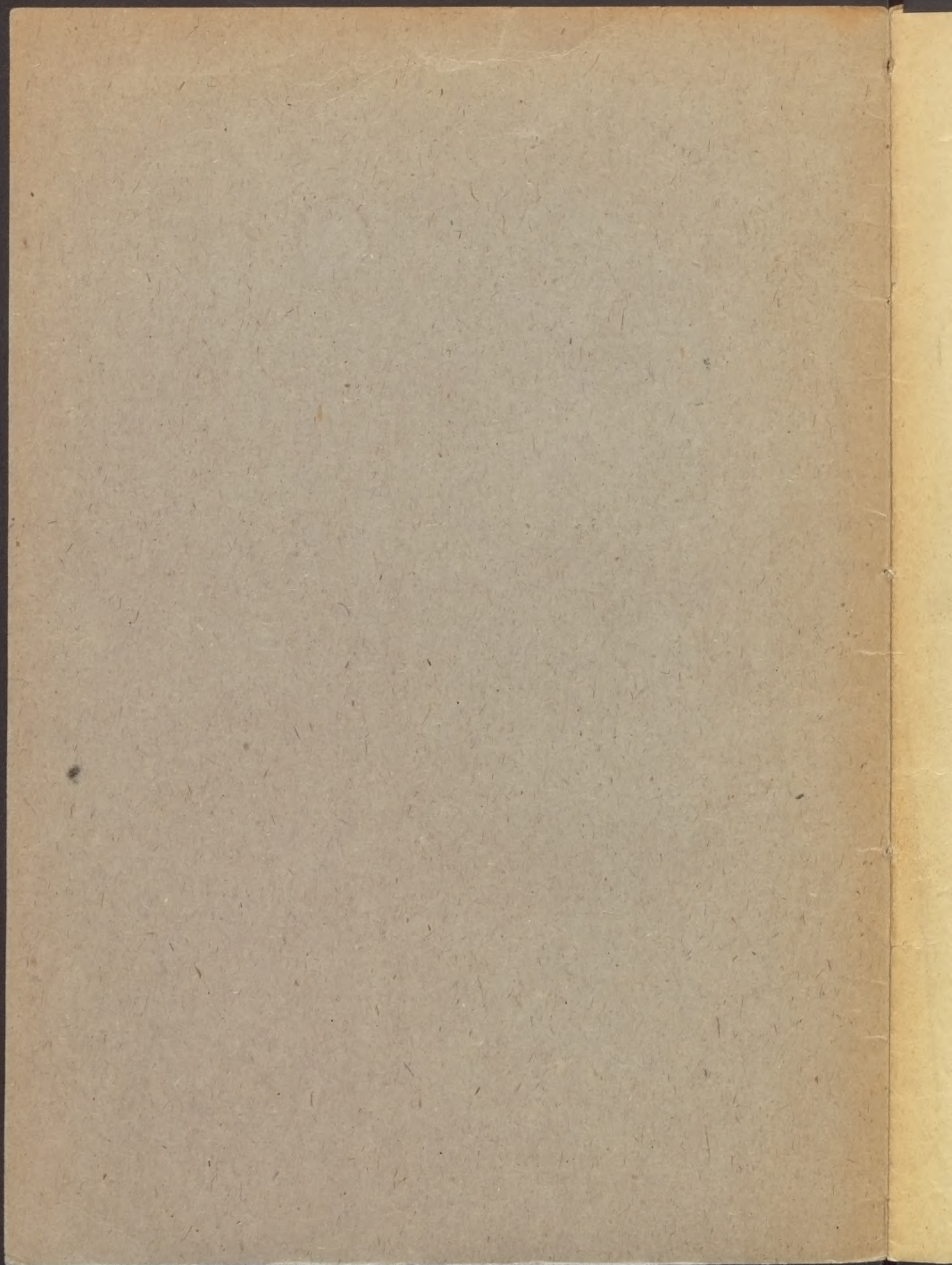
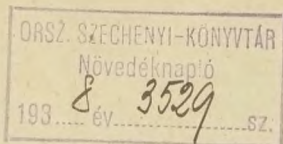
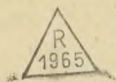


