint pedig azon eljárás divatos, miszerint a fűrtök java kiszedetvén, sajtó alá tétetik, s az első nyomás utáni lé, mint legfinomabb bort adó, tiszta hordóban erjedésnek engedtetik át. A háromszori lefejtés első évben, ezeknél is megtartatik.

Azon ritkán előforduló esetben, midőn az előadottak szerint szűrt és kezelt bor magától kellőleg megtisztulni nem akar, annak tisztítására tojás-fehérrye alkalmaztatik. Ennek kezelésére, valamint a bor körüli általános eljárásra nézve, egy igen értelmes borász, kinek őszinteségében bizni teljes okom van, bucsú-vételem alkalmával egy írásba foglalt utasítással sziveskedett ellátni, melyet a a tisztelt olvasóval a következő sorokban közleni, én is kedves kötelességemnek tartom.

„*A bordeauzi vörös borok kezelése.*“

„Az erjedés közben lefejtett bor négy akós hordókba, ugynevezett *barriquebe* töltetik. Ezen hordók hat vas abronccsal látvák el, s bennök a bor lehető leghűvösebb pinczébe szokott elrakatni. Első évben eleinte a bort minden héten, később minden 14 nap feltöltik. Ugyan ezen évben lehuzzák, lefejtik legalább is háromszor, sőt ha a borban további erjedésre hajlam mutatkozik, a negyedik lefejtés is elkerülhetlen. Második évben a hordók már az aknával, a szájjal oldalvást helyeztetnek, és csupán a

kétszeres lefejtés alkalmával, mi elégségesnek tapasztaltatott, töltetnek fel. E feltöltés egyike tavaszfelé, másika pedig őszkor hajtatik végre, mindig tiszta és csendes időben. Minden lefejtésnél — a jól elkészített és vízzel tisztára kiöblített hordóban — előbb egy kis darabka kén égettetik meg. A hordók folytonos jó állapota, s tökéletes tisztasága természetesen igen lényeges föltétele a belé fejtendő bor épsége- s tőkélyének, s erre vonatkozólag minden legkisebb hiba vagy rondaság szerfölött ártalmas, tetemesb pedig a bort végképen el is rontja. Az üvegre lehuzás, csekélyebb borokra nézve csak harmadfél év után; a tömött, erősebb és színesebb boroknál pedig csak negyedfél éves korban tanácsolható. Mielőtt azonban ez végrehajtatik, a bor tisztaságát s állandóságát szigoruan meg kell vizsgálni, s ha szükségesnek mutatkoznék, e tulajdonságokat az alább közlendő szerrel elő kell segíteni. Az üvegre lefejtés szinte mérsékelt évszakban, és csendes időben történik leghelyesebben.“

„A vörös vagy fehér bor tisztítása végett.“

„Vegyél egy barriquere *nyolcz* *fris* tojást; törd föl azokat, és sárgájukat gondosan eltávolítván, tedd a fehérnyét egy nagyobb fa- vagy cserépedénybe; vess belé egy kis sót; verdesd tiszta vesszővel, míg habbá válik; eressz belé a tisztítandó hordóból mintegy két itcze bort;

verdesd újra vesszővel, annyira, hogy a hab a borral mennél tökéletesebben összevegyüljön. Öntsd végre a habos folyadékot a hordóba; öntés alatt felületét folytonosan tompa pörölylyel, vagy más szerszámmal verdesve, hogy így a tisztító szer abban lehetőleg szétterjedjen. Hogy pedig az a borral is minél inkább összevegyüljön, az aknába betolt botot forgasd erősen, mindenfelé. Erre a hordót feltöltvén, s könnyedén bedugván, másod, legfeljebb harmad napra nézd meg ismét, töltsd föl még egyszer, s tizenöt vagy husz nap múlva borod már tökéletesen tiszta lesz: miről, ha belőle üvegbe eresztesz, s azt gyertyavilághoz tartod, meggyőződhetesz.“

„A fehér borok kezelése.“

„Ezekre éppen azon gond fordítandó, mint a vörösökre. Minthogy azonban ezeknél a megérés, kivált a jelesebb évbelieknél, jóval több időt kíván, a hordók aknáját csak harmad, vagy éppen negyed évben szabad oldalvást tenni; ként is többet kívánnak, s üvegre csak a hatodik évben fejthetők le.“

„Elővigyázat a bordeauxi finom borok élvezete körül.“

„Nem lehet elkerülni, hogy a legtisztább bor is üvegre fejtve, ha abban huzamosb ideig marad, némi üle-

déket ne képezzen. Ez üledék fölrázva, a bor ízét, zamatját, sőt egész alakját szerfölött megrongálja. E bajt csak úgy távolíthatjuk el, ha az üveget, mely rendesen fekvőn tartatik, fogyasztás előtt néhány nappal felállítjuk, és mielőtt asztalra tennők, minden megrázás nélkül a dugaszát kiveszszük, s a tiszta bort szép csendesen egy más tiszta üvegbe öntjük át, vigyázva hogy az üledék teljesen hátra maradjon.“

„E csekélyke fogás, mely a mint látjuk, igen kevés idő- és fáradságba kerül, Bordeauxban, Angliában, és máshol is, hol a bor finomságának böcsét kellőleg fölfogják, s hol az élvezet lényeges akadályait elhárítani nem restelik, szokásban van, és általában nagyon is ajánlható.“

Eddig jó akaratú barátom egyszerű tanácsai, kitől azonban sok egyéb fölvilágosításokat is nyertem. Mindenki átlátja, hogy ezen utasítás, mely a Bordeaux vidéki borokat illeti egyedül, a mi körülményeinkhez képest többféle módosításokat enged, s talán kíván. Mind e mellett meg van annak előttem a böcse, mert látom belőle, miszerint a borok czélszerű kezelése nem valami szövevényes és mesterséges eljáráson, annál kevesbé valamely rejtélyes tudományon: hanem egyszerűn a természetes okosságon s a folytonos szorgalmon alapszik leginkább. Ezek, ha egyszer általánosan meglesznek nálunk is, jó követkevéseik örömünkre és hasznunkra itten sem maradhatnak el.

Hogy az illetők maguknak a bordeauxi borok helybeli ára felől is tudomást szerezhessenek, ide iglatom ime a már említett *Bethmann*féle jeles borkereskedő ház árlapját azon megjegyzéssel, hogy:

1) Az első rovatokban előforduló ártételek egy hordóra, vagy is négy barrique-re vonatkoznak, mi körülbelől: 1200 darab, itczés üveggel egyenlő; hogy

2) A küldemények, a megrendeléshez képest hordónként, egyes barriqueben, vagy üvegekben is eszközletnek; hogy

3) Az ár frankokban értetik, mi a váltó forintot igen megközelíti.

	1849.	1851.	1852.
Fehér borek:	F r a n k		
Haut-Barsac, Preidnac 1-ső növet	3500—4000	2800—3000	2000—2500
Bommes, Sauterns 2-ik növet	—	—	1500—1800
Bas-Barsac Preignac	1600—1800	1200—1500	1000—1100
Graves 1-ső növet	—	1500	1300—1400
" 2-ik "	—	1400	1200
Cérons et Podensac	—	1000	800—900
Vörös borek:			
Medoc 1-ső növet, chateaux Margaux, Latour, Lafitte	2800—3000	4800—5000	2400—2500
Graves 1-ső növet, chateaux Hautbrion	2000	3000	1800
Medoc 2-ik növet, Branne, Moutou, Leoville etc.	1600—1800	1600—3800	1700—1800

	1849.	1851.	1852.
Vörös borok:	F r a n k		
3-ik növet, Cabarrus, Dueru, Montrose etc.	1400—1500	2400—2600	1400—1500
4-ik növet, d' Aux, Du luc, La Lagune etc.	1200—1300	2000—2200	1300—1400
Polgári jeles, (bourgeois fins)	1050—1100	1600—1900	1200—1250
Polgári jó, (bourgeois bons)	—	1400—1500	1150
Paraszt jelesb (Paysans superieurs)	—	1300—1400	1100—1200
Paraszt jó (Paysans bons)	—	1200—1300	1000—1100
Bas Medoc	—	1100	1000
Hautbrion	1250	1450	1200
Graves superieurs	—	1350—1400	1100
„ bons et ordinaires	—	1100—1200	1000
St. Emilian 1-ső növet }	1000—1100	1250—1350	1000—1100
„ „ 2-ik „ }			
Cahors grand constant	—	—	950
1-ére qualité	—	—	850
2-e „	—	—	850

	1846.	1847.	1848.
Vörös borok:	F r a n k		
1-ső növet Chateaux Mar-gaux, Latour, Lafitte	9	7	8
2-ik növet Braune, Mou-tou, Ranzan, Leoville, Larose.	7	6	7
3-ik növet Kirvan, Can-tenac, Cabarrus, St. Julien	6½	5	6
4-ik növet St. Pierre, Beychenelle etc.	6	4½	5½

	1844.	1846.	1847.
Fehér borok, 1-ső növet:	F r a n k		
Haut Sautesnes d' Yquem	6	7	11
„ Barsac	5	5½	8
Graves Carbonnieux St. Bris	4	6	7



XI. Bourgogne.

Midőn Bordeauxból Párisba visszatértem, azt gondolám, hogy Francziaország első borkereskedési helyét s egyszersmind legkiterjedtebb szőlőültetvényeit is láttam már. A kereskedést illetőleg igazam vala, mert Bordeaux-ban oly roppant dimensiokban üzik a borkereskedést, hogy az nemcsak saját vidéke sok millio akóra menő termelését, hanem a közel és távol eső egyéb bortájak fölöslegét is, B o u r g o g n e t sem véve ki, — forgalomba veszi és közvetíti; sőt oly nagy e helynek — vonatkozott tekintelben — a jelentősége, hogy az a külföldi, kiváltképen a szomszéd spanyol és portugál borokat is bevonja kereskedelmi üzletébe, s azok érdemtelenesen képviselvék tágas pinczéiben.

Második véleményemben azonban nem kevésbé rendített meg a burgundi szőlőtelepek látása. Ki Párisból *Dijonba*, felső Burgundnak e legnagyobb városába utazik, csakhamar eléri azon halmos és oldalos földszinű tájékat, mely a Seine folyó mellett, sok más kisebb nagyobb helységek s városkák között *Fontainbleaut* is magában foglalja, s mely — Páris közelsége miatt nagyon jutalmazó — szőlőművelést, mint egyik igen kedvelt foglalkozást, nagy előszeretettel gyakorol. E tájon ugyan leginkább asztalra való fajok termeltetnek, különös ügyesség és szorgalommal; de Fontainbleaun túl folyvást sűrűbben jelentkeznek már a rendes ültetvények, míg végre az ember Dijon határába, vagyis *felső Bourgogneba* érkezve, az ugynevezett „Cote d'or“ arany halmokat látja maga előtt elterülni, melyek a szőlők egy olyatén tengerét alkotják, hogy annak végét és terjelmét bár mily messze látó szem sem képes elérni. Mintegy 12 mértföldnyi hosszu, 6—9 m. f. széles tartomány ez, mely nagyszerű, tágas völgy, vagyis inkább teknő alakban szőlővel annyira be van ültetve, hogy csak nagyobb halmainak felső részei, melyek teljesen kövesek, s annál fogva minden termelésre alkalmatlanok, állanak pusztán. Gabonának szánt mezőt, vagy némi rétséget csak egy némely kisebb lapályokon láthatni. Ilyen a *felső bourgognei* borvidék. Hozzá járul aztán még: az ugynevezett *Beaujaulais*, *Maconnais*, *Lyonnais*, s alsó *Bourgogne*, mely tartományok-

ban összesen 1574 községben, mintegy 120,600 tulajdonos foglalkozik szőlőműveléssel. E vidék több évi átlag szerint, egyre másra közel öt millio akó bort termel, melyből otthon alig fogyván el két ötöd rész, mintegy három millio akó évenként külföldre megy.

Dijon környéke csak alárendelt minőségű borokat termelvén, hosszabb időzésre nem igen vonzott. Ennél sokkal érdekesebb a *Nuits* városka felé, az országot hosszában elterjedő igen jeles borvidék, melyet első rangu bortermesztéssel mintegy húsz község képez. Nevezetes ezek között a „*Clos de Vougeot*“ nevű szőlő, mely körülbelül 80 holdnyi nagysága mellett, egészen köfállal van bekerítve. Ilyetén zárt — *clos* — szőlők Franciaországban elég gyakoriak, s előnyök nem csak a biztonságban, melyet a szilárd kerítés nyújt, hanem abban is nagy, hogy a szüretelésre nézve minden köz szabálytól mentesek. Ide tartozik a híres *Chambertin*, *Romanée Conti*, és *Romanée de St. Vivant*. *Nuits* város tövében van *Tache*; közelében *Forets*, *Premeau*, *St. George*, és t. ef. Mind e helyeken rendesen vörös bor természetlik. Fehér borról híres: *Puligny*, és leginkább a szomszédságban fekvő *Mont-Rachet*, *Merseault*, s több más. *Beaune* városi határ terménye is jeles; ámbár *Couton* kivételével, hol első osztályu bor terem, csak másod rendűek a termesztményei.

Burgund borai sok század folytán felsőbbbséggel hírtak nem csak otthon, de külföldön is — minden francia

borok között. Chaptal említi, hogy 1652-ben a párisi nagy tanodában a *burgundi* és *champagnei* borok elsősége fölött vita keletkezett és nyilvánosan folytatott. A bordeauxiak, úgy látszik, megelégedvén azzal, hogy minden boruk biztos és jutalmazó vevőre talál, ildomosan hallgattak, s vitába nem elegyedtek. A tudós harcz több év során folyt, míg végre a burgundi ügy annyira győzelmeskedett, hogy 1680-ban az orvosok a burgundit jelentették ki Franciaország legjelesebb borának, mely véleményüket hogy annál inkább föltekintélyezzék; a súlyos betegséghől föllábadozó XIV-ik Lajosnak Nuits város környékén termelt bort, mint legalkalmasb gyógyszer t rendeltek használatul. A burgundi szőlők nagy becsére nézve, szintén Chaptal hozza föl azon tényt, miszerint 1772-ben a Romanée Conti határában egy, öt arpens és egy fertálynyi, vagy is nem egészen öt magyar — 1200 négyszög ölnyi — hold szőlő 97,000 frankon, vagy is, a mi pénzünk szerint, ugyan annyi váltó forinton, adatott el! —

Jelenleg azonban e felsőbbbség már nem létezik. A champagnei pezsgő, a bordeauxi első osztályu vörös, a *Rivesaltes* s a *Lunel*-féle muskatály és liqueur borok ott-hon; a rajnai johannisbergi, s más hozzá hasonlók pedig külföldön — távolabb borvidékek híres természetményeit nem is említve — hatalmas és sikeres versenyre szállottak a legjelesebb burgundival. Mind a mellett az állandó pár-

tolókban jelenleg sem szűkölködik, s a szakemberek a legjelesb burgundi terményt mai nap is a világ első borai közé sorolják. Nevezetesen érdeme szerint magasztalják a kitünőbb burgundi bornak gyönyörű színét és tüzét, finomságát, gyöngéded folyékonyságát, zamatját s fűszerét. S ha a szállítást is úgy győzné, mint p. o. a bordeauxi, akkor kétségkívül ma is még sok tekintetben az első sorába illőnek lehetne hirdetni. Azonban ez utolsó tulajdona annyira bizonytalan, hogy az utoni megromlásának nem kevés esete van, és sok évig biztosan otthon sem igen tartható.

A burgundi ültetvények talaja, hol t. i. halmok oldalain fekszenek a szőlők, *mész* morzsálék, mely csak kevés, elmállás által képzett földet tartalmaz. Minél feljebb van az ültetvény a halmok oldalán, annál kevesebb a termő föld, annál több, s öregebb a kötőrmelék, s ez oldalak felső, mintegy harmad része, terméketlensége miatt általában míveletlen hever. Ellenben a rónaság igen termékeny földvegyülettel van megáldva, melyen bátran bár miféle gabnát s egyéb veteményeket is lehetne termelni, ha t. i. a tulajdonosok előszeretete, s talán itt ott helyes számítása, a bortermelésnek nem adná az elsőséget.

