

's honi jobb fajtákkal ültetettvén be, 's évenként trágyáztatván, többnyire téglaháztól elhordott hamu 's égetett föld által, miben már szomszédjaiban is köve-
tökre talált, olly jutalmazólag fizeti szorgalmát, hogy e' $\frac{3}{4}$ hold térről, saját vallomása szerint 100—115 akót is szüretelt. E' szőlő termése általában ugy áll a többiekéhez, mint 10 : 1. — Munkáltatása 50—60 vftba kerül.

Miután Szombathely szőlős vidékét jobbra bejártam, a' szívésség e' nyájas tanyáját elhagytam, magammal vivén becses emléket több lelkes ügybarátnak, 's Rohoncra mentem, nem annyira a' szőlő érdekéből, mint megláthatni inkább jeles juhászatát. És a' tiszt urak nyájas szívésségéből, a' gazdaságban lön alkal-
mam észrevehetni, hogy a' hol csüggedetlen ipar, ész-
szerűség 's számoló vállalkozás vezetik a' kormányt, megterem ott előbb utóbb a' méltó siker a' jószág szigorubb helyzete mellett is. Utam érdeke nem engedvén itt megállapodást huzamosb ideig, Grécz felé siettem, hová az urodalom közszeretű derék tisztartójának megelőző ritka szívésségéből voltam szerencsés elküldetni. Gréczben Trummer főkertész ur, ki a' stájerhoni szőlők classificatioját készíté, megmutatá példány-szőlőiskoláját, melly gyűjteményének mennyiség-
's különféleségénél fogva sokkal kisebb ugyan a' mi budainknál, de dicséretére válik, hogy majd minden tökében külön példányt mutat, mi által inkább is megköttetik a' tanulni akaró szemlélő figyelme, midőn a' mienkben kifárad, 's eltéved az a' szőlőerdő közt, mert nincs még osztályozat, melly a' szakbeliek egyetértésével, ha ugy tetszik, egynek vezérlete alatt, szőlőfajtáink ezreinek megállapított egyszerűbb synonimikája által az ügybarátnak tisztább ismeretet 's megnyugvást szerezne. — Stájer nevezeteseb szőlőhegyein, mellyek: Kersbach, Saurits, Luttenberg, Trummer szerint leginkább szaporítatik a' fejr mo-
ler, mellyet ő egynek tart a' mi formintunkkal; azon-
ban nála, mint észrevevém, ez utóbbinak fája sötétbarna, a' mozeré pedig inkább sárga, a' formint levelei hegyesebbek 's nem fekete pontosak, mint a' mozeré; mivelletik továbbá a' veres tramini, a' elävnerek, kék ortlieber, kék wildbacher, melly hasonlítani látszik a' mi magyar kaszöllönkhez; wälschrisling, melly nagyobb termése miatt még inkább kedvelletik, semmint a' mozer; fejr heu-
nisch, koránérő oportói 'stb. — Dicséri Trummer különösen a' muscat-sylvanit, mint legfinomabb asztali szőlőt, miből állítása szerint a' francia „vin de bergamotte“ készül. — Az ő tapasztalása után is szinte káros a' hónaljhajítások tövig kitörése.

Gréczből utamat Sopronynak irányzám, az ot-tani 's ruszti szőlőket megtekintendő. — A' ruszti hegy