71.182









71182



### A tokaji bor és a furmint-szőlő.

A XVI. századot úgy ismeri a magyar történelem, mint a legszomorúbb emlékü korszakok egyikét, s mikor a XVI. századról beszélünk, nyomban a mohácsi vész, majd Buda elvesztése és az ország szétszakadása jut eszünkbe. Hova lett MÁTYÁS Magyarországa, hova a renaissance emelkedett magyar kultúrája? — sóhajtok ilyenkor. S nagyjából talán igazunk is van. De csak nagyjából, mert a XVI. század magyar történelme sem volt teljesen fekete, ennek a századnak is vannak erényei, kiemelkedő szép emlékei, a magyar nevet külföldön fényel megvilágító hagyományai, s kétségtelen, hogy HUNYADI MÁTYÁS korának kultúrája sem tűnt el, hanem a maga módján tovább fejlődött.

Ezt elsősorban a magyar mező- és kertgazdálkodásról kell feljegyezni. Ha a magyar mezőgazdaság úgynevezett világmárkáinak hírnevét kutatjuk, hamarosan kiderül, hogy főként a XVI. századra nyúlik vissza történetük. Ez volt az a század, amelyben először tűnnek fel nyugaton a magyar mezőgazdaság egyes termékei, így például a besztercei szilva a német gyógyszerárakban, a korai magyar gyümölcs a bécsi udvarban, s hogy végire hagyjuk a leghíresebbet, a tokaji bor a külföldi fejedelmi asztalokra.

Nem szabad ebben véletlent látni, sőt bizonyos, hogy a magyar mezőgazdaság és kertészet nagyfokú emelkedéséről tanuskodnak éppen a XVI. században. A tokaji bor hírvének eredete is ezt bizonyítja. Korábbi századokban hiába keressük valami nyomát a tokaji bor hírvének, sem itthon nem tudnak róla, sem a külföldön. Voltak ugyan szőlők már a középkorban is az egész országban,



hiszen a Közép-Duna területén a szőlőtermesztés multja a történelemelőtti századokban kezdődik, Tokaj vidékén is valamikor a középkorban megtelepítették a bortermő szőlőt, de olyan bort, amely alkalmas volt a hódításra és a hírnévre, csak a XVI. századtól kezdve szűrnék a tokaji borvidéken.

A Közép-Duna medencéjében legelőször a szerémségi bor szerzett magának világhírnevet. Ezt már a rómaiak ismerték és dícsérték, s a régi Pannónia ismertetést nagy mértékben terjesztette a szerémi bor, mert a rómaiak megbecsülték és méltányolták a jó bort. A Szerémségbe még a történelemelőtti időkben a balkáni kultúrúton jutott el kaukázusi hazájából a szőlőtermesztés, a római megszállás idején, tehát Kr. e. az utolsó századtól Kr. u. a IV. századig, hatalmasan fellendült, annyira, hogy az itáliai szőlősgazdák nem győzvén a versenyt, meg akarták tiltani a határvidéki, így a szerémségi szőlőtermesztést is, ez azonban nem sikerült, s a szerémi bor mindaddig megőrizte hírnevét Rómában, amíg a légiókat ki nem vonták Pannóniából, s a virágzó területet el nem öntötte a népvándorlás barbár áradata.

A szerémségi szőlőtermesztés és borszűrés azonban ekkor sem pusztult el, sőt idővel újból fellendült. A középkorban Magyarországon a szerémi bor szerez magának hírnevet. MÁTYÁS olasz humanistái, GALEOTTO és BONFINI ezt dícsérik mint a leghíresebb magyar bort, s GALEOTTO egyenesen azt írja, hogy sehol a világon nincs hozzá hasonló jó bor. A Szerémségből a Dunántúl hegyein húzódik északra a magyar mezőgazdasági fellendülés első korszakában a kiváló szőlőtermesztés és borkészítés ismerete. A XVI. század elején már a soproni bort dícsérik a bécsi udvarban. Ettől kezdve a soproni bor állandó kiviteli cikk, amely északra Sziléziáig megtalálja a maga piacát.