A halmok, melyeknek egynémelyike majd száz ölnyi magasságra emelkedik, nyugoti oldalát foglalván el a Felső-Burgundnak, átellenébe fekszenek a messze ugyan, de szép időben tisztán látható „*Montblanc*”-nak, mely felé,

egész a *Jura* hegységig, egy roppant rónaság terjed el. Különben a burgundi halmok oldalai egyáltalában nem meredek, mi a szőlőművelésre természetesen szerfölött alkalmas, és kedvező. Fekvésök, a napjáratához képest, keleti inkább mint déli.

A Burgund vidékén mivel szőlőfajokat illetőleg mondhatni, hogy ezek csak kevés számuak, s hogy a jobb gazdák mindinkább az egy *Morillonra*, mely közönségesen *Noirien*, és *Pinot noir*-nak is nevezetik, s nálunk mint *kis fekete burgundi* ismeretes, szoritkoznak. Ezen faj Francziaország éjszakkéleti s középső részeiben mindenféle nevek alatt fordul elő, leginkább még is mint *Pinot*, *Auvernas*, *Orleans*, *plant d'oré* ismeretes, sőt ugyan az a németeknél is, hasonlólag mindenféle elnevezések mellett műveltetik. A hires *Clärner* és *Klebroth*, a *blauer Silvaner*, Bodensee mellett; a *Möhrlein*, *Möhrchen*, s végül a *schwarzer Burgunder* semmi más, mint a *Morillon* vagy *Pinot*, noha az, sokféle borvidéken, az égalj, földvegyület, s egyéb okok befolyásához képest természetesen kisebb nagyobb különbségeket öltött magára, s ez által nem egy oenologust már ugyan annyi külön fajok, vagy legalább válfajok felállítására birt. Csehországban p. o. a melniki szőlőhegyen ugyan ezen faj *Raucsi* nevezet alatt; valamint Bánságunkban is, Versecz környékén — verseczi feketének elnevezve, bőven találtatik.

A második kevesebbé becsült faj a *Gamay*, mely

nálunk nagy burgundinak hivatik, s mely, ha a kis burgundinak mindenféle változatokra oly készséges hajlamát tekintjük, alkalmasint semmi egyéb, mint amannak egy válfaja. Ez az által is erősítettik, hogy t. i. *Burot* név alatt jön egy vörös fajta elő, melyről az a köztapasztalás, hogy némely helyen, s bornak kedvező években, egyes fekete bogyókat, sőt néha egész fekete fürtöket is terem, melyeket a fekete burgunditól megkülönböztetni nem lehet. Ezen utóbbi válfaj Németországban is tetemesen el van terjedve *Rulander* név alatt. S mivel Ruland nevű kereskedő hozta Burgundból, és leginkább *Speyer* város környékén terjesztette, annál fogva nem csak a behozó neve után *Rulandernek*, hanem az imént említett város után *Speyerszölőnek* is hívják.

Fehér borok készítése végett, némely kevés helyeken, mivelletik a *Chardenay*, mely itt ott *Chaudenet* és *pineau-blanc*-nak is neveztetik. Ez a fekete burgundinak *fehér* testvére, mely Champagneban is *plant d'oré blanc*, vagy *fin*, és *Epinette blanche* név alatt nagy böcsben tartatik. Nálunk az országos egyesületi szőlőiskolában Budán, mint fehér burgundi jön elő; kétségkívül a jobb fajok közé sorozandó, mind hőtermősége, mind leve jósága tekintetéből.

A szőlőmivelés e vidéken azon különösséggel bir: hogy a metszést évről évre magasabbra viszik, míg végre a tö fejét ledöntés által a földhöz ismét közel hozzák

Főelőnynek tekintik Burgundban a tökét a szerint metszeni, hogy a múlt évi azon hajtás, mely a legfelsőbb szemből eredt, *három szemre* levágva hagyassék egyes egyedül. A három szem rendszerint mind hajt egy, néha két vesszőt is, mely közül a jövő tavasszal ismét csak a legfelsőbb metszetik megint három szemre, a többi mind simára vágatván le; mi által a töke törzse minden évben vagy két hüvelykkel emelkedik magasabbra. Értelmesb szőlészek azt állítják, hogy tapasztalás szerint csak ez által biztosíthatják az évről évre rendszeren mutatkozó termést, melytől őket aztán csak a rossz időjárás, vagy ehhez hasonló csapások üthetik el. A dolog magában különös ugyan, de megfejtethető az által, hogy a legfelsőbb hajtásban a szőlő, természetes hajlama szerint legtöbb erőt szeret kifejtetni; s azon körülmény, miszerint Burgund évezredek óta bort termel, tehát tapasztalásokat és fogásokat bőven gyűjthetett, érdemessé teszi, hogy a metszés e módja kísérlet alá vétessék.

A szüreti eljárás Burgundban sok tekintetben hasonlít a mienkhez. Az erjedés nagy, embernyi magas kádakban megy végbe, mely edényekbe a szőlő, nagyából megtáposva, s néha lebogyózva, töltetik. Mi Bordeaux vidékén, a bor kellemes ízére nézve oly különös figyelem s ügyesség tárgya, hogy t. i. az erjedő must a törkölyről azonnal leeresztlessék, mihelyt az borizt kezd kapni, hogy így a bor a csutkáknban rejlő fanyar- és savanyuságtól

megóvassék, ugyan azt Burgundban — az okszerün működő értelmesb szőlészek annyira szükségesnek tartják, hogy e végett egy különös mérleget, melyet „*pese mout des vins*”-nek neveznek, gondoltak ki, s alkalmaznak. Ezen műszernek feladata azon időpontot kimutatni, midőn az erjedő folyadék megszűnik must lenni, s borrá átváltozik, vagy is, midőn az erjedés annyi czukoranyagot változtattat át szeszszé, hogy emez már a bor ízében fő szerepet kezd vinni. S mihelyt a szorgalmatosan ügyelő gazda ezt valamely kádban észreveszi, legyen az bár nappal vagy éjjel, azonnal és haladék nélkül a lefejtéshez fogat. Mielőtt azonban ezen munka megkezdetik, azon célból, hogy a törkölyben rejlő festanyag az új borral minél bővebben s tökéletesebben közöltethessék, a tömegben összeállott, és az erjedő must fölé emelkedett törkölypogácsa, meztelenre vetkőzött férfiak által töretlik át és szét, úgy, hogy ezek végre nyakig levén az új borban, mit eleinte lábukkal széttiprani képesek nem voltak, azt kézzel darabolják s morzsolják föl.

Ezen mivelet a föltett célra hathatós eszközül szolgálhat ugyan, azonban a képzelő tehetség előtt olyatén jelenetként tűnik föl, hogy azt utánózni nekem legalább, megvallom, egy csöp kedvem sincs. Én ha vörös bort egyáltalán káczukban, és törkölyöstől erjesztenék, a festanyag iránt célra vezetőnek tartanám azt, mit Buda környékén, ha nem is egyenesen ez okból, tesznek némelyek,

hogy t. i. erős rudakkal törik át gyakrabban a törkölypogácsát, s azt bemártogatják az erjedő lébe; kik pedig a törkölyt még inkább folytonos érintkezésbe kívánják hozni az erjedő musttal a kádban, arra átlukasztott fődelet alkalmaznak úgy, hogy az lenyomatván, a lé föléje kerekedik, s ekkép aztán a törkölylyel együtt, vagy a fölött forr.

Az érintett mivelet bevégeztével a burgundi borász hordókba tölti a még erjedő új bort, melyekben az rendszerint ugyan azon helyen, tehát előpinczében folytatja s végzi a forrást. Az új bornak kezelése pedig körülbelől egyenlő azon eljárással, mely ez érdemben Bordeaux vidékén szokásos. Első és második évben itt is történik a gyakori lefejtés, és tisztázás, mely ha tökéletesen sikerült, a bor nagyobb hordókba töltve a leghivesebb pinczében rakatik el, honnét azt csak akkor veszik ismét elő, midőn mint kész árut, az ott szokásos szállítási hordókba fejtik, melyeket az aknával oldalvást hűs helyen egymásra több rétegben fölhalmoznak, vagy elszállítanak.

Mint feljebb mondám, Bourgogneban némely helyeken fehér bort is termesztene. Mielőtt az e körüli eljárást röviden előadnám, meg kell említenem, hogy egy itteni öreg szőlész mintegy panaszképen hozta elő nekem, miszerint az újabb időben fölkapott divat Burgund régi bírét, s borainak világszerte elismert elsőségét végkép megrontani készül! „Vannak, ugymond, évek, melyekben

még a fekete szőlőből is fehér bort szűrnek — egyedül azért, mivel a divat a burgundi vörös borban sötét színt követel, s ezt kevesebbé meleg nyár után a csak félig meddig érett szőlőből megadni nem lehet. Sőt a szomszéd Champagne terményének, a pezsgő bornak, utánzása annyi tért foglalt már Burgundban, miszerint tartani lehet, hogy mahónap az egész itteni termés, merő illetén meszterkelt italok készítésére fordítatik.“

Én, ki mind ezekben mi bajt sem láttam, azzal vigasztalám öregemet, hogy a divat, melytől ő annyira fél, mindenütt oly gonosz és rontó lélek; hogy ottan még nem sokat árthat, hol az illetők a divat szeszélyének engedni, s igényeit kielégíteni készek és képesek. Nálunk ellenben, mondtam tovább, éppen azért marad el sok haszon, nyereség és kereset, mivel az új kíváncsiakat, s a közizlés követeléseit szemügyre venni s kielégíteni nem iparkodunk eléggé, sőt legtöbb esetekben távolról sem. Mondtam neki végül, hogy a divat igényeivel nem törődés oka éppen annak, miért hogy p. o. a sok és jeles borokat termő Magyarországon annyi idegen, s főleg francia borok élénk keletre, s fogyasztásra találnek. S ez utóbbi nyilatkozatom jó öregemet szemlátomást megzavarta.

Fehér szőlőt Bourgogneban csak emeltebb helyeken, melyek a lég szabadabb s hűvesebb volta miatt a fekete szőlő teljes megérlelésére kevésbé alkalmasak, termesztnek. Szüretkor a fehér fűrtök szedése mindig utol-

jára marad; különben csak úgy történik, mint a feketéké: kosarakba szedik, s vagy azonnal eladják, vagy pedig az arra alkalmas külön kocsin haza viszik, hol összetiportatván, mindjárt sajtó alá kerül, s mustja hordókra töltetvén, erjedésnek indul, mely alatt a söpredék tetemesrészét magától az aknán kihajtja, mivel hogy e végett a hordókban csak kevés hiány hagyatik.

Ha a borász látja, hogy leendő fehér bora nem ígér annyi jóságot, miszerint tetemesb áron elkelhetne, a mustot veres, vagy inkább fekete szőlő törkölyére tölti föl, melynek világosabb színe lesz ugyan, mint a milyen a jobb-féle vörös borban rendesen kívántatik, mely azonban ez által kelendőségre nézve tetemesen nyert, miután Franciaországban minden néposztály sokkal inkább kedveli a borban a vörös színt, mint a fehéret, s ennél fogva ilyen bor hőt-középsorú vendéglőkben, hol a falusi korcsmákban elkel, holott ha fehérén hagyatik, a fogyasztás ezen útja is zárva marad előtte.

A finomabb fehér bor „*quotte d'or* — arany csöp — *Mont-Rachet, Merseault, Puligny, Chablis*“ nevezetek alatt fordul elő a kereskedésben, és vannak francziák is, kik a fehér borok iránt előszeretettel viseltetnek, valamint vannak szokások s divatok, melyeknél fogva egyáltalán fehér bort kell inni. Így p. o. Párisban, ha valaki villás reggelire osztrigát parancsol, *Chablis*-t is hoznak, s tesznek eléje, mivel hogy ez az osztrigának olyatén járú-

léka gyanánt tartatik, mely nélkül ennek élvezete nem volna tökéletes.

Volt alkalmam Burgundban több első rangu pinczét meglátogatni, s az itt termesztett borokat tiszta eredetiségükben izlelhelni. S nyert tapasztalásom és meggyőződése az érdemben az: miszerint mi bőven birunk oly anyaggal, melyből a legjelesebb burgundi borokkal is fölerő italt készíthetnénk; sőt bátran állítom: hogy nálunk a természet jóvoltából, sok kedvező években, s nem csak a kiváltságos és híresb helyeken, hanem szerte az áldott országban mintegy önkint teremnek olyan borok, melyek ha okszerű és tiszta kezelésben részesülnének, bátran bár mely híres burgundinak is elébe tétethetnének. Ez ítéletem nem csak a vörös, hanem a fehér borokra nézve is — annyira, hogy fogadni mernék, miszerint ha a két ország jelesebb boraiból — a pezsgőnek kirekesztésével — név följegyzés nélkül tétetnének föl példányok bár mily finom száju borízlelő elé, az bizonyosan többször dicsérné meg a magyart — és mondaná francziának, mint megfordítva. Midőn Párisban az elhíresült *Chablist* előmbé tették, bár mennyire igyekeztem is kivenni fölmagasztalt tulajdonait, el nem kerülhetém, hogy többféle borainkra ne emlékezzem, melyek biz azt tisztességesen háttérbe szorítanak: főleg ha azokkal a párisi *Cafée francaisban*, és ugy mindenfélekép fölciczomázva, mint a hogy a franczia borok megjeleni szoktak, talál-

kozhatnánk. S éppen a *Chablis* kóstolván meg Baune város egyik első rendü pinczéjében, a Párisban nyert nézetemben annál inkább megerősödtem.

Azok kedvéért, kik a külföldi borárakat a mieinkkel egybe hasonlítani szeretik, ide igtatom ime árjegyzékét egy burgundi borkereskedőnek is, mely közepette lévén az *arany halmu* szőlő-ültetvényeknek, és a legrégibb házak egyike, mivelhogy felső Burgund nevezetesebb helyein saját szőlőket bir, méltán gerjeszté bennem is azon nagy bizodalmat, melyel ott iránta, s terményei iránt mindenki viseltetik:

„*Gauthey Cadet et Fils*“

szőlőtulajdonos és borkereskedő Bauneban — *Cote d'or* —

Árjegyzéke.

	Egy pièce = 228 Litres, vagyis körülbelül 4 bécsi akó		
	1846	1848 " 1849	1850 " 1851
	F r a n k		
Vörös borek:			
Romanée	1200	600	400
Clos-Vougeot	1150	580	390
Chambertin	1100	560	380
Corton	1000	520	360
Nuits-Saint-Georges	900	500	350

	Egy pièce = 228 Litres, vagyis körülbelül 4 bécsi akó		
	1846	1848	1850
		1849	1851
	F r a n k		
Vörös borok :			
Richebourg	850	480	340
Musigny, Saint-Jaques	800	460	330
Vosne	760	440	320
Nuits, Chambolle, Moraj	740	420	310
Santenot	720	400	300
Volnay	700	380	280
Pommard	650	360	280
Beaune	600	340	280
Aloxe	500	320	260
Savigny, Chassagne	—	300	250
Monthelie	—	280	240
Santney	—	260	230
Pernand	—	240	220
Givry, Mercurey	—	220	200
Grand ordinaire — közönséges 200–160 frank			
Fehér borok :			
Montrachet	1200	600	400
Meursault	700	400	320
Chablis	500	300	250

Az ó borok üvegekre fejtve, világ-kereskedésbe szintén nagy mennyiségben kerülnek. Egy itczés palaczk-nak a bor jelességéhez képest legmagasb ára 6, legcsekélyebb 2 frank; ezenkívül az adó — ha a bor belföldön fogyasztatik, a beviteli vám ha külföldre megy, a vitel-bér, hordó s a bepakolás költsége a vevőt illeti.



