

Landwirth das Mangelnde aus dem Futtersacke ersetzt. Die glückliche Zeit beginnt nach der Ernte; behend suchen sich die Thiere die gebrochenen Ähren und entfallenen Körner zusammen und sättigen sich bald, worauf der Hirt die Herde in irgend eine Flachmulde treibt, wo sie im feuchten kühlen Grunde den Mittag verbringen soll. Bis in den Spätherbst geht es der Herde gut; ist aber der Herbst günstig und zieht der Ackermann, zu Bieren, den Pflug tief eingesenkt, die endlosen Furchen, dann sieht der Schweinehirt traurig ins schöne Wetter hinein und folgt mit verdrossenem Blick dem fliegenden Altweibersommer, der solches bedeutet, denn das ist die Zeit, wo die Weide seiner Thiere eben durch den Pflug eingeschränkt wird.

Aber die gute Zeit dauert in der Regel nicht lange; die Herbstregen beginnen, die Wege werden grundlos, das Ackern im tiefen Boden wird schwierig, und hört der Regen auf, so kommt der Reif, dem wieder die Fröste folgen. Das kalte, ungünstige Wetter schadet den Weiden, eine Herde Vieh nach der andern sieht sich in den Stall zurückgedrängt. In den Rinderhürden werden die Futterraufen aufgestellt, Kälber und Jungvieh werden eingestallt und an die Krippe gebunden. Man schneidet für die eingestellten Thiere Futter: Wurzel- und Knollengewächse, man läßt Futter dämpfen, kurz es beginnt die schwere und sorgenvolle Arbeit des Überwinterns. Draußen senken sich Nebel auf die große Ebene herab, schöne Frostkrystalle schlagen sich nieder, bedecken das Dürngras, überziehen das Geäst der Bäume, und endlich schneit es und der Schnee legt seine weiße Decke über das Flachland.

So ist das Alföld, so ist das wechselvolle Antlitz der ungarischen Landwirthschaft. Mit gar mancherlei Nöthen hat der Landmann da zu kämpfen, aber er ist ihnen gewachsen. Wir haben gezeigt, daß in diesem Lande stellenweise ein großer Fortschritt vor sich geht, aber wir haben auch nicht verschwiegen, welche Zurückgebliebenheit hart daneben zu finden ist. Jene vorgeschrittenen Gegenden erfreuen den Fachmann, denn er sieht in ihnen Mittelpunkte, von denen aus das rationelle Gebaren sich nach und nach in weiten Kreisen auch über die anderen Wirthschaften erstrecken wird. Manches Hinderniß steht dieser Ausbreitung im Wege, aber die Erwartung ist berechtigt, daß mit Hilfe der zunehmenden Fachkenntniß und Arbeitslust, und andererseits durch den wachsenden Bedarf gedrängt, die ungarischen Landwirthe auf diesem Wege vorwärtskommen werden.

## Der Weinbau.

Ungarn ist durch sein besonders günstiges Klima eines der großen Weinländer der Welt geworden und nimmt den dritten Platz ein hinter Frankreich, das in dieser Hinsicht an erster Stelle steht. Sein Weinbau bedeckt einen Flächenraum von 427.000 Joch und eine durchschnittliche Jahresproduction beläuft sich auf beinahe fünf Millionen Hektoliter.



Im Innern des Landes, sowie in den südlichen, ja selbst nordöstlichen Theilen sind fast alle besseren und nicht höher als 250 Meter über Meer aufsteigenden Hügel mit Reben bepflanzt; selbst im großen Alföld gibt es ansehnliche Rebenpflanzungen, sowohl auf kleineren Sandhügeln, als auch auf ganz ebenem Terrain. Auf jenen Weingebirgen wachsen die herrlichen, feurigen, aromatischen Weine, in diesen Weingärten die weißen oder hellrothen, leichten Tischweine.

Der König der ungarischen Weine ist aber nach dem einstimmigen Urtheil sowohl der ungarischen Weinproducenten, als auch der hervorragendsten ausländischen Weinkenner der Tokajer, der weder hinsichtlich seines starken Phosphorsäuregehalts und der hierauf beruhenden Heilwirkung, noch was Süße und außerordentliches Bouquet betrifft, irgendwo anders seines Gleichen findet, obgleich bekanntlich Franzosen und andere Ausländer bestrebt waren, die ungarische „Furmint“-Traube, welche diesen Wein ergibt, zu cultiviren und dadurch einen dem Tokajer ähnlichen Ausbruch herzustellen, während andererseits, wie man ja auch weiß, gar vielfach und immer umsonst versucht wird, diesen Ausbruch nachzuahmen.