A XVI. század közepén tűnik fel a tokaji bor, s ezután ez lesz a magyar borok királya, hírnevét mind mai napig megőrizve. A hagyomány azt tartja, s ezt egykorú feljegyzés is támogatja, hogy a tokaji borok közül a tállyai bor hódított először külföldön, és pedig mindjárt a pápai asztalon. A XVI. század történetének egyik legnagyobb eseménye volt a trienti zsinat. A legnagyobb egyházi kérdéseket kellett ott tisztázni. Nem nagyítás, ha azt mondjuk, hogy egész Európa figyelme fordult akkor Trient felé. Minden ország képviselve volt a zsinaton egyházfejedelmekkel. Magyarországot a zsinaton DRASKOVICS GYÖRGY püspök képviselte. 1562-ben történt, hogy az egyik zsinati ebéden, amelyen a pápa is megjelent, a legkiválóbb olasz és francia borokat szolgálták fel. Mikor ezeket a pápa már megízlelte, a magyar kiküldött tállyai bort rakatott fel az asztalra, s megkínálta vele a pápát is. A pápa megízlelte a tállyai bort, s annyira el volt tőle ragadtatva, hogy azt mondta: Ilyen bor illik a pápai asztalra.

Ezt a történetet vagy mondát BOCATIUS JÁNOS, kassai főbíró, még azokban az időkben verse foglalta, s ma is olvasható *Hungaridos* című költői munkájában, amely 1599-ben nyomtatásban is megjelent. BOCATIUS ügyes szójátéka Tállya névével magyarban nem adható vissza.

Mox Pater admiscens cupidis nova pocula labris,  
Laudat, et unde liquor sit bonus iste? — rogat.  
Hungarus huic praesul, cui nota locique merique  
Conditio: „Est matri Tállia nomen“ — ait.



„Gratulor ergo — mihi Papa dicit — *talia nobis*  
Vina, Patrem Sanctum *Tállia* vina decent!“

Mi a történeti tény, mi a költői színezés a tállyai bor trienti szereplésében, nem tudjuk. Nem is fontos. A lényeg az, hogy a tokaji bort a XVI. század második felében a legjobb borokkal hasonlították össze, s méltónak tartották a pápai asztalra. Valószínű, hogy hírnevét Lengyelországban alapozta meg, ahová régi idők óta szállítják a magyar bort, s amely mindig vásárlója volt a tokaji boroknak. Erre mutat GÖRÖG DEMETER feljegyzése is.

A hajdudorogi születésű GÖRÖG DEMETER egyéb munkásságán kívül egyike volt legkiválóbb szőlészeinknek. A mult század második tizedében grinzingi szőlőjébe vonult vissza, ott összegyűjtötte a világ minden szőlőfajtaját, köztük először a középdunaiakat is. Értékes, de félbemaradt munkát írt 1829-ben szőlőiskolájának fajtáiról, ebben olvassuk a tokaji borról a következő adatot: „Lengyelországban és Sziléziában a sokesztendős aszúszőlőbornak palackjáért, esztendeihez képest, 2 vagy 4, sőt 8 és több aranyat is fizetnek. Ilyen ó aszúszőlő tokaji bort, legalább is 122 esztendőst, volt ezen jegyzést írónak szerencséje inni a saxoniai király FREDERICUS AUGUSTUS asztalánál 1822-ben augusztus 18. napján, melynek színe zöldes volt, s édességét már elvesztvén, olyan substanciából állott, melynek ereje a belső részeket kellemesen elfutotta, éltette s gyengén elektrizálta. Az említett 122 esztendőnek bebizonyítására méltóztatott a közel 80 esztendős felség ezeket előhozni. — Az én eleim közül III. AUGUSTUS a lengyel királyi trónuson ülven, a varsói udvari pincéibe Tokajból szállíttatta a jóféle borokat, s egyiknek az ajtaját szokás szerint 1700-ban kővel berakatta, amint ezt az évszámot a berakott ajtón fent látni lehetett. A most megkóstolt tokaji bor ebből a pincéből való, mely örökségül egészen ránk jutott. Már most nem lesz nehéz kiszámítani, hány esztendő. Van még néhány palack belőle. Reményilem, hogy más magyar vendégemnek is kedveskedhetem vele, mint igaz tisztelője a nemes magyar nemzetnek.“