XII. Franciaország többi híres borvidékei; selyem- tenyésztési, s egyéb mezőgazdasági viszonyai.

Az eddig tárgyalt három tartomány: Champagne, Bordeaux környéke, és Bourgogne képezik ugyan Franciaország legnagyobb és legnevezetesebb borvidékeit, mind termesztési, mind kereskedési tekintetben; azonban valamint egyrészről csak az északnyugati megyék, hol a tengerhez közelebb esnek, bortermesztésre alkalmatlanok, máshol pedig az egész országban, a mezeti gazdaság többi ágai mellett, sőt szokszor ezek káros megszorításával is, általában üzetik a szőlőművelés: úgy más részt vannak ama három tartományon kívül több tájak és helyek, hol szintén igen jeles, mondhatni világhírű bo-

rok termeltetnek. Ide tartoznak leginkább *Roussillon*, és *Languedoc* kerületek, mind a kettő délkeleti részében az országnak. —

Az első igen közelről Spanyolhon határát éri, minél fogva természeténye is a spanyol borokhoz nagyon hasonlít. Az itt termelt borok java édes, fiatal korában nagyon sűrű, sötét színű, csak idő jártával képes a sok cukoranyagot szeszre átalakítani, s akkor fölötte erőssé, színe pedig világosabbá válik, miután az illetén bár mily tiszta állapotban üvegre fejtett bor, annak minden oldalát színes üledékkal shártyával vonja be, hordóban pedig folyvást szinte festő és egyéb mézgaféle anyagból aljat rak. Azért ezen borok a francziáknál, sőt németeknél is leginkább keverésre vagy is gyenge, savanyu borok javítására használtatnak föl; melyek pedig nem annyira jelesek, hogy vagy mások javítása, vagy önbecsök tekintetéből kelendőségre számot tarthatnának, — azok — kivéve a belfogyasztást — borszesz égetésére fordítatnak, és minthogy a szőlők nagyon gazdagon teremnek, s a francia borszesznek az egész iparos világon nagy a bősége s kelte, ezen szőlők tetemes jövedelmet hajtának.

E tájon, hol az olajfa szabadban tenyész, s a gyöngé, alig észrevehető tél már februárban múlik, a szőlő is oly korán hajt, és nő, hogy július végén a fűtők rendszerint érettek. Mind a mellett a nevezetesb ültetvények-

ben october közepéig nem fognak a szürethez, miből következik, hogy túlrett, többnyire aszott szőlőt szedvén, az úgy nevezett liqueur-borokat készítik. Ezek közt a *Bagnolsban* termelt legjobbnak mondatik, és erről az a vélemény, miszerint az 30 éveig javul, azután ötvenig megtartja a jóságát, tovább azonban böcsének fogyta nélkül nem tartható. Ez vörös, vagy inkább fekete színű.

Fehérek közt legnagyobb hirben áll a *Rivesaltes* határában termelt muskatály, mely az édes borok közt Francia- és Spanyolországban elsőnek tartatik, és némelyek által a világszerte feldicsért Cap-bornál is többre becsültetik. Nem lehetvén reményem, hogy ezen bor hazáját láthassam, részint mivel utam arra nem vezetett, részint hogy e tájakon akkor az epemirigy nem csekély mértékben dühöngött, alkalmat találtam eredeti fehér rivesaltesit Bordeauxban — hol kereskedésben általában előfordul — szerezni, mely 1848-ban termelt, tehát a tükély legfőbb fokát még el nem érte ugyan, mind a mellett oly jeles volt, hogy a legjobb hegyaljaival összehasonlittatván, csak alanyi izlés döntheti el a kérdést: melyiké legyen az elsőség? Rivesaltesnek több és ízletesb az édessége, a bor folyékonyabb s az által finomabbnak látszó, mint a hegyaljai, mely azonban tömöttebb és férfiasabb ízű, csendesebb, de tartósabb tűzű. Amaz, ha muskatály szőlőből szüretik, hathatós és gyönyörű fűszert terjeszt, mi azonban a hegyaljaiakban sem hiányzik. Az

édes rivesaltesi a legfinomabb női ital; a jeles hegyaljai inkább férfiak bora.

Bourgogneból távozván, szándékom vala *Marseille*ig utazni, s onnan valamennyi déli borvidéket bejárni, honnan tengeren *Genuába* legrövidebb úton mehettem volna. E tervet is meggyorsította azon hivatalos hirdetés, miszerint mind *Marseille*ben, mind *Genuában* annyira pusztított a cholera, hogy ki első kiutésekor onnan elillanhatott, szerencsésnek tartá magát, — oda nem igen ment valaki, és a ki utóbb jött onnan, veszteglésre szorított. Így tehát *Lyont* kellett azon középpontul választanom, honnan a déli bortermő kerületeket legalább némely részben megláthassam.

Lyonban, *Franciaország* e második városában, egyéb nevezetességeken kívül, a híres selyemszövő gyárokat szemlélgettem. E gyárak nagyszerűsége, s a bennök készített árúk jelessége mindenkit méltó bámulásra ragad. A tökély legmagasabb fokára vitt művészet többféle példái közt nem győztem eleget csudálni azon képeket, melyeket egyik selyemgyárban szövő-széken készítenek. Mindenféle szenteket, híres személyeket, táj- és egyéb rajzokat vevén tárggyul, bámulatos hasonlatosság mellett különös szép és értékes műveket állítanak ki; egy közép nagyságu *Madonna*, *Washington*, *Victoria* angol királynő, *Napoleon* s t. ef. képek száz frankon adatnak el; ilyen képre körülbelől tíz frank-

nyi selyem-érték fordittatik, a többi a munka, a művészet díja.

Lyonból *Valence* városig gőzhajón kellett mennem, mert a vasut még nem vala kész. Onnan lehet ugyan *Tarasconig* vasuton is utazni, de a hajózás sok kellemei, s a táj gyönyörű változatossága tekintetéből inkább ennek választására határoztam el magamat. *Tarasconnal* szomszéd, csak *Rhone* folyó által elválasztott, *Beaucaire* nevű város, borterméséről híres, honnan *Nimesbe*, és *Lunelbe* szintén nem nagy a távolság.

Az e vidéken termelt jeles borok *Tavel* helységtől, hol legkitünőbb jóságu vörös bort készitenek, *Tavel*-boroknak neveztetnek a kereskedésben; hasonlóan azon szokáshoz, mely szerint nálunk Tokaj városról az egész Hegyalján termelt bor *tokajinak* mondatik. E tájon megint láthatni, hogy mennyi befolyása lehet a bor jelességére, nagyobb folyó vagy tó szomszédságának. *Chusclan*, *St. Genies*, *St. Laurent des arbres*, *Roquemaure*, *Lyrac*, *Tavel*, *Beaucaire*, mindannyi első rangu bortanyák, a *Rhone* — itt már nagyra növekedett folyó — partján, vagy legalább közel hozzá fekszenek, és csak *Ledénou* helység az, melynek bora mind a mellett, hogy Rhonetől mintegy két mérföldre távol van, mégis a legjelesebbek közé számittatik.

Jelleme ezen boroknak átmenetet képez a burgundi és a spanyol borok között. Leginkább keverés végett

vásárolják ezeket az éjszaki tartományok kereskedői; hol pedig még inkább délfele természetnek, ott több helyen édes állapotban maradnak, mint Lunel környékén, hol a nálunk is kedvelt *Muscat de Lunel* készítetik. A szőlőfajokat fölismerni lehetetlen volt, az itt elterjedt betegség miatt, mely a termést is nagyon elsilányítja. Avignonban alkalmam volt a Chusclanféléit megízlelni, melynek szokottnál verhenyegesebb színe, szelid tüze és zamatja, a jelesb egri ó borra nagyon emlékeztetett.

Szőlők és borok ügyével tán mértéken túl is fárasztván eddig a szives olvasót, mielőtt az annyi tekintetben érdekes Franciaországtól búcsút veszünk, legyen szabad némely, a selyemtenyésztésre, a mezei gazdaság egyéb ágaira, és a földmivelő népre vonatkozó észleleteimet előadnom, mennyire tudniillik ezeket hat héti jártamkeltemben tehetém, és az e tárgyhoz értő egyénekkal folytonos közlekedésem alkalmával tanúságokat is gyűjthetek ebbeli nézeteim alapossága mellett. Franciaország, és magyar hazánk közt, ha mind a kettőnek égaljást s mezei gazdaságát, kiváltképen bortermelését vesszük szemügyre, annyi a hasonlatosság, hogy e viszonyoknak az egyikfél irányábani taglalása, a másikra nézve nemcsak elméleti érdek, hanem gyakorlati hasznát is képes nyújtani.

Franciaország éjszaknyugati részét nem láttam, mert Strassburgnál menvén a birodalomba, és Párison túl csak dél- és keletfelé járván, mi nyugatéjszagnak fekszik egész a tengerig, ez uttal nem szemlélhettem meg. Mondják, hogy e része mezei gazdaságilag legjobban van mivelve, mi hogy úgy legyen, kívánom is, mert a mit én láttam, az a francia gazdaságról csak silány képet nyújtott, és — bár szerény — várakozásomnak éppen nem felelt meg.

A földvegyület legnagyobb részben kavicscsal kevert agyag, soványságának külsőképen is megismerhető jeleit viseli. — Láttam terjedelmes kopár helyeket, főkép dombok s halmok tetején, melyeken köztudomás szerint forradalom előtt nagyszerű erdők diszlettek; láttam tiszta ugarban heverő egész dülöket, trágyázásnak minden nyoma nélkül; a vetés, mi kevés még lábon volt, sem a föld kövérségére, sem bőtermésre nem mutatott; tarlón is lehetete látni, hogy az aratás gazdag nem vala. Birkanyájak igen gyéren tűntek föl, szarvasmarha csak egyenként, itt ott vagy kötélén tartva, vagy másképen őrizve legelészt, leginkább mesgyéken, vagy sarju lekasználása után réteken. Minden oda mutatott, hogy a földmivelő szegény s tehetetlen; igen sok mérföldet kelle áthaladni, mig valami nagyobb szerű gazdaság jelei láthatók lettek; rendszeren csak csekély darab szántóföldek tűnván föl, külön és külön tulajdonosra mutatók.

A terjedelmes mezőségen pedig leginkább észreve-

hető volt az erdők hiánya. Egyes fákon vagy fasorokon kívül oly csoportozat, mely csak a berek nevezetét is megérdemlené, igen gyéren volt szemlélhető. Magok a francziák is mintegy csudálkozásra méltó dolognak nézik, ha valahol egykét száz holdnyi erdő tűnik elő, és némi megelégedéssel nevezik azon uradalom birtokosát, ki oly terjedelmes erdőséget még most is fentartani képes.

Mind ezen jelenségek kíváncsiságomat nagyon felébreszték, és megragadtam az első alkalmat, hogy ezekről bővebb értesülést és magyarázatot nyerhessek. Többszöri tudakozásom és a földmivelőkkel beszélgetésem eredményét e rövid vázlatokba szorítom:

Forradalom előtt hűbéri viszonyokban élt a földmivelő, és ezeknél fogva a paraszt telek egybetartatott; a megholt atya után azon figyermeke maradván a gazdaság élén, kit a végett a földes ur kijelelt, s megerősített. A hűbéri kötelékek teljes megszűntével a paraszt szabad lett, s földjének valóságos tulajdonosa, és a természet, vagy inkább elméleti jog élveit érvényesítő utóbbi törvényhozás mi különbséget sem látván örökösödésre nézve az egy atya s anya szülöttjei közt, azon általános szabályt hozta be, miszerint minden egyes gyermeket hasonló rész illessen a szülők vagyonából. Innen következett az egyes gazdaságok szerfölötti fölosztása, a földek, rétek, s erdők földarabolása, és e jogviszony, mely mai napig föntartatik, annyira fölaprózta már az egyébként

is nem nagy terjedelmű paraszt telkeket, hogy az országos adószedői hivatal közlései szerint, az országban találtató közel 53 millió hektarnyi térségből csak 30 millió műveltetik, és ez mintegy 11 millió tulajdonos közt van fölösztva: tehát — általános számolás szerint — egyre kevesebb esnék mint $2\frac{1}{2}$ hectare, vagy is mintegy 5 magyar hold; valósággal pedig, miután vannak még is nagyobb birtokok, az egyes birtokoknak legnagyobb része ennél is csekélyebb, és ma elég gyakori azon eset, miszerint egyegy osztályosra egy holdnak csak huszad része jut osztalékul, melyet azután sem haszonnal művelni, sem — ha a tözsomszédok nem kapnak rajta — eladni nem lehet. Vannak példák, hogy az előjáróság közbenjöttével eladandó részbirtok ára, a hivatalos eljárás költségét sem fedezhette.

Minden gazda tudja, mikép ahhoz, hogy a mezeti gazdaság haszonnal üzemelhessen, okvetetlenül szükséges oly kiterjedés, melyből nem csak egy munkás család, s a kellő marha tartása, de ezeken kívül annyi tiszta haszon is kerüljön ki, a mennyit a balesetek, s mindenféle rendkívüli kiadások ellensúlyozása megkíván. A theoreticusok azon állítása, miszerint akkor használtatnék föl kellően a föld, ha mindenki maga részét *kertileg* művelné, mi által az egész tartomány paradicsommá válnék, alaptalan, s a gyakorlati életben merő képzelgésnek mutatkozik. A benne rejlő azon föltétel, mintha elég volna a föl-

det megkapálni, hogy bő termést adjon, hiu; mert ha a föld sovány, és nincs honnan trágyázni, bár milyen szorgalmas mivélés mellett sem képes jutalmazni az iparkodót. És még megjárna, hogy ha a dolgozó kéznck csak annyit kellene termelnie, a mennyi saját személye táplálatára elégséges; de hogy gyözzön egy családalya, még ha neje is segíti, pusztá kezeik munkájával annyit előállítani a sovány földből, mennyit magok, és több gyermekük élelmezése, s egyéb házi és közterhek elviselése megkíván, — midőn birtoka csekélysége — nem mondom rendes vonó marhának, hanem — csak egy számárnak tartására sem nyujt lehetőséget?

Ezen visszás állapotból nem is következhetett egyéb, mint a földmivélő nép elszegényülése, mely haj már a hajdan gazdag nemes családokat is megtámadta s emészti szemlátomást annyira, hogy ma már csak aránylag kevés nagyobb birtokos van a széles országban, ki a végső elaprózásból megmentett kiterjedtebb jószágán okszerű gazdaságot folytatni képes.

Ezen elszegényülésnek legvilágosabb tanusága azon viszony, melybe jelenleg süllyedett a munkás földmivélő, a földtulajdonos irányában. Az első forradalom óta bekövetkezett gyakori osztályok mellett, egy egész paraszttelket vagy legalább annak nagyobb részét egyes gazda csak ugy tarthatta meg, ha a többi osztályosokat pénzben kielégítette. Ámde ez uton adósságba merült, s ennek

végére legtöbb esetben, lefoglalás és árvevés lön szomorú következése, mely alkalommal azé lett a föld, ki vagy a pénzt kölcsönözte, vagy a terheket ki tudta fizetni. mi leginkább a városok lakóitól, vagy más iparosok, néha uzsorásoktól telt ki. Ezek ma Francziaországban a föld urai, ők azonban maguk a földműveléssel csak igen ritkán foglalkozván, tovább is ugyan azon nép erejét használják ki, melytől a földtulajdont elsajátítani sikerült.