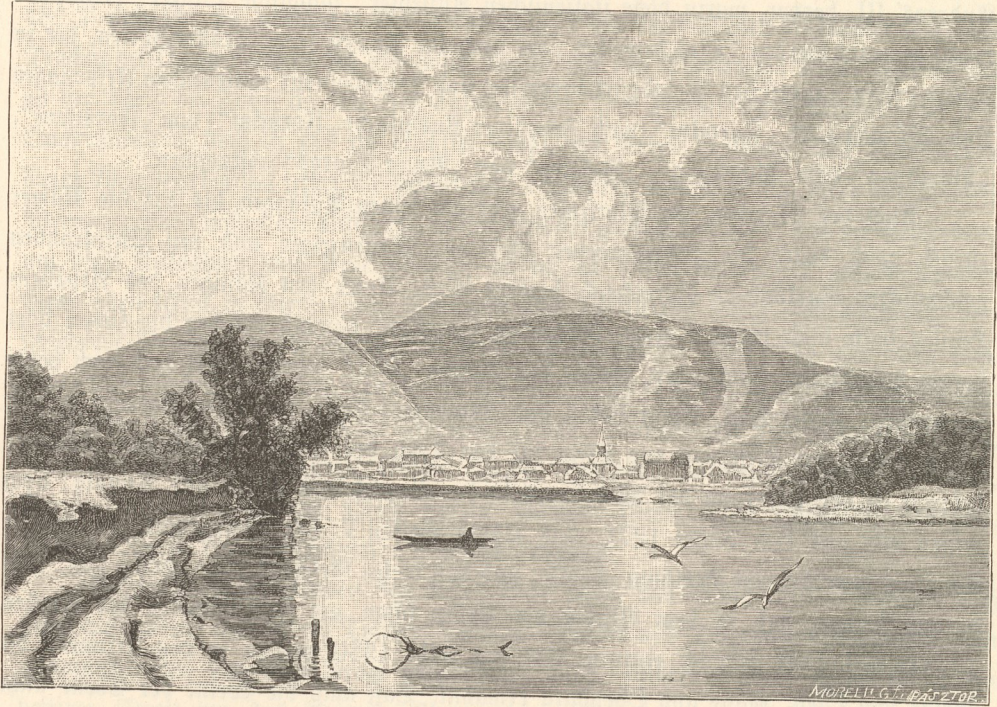
Ehe wir jedoch die wichtigeren Weinbaubezirke Ungarns in Kürze charakterisiren, seien einige Mittheilungen gemacht über den Ursprung der ungarischen Weincultur. Der Anfang ihrer Geschichte ist in der Römerzeit zu suchen. Die Römer machten die Rebenkultur im Comitate Syrmien, nachher am Plattensee und noch später an der Hegyalja von Tokaj heimisch. Thatsache ist, daß nach dem Berichte des Aurelius Victor, Proprätors von Pannonien, an den Kaiser Julian die erste Weinrebe in Syrmien auf dem einst „mons almus“ genannten Berge durch den Kaiser Valerius Probus im Jahre 282 nach Christi gepflanzt worden ist. Von hier aus verbreitete sich die Rebenkultur in die benachbarte Baranya und an den Plattensee, andererseits aber in die Gegend von Ménés und Arad und an die Tokajer Hegyalja des Zempliner Comitats.

Die Magyaren fanden bei ihrer Einwanderung schon an vielen Punkten den Weinbau vor. Nach den an der Tokajer Hegyalja noch vorhandenen Überlieferungen geschah es damals, daß Arpád auf seinem Heerzug längs des Bodrog sich den Weg plötzlich durch einen hohen Berg verstellt sah. Zur Aufkundschaffung der jenseitigen Landschaft entsendete er seine Unterfeldherren Onud, Tarczal und Retel auf die Spitze dieses Berges; Tarczal war der Erste, der oben ankam und dann Arpád die Meldung brachte, daß es drüben keinen Feind gebe, sondern der jenseitige Abhang des Berges nebst den benachbarten Höhen völlig mit Reben bepflanzt sei. Nach der Überlieferung habe Tarczal zum Lohne für guten Kundschaftdienst und diese überaus günstige Nachricht den erstiegenen Berg und dessen Umgegend als Eigenthum erhalten, daher auch das unterhalb gelegene Städtchen noch jetzt „Tarczal“ heiße.