Maradtak azonban a tokaji bor kiválóságának és hírnevének más emlékei is. A XVIII. században szakszerűen kezdték kutatni a tokaji bort, s keresték kiválóságának természetrajzi magyarázatát. Előbb külföldi egyetemeken tanuló fiatalságunk foglalkozik ezzel a tárggyal, s általában a magyar borokkal, később mások is. Miként a tokaji bortermelők, a tudomány emberei is tisztában vannak azzal, hogy a tokaji bor kiválóságának titka az aszúszőlőben rejlik. Ez a központi kérdése a tokaji bor egész fejlődésének, történetének és nagy szakirodalmának.

Nagyon érdekes, hogy az aszúszőlő neve először a XVI. század 60-as éveiben, tehát éppen akkor bukkan fel a magyar írásokban, mikor a tokaji bor hírneve is írott munkában tűnik fel. Úgy látszik, nem véletlen tehát, hogy éppen SZIKSZAI FABRICIUS BALÁZS, sárospataki tanár latin—magyar szójegyzékében olvassuk először ezt a szót, annak a FABRICIUSnak munkájában, aki a szőlőfajták névjegyzékével bizonyosságát hagyta ránk, hogy a tokajvidéki szőlőfajtákat nagyon jól ismerte. A gyümölcsaszalás ősrégi szokás, Magyarországon is régóta ismerték, de a XVI. században magas tökéletességre fejlődött, bizonyítja, hogy a szintén a XVI. században világhírnévre emelkedő besztercei szilva is mint aszalvány



hódította meg a nyugatot. A tokajvidéki szőlőtermesztők tehát ekkoriban találták fel az aszúszőlőt, s felhasználását a tokaji borhoz. Mikor a tokaji bor hírneve elterjedt, a hatóságok is foglalkozni kezdtek ezzel a kérdéssel, s az 1655. évi országgyűlés 79. cikkében kötelezőleg elrendelte az aszúszőlő különválasztását a tokaji borvidéken.

A különleges tokaji aszúszőlő két körülménynek köszöni kiválóságát. Egyik a tokaji szőlőhegyeken gyakori hosszú ősz, amely lehetővé teszi az arra alkalmas szőlőszemek megtöppedését és megaszását. A másik a tokaji szőlőfajták közt aszúszőlőnek alkalmas fajták termesztése. Ilyen szőlőfajtákat valószínűleg már a középkorban is ültettek a tokaji borvidéken, de később, mikor jobban megismerték az aszúszőlőnek alkalmas fajtákat, ezeket elterjesztették. Mikor a tokaji szőlőfajtákat és a tokaji bor készítését szakszerűen leírták, már jól tudták, hogy a legkiválóbb a tokajvidéki borszőlők közt a furmint (XLI. tábla).