Ilyen földek vagy pénzért adatnak bérbe — mi azonban csak a nyugat-éjszaki tartományokban divatos némileg; nagyában, és közép s déli ország szerte pedig egyáltalán felében adatnak ki a birtokok, úgy hogy több száz holdnyi jószágon is a birtokos csak annyira ügyel vagy ügyeltet a gazdaságra, mennyire a fele termés átvétele beavatkozását igénybe veszi; — a kisebb birtok ugyyszólván valamennyi ilyen viszonyba van helyeztetve; mely hogy a gazdaszat előmenetére, vagy éppen felvirágzására nem vezet, hanem a földek minél inkább kiizsárolását, s a termésnek évről évre kitünőbb silányosságát vonja maga után, mindenki könnyen átlátja, és az Francziaországban köztapasztalásu dolog is. Ma már ezen állapot a kormány aggodalmát is fölébresztette, és a növekedő élelmi drágaság fő okának elismertetik.

Még eddig a szőlőültetvények egyedül azon fekvő birtok, mely kisebb nagyobb darabokban a földművelő osztály *sajátja* maradott; részint mivel a szőlő ki-

sebb adagban is mívelhető, részint mivel a pénzesek inkább szeretik a kész termést venni, mint a szőlő-míveléssel járó költséget bizonytalanba fektetni s kockáztatni.

Városokban, hol az ipar egészen szabad kifejlődése, s a kereskedelem bő jutalmai valóban tehetőssé, gazdaggá teszik az igyekezőt, az elszegényülés ilyen aggasztó jelei nemcsak nem mutatkoznak, hanem inkább a jólétnek minden következményei láthatók. Ily város környéke, a mezei gazdaság tekintetében is sok érdekest nyújt. Itt a kertészet, fatenyésztés, gyönyörű villák, gazdag rétségek, szép marha, nemes lovak kiáltó bizonyosságul szolgálnak, miszerint a forradalom a mellett, hogy a magas születésű aristocratiát, sőt a közép rendű nemességet is, mint külön s kiváltságos osztályokat, az enyészet örvénye felé szorította; a földmívelő népet pedig sokkal súlyosabb sorsra — mint a milyen az előbbi lehetett, — kárhóztatta, az iparos osztály, az ugynevezett harmadik vagy polgári rendnek ellenben nagy gyarapítását lehetségessé tette, megszabadítván az ipart mind azon középkori szabályok s formáktól, melyek mindön egyesek önző érdekeit, s az egyedáruság minden változatait ápolják, a nagy többség iparkodását — és így a közelömenetelt s gyarapodást — megakasztják, lehetlennélik. —

A föld eldarabolásának tulajdonítják fölvilágosult államgazdák azon évről évre érezhetőbb hiányt is, melyet

Franciaország az élelmi terményekben, nevezetesen a kenyérfélében, és a vágó marhában kénytelen tapasztalni, és mely miatt jelenleg nemcsak — eddigelé halatlán — drágaság uralkodik országszerte, hanem sok vidéken valóságos éhség is vala beállandó, ha csak a kormány — a külföldön vásárlott gabonának szállítása és közzététele által a fogyasztást jó eleve kipótolni nem igyekszik. A vágó marhára nézve szintén kényszerült a beviteli magas vámot tetemesen leszállítani; s mind a mellett a hussal való élés oly korlátolt a falusi népnél, hogy néha hónapok elmúlnak, míg a szegényebb földmivelő húst főzhet maga és családjá számára. Épen így van a dolog a zsiradékkal is, úgy hogy ma holnap a közép és déli francia tartományokban, a földmivelő osztály szintén nem lesz képes bővebben táplálkozni, mint mikép azt a szegény olasz népnél tapasztaljuk.

Ezen bajokhoz járul még az is, hogy, ellentétben a forradalom alatt behozott szabadsággal, az utóbbi kormányok, intézkedéseik által az ipar némely ágai iránt tulságos kedvezésekkel viseltettek, melyek azokat nagy beviteli vámok által a külföldi versenytől óvják, és így természetesen a fogyasztókat kényszerítik, rosszabb honi árút sokkal drágábban fizetni, mint a hogy a külföldi jobbat vehetnék. Ez, leginkább a háztartásnál és földmivelésnél legszükségesebb két tárgy, a vas és kőszén irányában anynyira igaz, miszerint ha Franciaországba szabad volna

az angol vagy belga vasat és kőszemet bevinni, a közönség e cikkeket a jelen ár felén vásárolhatná. És éppen e miatt, a jobb földmívelési eszközök, vas ekék, boronák, és egyéb gépek — általán véve, Francziaországban sokkal gyérebben alkalmazvák, mint édes hazánkban! A mostani uralkodó már is tárgítani kezd ezen szűkkeblűségen, annyira szívén hordván alattvalói jóllétét, hogy miután p. o. a már ötöd évre pusztító szőlővész miatt, közönséges bor csak kevés termelt, és tetemesen megdrágult, vele tehát az alsóbb osztályok szokás szerint nem élhetnének, megengedte, hogy közönséges külföldi bor hectoliterét 25 centime — vagy is körülbelül két magyar akót 6 krajcárnyi vám mellett behozhassanak, a jelesbekre szabott magas beviteli adó tovább is meghagyatván.

Ezek irányában lehetetlen volt Magyarország azon bölcs szabályaira vissza nem emlékezni, miszerint a földmivelő telkeire nézve minimum és maximum határozott. Csak attól lehet tartani, mikép ha az örökösödés törvénye módosítást nem nyerend, az osztályosok kielégítése adóssággal terhelendi a telkeket, és majd az iparosok, városi pénzesebb lakók, sőt az uzsorások kezébe szoritandja az ezelőtt jobbágyi, most szabad földmivelői ingatlanokat. Ennek néhány példáját már Budapest környékén is tapasztalni, hol az egykori telkes gazda ma már a zsellér sorsánál is alább sülyedt, és majd földönfutóvá lett; holott ha a mi-

nimum mellett az örökösödési törvény okvetetlenül szükséges megszorítása, legalább a leányokra nézve, mint az annak előtte szokásban vala, tovább is kimondatik: egy háznál ugyan azon családnak számos tagja munkás és patriarchalis életet élhetne; mennyire pedig otthon elég foglalkozása és keresete nem volna, a család öregének segédelmével, élelmét más uton s módon kereshetné, s találná is.

Egy jelenleg igen hatalmasan terjedő ága a mezei gazdaságnak hivatalba lenni látszik a francziáknál is, a szegény földmivelő osztályon némileg segíteni, és ez a *selyemtenyésztes*. Ha majd — a mi most új erővel munkába vététt — a szederfa ültetése még nagyobb dimenziókban létrehozatik; ha majd a felaprított telkek egyes részleteit a szederfa vagy mint magasabb fa, vagy legalább mint bokor körülfogja, és így a számfölötti mezsgyék ezen hasznos fákkal ki lesznek rakva, s a levelek bogártenyésztésre fordíttatnak: akkor ismét lesz keresete a szegény földmivelőnek is; valamint már is van igen sok helyen, hol a munkás nép nagyobb részt leginkább abból él egész éven át, hogy tavasszal selyemgubókat termelvén, és a közel gyárnak eladván, ugyanazon gyárban többnyire gyermekeivel együtt folytonos keresetet talál, egy uttal az iparos gazdagulását és a közjólétet is segítvén elő.

A bor és a selyemtermelés azon két horgony, melyhez Franciaországban a földmivelő nép keresete, megél-

helése, és az igyekező közép osztálynak növekedő gazdagulása kötve van; az elsőt megingatta ugyan a szőlőkór, mely több év óta már is kiszámíthatlan károkat okozott, azonban — hinni akarjuk, az is csak mulékony baj. — A másik olyan, mely noha ma már nagyszerű terjedést nyert Francziaországban, mindamellett ötszörös fokra emelhető még. Nemde nálunk is e két tárgy azon vezércsillag, mely a nemzeti vagyonosodás gyarapítása után e vedző honfiak figyelmét s ulántörekvését nagy mértékben érdemli? — Nekem ez erős hitem, s meggyőződése.

Frankhonban, a selyemtenyésztéselőmozdítása végett, eddigelé is sok történt mind kormány, mind társulatok, mind egyesek által. Lajos Fülöp érdemesnek tartá Páris közelében *Neuillyben*, és *Villemombleban* nagyszerű tenyészdeket állítani föl, és azokat minden kellékekkel, leginkább pedig oly kimivelt oktatókkal ellátni, hogy ott az okszerű selymészet legtisztább elvei, gyakorlat útján közölve lettek minden évben, száz meg száz tanítványokkal; onnan a nagy ország minden részeibe, s nép osztályaiba elszivárogván. Chinába, a selyemtenyésztés ezen bölcsőjébe is küldettek buzgó s fáradhatatlan ügybarátok, hogy a gyakorlat minden fogásait, s legcsekélyebb részleteit is kikémleljék, s mind a bogár, mind a szederfa leghasznosabb fajait megismerjék, és fürkészetők eredményét bemutatván, a jónak tapasztalt fölhasználásában s terjesztésében biztos közbenjárók legyenek: mit hogy hiven telje-

síttettek, a kiadott értekezések, és könyvek, s a behozott új fajták tanusítják. — Társulatok pedig ezen ügy előmozdítása végett régóta alakultak, fenállnak s működnek mai nap is, hol az irodalom, hol szóbeli értekezések, hol gyakorlati iparkodás útján. Vessük ezekhez még az egyesek buzgóságát, és a földmivelő szegényebb nép azon meggyőződését, miszerint a selyemtenyésztésben keresetének legillendőbb s legkényelmesb forrását látja; tegyük hozzá azon kedvező körülményt is, hogy a francia selyemgyártás, és gyártmányai kelendőssége veszélyes vetélytársat alig ismer a világon: és megnyughatunk abban, hogy Franciaországban a selymészet ügyének a legfényesb jövőndő biztosítva van.



XIII. Piemont, Turin és környéke.

Lyonból póstakocsin utaztunk Piemontba. A nagy, csak belsejében 12 személyt befogadó kocsi elejét, az úgy nevezett cabrioletet foglaltam el nőmmel s húgommal az egész úton, minél fogva szabad és kényelmes kinézést nyervén, az álnyargalt tájak kitűnő szépségeit bőven és gyönyörködve szemlélheténk. A francia postillonok régóta híresek az éppen oly ügyes, mint fölötte sebes hajtásról, miben módjuk is van, mert az utak lehető legjobb karban tartatnak, a lovak pedig olyanok, hogy nagyság s kövér-

ség melletti sebességüket igazán bámulni kell. Az ily útazás élvezete itt borraivaló, vagy másféle követelések által nem zavartatik, eféle járandóság a vitelbérbe már be van tudva, és azt minden állomáson a conductor adja a póstalegény kezébe.

Reggeli 8 órakor indulván Lyonból — déltájban Savoye tartomány határaihoz és a Jura hegylánczolat végső oldalágaihoz jöttünk, hol a vidék minden órában regényesebb lön. Est felé Chambéry, Savoye fővárosába érkeztünk. E város igen régi alaku épületekből áll leginkább, noha itt ott újabb építményeket is szemlélhetni. Népe mind francziául beszél, igen mozgékony, víg és fesztelen külsejű; — katonaság a városban sok, de a néppel annyira vegyült, mintha mindannyian odavaló családtagok volnának. Egy jelenet emlékeztete arra, hogy már Olaszországban vagyunk: a sok tolakodó koldus, kiket francia városokban nem látni.

Chambéryből Turin felé a magas Mont-Cenis hegyen átvezet az út, és hogy azerre való utazás, kedvező időben, nagyszerű gyönyörködést szerez a szép természet barátjának, ez iránt egy jó barátom még itthon figyelmeztetett.

A hold teljes fényében ragyoga, midőn izletes vacsora után Chambéryből ismét utnak indultunk. A várostól nem messze kezdődik azon, eleinte tágas völgy, mely az elágazó hegyek közt kígyódzván s folyvást emelked-

vén, végtére a nagy hegy nyergéhez folvezet. A völgy hosszában lefolyó víz, a havas tetejének közelében eredvén, és hasonló forrású patakok által, milyenek minden egyes völgyből legördülnek, folyvást növeltetvén, Chambéry határában már középszerű folyót képez, végtére pedig a még nagyobb *Isère* folyóba szakad. E víz a gyönyörű tájt igen kellemesen eleveníti, zuhogásai az éjjeli csendet annál többször váltják fel, minél meredekebb és sziklásabb helyeken szakad le, — medre az úttal égyaránt emelkedvén. Az egyes állomásokon előre tudhatja az utazó, milyen uton kellend haladnia a kocsinak, mert az út emelkedéséhez képest, több vagy kevesebb segéd vonó erő vétetik igénybe, mely néha ökrökből, igen meredek helyeken pedig öszvérekből áll, — ezek néha hatan, sőt többen is fogatnak a posta lovak elébe. A hegy gerinczéhez közel az állandó hó vonalában találja magát az utas, innen halra a hegy csucsát is láthatni egész főltségében. Dél lett, míg e ponthoz jutottunk; onnan csak két ló vitt lefelé, nyargalva a gyönyörű műuton egész Suza városig, honnan Turinba vasuton szállítottunk.

Turin Piemont székes főhelye, s egyike azon városoknak, melyek kellemes, tiszta s állandó képet nyomnak be az utazó emlékezetébe. Az egyenes vonalokban és egyenlő mérvekben épült fő utczái, mint *Dora*, *Pó*, *Strada nuova* stb. némileg monoton jellemet kölcsönöznek a városnak; ezt azomban az épületek szép architecturája és

nagyszerűsége, a város nem egészen róna területe, és igen változatos alaku szép környéke, leginkább pedig a nagy számú lakók és vidékiek élénk forgalma ellensúlyozzák annyira, hogy több napi ott mulatás után is, csak sajnálkozva távozik az utazó.

A középületek között külsőképen leginkább a *palazzo Madama* tűnik az idegen szemébe, mely igen nagy és sok műkincseket rejt belsejében. A *palazzo reale* — király laka — elég szerény külseje mellett, oly kényelmesen elrendezett, oly fényesen és gazdagon felszerelt palotát képez belsőleg, hogy a sok közt, melyet már láttam, izlésemre egy sem hozzá fogható. A királyi család nyáron kint lakván a mezei villában, a nehézségeket annak módja szerint leggyőzni értő idegen e királyi lakot minden részleteiben megtekintheti. Ez nekünk is sikerült mind a mellett, hogy a királynő éppen akkor éjjel bejött a városba; csupán csak az ő belső szobái maradván zárva előttünk.

Éjszakkeleti oldalán a városnak *Pó*, és *Doria riparia* folyók egyesülnek; a tulsó parton, folyvást emelkedő területeken, számos gyönyörű villákat, szőlőhalmokat, kápolnákat, távolban pedig a nagy havasokat látni, mire nézve az egész tartomány igen helyesen neveztetik Piemontnak — hegyaljának. Dél s nyugat felé nagyszerű rónaságot, és bár merre megy az ember, kerti alakzatba foglalt mezőséget szemlél, mellynek alkatrészei: többféle de leginkább perfasorozatok, vízcsatornák, simára egyen-

gelett bársonyözd rétek, és nagy szorgalommal művelt szántóföldek. A város határában szétágazó főutak igen szélesek, óriási nagyságu gesztenyefákkal és vízcsatornákkal bészegvék, melyekből az út locsoltatik, és így a por elfojtatik. Ilyen nagyszerű fasorok közt mentem *Collegno*, mintegy három mérföldnyi távolságra fekvő városkába, hol a *Soldati* testvérek nagy selyemgyárát szemlélgettem. Ez több mint hatszáz embernek ad, majd egész éven át, munkát és keresetet, noha csak a gubók lemotolázása, és a nyers selyem fonásával foglalkozik. — Folyóvíz hajtja műveit, és miután az egész környék népe a selyembogarak tenyésztését űzi, s galettákat nagy mennyiségben szolgáltat a gyárnak: könnyen felfogható, mikép a gyárnok igen nyereséyes üzletnek örvend, és nagy úri módra élhet biztos keresete után. A gyár kevés új gépezettel bír, és ami francia gyárokban már általános használatban van, itt csak kivételképen fölállítva szemlélhető. E tekintetben a francia és olasz között nagy a különbség: az olasz inkább vesztegöl a régi mellett, holott a francia minden új találmányt fölkarol, s a lehetőségig fölhasználni siet. Ennek következményei már most is láthatók: — a francia selyemipar az olaszt már is majd minden tekintetben fölülhaladta.