Nach der nämlichen Tradition soll auch das heutige Szerencs und seine Gegend (Tarczal, Mád, Tállya und Legyes-Bénye) schon von Árpád wegen der dortigen Weine eine „glückliche Gegend“ (szerenese = Glück) genannt worden sein.

Zu Anfang des XI. Jahrhunderts, als durch den Eifer König Stefans der christliche Glaube sich auch in der Bevölkerung verbreitete, kamen aus Italien Missionäre herein, die sich unter dem Volke niederließen und Rebcultur betrieben, indem sie hier die besseren italienischen Traubensorten, sowie die besseren und zweckmäßigeren Culturmethoden



Totaj.

heimisch machten. Der Tatareneinfall verheerte um die Mitte des XIII. Jahrhunderts auch die Weinberge des Landes und ihre Bebauer wurden so gründlich ausgerottet, daß der schon zu einiger Blüte gediehene ungarische Weinbau wieder ganz herunterkam und die Nektar-Weinberge der Tokajer Hegyalja zur Wüstenei wurden. König Béla IV., der das Land wieder herstellte, wandte sein Augenmerk auch der Erneuerung des Weinbaues zu. Er siedelte, besonders an der Tokajer Hegyalja und dem heutigen Ermellék, italienische Colonisten an, die sich als sehr gewandte und fleißige Weinbauer bewährten. Diese italienischen Familien ließen sich theils zu Sárospatak, Naszi und Nasz-Viszka, im Zempliner Comitat, theils auf dem Ermellék im Biharer Comitat und um Großwardein nieder, wo sie alle dem Weinbau günstigen Hügel und Bergabhänge mit den aus Italien



mitgebrachten Rebenforten bepflanzen, wie dies auch bei Szirmay nachzulesen ist. Daß diese Italiener aus dem ehemaligen Staate Venedig hierher verpflanzt wurden, erhellt aus einem von König Béla 1252 an einen Grafen „Cyprianus de Sarus“ gerichteten Schreiben, worin er dem aus Florenz stammenden Grafen aufträgt, in den Gemeinden Naszi und Patak die Grenzen zu bezeichnen, innerhalb deren die italienischen Colonisten sich niederlassen sollten. Daß es die Italiener waren, die an der Tokajer Hegyalja die zweite Epoche des Weinbaues anbahnten, geht noch aus einer einschlägigen Urkunde König Andreas' III. hervor, worin diese italienischen Ansiedler „königliche Winzer“ (vinitores regii) genannt werden. Dies beweisen aber auch die Namen jener Traubenforten, die in diesem ersten ungarischen Weinbezirk verbreitet und unverkennbar italienischen Ursprunges sind. So mag z. B. „Turmint“ (nach Zempliner Aussprache „Formint“) von „Formiani“, „Rumonya“ von „Romagna“, „Bakator“ von „Bacca Diuros“ abstammen.

Auch der Weinbau am Plattensee geht mit seinen Anfängen bis auf die Römer zurück, was durch die ausgegrabenen Münzen, Meilenzeiger und mit Weintrauben geschmückten Sarkophage hinreichend bezeugt wird. Unter den Königen des Arpáden-Hauses hatte diese Gegend einen blühenden Weinbau; damals wurden die sieben dort herum befindlichen Gemeinden, welche den Namen „Káll“ führten (drei sind noch heute vorhanden: Köves-Káll, Szent-Békáll und Mindszent-Káll), von allen Steuern befreit, waren jedoch zur Lieferung von Wein für den Tisch des Königs verpflichtet. Weniger bekannt ist der Ursprung des Weinbaues in der Gegend von Erlau und Bisonta; doch wissen wir aus dem Jahre 1271, daß König Stefan V. den Weinzehent des Heveser Comitats dem Erlauer Bisthum schenkte; und daß dieses Geschenk nicht gering war, geht daraus hervor, daß es dem Bischof von Erlau schon zur Zeit Ludwigs des Großen 10.000 Goldstücke jährlich eintrug. Um das Jahr 1350 werden in den Urkunden die Weine von Ofen, Güns und Ödenburg erwähnt. Daß auch die Weine der Ebene nicht zu verachten waren, beweist eine Verfügung Ludwigs des Großen, laut deren er, in Anbetracht der Vortrefflichkeit der Szabadszálláser Weine, dieselben für seine eigene Tafel bestimmte.