FABRICIUS a következő szőlőfajták nevét sorolja fel: fehérszőlő, kecskeszemű, muskotály, romonya, góhér, rózsaszemű, bakator, gersely, bolgárszőlő, vadfekete. A furmint neve még hiányzik. Először csak a XVIII. század közepén MATOLAI JÁNOS említi ezen a néven a legkiválóbb tokaji borszőlőt. MATOLAI JÁNOS volt az első szakszerű magyar szőlész. Keveset tudunk róla. Zólyomi származású, 1715-ben egyetemi hallgató Wittenbergben, visszatérve — úgylátszik — Pozsonyban telepedett le, itt írta szőlészeti értekezéseit. Kétségtelen, hogy baráti kapcsok fűzték BÉL MÁTYÁSHOZ, Pozsony nagy enciklopedistájához. Három szőlészeti értekezését ismerjük, egyik Sopron szőlőiről és borairól szól, s *De vineis et vino Semproniensi* címmel BÉL Magyarországról írt prodromusában 1723-ban jelent meg, a második ugyanott Magyarország szőlőiről és borvidégeiről *De vineis et vino Hungariae* címmel, végül a harmadik a tokaji borról *Disquisitio physico-medica de vini Tokaiensis cultura, indole, praestantia et qualitatibus* címmel Nürnbergben egy akadémiai kiadványban (*Acta physico-medica Academiae Caesareae Leopoldino-Carolinae Naturae Curiosorum*; appendix p. 1—24, 1744-ben).<sup>1</sup>

MATOLAI kiváló szőlész volt, mind a soproni, mind a tokaji szőlőfajtákat szakszerűleg leírta. A tokaji bor készítését és a tokaji szőlőfajtákat Tarcalon tanulmányozta, ahol a királyi szőlőben is járt. A tokaji borról írt tanulmányában ezt írja a furmint szőlőről és a tokaji szőlőfajtákról: „A szőlőfajták itt (tudniillik Tokaj vidékén) különbözők és számuk igen nagy. De csak kettőből készítenek aszúszőlőt, és főként ezeket ültetik, ezek a legkiválóbbak. A magyarok az egyiket *formint*nek nevezik, ezt más helyen (BÉL prodromusában a soproni borról írt munkámban) hólyagos szőlőnek (*tumidula*) neveztem. A legjobb szőlőfajta, vesszői erősek, kérge vöröslő, levelei szélesek és középszerűen bemoszettek, fürtjei nem tulságosan sűrűk, de nem is ritkák, hanem teltek, bogyói duzzadtak, kellemes édes ízűek, bora zamatos és erős, kivált mikor aszúszemekben bővelkedik, mert ez a szőlőfajta termi a kiváló bort, és nyáron bogyói megtöppednek, aszúszőlő lesz belőlük. A másik a fehér szőlő (*albula*), nemcsak gyümölcseiről, hanem vesszeinek és leveleinek színéről is. Szinte az egész tő fehérlik,

<sup>1</sup> MATOLAI munkái nagy mértékben járultak hozzá a magyar borok, különösen a tokaji, külföldi hírnevéhez. Ezek alapján írta DOUGLASS SYLVESTER Angliában *An Account of the Tokay and other Wines of Hungary* c. ismertetését a *Philosophical transactions* LXIII. kötetében (p. 292—302) 1773-ban.



ezért nevezik a magyarok *fejér szőlő*nek. Fürtje ritkásabb és gömbölydedebb, bogyói inkább puhák, mint frissek, nedvük vizes és híg, ennél fogva hashajtásra nagyon alkalmas, másrészt azonban annyira édes, hogy e tekintetben még az előbbi is felülmulja, de aszásra nem hajlamos, csak kivételes nyáron töpped meg. A király Szarvas nevű szőlőjében, amely a Tokaji-hegyen a tarcali határban fekszik, s a többi terjedelemben, valamint talajának és éghajlatának kiválóságában felülmulja, legnagyobbbrészt fehér szőlőt láttam, s csak nagyon kevés formintot. Azt hiszem ennek az az oka, hogy a szomszédos szőlők bővelkednek formintban, amelyhez a fehér szőlőt keverni illik, noha az egyes kertek szőlőit külön-külön szüretelik, s nem szokták másokkal összevegyíteni. A forminton és a fehérszőlőn kívül van itt még több más borszőlő is, különösen olyan, amely természetben és bőségben mindjárt az előbbieket után következik, mint a *hárslevelű*, más nevén *juh fark*, a *gyöngyfejér*, a *porcsén*, a *gerset*, a *rosaszőlő*, a *bakator* és mások. Ezek legjobban megközelítik az előbbieket mind termésük bőségével, mind pedig minőségével. A *polyhos* és a *boros-bial* a fürt és a bogyó nagyságával mulja felül mindeniket, de nedvük annyira híg és vizes, hogy boruk silány. Vannak itt ennivaló szőlők is, ilyen a tömjénszőlő (*thurea*), a muskotály, a kecskecsű, és amely az első helyet érdemli, a *goher szőlő*. BÉL prodromusában augusztusi szőlőnek (augusztá, Augster) neveztem. Itt aszúvá töppednek bogyói, és bora nagyszerű. A többi szőlőfajtaival, amely itt még található, nem foglalkozom.