A szőlőművelés Olaszországban olly állapotban teng, miszerint sem tanulásra, sem utánzásra valót nem nyújt. Bizakodván az égalj kedvező természetében, az olasz e-

légnek tartja, ha a szőlőtöt élőfa közelébe ülteti, s annak hajtásait a fa ágaihoz köti; ritkán terjesztvén ki figyelmét csak arra is, hogy a föld megkapálva, s a fölösleges sарjadék lemetszve, vagy bekurtitva legyen; mert ime ilyen félig vad állapotban is — néha igen bőven terem a szőlő, és van bor akár mennyi, melynek azomban csak az a hibája, hogy ritkán ér valamit, és az ujig nagy nehezen tartható el romlás nélkül. — Külkereskedésre valót majd senki sem állit elő.

Ha igaz, mit a latin classicus írók állitanak, hogy a hajdankori rómaiak, vagy is olasz föld lakói sok jeles, és számos évekig eltartható borokat tudtak termelni, és az ember szemügyre veszi e gyönyörteljes tájak mostani szőlőmivelését, s az olasz borok legnagyobb részének alávalóságát: valóban csodálkozni kell, hogy a mezei gazdaság ezen szép ága itt annyira elhanyagoltatott; holott a bor fogyasztása jelenleg is a nép minden osztályai közt szokásos, sőt némikép az élet első kellékei közé számitható, mivel sok helyen a víz csak poshadt, és langyos állapotban találtatik, s csak a borital óvhatja meg az embereket több életemésztő nyavalyáktól, melyek ily tájakon kiváltképpen nyáron szoktak uralkodni.

Az olasz szőlőknek ez az átalános képe. Én legalább csak igen gyéren találtam egy egy ültetményt, mely tanúsítani képes volt, hogy mívelésére gazdája némi figyelmet s gondot fordít. — Ilyenekben már az élőfák helyét

vagy léczezet, vagy póznák, vagy idomtalan karók foglalják el, támaszul levén a felhajtott venyigéknek, melyek koratavaszzsal azonkép nyesetnek meg, hogy a támaszok általuk körülfonva s elborítva legyenek, és mind az új hajlás, mind a rajta termelt fürtök lefuggjenek, mi néhol igen szép tekintetet nyújt. Rövid metszésű ültetvényre olasz földön sehol sem akadtam egész Triesztig, hol szinte a szőlők legnagyobb része léczezetre vonva miveltetik. — A szőlőbelegséget Olaszországban — Turinnak éjszakai lóját kivéve — mindenütt elterjedve találtam, és pusztítása itt ott annyira ment, hogy nagyobb ültetvényekben sem lehetne csak egy ép fürtöt is találni.

XIV. Lombard-velencei tartományok.

Milano. Velence.

Turinből Alessandriába, onnan pedig az ausztriai hadak győzelméről híres Novarra városba utaztunk vasuton. Génúába, a nevezetes tengeri városba menni nem volt tanácsos, mert ott az epemirigy pusztítólag dülhöngött. Novarrában postakocsira ültünk, és nem sokára, Tessino folyón átkelve lombard földre léptünk, hol a vám-

háznál nem csak útleveleink s pogyászaink a legszorosabb vizsgálat, hanem személyeink is — egy a végett rendelt szük szobában — megfüstölés alá vétettek. Megfüstöltek pedig azért, mivel — úgy mondák — Piemontban cholera van, mely utazók által Lombardiába is már behozatott. — Ezen füstölgés nem csak magában igen kellemetlen vala, mivel chlormésszel történt, melynek tikkasztó hüze minden állatnak kiállhatatlan — hanem a gyengébb idegzetű nőkre nézve oly kegyetlenül hatott is, hogy ketteje elájulás közben vezettetett ki a kinzó helyről, és miután ép egészségben érkezett külföldről saját honában, mintegy beköszöntésül oly gyengélkedő lőn, hogy csak Milanóban, egykét napi nyugalom s ápolás után, az okozott kinos fejfájás és bágyadtságtól szabadulhatott. Minthogy ilyen eljárás különben az egész ausztriai birodalomban ma már nincsen gyakorlatban, és még *München*ből — hol szintén az epemirigy oly borzasztó pusztítást tett — jött utazók sem kinoztattak meg ilyen füstölgéssel az ausztriai határhelyeken, ezen kedvetlenséget egyedül az olasz vám-tiszttség félelmének, s önkényének tulajdoníták az utazók, miből természetesen éles reclamatiók keletkeztek.

Azok vallomása szerint, kik a földünk tetemes részét beutazták, nincs ország, mely egyrészt az elmúlt nagyság s hatalom annyi jeleit s romjait, másrészt a művészet annyi kincseit rejtené keblében, mint az öszves Olaszhon. Itt utazni érdekes még annak is, ki alig képes egyebet

tenni, mint a sok jelességeket, s ritkaságokat nézni. Azon utazó pedig, ki e földet vagy nevelésénél fogva, vagy különös előkészülés következtében, a történetten fáklyájával járja be; ki ha nem is szakembere, de legalább ügybarátja s kedvelője a szép műveknek; ki annyi ismereteket s izlést szerzett magának, miszerint a számtalan remekmű szépségeit s értékét fölfogni képes: ilyen utazó Olaszországban magasztos élvezetre talál minden nyomon, akár a tájak, helyek s városok külképét, s a néha roppant mérveket mutató épületek alakzatát, akár a szobrászat számtalan remekét, akár, s kiváltképen azon festészi nagy művek sokaságát tekintti, melyekkel nemcsak a közgyűjtemények, templomok, s egyéb építmények, hanem igen sok egyes családi lakok is ékesítvék, néha el-
 árasztvák.

Milano minden tekintetben mutatja, hogy gazdag város. Rendes lakossága 160,000 főre rúgván, maga is elégséges volna szép, többnyire tágas, igen jó kövezettel ellátott utczáit s téreit élénkíteni; azonban nemcsak a közel vidéki, hanem számos külföldi jövkök menők is annyira növelik a sürgő forgó sokaságot: hogy csak a párisi mozgékony-ság, és mindig siető fürgeség hiányzik a kép kifejelettebb életéből. És, jelen időben különösen, valami kedvetlenség vala látható az olasz arczokon, minek egyik oka azon kevés hajlamban is fekszik, mely társalgási vonalon az olaszt, főkép az idegenek irányában

jellemzi. A fölsőbb és vagyonosb osztályok estefelé számosan jelennek meg a Corson, hol sok szép kocsit és lovat láthatni; de ez mind öszve sem nyújt az utasnak kellemes látványt, sőt inkább nagyon is érzi az ember, hogy mint idegen forog, és majdnem ellenszenvet gerjeszt az olaszok közt.

Aki, nem törődve az emberekkel, inkább más tárgyra fordítja figyelmét, sok élvezet közt akár heteket is mulathat Milanóban, és éppen annyit a közel környékben is. Én számtalan jelességei szemlélésére csak négy napot fordíthattam. Minden mértéken túl fogta el figyelmemet a páratlan szépségű székesegyház — Duomo — mely a római Szent Péter temploma után—legnagyobb Európában, és egészben fehér márványból épült, vagy helyesebben szólva épül, mivel az 1386. évben megkezdett ezen óriási mű ma sincs egészen befejezve, és egy-két művész, néhány munkásokkal jelenleg is dolgozik, némely még hiányzó külső ékesíték, tornyok és szobrok helyreállításán. Erre I. Napoleon annak idejében igen sok költséget fordított; midőn t. i. Lombardia is őt ismerte urának. Utóbb boldog emlékezetű császár és királyunk Első Ferencz hónaponként 12,000 olasz lirát szánt a hátralevő munkák befejezésére; mely magasztas és kegyeletos adakozást, a jelenleg dicsőségesen uralkodó Felség is folytatni méltóztatik.

Maga a szentegyház külseje is, bámulásra ragadja az

idegent, nemcsak roppant nagysága miatt, hanem tejfelhér színe, és leginkább azon sok torony és szobor által, melyek a tömörked épület minden oldalait ékesítik. A kisebb-nagyobb — mindannyi más meg más tárgyat képező szobor számszerint 4500, és ezek — a 116 közép nagyságú toronnyal együtt — mind oly szobrászi művek, melyeknek mindegyike bár mely helyen is, mint ékesség állhatna. A templom belseje szintén meglepő, a szemlélő kedélyére mélyen hat, és az olasz templomoknak tulajdon homálya ajtatosságra hangol. Ötvenkét, óriási nagyságú márványoszlop tartja a menyezetet, melyre a szebbnél szebb fresko festmények vonják a szemlélő figyelmét, egész a nyakfájásig. Az oldalfalakat, s egyéb alkalmas helyeket, művészi tökélyben ragyogó emlékek töltik be; ezek között a nagy oltár előtt boromei szent Károly sirboltja annyi művészettel és gazdagsággal fénylik, miszerint maga is, mint nagyszerű nevezetesség hosszas szemléletre, s terjedelmes leírásra méltó tárgyat nyújt. Hogy az oltárképek, és az oltárok egész alkata mind remek művekből áll, fölösleges csak említeni is: miután volt minden időben, és van jelenleg is számos első rangú művész, ki vágyva vágy nevét s hírét azáltal is örökösíteni, hogy valamely műve a nagy templomban helyet talált; mi azonban ma már nehezen elérhető.

A nagy épület tetejére 515 lépcső vezet föl, hol nemcsak a számtalan torony és szobor egyenkinti meg-

szemlélése, hanem a városra s környékére szolgáló kilátás is. az ember fáradságát dusan megjutalmazza, aképen lévén csinálva a födele, hogy a szemlélgetők kényelmesen s biztosan jár hassanak körülötte. Ki 325 lépcsővel még följebb megy, a nagy torony lámpáját éri el, vagy is annak bejárható legmagasabb részét; s onnan a körülfevő vidékre oly terjedelmes és bájdus a kilátás, hogy nemcsak a két órányirafekvő régi zárdát, a nevezetes *Certosát*, és egyéb gyönyörű pontokat: hanem tiszta időben Piemont fővárosát. *Turint* is kivehetni. Fölséges képet mutatnak leginkább az éjszakfelé tornyosuló schweizi havasok.

Ezen kívül Milanóban számos más szentegyház is érdemes a meg szemlélésre. A város egyéb jelességei között említendő még a szép diadalkapu, *Arco della pace*, mely a roppant terjedelmű fegyvertért, *piazza d' armi*, éjszaknyugoti oldalról ékesíti. Ugyan ott, éjszakketletnek terül el az *Arena*, mely 30,000 nézőnek helyet nyújt, s mindennemű versenyfutásra, és szabad ég alatti közmultságokra szolgál. A *Theatro della Scala* is ritka nagyságú épület, mely azonban az utolsó forradalom óta zárva van.

Milanónak közel s távol vidéke igen sok szép pontokat, s egyes tájakat foglal magában. Ezek közül legdúsabb élvezetet nyújt a Como tava, hová vasuton alig két óra alatt kényelmesen eljuthatni. Ez ismét már magában oly gyönyörteljes vidék, melynek kimerítő ismertetése jóko-

ra könyvet képezne. Egy kis világ ez, melynek ezer szépségeit szemlélgetni, s élvezni oly kedves valami, mit én csak fővonásokban sem vagyok leírni képes, mi azonban, merem állítani, minden utazóban maradandó kellemes emlékezetű benyomást tesz és hagy maga után. A vasuton reggeli órákban, százankint ide érkező, többnyire idegen vendégekre kisebb nagyobb járművek várakoznak a tó partja mellett; egyes csoportozatok csinos gondolákra, mások az itt föl s alá járó gőzösökre sietnek, és vitelik magukat tetszésük szerint, a számtalan villákba, kertekbe vagy vendégházakba, melyek a nagy tó hosszában a partokat elfoglalván, nem képzelhető mennyiségben s tarkaságban töltik be a bájos környéket; és mivel a tó azon utat is képezi, melyen Lombardia, és Schweiz között élénk közlekedés üzetik: annál fogva a jövő menő mindenféle hajók találkozása oly gyakori, és az egésznek képe oly eleven, hogy az ember már ez által is gyönyörű mulatságot élvez, és alig tudja mit nézzen, mit bámuljon elébb. Ha aztán partra száll, és itt valamely tündéres villának belsejét tekintgeti, ott meg nagyszerű kertet jár be, végtére egy-két magas pontra fölsétál, honnan a számtalan gyönyörűségre még terjedelmesebb a kilátás:—akkor megérti, miért hogy nincs itt oly hely, mely emberek által elfoglalva, s villák, vagy kertek építésére fölhasználva nem volna.

Azon társaság, melynek én is tagja valék, Como

városba érkezvén és elég silány reggelit vevén magához, gőzösre szállt, s vitette magát egész a Villa Melziig. Ennek belsejét, s az abban találkozó válogatott képek és szobrok gyűjteményét megtekintvén, sok botanicus nevezetességekkel diszlő kertjét is be járta; és mivel a gőzös leszáltunk után azonnal tovább sietett, az egész társaság magát egy téres, ottan szerencsét leső gondolában elhelyezte, és grof *Serbelloni* nagyszerű parkjába vitette. Ezen park egy egész — fent erdővel benőtt — hegyet foglal magában, mely a nagy tó egyik oldalában, ennek, és a szomszéd *Lago di Leccó*-nak viz által körülövedzett félszigetet képez. Az alja több pázsittérek, s egyéb, gazdasági czélokra szolgáló helyiségekből áll, melyeknek változatos vegyülete kedves képet nyújt; innen a czélszerűen elrendezett kigyódzó utakon kényelmesen mehetni föl egész a hegytetőre, közben azonban számos pontok kiválasztvák, és padokkal ellátvák, honnan a leggyönyörűbb kilátás, s leírhatlan szépségű panoramák megállitják, és mintegy varázserővel veszteglésre kényszeritik az embert: míg följutván a legmagasabb álláspontra, oly terjedelmes, oly bájoló s magasztos látványt élvezhet, oly tájképekben gyönyörködhetik, a milyenek csak gyéren találhatók lehetnek bárhol is e föld kerektségén. A hosszas szemlélés után lejöven a tó partjára, a hajókázást folytattuk, míg felső végét értük a tónak, honnan *Chiavenna* városkát, Lombardia határát, és Schweiz kezdetét láttuk

magunk előtt. Innen visszafordulván, nem sokára kiszál-
tunk, és a sok járás-kelés következtében támadt étvá-
gyunk egy terjedelmes vendéglőben lecsillapítván, még
egy nevezetes, azelőtt grof *Sommariva*, jelenleg pedig
egy porosz herczegnő villáját megszemlítettük.

Közeledvén az este, siettünk *Como* várost, és az ahoz
elégg messze fekvő pályaudvart elérni, honnan egy él-
vezetdús nap után az utolsó vonattal ismét Milanoba tér-
tünk vissza, esti 11 órakor érkezvén a még teljes ele-
venségben pezsgő városba.

Milanóban sok egyéb iparüzlet mellett a nép tetemes
része selyemmel foglalkozik. Van ott több fonóda — filanda
— melyekben a selyemgubók lemotoláztatván, az ugy
nevezett nyers selyem állittatik elő. Vannak fonalsodró
intézetek, — filatorio — melyekben a nyers selyem ré-
szint szövésre, részint varrásra elkészittetik. Vannak
végre selyemszövő gyárak, mellyekből a világhírű mila-
nói selyemszövetek kerülnek ki, oly tökélyben, hogy
akár chiuai, akár franczia selyemárukkal versenyeznek.
Ezen gyárak némelyikébe csak nagy nehezen, némelyek-
be éppen nem leheté jutnom. A lombardi olasz e tekin-
tetben fölötte kevés készséget tanusít az idegen irányában,
holott a franczia gyárnok nem is titkolja azon örömet,
melyet érez, ha tisztességes utazó megkéri, hogy engedje
gyárát s gyártmányait megtekinteni. Vannak oly műhelyek
is, melyekben a selyem alja, s mindenféle hulladékja

földolgoztatik, és fonalakra gyártatik oly sikerrel, miszerint igen szép és becses szövetek készítenek belőle.