Das Zeitalter der Hunyadis war eines der glänzendsten für den ungarischen Weinbau. König Matthias gab der Rebenkultur einen bedeutenden Aufschwung und die an seinem Hofe versammelten Ausländer säumten nicht, den Ruhm der ungarischen Weine weithin zu verbreiten. Auch die große Königin Maria Theresia widmete dem Weinbau besondere Aufmerksamkeit, sie ließ aus Burgund edle RebenGattungen einführen und befreite 1770 den Ausbruchwein von aller Zehentabgabe.

Der Tokajer Wein wird meist für durchaus süß gehalten, während doch der süße Ausbruch nur einen sehr kleinen Theil des Durchschnittsertrages der Tokajer Hegyalja



bildet. Von den 157.000 Hektolitern Wein nämlich, welche die 7.200 Katastraljoch der Hegyalja zu geben pflegt, macht in guten Jahren der Ausbruch kaum mehr als 350 bis 400 Hektoliter aus; in schlechteren Jahrgängen aber gibt es überhaupt keinen Ausbruch. An der Tokajer Hegyalja pflegt, von dem geringen Ausbruch abgesehen, zumeist ein starker und aromatischer „Szamorodni“ und „gewöhnlicher“ Wein gefeßelt zu werden. Hier und da, bei einigen vornehmeren und größeren Weinbergbesitzern, bereitet man aus dem Ausbruch vorher auch noch eine syrupdicke „Essenz“, aber nur in sehr geringer Menge.

Die Tokajer Hegyalja liegt im südlichen Theile des Zempliner Comitats unter 48° 7' und 48° 25' nördlicher Breite und bildet einen der südlichen Ausläufer jener aus Trachyt gebildeten vulkanischen Bergkette, welche sich von Eperies bis Tokaj erstreckt und an der Theiß bei Tokaj ihr südliches Ende erreicht. Ihr Flächeninhalt beträgt zwar fünf Quadratmeilen, doch ist nur ein Sechstel davon mit Reben bepflanzt. Die Bevölkerung dieses Weinbezirkes hat selber die Gemeinden bezeichnet, welche sie um ihrer vorzüglichen Weinproduction willen der Aufnahme in ihren Bezirk würdig befunden; und die Bewerbung um diese Aufnahme war keine geringe, da die in diesen Weinbezirk aufgenommenen Gemeinden schon in älterer Zeit, besonders aber zu Anfang dieses Jahrhunderts, verschiedener Privilegien hinsichtlich der Ausbruch-Production theilhaftig geworden sind. Und zwar wurden durch eine Deputation des Reichstags in den Weinbezirk aufgenommen: die Städte Tokaj, Tarczal, Mád, Tolcsva, Tállya, Sáros-Patak und Sátoralja-Ujhely, ferner die Gemeinden Szántó, Golop, Ráska, Zombor, Bodrog-Neresztur, Kisfalud, Szeghi-Longh, Erdő-Bénye, Orlasz-Biszka, Vámos-Ujfalu, Erdő-Horvátthi, Zsadány, Bodrog-Olaszi, Ardo, Karolyfalva und Kis-Toronya.

Welche dieser Gemeinden den besten Wein baue, das ist bis auf den heutigen Tag nicht entschieden, und so oft Tokajer, Tállyaer, Mäder und Tolcsvaer Weinproducenten zusammentreffen und diese Frage aufgeworfen wird, entbrennt unter ihnen sofort ein heftiger Streit um das Primat. Aber welcher Meinung auch in dieser Hinsicht die Producenten der verschiedenen Gemeinden sein und wie lebhaft sie einander auch bekämpfen mögen, so ist doch der Streit selbst durch Sachverständige nicht leicht zu entscheiden, denn wenn der Tokajer Ausbruch sich durch die verhältnißmäßig größte Süßigkeit auszeichnet, so haben hinwiederum der Mäder und Tállyaer eine gar feine Blume nebst angenehmem Nachgeschmack, der Tolcsvaer eine milde Weichheit, kurz jeder einzelne irgend eine specielle, hochschätzbare Tugend, weshalb denn auch der Wettstreit um die erste Stelle immerdar ein vergeblicher bleiben wird.