fekvése a' szőlőmivelésre általában nem látszik épen kedvezőnek, azonban e' hiányt kiengesztelik némelly körülmények, mint: a' fekvés egyenessége, mellyet a' nap sugári folyvást melegítnek, az éjszaki szeleket felfogó ausztriai hegyek, 's elnyuló lapálya a' Fertő tava mellett, mellynek kipárolgását a' tapasztalás itt jótékonynak leli. — A' ruszti szőlők megmunkáltatása — mint azt e' táj veterán oenologja Conrád ur szívesen elmondá — egészen különböző a' többi szőlőkéitől. Nevezetesen a' metszés történik a' vesszők jövőendőbeli rendeltetése szerint, majd térdvesszőkre (*Knielinge*), majd tavaszi bujtásra használandó ívekre, — mik pedig e' czélokra nem alkalmasak, egy, két szemre metszetnek. Metszés után a' kapálás áll be, mit követ az ívek lebujtása ugy, hogy az anyatöke mellett vájott csatornába befektetett vesszőnek vége néhány természetig kiállni hagyatik, mi által a' vesszőnek alja ívet képez, melly azonban, ha idővel meddőnek mutatkozik, azonnal elmetszetik az anyától, hogy azt ne szívja hasztalan. — A' rusztiak általában négy kapálást tesznek. A' szüret a' legnagyobb pontossággal igen gondosan történik 's talán legkésőbbben; kezdetét veszi csak a' harmat vagy dér felszáradta után, melly azonban olykor a' közbe jött eső által hosszabb időre nyújtatik. — Először a' válogatott legjobb fűtők, főleg az egészen töppedtek szednek le, aztán az alávalóbbak, a' kevésbé érettek pedig még tovább is meghagyatnak tökéiken, mi némellykor a' szüretnek kétszer, 's háromszori ismétlését teszi szükségessé. — Az egészen töppedt fűtökből készül az ugynevezett essentia, a' kevert fűtők az aszubort, a' többiek pedig a' más közönséges ruszti bort adják. — Közös a' panasz a' ruszti bor általános pangása ellen, minek okát Conrád ur az ősi kezelés hűségének mindinkább hanyatlásában keresi; ide járul még azon kedvetlen tapasztalás is, hogy sok helyütt, mint soraim elején tisztelettel fel-emlitém, a' kiirtott zapfner helyét a' koránérő oportói kezdi elfoglalni — vagy pedig vegyesen együtt mivelletnek. — A' Sopronyiak szőlőmivelése nem különbözik a' rusztiakétól. — Münchenben, september 30-kán 1844.

Péterffy József.

Böngészet a' gazdasági vegytan mezején.

(Folyt.)

B) Bor.

Az érett szőlőfűrt nedvében van; viz, cukor, mézga, növényi fehérnye, almasav, almasavas mészéleg, borkő, borkősavas mészéleg, kevés kén-
éleg- meg sósavas sók, továbbá szikéleg-, tim- 's keserföldsók, végre némi sajátlagos illatanyag, melly

csak szaga által árulja el magát, de külön előállítani nem lehet. A' nedv a' szőlőszemhéjakban egyéb változást nem szenved, mint hogy a' víz elgőzölög 's a' szemek összefonnyadnak. Mihelyt azonban a' kiszajtott nedv a' léggel érintkezik, ez a' nedvben foglalt növényi fehérnyét azonnal akkép módosítja, hogy élesítői tulajdonságot nyerve, képessé válik erjedést előidézni. Ekkor a' szőlőnedv már többé nem édes, hanem léles (szeszes) folyóság, melly b'ornak nevezetik. Az erjedés folyama alatt a' növényi fehérnye is elvesztvén föloldhatóságát, mint borseprő—a'szőlőnedvnek egyéb szinte feloldhatlanná vált alkrészeivel együtt—leválik. Végtére az erjedés alatt még egy kevés eczetsav 's a' szőlőszemhéjban foglalt csekély mennyiségű olaj meg a' cukorból kifejlő lang közötti kölcsönös hatáznál fogva, épen a' lang támadásának pillanatában, bizonyos nemű égény (*Oenanthaether*) is képződik, 's ez égénytől függ azután a' különféle bornak sajátságosan jellemző illata.

A' bornak tehát benső vegyrészeit viz, borlél (9—15%), cukor, mézga, a' szőlőnedvnek fennemlített sós alkrészei, kevés szabad szénélegsav, alma's eczetsav, illat-égény (*Oenanthaether*—mintegy $\frac{1}{40000}$), 's a' szőlőszemhéjból származó cserdék, kivonat—'s festanyagok teszik. A' bor ezen általános alkrészeinek aránylagos mennyiségek közötti különbségtől függ a' borfajoknak különfélésege. A' különbsúly 1,02 (tokaji) és 0,983 (champagne-i) között változik.