Sok egyeben kívül még egy különösség vonta magára figyelmemet, azon hirdetmény t. i., melyhen a *szóló nélkül* készített bor — *vino senza uva* — tudtára adatik, s élvezete nagy szavakkal ajánlatik a közönségnek, valami orvos tanár aláírása, s az iránti kezessége mellett, hogy ezen folyadék a valóságos borhoz igen hasonlít, és az egészség fentartására nézve azt tökéletesen kipótolja. Közelebbi menvén s bolthoz, és egy ideig ott lesván, valjon minő részvét mutatkozik ezen *fából készült vaskarika* iránt, nemcsak tolakodást nem vettem észre, hanem alig láttam embert, ki az új árút vásárlotta volna. — Önkint Dulcamara jutott eszembe, és azon ügyessége, minélfogva bevenyében italt készített, amely nem csak az ivóra, hanem a szép nemre is hódítólag hatott. —

Velence, hová Milanóból igen kevés itt ott mulatás után hol postakocsin, hol meg vasuton utazva mentünk, oly egyetlen a maga nemében, oly különös életet képez, a fényes multnak oly nagyszerű emlékeit, s a magasra kifejlett művészetnek oly számtalan szüleményeit magában rejtő város: hogy a ki egyáltalán utazásra elhatározza magát, ha lehet, Velenczét is foglalja be kitüzendő útvonalába, s bizonyossá teszem, hogyha a jelességek s különösségek utáni vágya kielégítést sehol sem lelend, ott majd minden perczben, minden nyomon bámulásra

készítelve, elragadtatva érzendi magát. A rövid, csak főbb vonalaiban előadott terjedelmes utamban — képzelhetni — mennyi szépet, különöst és jelest volt alkalmam szemlélgetni; mind a mellett bátran mondhatom, hogy a mit Velence foglal magában, az háttérbe szorított majd minden addig látottat; vagy legalább oly magasztos zárkövet képez a többi látványok sorában, miszerint onnan távozván, több napok lefolyta alatt, a velencei jelességek benyomásától mintegy elbájolva éreztem magamat, s más, annak előtte látott s élvezett szépségekre alig voltam képes vissza emlékezni.

September végén, esti kilencz óra körül érkezett meg a vasuti vonat azon nagyszerű lagunák szélén, melyeken a csodaváros épült. Előbb azonban, mint a pályaudvarba bemeheténk, a vonatnak egy óriási hidon át kelle vonulnia, mely 3605 *mètre* — vagy is közel 1800 — bécsi öl hosszában 222 íven alapszik. Ez nappal s kellő távolságból szemlélve oly látványt nyújt, melyhez hasonlóval csak ritkán találkozik az utazó. Az indóházba érkezvén, egy tágas terembe bocsáttattunk, hol az úti levelek különös szigorral megvizsgáltattak s elszedettek; a pogyások fachinoknak, vagy is pályaszolgáknak adattak át; végtére pedig a nagyszámu közönség — elég rendetlenül és tolakodva — lement a partra, hol fölvételére, és tovább szállítására elegendő számu gondolák várakoztak. Beülvén az utasok a csónakokba, megkérdeztetnek egyenkint, hogy

hol akarnak kiszállani, és ehhez képest veszi útját a gondola. Ezen, a többféle kisebb-nagyobb, s tekervényes utcák, vagy is inkább csatornákon keresztül kigyózdó éjjeli hajókázás igen különös érzületbe helyezetteti az utast, ki ilyes körülményekben először látja magát. A nagy csatorna, Canal grande, elég téres nagyobb számú hajók s csónakok kényelmes járására; de vannak oly szűk utcák is, melyeken alig térhet ki egyik gondola a másiknak; hogy ebből baj ne keletkezzék, a gondolierek különös hangú jelszavakat használnak, és ezekhez képest eszközöltetik a kitérés. Csak ezen jeladások, és az evező lapátok tompa zöreje szakítja félbe a mély csöndet, mely ilyenkor Velence csatornáin uralkodik; és csak gyéren kerekedik elő hangos beszélgetéssel, vagy éppen dallal mulató vig társaság. Maguk a hajósok is, kik annak előtte mint folyvást danoló tréfás ficzkók irattak le, jelenkorban csak akkor készek az idegeneket mulattatni, jó kedvvel zengzetvén eredeti dalukat, ha vagy szokottnál dusabb bért alkudtak maguknak; vagy az előleges alku elmulasztása esetében gazdagabb jutalomra igyekeznek címet s érdemet szerezni.

Mi előre kitűzött szándékunkhoz képest, szent Márk terén kerestünk s találtunk szállást; ennél fogva alkalmunk lett, Velence ezen fő diszt azonnal teljes fényében, és a járó kelő eleven s tarka vegyületű néppel telve szemléltetni; mi annál kellemetesebb képet nyújtott

szemeinknek, minél nagyobb kényelemmel nézheténk első emeleti ablakainkról e gyönyörű látványra. Velenczének legtöbb részei nem dicsekedhetnek éjjel nagy világossággal; a gyéren alkalmazott lámpák igen szerény fényét, az épületek hamuszínű, majdnem fekete külseje is tompitván: ellenben a szent Márk terén oly pazar a kivilágítás, hogy a nappali világosságot nagyon megközelíti. Más, boldogabb időkben a velenczeiek csak reggelfelé széledtek el a szent Márk téren s egyéb helyeken folytatott társalgásból: most 12 óra előtt is már mély csönd uralkodott nemcsak a téreken, de a kávéházakban s vendéglőkben is! —

Mi, a következő három nap reggeli óráit, melyeket a velenczei nép nagyrészt nyugalomban tölt, a város külsőképeni megtekintésére, és a vidékeni tájékozásra, — az ebéd előtti időt pedig — mely délutáni 5—6 óráig terjedett, a templomok, gyűjtemények, paloták, intézetek s más nevezetes tárgyak megismerésére használtuk; és hogy annál szabadabban, s kényelmesebben mozoghassunk: a vendéglő, két hajóssal ellátott csinos gondoláját egész napokra bérbe vettük, nyolcz lirát fizetvén, a legények borraavalóján kívül. Emellett igen ügyes és mondhatom tudós *Ciceronet* fogadván magunk mellé, naponkint két forintot, ennek utmutatása és magyarázata mellett, Velencze s környéke minden nevezetességeit szemügyre vettük.

Ezek közt a Doge palotája leginkább magára vonta figyelmünket. nem annyira külseje és nagysága, mint inkább az által, mi benne mai nap is látható, és mire az történelmi tekintetben az utast emlékeztetni képes. Több teremei e nagy épületnek páratlan művészeti kincseket, könyveket, régi okleveleket, s történelmi nevezetességeket foglalnak magukban, oly nagy számmal, mihez képest ott hetekig lehetne haszonnal elmulatni. A szobák, termek és csarnokok elrendezése s bútorozata legnagyobb részben azon állapotban tartatik fön, melyben ez a köztársaság korában volt. Nagy élvezet vala a — florenczi születésű — kalauzunk által szép nyelven előadott némi történeteket, melyek a szemünk előtti helyiségekre, vagy egyéb tárgyakra vonatkoztak, hallgatni.

Ezen palota az ugy nevezett *ponte dei sospiri*, vagy is sohajhid által egy más épülettel van kapcsolatban, melyben a polgári s büntető törvényszékek tartattak. Itt már minden komolyabb, szomorúbb képet visel. Többféle börtönök s letartóztatási helyiségek, bűnvizsgálati eszközök, és kegyetlen bűnhődést jellemző alkalmaztatások kétségen kívül teszik, mikép itt sok ezer ember legborzasztóbb lelki s testi kinokat szenvedett. Megrázkodik a szemlélő idegzete, midőn a velencei köztársaság évkönyveiben oly sűrűen följegyzett törvénykezési kegyetlenségek helyszínén találja magát; s mintegy menekülni akar oly szabadságnak még eszméjétől is, mely hogy föntart-

hassa magát, oly embertelen szigorhoz folyamodni kénytelen. A mi jó Ciceronénk mindenképen igyekezett ugyan, hogy a köztársasági eljárást minél szelidebb köntösbe öltöztesse, de hasztalanul: a helyiségek, eszközök s maguk az elnevezések borzadást okoztak mindenkiben; és az olasz jellem természete, noha jelenleg sokban szelidítve tűnik föl előttünk, még is nagyon bihetővé teszi, hogy a mi itt az emberek kinzása, vesztese végett fölállított, az valóban a föltett célra használtatott is.

Velence igen számos, 164-re menő templomai közt, különös figyelemre méltó a *Basilica di s. Marco*. Ennek architecturai rendszere vegyületet képez a keleti és német formákból, belsejében semmi föstmény, hanem falai, oszlopa, menyezete s padlója, valamint oltárai s mindenféle emlékei is merő *mosaic*-képek; s a háttér velencei arannyal kifényítése oly pazar, hogy csak ez maga több milliókba kerülhetett. A köztársaság hatalma fényszakában sok nagy értékű jelesség hozatott el a legyőzött helyekről, s nagyrészt e templomban tétetett le. Olyan a négy lö bronzból, vastagon megaranyozva, melyet 1205-ik évben *Marius Zeno* podesta, a legyőzött s megszállott Konstantinápoly hyppodromusából elvitt, s Velenczébe mint diadaljel hozott. A sárganégyst ugyan 1797-ben Napoleon Párisba ugrasztotta, de az 1815-ik évi békekötés ismét a S. Marco basilicájának szerezte vissza.

Nevezetesség tekintetéből e basilicához igen közel

áll a *Madonna della salute* szentegyház, melynek hogy biztos alapot szerezzenek, több mint egy millio szálfát czövekül — pilot — kelle a lagunába beverni: egyéb-iránt a híres Tiziantól 13, a Leone da Vincitől pedig 1 remek föstvényt foglal magában. — *Santa Maria ai Frati* nagyságra nézve a legelső velencei templomok egyikét Tizian sirja, s annak Ő felsége Ferdinánd császár s király bőkezősége által készített, és 1852-ben évben leleplezett igen remek emléke; nem különben a híres szobrász Canova szintén igen nevezetes művészetü sírköve, és számos egyéb emlékszobrok, s eredeti föstmények ékesítik, s valóságos műcsarnokká teszik. *S. Giorano e Paulo* 21 dogenak szebbnél szebb sirholtját foglalja magában; ezeken kívül Tizian legnagyobb remekműve, szent Péter halála diszesíti.

Azon kirándulások közt, melyeket tengeren és távolabb pontokra tettünk, különös érdekekkel birt az *Isola di S. Lazaro* nevű szigetnek megtekintése. Ez a török császár tulajdona, és az ozmán birodalomhoz tartozik: miért is rajta lohogója kitűzve egy magas szálfán szemléltetik. Lakják pedig egyesült görög hitű örmények, kik az ott lévő Mechitaristák zárdájának jobbágysai. A zárdát egy főapát, érseki czímmel, kormányozza. Ily kitüntetésben két magyar is részesült immár, az utolsó Kővér, nemes családból származott. Egy két magyar mindig van a zárda tagjai között; a barátok egyéb foglalatosságaik közt könyvnyom-

tatást is üznek nagy ügyességgel. Én ott egy könyvet vettem, mely 24 külön nyelveken volt nyomtatva; többi közt magyarul is oly tisztán, hogy honi nyomdáinknak is példányul szolgálhatna.

Velenczéből Triestbe mentünk gőzhajón, és oly tiszta s csöndes időre akadtunk, hogy a tengeri betegség alig bántott egy két gyengébb és különösen félénk nősze mélyt; a többi számos társaság épen, vígan maradt s mulatott a hajó födélzetén. És mivel az utazás reggeli hatkor vette kezdetét, s délben már Triest kikötőjében szálltunk ki szárazra: mondhatom, az újabb időkben annyira kimívelt viteli módok előnyeit kellemetesen az egész utamban sem élveztem, mivel sem a vasut, sem pedig a postakocsi annyi kényelmet, szabad mozgást, nagyszemre kilátást, társalgást, és egyéb kellemeket nyújtani nem képes, mint a gőzhajó.

Minthogy pedig Triestet máskor már hosszabb időre meg látogattam vala, kevés pihenés után Laibachon és Bécsen keresztül vasuton haza siettem, hálás érzettel tekintvén vissza a hosszú, reám nézve igen érdekes, igen tanulságos utazásra, melyet minden baj nélkül, s legszebb időjárás kedvezése mellett bevégezni szerencsés valék. ---

XV. A selyemtenyésztés körül tett tapasztalások — honunkra alkalmaztatva.

A szőlőkórnak Franciaországban öt év óta terjedő pusztításai a bortermelés iránti általános hajlamot eddig is annyira lehangolták, hogy már is az ültetvények nem csekély része hol elhanyagolva, hol végképen kiirtva, s a föld más czélokra fordítva szemléltetik. Igen valószínű, hogy ennek következtében a selyemtenyésztés annál nagyobb kiterjedést, annál élénkebb pártolást s lendületet nyerend. És mivel mind azon vidékek, hol a szőlő némileg diszlik, az eperfa tenyésztésére, s a selyembogár növelésére kiváltképen alkalmasak: nincs kétség benne, hogy a francia népet, a nyereséyes iparüzlet iránti vele született hajlama önkint oda vezetendi, hogy az annyira zaklatott, és bizonytalan sikerű szőlőművelés helyett a biztosabb keresetet ígérő selyemtenyésztésre adja magát egész erélyes ügykezelésével.

A selyemtenyésztés jelenleg is más alapon nyugszik Franciaországban, mint az olasz tartományokban. Ezekben ugyanis a földbirtok általában a nemesek — *nobili*

— kezében van. Az olasz földesurak magok a mezei gazdasággal csak igen gyéren foglalkoznak; ők a bérbeadást sokkal nyeresíményesb, s kényelmesebb rendszernek tekintik, és hogy azt annál jobban kihasználhassák, a földet minél kisebb részletekre aprítják föl. A földmivelők — *coloni* — csupán csak mint napszámosok, vagy pedig mint kis bérlők léphetnek föl az ottani mezőgazdaságat bármely ágában. Mivel pedig a népesség ezen osztálya számszerint igen túlnyomó, s különben is szapora, természetes, hogy a bérlendő földekre nézve mindenütt nagy a vetélkedés, miből ismét önként folyik, hogy a birtokos osztály magas bért kap nem csak minden darab földért, hanem a rajta levő eperfa leveleért is, melyet a birtokos magának külön alku végett szokott föntartani. Nincs tehát az olasz nobilenek oka s ösztöne, hogy maga vesződjék a selyembogár növelésével, mivel minden gond s munka nélkül nagy pénzt szed föl évenként birtoka után, századok óta megszokván a — *dolce farniente* — édes henye életet.

Franciaországban ez másképen van. Ott forradalom óta mindenki egyaránt képes földbirtokot szerezni, s noha nagyobb birtokok, sőt egyes szántóföldek s rétek ma már leginkább a pénzes, városi emberek kezén vannak: mindamellett földmivelők is bírnak még sok kisebb részleteket, kiváltképen szőlőket; e mellett pedig más tulajdonát is, rendszerint mint felesékek művelik. Ezen különböző viszonyoknál fogva olly tá-

jakon, hol a selymészet már meghonosult, a földmivelők is növelnek bogarakat, de az iparüző városiak is különös hajlammal viseltetvén ezen üzlet iránt, azt még nagyobb mérvekben, s kitünő szorgalommal gyakorolják.