Die Berge selbst, welche den kostbaren Wein hervorbringen, sind meistens steil und die auf ihnen befindlichen Weingärten werden im Sommer durch Platzregen, welche das Erdreich herunterschwenmen, bedeutend geschädigt. Den Boden bildet zum Theil



Trachytschutt, unten theilweise dichter Thon und Löß, oben an mehreren Stellen reiner Trachytsand, weshalb auch die Vegetation da niemals üppig wird und das Erträgniß nur selten ein reichliches genannt werden kann. Auch haben die einzelnen Abhänge der Berge je nach der Qualität der Lage und des Bodens mancherlei Benennungen und sind mannigfach classificirt. So ist z. B. in der Tokajer Gemarkung der Abhang der Prima-Lage, zu der auch der „Hirschenweingarten“ (Szarvasszölö) gehört, der sogenannte „Mézes-Mál“, der sich von der Stadt Tarczal bis nach Tokaj erstreckt; zweite Lagen sind der „Tapasztó“, der „kleine Mézes-Mál“, der „Kunhegy“, der „Gyöppös“ u. s. w.; dann gibt es aber auch noch Abhänge genug mit Lagen dritter Classe, und derartige Einteilungen finden sich in der Gemarkung jeder einzelnen der oben erwähnten Gemeinden.

Die erste Stelle unter den Traubenforten gebührt dem „Furmint“, der es in Folge einer langen Cultur zu zahlreichen Gattungen gebracht hat und Dank seiner starken dicken Schale sich vorzüglich zum Dörren und Schrumpfen eignet. Außer der „Furmint-“ Traube sind noch die „Mehlweißer“ und die „Lindenblättrige“ sehr verbreitet, bei einzelnen Besitzern auch „die gelbe Muskatellertraube“; von dieser stammt der köstlichste Muskateller-Ausbruch, der für den König aller Weine gehalten wird. Regelmäßige Reihen sind in den Weinbergen nicht überall zu finden: die Weinstöcke werden zu niedrigen Köpfen und auf diesen zu kurzen Zapfen zugeschnitten. Da der Furmint wenig trägt, wird er alle drei bis fünf Jahre wieder vergrubt, um dadurch einen größeren Wurzelreichthum zu gewinnen und anderseits auch besser zu tragen.

Damit die Beeren schrumpfen und Ausbruch zu gewinnen sei, ist es unbedingt nothwendig, daß dieselben schon Ende Juli anfangen durchsichtig zu werden und im September die Reife vollendet sei. Dann brauchen sie etliche Tage Regen, damit die Furmint-Beeren plagen können, wodurch ein Theil ihres Wassers verloren geht; die Sprünge vernarben wieder und nun beginnen die Beeren bei sonnigem Wetter runzlig zu werden, ihre Farbe wird immer dunkler, bis schließlich Ende October oder Anfang November die Beeren am oberen Theile der Traube schon ganz zusammengeschrumpft sind und die Lese beginnen mag. Da man die Erfahrung gemacht hat, daß bei schönem Wetter, je später Weinlese gehalten wird, desto mehr Beeren zum Schrumpfen gelangen, so verschiebt man mitunter, schönes Wetter vorausgesetzt, die Lese sogar bis Ende November, und es ist schon häufig vorgekommen, daß die Weinleser sich an Töpfen voll Gluth die Hände wärmten und von den Trauben den Schnee mit kleinen Besen abkehren mußten, um sie in ihre Bottiche lesen zu können. Die Weinlese verwandelt alljährlich die Kelterhäuser der Weinberge in Gasthöfe, in denen das Feuer des Tokajer Weines und die Gastfreundschaft des Besitzers an Wärme wetteifern. Ist die Lese beendet, so zieht das Völkchen unter Vorantragung eines buntgeschmückten Weinlesebaumes singend in die



Gemeinde hinab vor das Haus des Weinbergbesizers, wo es bei reichlichem Abendbrod und Wein den Lohn einer ganzen Jahresarbeit genießt.

Ist die Lese im Weinberge beendet, so beginnt im Kelterhause erst recht die wichtigste Arbeit, die Aufarbeitung der Trauben. Ist das Jahr günstig gewesen und enthalten die Trauben reichlich geschrumpfte Beeren, so werden diese schon bei der Lese von den abgeschnittenen Trauben abgepflückt und in besondere kleine Gefäße gesammelt. Hierauf schüttet man die Trockenbeeren in kleinere hohe Bottiche, die man unten anbohrt und mit



Weinlesezug, den Berg hinab, in Tokaj.

einem Hahn versieht; durch das Eigengewicht der Beeren herausgepreßt, sickert nun der Saft in ein untergestelltes kleines Gefäß. Dieser Saft ist die Tokajer Essenz, welche so viel Zucker enthält, daß sie syrupdick ist und erst im Verlauf mehrerer Jahre zu genießbarem Weine ausgähren kann, dann aber freilich an Süße und Bouquet so vollkommen ist, daß sie, als das edelste der Getränke, den Verkoster förmlich bezaubert und den reconalescenten Kranken völlig gesund macht. Überdies hat die Essenz auch einen solchen Gehalt an Phosphorsäure, daß sie um ihrer oftbewährten Heilkraft willen auch von hervorragenden ausländischen Ärzten voll Anerkennung empfohlen wird.