MATOLAI a tokaji bor legfontosabb szőlőfajtájának a furmint után a fehér szőlőt nevezi meg. Úgy látszik, ez volt a neve régebben annak a fajtának, amelyet ma hárslevelűnek (XLII. tábla) nevez a hivatalos szőlészeti. MATOLAI korában, mint a szövegből látszik, a juh fark szőlő viselte ezt a déli eredetű (*lipovina*) nevet. Korunkban az aszúszemeket a tokaji borhoz három fajtaról szedik, a furmintról, a hárslevelűről (azonos a régiék, így FABRICIUS és MATOLAI fehér szőlőjével) és a sárga muskotályról.

A furmint szőlőt MATOLAI azonosította azzal a szőlőfajtaival, amelyet a soproni szőlőfajták közt duzzadtnak (*tumidula*) nevezett. A soproni borról írt munkájában ennek helyi német nevét — Zapfner — is közli. Ezzel MATOLAI rendkívül fontos szőlészeti tevékenységet kezdett meg, a különböző helyi neven ismert magyarországi szőlőfajták természetrajzi összehasonlítását és rendszerezését. Ha tisztázni akarjuk a furmint szőlő eredetét, amellyel a XVIII. század vége óta többen foglalkoztak, MATOLAI példáját kell követnünk, csak ezen az úton találhatjuk meg a kérdés megoldását.

Hogy hol termesztene még furmint szőlőt, s milyen néven ismerik másutt, nem sokkal MATOLAI kora után tisztázták. A már említett GÖRÖG DEMETER a furminton kívül még tíz nevét közli, így a Somlyón Veszprém megyében szigeti szőlőnek, a Muraközben zöltszőlőnek nevezik, sőt termesztik ezt a szőlőfajtát Stájerországban is Luttenbergben, ahol Mosler és Maljak a neve. Később megállapították, hogy Erdélyben sem ismeretlen a furmint szőlő, de ott somszőlő a neve hosszúkás bogyóiról. Végül Horvátországban is megtalálták ezt a szőlőfajtát, horvát neve moslavac.

A hazai és külföldi szőlészek a furmint szőlőt ezek alapján jellegzetes közép-dunai szőlőfajtának tekintik, amelynek termesztési területe északra Tokajig, keletre Erdélyig, délre a Szerémségig és Horvátországig, nyugatra pedig Lutten-



bergig terjed. Kérdés ezután, hol van ezen a nagy területen belül közelebbi hazája? A feleletet erre a kérdésre a Mosler név adta meg. A Mosler szónak ugyanis semmi kapcsolata sincs a Rajnába ömlő Mosel folyó nevével, ott ez a szőlőfajta teljesen ismeretlen, hanem egy szerémségi falunak és hegynek, Moslavinának nevétől származik. A Moslavinát tartják a szőlészek a furmint és a Mosler hazájának, oda valahonnan a történelemelőtti időkben jutott, a balkáni úton, s onnan terjedt szét a mai nemes alakjában a Közép-Duna kiváló bortermő hegyvidékeire. Ez a körülmény azért is érdekes, mert világosan mutatja, hogy a közepdunai szőlőtermesztés és bortermelés közvetlen folytatása annak a szerémségi ősi szőlőtermesztésnek, amely a rómaiak pannóniai hódításával lépett a történelem színpadára. Nem nyugatról, nem idegenből hozták ide, hanem éppen fordítva, nagyszerű borával innen hódította meg a nyugatot.