Borban szintugy kimutathatjuk, mint serben, a' lang 's kötött alkrészek tartalmát, valamint a' szándékos vagy véletlen megfertőztetéseket is. A' szénélegsavnak (pezsgő borban) és a' langnak tartalmát egészen akkép tudjuk meg, mint a' sernél említők; a' kötött alkrészek általános mennyiségét pedig, ha a' borból bizonyos adagot porcellán csészén forró víz hőmérséklete mellett addig gőzöltögtetünk, míg sulya fogy, midőn a' maradványt megmérjük. — Valljon a' borban sok szabad sav foglaltatik-e, vagy hozzálang, gyümölcsbor, viz, cukor, növényi festanyagok 'stb. erjedés előtt, alatt, vagy után adattak-e, 's milyen mértékben? — inkább izlelés, mint vegybontások által tudhatjuk meg; sőt ezt általában vegytani uton egész bizonyossággal kimutatni nem is vagyunk képesek, noha különféle kísérletek tételtek, olyan ismertető szer feltalálása végett, melly elárulná a' borokhoz kevert adalékokat, különösen pedig festanyagokat, mellyek egyébiránt magokban véve az ivók egészségére ártalmasok nem lehetnek. Különféle borfajok viszonylag nagyobb vagy kisebb savtartalmát legjobban megtudjuk hígított maró könlegegoldal által, ha ebből bizonyos boradaghoz, üvegveszővel keverés közben,

addig adunk, míg a' lakmuspapiros többé nem veresedik meg.

A' borhoz részint szándékosan, részint esetleg vegyült ártalmas állományok száma nem nagy, 's ha különben ízök által el nem árulják magokat, csak csekély mennyiségben fordulhatnak elő. Ide tartoznak némely érczek (ólom, keneny, réz, mireny), timsós szénélegsavas égvény. a) Az érczeket ugyanazon módon keressük, mint a' sernél (l. a' 28. sz.) Az ólomot különösen a' végre használják, hogy a' bor savanyúságát a' képződő ólomsó édes íze által eltompítsák. Réz, sárgarézt-csap használata által juthat a' borba; keneny és mireny pedig, ha a' hordók ken- 's mirenytartalmas kénnel kénztettek ki. Egyébiránt ólom 's mireny még akkor is jöhet a' borba, ha tisztítás után az üvegben serétek maradtak, mert tudjuk, hogy ezek ólomból és néhány pent mirenyből állanak. Azért tehát ólomseréttel palaczkokat vagy más edényeket tisztítani nem tanácsos. b) A' timsó nagyon gyakran, sőt általánosan használtatik a' veres boroknál, részint veresebb szín kölcsönzése végett, részint pedig, hogy tartósabb 's összehuzóbb ízűk legyen. Minthogy a' timsó alkrészei (haméleg, kénélegsav, timföld) eredetileg a' borban is előfordulnak csekélyebb mennyiségben, kémletkor különösen a' mennyiségre kell ügyelni. c) Szénélegsavas égvényt (ham-, szik 's mészéleget vagy keserföldet) leginkább a' megecztesedett borokhoz szoktak adni, hogy vele ezeknek szabad eczetsavát imámosítsák. Megismerjük, ha a' gyanus bort szörp-államig gőzöltögtetjük, 's ezt nyolczszor annyi erős langgal egyideig összerázzuk; az eczetsavas sók a' langban felolvadnak; átszűrjük, a' léles folyadékot elgőzöltögtetjük 's a' maradványt hamuvá égetjük; ebben azután a' nevezett égvényeket kémleljük. — Némely borkereskedők a' bornak szabad sava ellen borkősavas haméleget is használnak, különösen ha a' szabad sav — borkősav. Ekkép savanyas borkősavas haméleg támad, melly nagyon nehezen olvadván fel, lassankint mint borkő leülepedik. (Folyt. köv.)

Gazdasági tudósítások

Hortobágy vidékéről. — Valahára haza takarítottuk gabonánkat. A' juliusi és augustusi időjárás nagyobbbrészint kedvező volt ugyan aratásunkra, de fájdalom, nálunk a' legserényebb gazdának is meg kell várni, míg a' leghanyagabb aratásának bevezését felfelentette, hogy azután a' földesuraságoknak annyira kedves mulatságot okozó dézsmálás elkezdvén, a' takarás folyamatba vétethessék. Minthogy pedig némelyek még sz. István király napja után is arattak, nagy bajjal augustus utolsó hetében tüleltünk a' dézs-