Innen megfejtethő azon tünemény, miszerint midőn az olasz tartományokban csupán csak a szegény colono foglalkozik selyembogár növelésével, s galetták előállításával, melyeket aztán a nagyszerű, de leginkább a városi iparosok kezén levő fonodákban ad el: — akkor Franciaországban számos birtokosok kisebb nagyobb selymentenyészdéket — *Magnanerie* — állítanak föl, s nagy mennyiségben természetnek gubókat, mintegy gyárilag, fölötté gondos, okszerű, és eszes, ügyes kezelés mellett.

Az olaszoknál azon általános nézet uralkodik, — mely nálunk is közvélemény s megczáfoltatlan igazság gyanánt tekintetik: — hogy t. i. a selyembogár növelését nagy tenyészdékben haszonnal űzni nem lehet; hogy tehát a selymészet csak ott nyerhet tetemes és állandó alapokat s kiterjedést, hol az a földmivelő nép közt honosul meg. Ellenben a francziák a szegényebb osztályok eféle ügyekezeteit méltányolják ugyan, s minden úton módon elő is segítik: de földolognak tekintik, hogy a tehetősb és értelmes földbirtokosok terjedelmes eperfaültetvényeket, s nagyobb tenyészdéket állítsanak, melyekben napszámosok segítségével ugyan, de minden takarékossággal,

mindenféle munkát rövidítő, s a cél megközelítését könnyítő eszközökkel s fogásokkal élve, magok kezelik s hajtják végre a selyembogár növelését, és gyönyörű gubókat termelnek oly áron, mely a reá fordított költséget s munkát elég bőven jutalmazza. És ezen gubók, mennyiségöknél fogva már is hatalmas tényezőt képeznek a francia selymészet üzletében; finomságok által pedig főalapját teszik azon fölsőbbségnek, melyet a francia fonodák s gyárok az olaszok fölött már is kivívtak, és ezen rendszer mellett, ha az olaszok nem okulnak, kétségkívül meg is tartanak örökre.

Engem a magyar selyemtenyésztés körül tett tapasztalásaim, egybetartva az eddigi saját iparkodásom eredményeit is, szintén azon meggyőződésre vezettek, miszerint igen kívánatos ugyan, sőt bűn nélkül el sem mulasztható az, hogy a selyembogár növelése iránt a falusi nép közremunkálását ébreszszük, s igénybe vegyük minden úton és módon, nem csak azért, mivel ez által a szegények keresete egy új és bőven jutalmazó cikkel szaporitatik; hanem a miatt is, mivel tömeges és nagyszerű termelés csak ennek hozzájárultával létrehozható; — azonban ezen ügy sikeres megállapítása, vezetése és virágoztatása sokkal több vagyont s értelmességet igényel, mint a mennyi a falusi nép rétegeiben föllelhető; s ennél fogva mulhatlanul szükséges, hogy azt tehetősb és intelligens egyének karolják föl, és nem csak fonodákat építsenek,

melyekben a szegényektől beváltandó gubót lemoló lázzák ; hanem tenyészdéket is hozzanak létre , hogy azokban folhasználva az e tárgyra vonatkozó tudományos elveket , és tapasztalati szabályokat , a gubók tömegét tetemesen növeljék , egyuttal pedig alkalmat nyujtsanak a tudatlanabb egyéneknek is az okszerű tenyésztés tanulására ; leginkább pedig , hogy honunkban is oly galetták termeltessenek , melyekből nem csak a közönséges nyers selymet , hanem a lehető legfinomabbat is nyervén , ehhez képest aztán a további földolgozással a selyemáruk legelőkelőbb czikkeit is előállítani lehessen.

Hogy az ily módon elrendezett selymészetet , valamint a francziák példája mutatja , nálunk is nagy nyereséggel üzhetni , erről az előtt sem kételkedtem ; mióta pedig a francziák eljárásaival megismerkedtem , minden kérdésen kivülinek tartom . Csak sajátítsuk el , s alkalmazzuk ugyesen mi is mind azt , mit az üzlet nyereségessége föltételez , mi a sükert biztosítja , és a fényes jutalom nálunk sem fog hiányzani .

Nem lehet szándékom , itt a selyemtenyésztés tanát , akár csak fő vonásaiban is , előadni . Mindamellet ezen alkalmat sem szeretném elmulasztani , hogy némelyekre ne figyelmeztessem mind azokat , kik — midőn tetteleg magok is legalább eperfát ültetni , bogarakat növelni , s gubót , nyers selymet termelni el nem mulasztanak , az ezen ügy iránti buzgalomtól lelkesülve mindent megtudni s el-

követni vágnak, mi ez üdvös cél megközelítésére vezethetne.

Hogy ily dicséretes ügyekezet nálunk eddig ritkán jutalmaztatott meg valóságos siker és tiszta pénzbeli haszon által, annak nagy részt, sőt sok esetben egyedül járatlanságunk, s ügyetlenségünk volt az oka. S itten, kérem, e kitételekben senki meg ne ütközzék, mert nyíltan megvallom, mikép a tudatlanok s ügyetlenek sorában magamat is látom.

Mi tudtuk ugyan, vagy legalább a könyvekben olvastuk, hogy a sikeres selyemtenyésztés alapja : az eperfa ültetése és művelése. De ha kisebb nagyobb ültetvényeket csináltunk is ; ha azok földünk s éghajlatunk kedvezésénél fogva szépen növekedtek is : hogy kell azt tüzetesen azon célra művelni, idomítani, metszeni, hogy azáltal a levéltermés előmozdítassék, azt nem tudtuk, mert nem volt alkalmunk azt bárhol is látni, részletesen s gyakorlati fogásokban megtanulni ; mert az ide szakadt olaszok, kik rendes oktatóink e tárgyban, vagy magok is nem igen tudták, vagy ha tudták, érdekökben fekvőnek vélték azt inkább eltitkolni, mint sem valakit reá tanítani.

Pedig nagyrészt az eperfák bizonyos szabályok szerinti gondos művelésén alapszik a bogarak szerencsés növelése, oly annyira, hogy a kellően művelt fákról szedett levelekkel táplált állatkák, a napszám, tehát a költség két harmadának megtakarításával sokkal gyorsabban, sok-

kal tökéletesebben fejlődnek, és selyemben kétszeresen dúsabb gubókat készítenek, mint ha csak úgy ápoltatnak, a mint az nálunk eddig általánosan szokásban van. Tehát az eddigi eljárásnak már azon egy javítása, miszerint az elültetett szederfákat nem bizzuk egészen s egyedül a természetre, hanem czélszerűen nemesítjük, idomitjuk, ágait kés alatt tartjuk, aljukot kapáljuk, s ha sovány a föld, trágyázzuk is, — nevezetes hasznót s előmenetelt idézend elő először abban, hogy több, jobb, és könnyebben, tehát olcsóbban leszedhető levelet kapunk a bogarkák táplálására; másodszor, hogy az állatkák rövidebb idő alatt végezvén be pályafutásokat, kevesebb munka mellett, sokkal nagyobb mértékben képeznek s adnak selymet, mint ha a műveletlen fákon termett holmi durva, sovány, többnyire apró s hibás levelet rakunk elébök, melynek nagyobb részét kénytelenek vagyunk ismét kidobni.

A szerencsés eredményre nem kevésbé eldöntő befolyása vagyon az egyszerűen, takarékosan, de a mellett czélszerűen épült tenyészdének, valamint azon szerek, szerszámok, s fogásoknak is, melyek mai nap ismét Franciaországban sokkal inkább láthatók gyakorlatban, mint sem az olaszoknál. Ezen befolyás leginkább az állatkák egészségén mutatkozik. Francia magnaneriákban öt száz-tóli halálozást is sokálnak; az olasz, ha több el nem hullott egész a befonásig, mint 25 százalóli, szerencsés campagnát csinált, s fönten dicsekszik vele: mert azt tart-

ván a régi megrögzött *prattica* szerint, hogy bogarakat bár mi helyen, csak némileg földve legyenek, lehet tenyészteni, mit sem törődik, vagy tesz a külső, sokszor igen ártalmas lég s időjárás bajai enyhítése s távoltartása végett; míg aztán az egyik, vagy másik nyavalya beköszönt, és nem egyszer az egész növelést tönkre teszi, sőt minden szereit, magát a helyiséget is befertőzteti annyira, hogy a ragadvány jövő évekre is elterjed, és csak nagy tisztogatás után eltávolítható.

Rendes tenyészde építése és felszerelése pedig a szegény embertől nem telik, tehát ismét világos, hogy ebben a szükséges, és az egészre üdvös lépéseket a vagyonosok tehetik egyedül; ezek eljárása s példája, legalább azon egyes tárgyakra nézve, melyek nagy költséget nem igényelnek, elébb utóbb utánzókra talál a szegényebbek közt is. Vegyük például a hálókat; ezek Olaszországban alig, a francziáknál ellenben igen sűrűen használtatnak, az egész tenyésztés alatt pedig tetemes előnyöket nyújtanak: mert a bogarak fekhelyének annyira szükséges tisztogatását nem csak könnyítik, hanem azt lehet mondani, hogy a tisztaág kevés költséggel föntartását egyedül azok teszik lehetővé. Ezek használata az alsóbb osztályokban csak úgy terjedhet el, ha azt elébb a vagyonosabbak, nagyobb tenyészdekbe beveszik, és azon nagy előnyt, melyet nyújtanak, gyakorlatban kimutatják. Ezt látván, bizonyosan nem egy pórnő maga köt egynehányat

téli időben, csak egyszer nagy hasznáról meggyőződnek.

Mi végtére nálunk a selyemtenyésztést leginkább megakasztja, az a fonodák hiánya. Tudtomra van, mikép sok szegény és tehetős nő szenvedélylyel neki fogott a bogárnövelésnek; éjjel nappal fáradozott mellette, és nagy örömmel látta, milyen szépen növekednek, öregbülnek, és végre be is fonják magukat a kedves állatkák; a szép gubók szedése végtére tetézzé megelégedését, s a legkellemetesebb szünet helyét pótolá: itt azonban örömének vége; kezdődik a baj, s a kellemetlenség. Mit is csináljon nálunk — legtöbb vidéken — a kisebb selyemtenyésztő a nyert gubóval? lemotólázási gépek és szerszámok vételét vagy nem engedi az erszény, vagy a termelt mennyiség meg nem érdemli; és ha a tehetős réa is szánja a költséget, hol keressen, vagy szerezzen tapasztalt, ügyes és bizalmát érdemlő fonónőt? később tehát, sőt kénytelen gubóit áruba bocsátani De hol, és kinek adja el? hová szállítsa, hová menjen vele? mikor azt legtöbb helyen még a zsidó sem veszi, ki rendesen akár mit kész megvenni? — Pestre sem küldheti, hová egyébkint minden áru szokott szállítatni. Ha nem lakik közel *Hidjához* Tolnában, vagy *Czenkhez* Sopronban, úgy — még egy két helyet kivéve — nincs mód széles ez országban a különben becses árút pénzzé tenni! holott Franczia- és Olaszországban nem csak vevő miatt zavarba nem jön a te-

nyésztő, hanem pénzt kap a galettákra, mielőtt még a munkához fogott volna, és ha kész a gubó, a nélkül, hogy előpénzzel le volna foglalva, ekkor nem csak azonnal meg kapja az illendő árát, hanem a fonodáktulajdonosai vetélkedő ajánlásaik zavarba hozzák az iránt, hogy oda adja-e, vagy még jobb ár reményében tovább tartsa meg. Hogy pedig az eladás ily kedvező körülményei tenyésztésre buzdítanak, éppen oly természetes, mint az, hogy nálunk a létező nehézségek ellenkező hatást gyakorolnak.

De ha annyira vélite is a tenyésztőt buzgó tevékenysége, hogy gubóit tetemes áldozattal, és a sok akadályok legyőztével lemotóláztatta, akkor is sok nehézséggel kell megküzdenie, míg nyers selymét jutalmazáron eladhatja; mert az országban *filatorium* nincs, melyben az annyira földolgoztatnék, hogy szövésre, vagy varrásra lehetne használni; ily intézetek pedig a szóban levő két országban sok helyen, majd minden filanda mellett tatáltatnak.

Mind ezeknél fogva arra, hogy a selyemtenyésztés nálunk is örvendetesebb álláspontra fölvergődjék, mulhatlanul szükséges: hogy válogatott fajú eperfát ne csak ültessünk, hanem azt czélszerűen műveljük is; hogy továbbá a bogarak biztosabb és sikeresebb fölnevelésére hatalmas befolyást gyakorló helyiségről, annak fölszereléséről, és gyakorlati fogások alkalmazásáról is gondoskodjunk; és végtére hogy nem csak minél több filandákat, vagyis

lemotólázó műhelyet, és mellettök a galetták beváltását állítsuk föl, hanem szövetkezzünk azon célra is, miszerint legalább egy filatoriumot, ha lehet Pesten, létre hozzunk.

Valóban fölszámíthatlan hasznu jótéteményt nyújtand honunknak mindenki, a ki értelmességét s vagyonbeli erejét az itt kitett pontok valósitására szenteli; mert ezek nélkül selymészetünk örökké csak gyöngé árnya lesz azon nagyszerű élénkségnek, mely ez ügyben Olasz, és még inkább Francziaországban már is létez; melynek pedig minden *anyagi* elemei nálunk is bőven meg vannak, vagy előidézhetők, csak a szellemiek ne hiányozzanak.

XVI. Végleges párhuzamok és következtetések.

Ki a külföldet nem csupán mulatság, vagy szórakozás végett járja be, hanem okulni is akar a látottakon, az — utja szerencsés bevégezte után, lehetetlen hogy gyakorta vissza ne emlékezzék azon tárgyakra s jelenetekre, melyek figyelmét leginkább fölébreszték; lehetetlen, hogy a szemügyre vette idegen állapotokat egybe ne vesse hona analog állapotaival; s lehetetlen, hogy elméje ezen működéséből némely határozott meggyőződések, vagy legalább alapos vélemények ki ne folyjanak. Ha pedig valaki külön tárgyak tanulmányzását tűzte ki utazása céljául, akkor az érintett szellemi utóműködés még élénkebb, mivelhogy feszesebb s öszpontosultabb vala figyelmének az egyes tárgyak iránt lefoglalása.

S e visszapillantások és összehasonlítások az éber léleknek majd több élvezetet nyújtanak, mint maga a dolgok első szemlélgetése okozhata; mindenkép nyugottabb s tisztább itt a gyönyörködés, melyet az első pillanati elfogultság nem fátyoloz, és az utazás fáradoimai, s egyéb elkerülhetlen bajai nem csökkentenek, nem keserítnek. A szülemlett új nézetek, tapasztalatok, s tudásunk tetemes növekedése pedig, mint ügyekezettünk ugyan annyi édes gyümölcsei, fáradozásunk jutalmi, hálaérzetre gerjesztenek az iránt, kinek kegyelméből az utazásra — módunk, egészségünk, és szellemi tehetségünk eredett.

Belső érzelmem sugja, s ösztönöz, hogy miután eddig a szíves olvasó béketűrését annyira igénybe vettem, megismerlessem vele azon eredményeket is, melyekben nem bevégzett utazásom következtében keletkezővén nem csak mint elméleti elvek, hanem mint gyakorlati szabályok, vagy legalább mint indokolt vélemény állanak előttem. Midőn ezen ösztönnek engedve még egyszer kezembe veszem a gyöngye pennát, ki kell mondanom, mikép a fönt érintett utóműködés lelkemben még mai nap is tart, és sok tételre nézve, főleg hol gyakorlati előnyök, vagy következhető károk jönnek mérlegbe, magammal eddig sem vagyok tisztában, leginkább azon okból, mivel a gyakorlat terén minden rögtönzés, minden felületes eljárás a biztos sikernek született ellene, és csak hosszabb ideig

folytatott észlelet s kísérletek után lehet valamely új eszme gyakorlati hasznáról, vagy káros hatásáról alapos ítéletet mondani.