Egy dolog vár még magyarázatra a furmint szőlő ismeretében, s ez a tokaji borvidéken használt furmint neve. Ez a név sok regényes találgatásra és származtatásra adott alkalmat. Latinos hangzása a Debreceni Grammatika íróját és SZIRMAY ANTALT, aki több munkát írt a tokaji borról, arra sugalmazta, hogy formiai szőlőnek magyarázza a formintot, s ezzel HORATIUS emlékéit idézze, aki a falernumi boron kívül a formiai bort (Formianum) dicsérte ismert ódájában. Később s egészen a korunkba érő időkben a nyelvészek tovább folytatták ezt az utat, és előbb Itáliában, majd Franciaországban keresték a furmint nevének és a szőlőfajta eredetének megoldását, kapcsolatot keresve, mint már SZIRMAY is, a tokajvidéki nyugati telepésekkel, akik emlékéit Olaszliszka és Tállya őrzi helynevében. Előbb olasz, később francia-vallon telepésektől, előbb a tatárjárást követő korból, később már a XII. századból származtatták a furmint nevét is, a furmint szőlőt is.<sup>1</sup>

Mindebből csak annyi helyes, hogy a furmint, vagy eredetibb alakjában formint, francia eredetű szó, a latin *frumentum* származéka, mai alakjában *froment*, de a szőlészetben nem gabonát, nem búzát, hanem szalmát jelent, tehát a furmint bor szalmabor, a furmint szőlő szalmaszőlő. Szalmabornak eredetileg azt a bort nevezték, amelyhez a szőlőfürtöket kitaposás vagy préselés előtt 2—3 hétig szalmán aszalták. A szalmabor készítése a magyar borászatban sem ismeretlen. A XVI. században azonban Franciaországban már némely jobb borokat kezdték formintnak nevezni, s egyes jobb borszőlőket is. Ilyen értelemben jutott el valamikor a XVII. században hozzánk is ez a név, s Tokaj vidékén a legjobb borszőlőt tüntették ki vele, másutt a legjobb pecsényebort.

A tokaji borvidéken 6-féle bort szoktak készíteni, amióta a tokaji bor hírneve világszerte elterjedt. Legelső ezek közt az *esszencia*. Ezt tisztán az aszúszemekből nyerik oly módon, hogy az aszúszemeket lábbal vagy újabban törővel aszútésztává törik, s az aszútésztát kisebb kád középmagasságában elhelyezett likacsos falpra helyezik, itt az aszútésztából csepeg le lassanként a szirupsűrűségű esszencia, amelyben 50—60% a cukor s erjedés után csak 5—7% a szesz. Hajdan orvosságnak tartották, később inkább befőzésre kezdték használni mint kitűnő, illatos szirupot.

<sup>1</sup> GOMBOCZ ZOLTÁN: A bor (Magyar Nyelv, 1906, 148—9. old.). — KARÁCSONYI JÁNOS: Furmint, (u. o. 273—4. old.) — BÁRCZI GÉZA: Furmint (u. o. 1929, 328. old.).



Az esszencia készítése után kerül sor a legpompásabb tokaji borra, a tokaji aszúra. Ismeretes, hogy a tokaji aszút puttony szerint különböztetik, van 1, 2, 3, 4 és 5 puttonyos aszú. Ez a megkülönböztetés arra vonatkozik, hogy hány puttony aszúszőlőt használnak egy hordó musthoz. Egy puttony aszú körülbelül 14–15 kg, az 5 puttonyos aszúborhoz tehát 70–75 kg aszúszőlőt használnak. Tokaj vidékén kezdettől a gönci hordó a must mértéke. Egy gönci hordó körülbelül 130 liter. Némely helyen a musthoz keverik az aszútészát, másutt fordítva, az aszútészához öntik a mustot. Mindkét esetben egyenletesen elkeverik a mustot és aszúszemeket, s így marad a keverék, amíg a törköly a must felszínén összegyűl, mint mondják, a muston megjelenik a kalap. Ez rendszeren fél nap, egy nap, legfeljebb másfél nap múlva következik el. Ekkor a törkölyt elkeverik a musttal, zsákba szedik és kisajtolják, a színmustot pedig gönci hordókba öntik a pincékben, hogy borrá erjedjen, ami a tokaji borvidéken a must nagy cukortartalma és a pincék hidegsége miatt 2–4 hónapig is eltart.