A miben már eddig is megállapodtam, az a következő pontokra összeszorítható :

Mindenek előtt emlitenem kell, mikép honunk termékenységi fölsőbbségéről annak előtte is elég kedvező véleményem vala. Azonban a beutazott tartományok földje szemügyre vétele után még inkább meggyőződtem, hogy mindent mindenben véve, ezen egy tekintetben hazánkkal az összehasonlítást az általam érintett országok egyike sem állhatná ki. S ez értelemben igaz a régi szójárás, mely szerint „*extra Hungariam — non est ita*“ Most láttam, mily eszes, mily jeles tapintatú emberek voltak dicső magyar őseink, midőn mindamellott, hogy Ázsia és Europa nagy részét győzelmesen bejárták, állandóul sehol másutt meg nem állapodtanak, mint a Duna és Tisza mellékein, melyekről ma is mondhatnók, a mi a Chanaan földről mondatott az Izrael bujdosó fiainak.

Ebből azonban még nem szabad következtelnünk, hogy vagyonbeli állapotaink általánosan a külföldiekét vagy meghaladták, vagy csak meg is közelítették volna. Sőt ki kell mondani, mikép földünk roppant termékenysége daczára, egyéb vagyoni viszonyokra nézve a szegények sorába tartozunk, és e téren ellenkező arányban állunk az

általam beutazott legtöbb országokkal. Ennek okát én inkább a közel mult idők viszonyaiban, mint akár nemzeti jellemünkben, akár egyéni mulasztásokban találom. Ezen, a nemzetgazdászati főtényezők kifejlődését gátoló viszonyok telemes részben megszűntek ugyan, részben azonban fönállanak még; sőt nem lehet tagadni, hogy némely tekintetben uj nehézségek is merültek föl az utolsó zavarok méhéből. Mindamellett nagy vigasztalására szolgál a vizsgálónak azon elvitázhatlan igazság, miszerint oly testi és szellemi erők, melyek máshol mostoha földből is képesek gazdagságot elővarázsolni, nálunk pedig még nem régen szunyadoztak, ferde irányban működtek, vagy lebilincsezve tartattak, és e miatt hatás és gyümölcs nélkül elvesztek, ma már nagyrészt fölébresztvék, helyes czél után törekszenek, és a szabad kifejlődés útján megindultak; s ehhez képest az eredmény is, noha még gyéren és gyöngge mértékben, de szemlátomást, kézzelfoghatólag mutatkozik; szóval : haladásunk tagadhatlan.

Okunk van reményleni, hogy a még fönálló akadályok s nehézségek nem csekély sora, idő multával mindinkább fogyni, ellenben a cselekvésre fölébredt szellem napról napra több erőre fog üdülni: szövetséges hatalmat keresvén s találván a tanulás, ügyekezet, és ama férfias akaratban, mely az akadályok leküzdésében élvezetet lel, s mely előtt a látszó lehetlenség is meghajol, s lehetőséggé válik.

Europa jelen élelmi viszonyai nem csekély ösztönül szolgálhatnak nekünk azon törekvésben, miszerint a mezői gazdaság terén eddigi elmaradásunkat minél gyorsabb haladás váltsa föl. Az élelmi s egyéb szükségleti czikkek igen sok helyen silány, elégtelen termése, a németországi szomszéd tartományok túlnépesedése, e mellett pedig a szállítási módok mind inkább terjedő könnyebbülése s más hasonnemű körülmények, hol kényszerítő, hol legalább készítő indokul szolgálnak arra, hogy a mi jeles, mindenkép használható terményeink, a belföldi fogyasztáson kívül, külföldön is nagy vásárt nyerjenek; s ennél fogva a mint iparkodásunk bő jutalom nélkül jelenleg sem szűkölködik, úgy jövőre is — az ut immár megtörve, s kiegyenlítve lévén, kételkedni sem lehet a felől, hogy kitűnő jóságú termelésünk fölöslegét jutalmazó áron megveszik, még akkor is, ha a jelen nagy szükség megszűnik, és hasonló áru máshol is kapható lesz. Ez áll a mezői gazdaság majd minden nevezetesebb czikkeire nézve.

Ami különösen borainkat illeti, miután a déli Európában több évek óta uralkodó szőlővész az ottani nagy termelést, és a régi készleteket annyira csökkentette, hogy Olasz-, Portugál-, Spanyol- és Franciaországok már magok is idegen borok behozatalára kényszerülnek, magokéból tehát bort nem termő világrészekre szállítani vagy igen keveset, vagy éppen semmit sem birnak, világos,

mikép bortermesztésünkre egészen új időszak állott be, és ma már tőlünk függ leginkább, hogy annak jövődjét biztosítsuk, s azt virágzóvá tegyük.

A szőlőművelés azon rendszere, mely nálunk divatos általánosan, vagyis az egész országot a külföldhöz hasonlítva, czélszerűség tekintetéből csak keveset enged bármely külföldi borvidék eljárásának. Kitűnő szőlészek nálunk sem bíányzanak; okszerű, szorgalmas művelést látni nálunk is sok vidéken, mely akármely külföldivel tökéletesen megvívhat. Ellenben, ha van nálunk sok hanyag, forde irányt követő, vagy tudatlan szőlőgazda, bizony találkozik olyan a külföld minden egyes borvidékén is. — A miben ott kint jóval előbbre vannak, az a jeles fajok nagyobb böcse, s ennél fogva a tisztább, vagy legalább válogatottabb ültetés. Nem különben a földnek az új ültetvény számára elkészítésében a külföld, nevezetesen Rajna vidéke sem költséget, sem szorgalmat nem kímél.

Hogy ha tehát e két tekintetben mi is elfogadjuk azon elvitázhatlan igazságot, mihez képest jót csak jóból várhatni, és a faj jelessége mindenben a szándékba vett eredményekre nézve a leglényegesebb hatású; hogyha ehhez képest mi is azon igen jeles fajokat, melyekkel honunk oly dúsan meg van áldva, előszeretettel karoljuk föl, és azokat nem csak legtöbbnyire, ha lehet tisztán — ültetjük, s műveljük, hanem okszerűen még nemesítjük is; az alá-

valókat ellenben irtjuk : akker a szőlő helyes és szorgalmas megmunkáltatása mellett oly mustot szürendünk, s abból oly bort készíthetünk, mely minden józan követelésnek megfelel, sőt várakozásunkat gyakorta tulhalal-dandja.

De hiszen nálunk vannak évek, melyekben majd minden zagyvalék szőlő, minden faj, ha nem is jeles, legalább igen jó bort ad! Ez ugyan áll; de ki ebből azt akarná következtetni, hogy a szőlőmivelésben a fajok megválasztása nélkülözhető dolog, az e téren biztos és folytonos haszonra ne számítson : mert az okszerűen kiszemelt fajú ültetvény tiz év alatt legalább hatszor terem hol jeles, hol igen jó bort, és a többi négy évben — mindig kivéve az elemi csapásokat — ami termelt, legalább haszonvehető. Ellenben a holmi vad és kevert fajtákból álló szőlő jeles bort soha, jót — tiz év alatt, talán egyszer, legtöbbször pedig csak alávaló lőrét hoz, mely hogy a befordított költséget sem pótolhatja, s évenkénti általános tiszta hasznot annál kevesebbé nyújthat, igen természetes és világos.

Annyi azonban igaz, hogy szőlőink a mostani kevert állapotban is gyakran jó mustot adnak; de azt sem fogja senki tagadni, hogy még jobbat adnának, ha az okszerű eljárás a természet jótékonyágát elősegítené. És ime ez azon vonal, melyen túl a külföld fölsőbbsege kezdődik, és nőttön nő a bor készítése s kezelése minden stadiumán,

egész az eladásig. Midőn például a Rajna — főleg alsó vidéke az égalj s egyéb tényezők mostohasága daczára oly borokat tud készíteni, melyek, közelismerés szerint, a jelesség telőpontján állanak, és melyek aránylag a legmagosabb áron kelnek el; mi pedig mindamellett, hogy nálunk a szőlőfürtök rendesen tökéletesb érettséget s finomságot érnek el, mint ott — borainkkal mégis mind a két tekintetben alább állunk : akkor nem marad egyéb hátra, mint megvallani, hogy a borkészítés és kezelés dolgában igen hátra maradtunk.

Mit kell tennünk mindent, miszerint e hiányokat pótoljuk, és a hibákat, balfogásokat kerülve, a külföldön már jobbadán gyakorlatban levő czélszerűbb eljárást kövessük, s magunkévá tegyük? — Ennek kimerítő előadása a szőlőszet és borkezelésről tüzetesen szóló tankönyvbe tartozik, mely, reménylem a „*Mezei Gazdaság Könyve*“ kiegészítéseül nem sokára meg fog szülemelni, és az ügybarátok kezébe adatni.

Talán nem lesz fölösleges addig is ezuttal, csak általános vonásokban, némelyeket megemlíteni :

Föltéve, hogy a kedvező idő, és jó munka következtében a fürtök meglehetősen érettek, nagyon jutalmazó dolog és költség az, melyet a javának az alávalótól elkülönzése igénybe vesz : mert a javából készített bor akár saját élvezetre, akár, és kiváltképen eladásra sokkal aján-

latosb áruczikket képezend, és oly hecsre küzdi föl magát, hogy az alábbvaló maradék értékét is pótolandja, és ez majdnem ingyen marad a gazdának. Vegyük például, hogy öszves termésünk 50 akó; ennek ára, 5 forintjával számítva, tenne 250 fíot. Ha a fürtök javát külön szedjük, lesz ebből 30 akó, és ez legtöbb esetben kétszeres áron elkel; de tegyük, hogy csak 8 fíon adatik el, tehát 240 fíot jövedelmez; ime már itt is a többi 20 akó csak 10 fíiban marad; a különszedés pedig alig kerül egy-két forinttal többbe, mint az egésznek egybezavarása. E példa, mely saját tapasztalásaimon alapul, mindenhol valósuland. Sőt az arányokat többre is fölvihetjük, a mint t. i. szorosabban válogatva elkülönítjük a legjavát a többitől. Ilyen esetben meg fogunk győződni, hogy — folytatva a fíontebbi példát, az 50 akóra való termésből kiválogatott legjava hogyó csak 10 akót adván, ez oly jeles-ségü lesz, miszerint akója 25 fíon elkel, tehát a többi 40 akó nemcsak ingyen marad, hanem a különszedési költség is bőven földve van.

Aztán ne legyünk aziránt oly közönyösök, hogy az erjedéshez a külső lég szabadon s bőven fér-e, vagy csak korlátozott mennyiségben, vagy éppen elzártan forr-e a mustunk? Minél jobb nálunk a borév, annál több ujbor oczetesedik meg a piuczekben: s miért? Mert az olyan évben rendesen szüretkor is sok szép meleg napokat

élvezünk, ámde akkor a levegő telemes részét alakító savany fölötte gyorsan, s erősen hat a must, kiváltképen pedig a törköly felső rétegeire, és az ott kezdődő eczetes erjedés a forró uj borban csak hamar vegyül, mintegy élesztőt képezvén, mely aztán a pincze melegségétől segítve, borunk szeszét eczetsavra átváltoztatja. Nem oly nagy munka s költség az, melyet kádainknak fődéllel ellátása vesz igénybe; és ha azt egyszer végrehajtjuk, jövő években is vesszük hasznát. Én boraimat egyáltalán hordokban erjedtetem, hol az akonán, míg a bor forrása tart, a külső lég amugy sem mehet be; utóbb pedig az elzárás igen könnyen eszközölhető. Hordóim a csap helyén ajtócskával ellátvák, melyen a vörös must törkölyét is kényelmesen berakatom; az ugynevezett kácza, vagy is erjedésre szolgáló nagy és magas kád nálam nincs, és ha volna, azonnal födelet csináltatnék reá.

Ismerjük el továbbá, hogy ha finom, tiszta és tartós bort akarunk készíteni, a gyakori lefejtés, vagyis a leülepedő aljának eltávolítása mulhatlanul szükséges. Igaz, hogy a lefejtés borunkat a külső léggel érintkezésbe hozza, a mi kétszeresen káros hatásu, mert a lég savanyát is közli vele, mint följebb mondtam; és az olaj, illam, és szesz fölötte röpülékeny részecskéit is elcsalja tőle. Ámde ez csak akkor áll, hogy ha régi módra gyakoroltatik a levonás. Ha ellenben azt csövek segédelmével hajtjuk

végre, kiváltképen az én utmutatásom szerint módosított efféle készüllettel, akkor ezen ellenvetés egészen megszűnik, és minden nehézség, vagy kár elháríttatik. — És ilyen készüllet oly kevésbe kerül, hogy a tehetősb borgazdánál, hol száz, talán ezer akó van kezelés alatt, már csak a munka könnyítése, tehát a napszám megkimélése által is, első évben kifizeti magát; más nagy előnyeit nem is említve.

Végtére tartsuk a bort, kiváltkép miután már megérett, és eladásra kész, folyvást tisztán, teletöltött, és szorosan bedugott hordókban. Azon ellenvetés, hogy a jó bor, ha a hordó tele sincs töltve és bedugva, még sem penészedik vagy romlik meg, — mit Hegyalján többször hallottam, mit sem erősít az előhozott szabály ellen. Vannak igen is olly szeszes borok, melyek huzamos ideig, míg a szeszök el nem párolog, vagy eczetté nem változik, penész és savanyodás nélkül tartják magokat, bár a hordó teletöltve, bedugaszolva nincsen is; de ezen, magában kivételes és mulékony tulajdonság csak igen kevés borban föltehető: boraink, ha a levegővel tartósb érintkezésben vannak, rendesen egy két hét alatt is hártját, utóbb penészt kapnak, és ez az oczetesedés kezdete. E bajtól tehát őket teletöltés és szoros bedugás által óvni kell.

Hogy ha jeles borokat termesztünk, és azokat gondos kezelés által jó állapotban megtartani tudjuk, bizo-

nyosak lehetünk arról, hogy elébb utóbb jó áron kelnek el, s elvégre ebben sarkallik a dolog veleje. És imé itt vagyunk szükségünk — legégetőbb szükségünk egyikénél. Erős meggyőződés, hogy a bor kelendőségének fő alapja: annak jelessége. Ámde van még egy másik is, a mi piacznak, vagy vásárnak neveztetik, és ha ez nincs, akkor a legjelesebb áru is böcs nélkül vesztegel, mi a semmi értékűvel majd nem azonos. Piaczot, vásárt keresni — teremteni kell. — Erre jelen viszonyokban nekünk is megnyílt az alkalom, és hogy ha — valami rendkívüli erőlködést nem is említve — csak azon lépéseket el nem hanyagoljuk, melyeket bármintemű termény vagy áru kelendősége föltételez, és melyek abban állanak, hogy mindefféle utakat s módokat fölhasználjuk, miszerint a fogyasztó közönség tudja, hogy borunk van, és pedig jó, talán jeles is; hogy a vevő és fogyasztó ahhoz könnyen, és méltányos áron juthasson; — akkor nincs kétség benne, hogy boraink jutalmazó áron elkelnek. Ha ellenben, mint legtöbbször eddigelé, mi nem mozdulunk, hanem a vevőt otthon várjuk, akkor ezután is ott leszünk, a hol eddig valánk, vagy legalább nem nagyot ugrunk előre.

E tekintetben szintén hasznos lesz a külföld példáját követni: hol ma már számtalan egyes vagy társas borkereskedések, nagyszerű középponti rakhelyek, utazó megbízottak, árverések, ajánlások, hirdetések, tárta-

latok, és a fogyasztó külföld irányában] minden kigondolható kecsegtetések s kereskedelmi fogások annyira gyakorlatban vannak, hogy ott a jó bor mindeu nehézség nélkül elkel, a jelesbet pedig igen drága áron vételkedve elkapják.