Ha a kisajtott aszútörkölyre újból mustot öntünk, gyengébb bort kapunk, amelynek *fordítás* a helyi neve. Ez azonban ilyen néven nem kerül kereskedelembe. Ha pedig az aszúborok seprűjére gyengébb bort fejtünk, s 3–6 hónapig hagyjuk rajta, erős és zamatos bor erjed belőle, amelyet *máslásnak* neveznek.

Kereskedelmi tekintetben nevezetes bor a tokajiak közt a *szamorodni*. Különösen Lengyel- és Oroszországban kedvelik, s ott kapta ezt a jellemző nevét is, amelyet azonban a magyar száj szívesebben ejt szomorodninak. Ehhez nem szedik külön az aszúszemeket, hanem az egész fürtöt egyben tapossák, innen szamorodni, vagyis magától termett neve is. Mikor nem elég meleg az ős, kevés az aszú bogyó, sok szamorodni készül, mert nem érdemes munkát áldozni az aszúszemek gyűjtésére.

A közönséges tokaji pecsenyebort vagy régi latin nevén *ordinarium* bort aszúszemek nélkül, csupán mustból erjesztik.

A tokaji borvidék kincse, az aszúszőlő, különlegessé teszi a tokaji szüretet. Október végén, november elején mozdulnak meg a tokaji hegyek a szüretelőktől. Már derek is jártak, de ezektől nem tart a tokaji szőlősgazda, mert ezek is érelik az aszút, sőt az is megesett már, hogy hóban kellett szüretelni. „Szüretre minden készen lévén — olvassuk KATONA DÉNES, sárospataki tanárnak a borok királyáról írt munkájában — az örömittas tarka személyzet a szőlőbe seregül, a vincellér főnkileg szónokol, aligazgatók, puttonosok, aszúválogatók hivatásuk helyeit betöltik. A felvigyázók mind a munka szorgalmát, mind a fürtök és földön heverő szemek el nem hagyását szigorúan sürgetve, kormányuk erélyét éreztetik. A gazda kiváltsághoz aszúszőlője kezeléseit tartja szemmel, nehogy e valóban igen drága jószágból valaki félre dughasson. A szedők minden levágott fürtöt körül néznek, a töpött veresbarna szemeket bögréikbe rakogatják, a többit kosaraikba vetik, azokból puttonokba töltik, melyekből a hársasztalra jutnak, hol az asszonyok megegyeszer megkutatván, az aszott szemeket kiszedegetik. A taposók a zsákjaikba töltött szőlőt gyorsan megtáncolják. Leve kis kádba csorog, melyből a sajtoló legény fickónak nevezett kupával széles tölcseren hordókba töltögeti oly ügyesen, hogy egy cseppet alig vesz el néha. A taposók a zsákban maradt törkölyt mellettük levő kádba rázzák, abból a sajtoló legény gépe ládjába tömi, az megtelvé, rá vastag deszkát borít, erre erős támaszt állít, a sajtó terhét



ráereszti, később csigával segíti, a törkölyt a láda lyukain megszurkálja, melyekből a must a sajtó talpa csatornáján dézsába gyűl. Azután a támasz helyébe hosszabbat, végre leghosszabbat feszít, melyre már a sajtónak teljes tehetségét nehezíti.“ Végül a must hordókba, majd a keverő kádba kerül, ahol elvegyül az aszútészta anyagával.

*Dr. Rapaics Raymund.*



Kiadásért felelős: Dr. Rapaics Raymund.

26.797. — K. M. Egyetemi Nyomda. Múzeum-körút 6. (F.: Thiering Richárd.)