Den eigentlichen süßen Ausbruch bereitet man, indem man die im Bottich gebliebenen Trockenbeeren und den Most der nicht geschrumpften gewöhnlichen Beeren vermengt, und zwar kann man ihn dicker oder dünner bereiten, je nachdem man einem



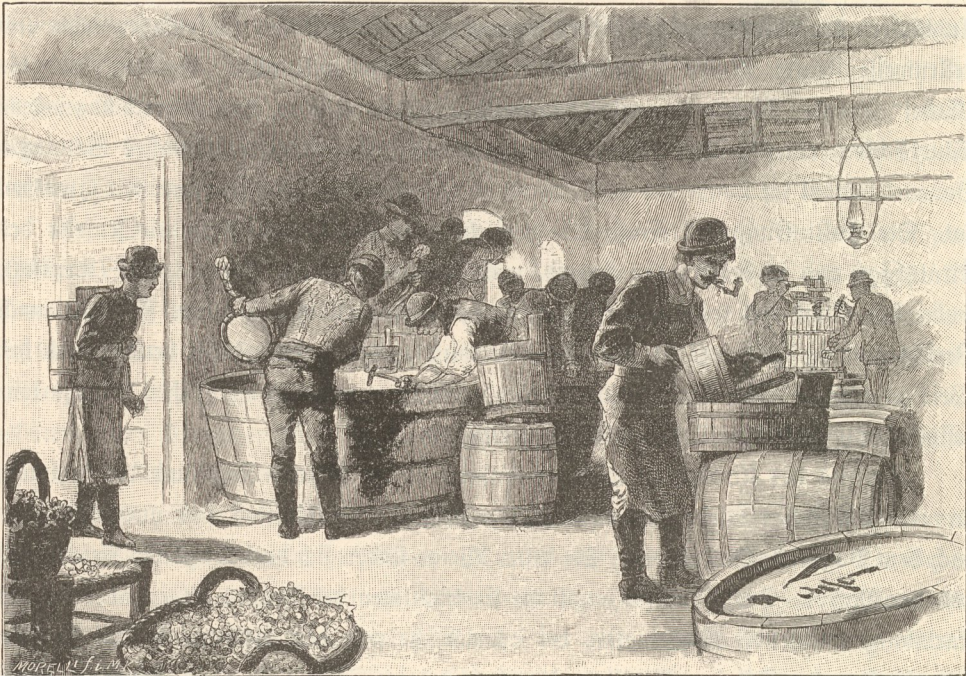
Bottich gewöhnlichen Mostes mehr oder weniger Trockenbeeren beimischt. Das Maß der Trockenbeeren ist an der Tokajer Hegyalja die „Butte“, welche etwa dreizehn Liter enthält. Der Most und fertige Wein werden nach Gönczer Fässern gemessen, welche durchschnittlich 110 bis 135 Liter enthalten. Wird nun einem Gönczer Fasse eine Butte zu Brei zerstampfter Trockenbeeren beigemischt, dann ist der Ausbruchwein weniger süß, also dünner; thut man jedoch vier bis fünf Butten Trockenbeerenbrei in ein Gönczer Faß Most, dann ist der Ausbruch dunkler, dicker und süßer. Wenn also die Tokajer Weine als ein-, zwei-, drei-, vier-, fünfbuttiger Ausbruch classificirt werden, so bezeichnet dies die Anzahl der Butten voll Trockenbeerenbrei, die einem Gönczer Faß voll Most beigemengt sind. Die besonders gesammelten Trockenbeeren werden also dem Inhalt des Sammelbottichs entsprechend zugetheilt und in einem kleineren Bottich portionenweise völlig zu Brei zerstampft. Auf den zerstampften Brei gießt man nun die berechnete Menge von Most und läßt die Mischung bei wärmerem Wetter zwölf, bei kälterem achtundvierzig Stunden lang stehen, nicht ohne sie mehrmals im Tage umzurühren. Endlich wird der Most durchgeseiht und in dichten Trebernäcken ausgetreten. Die durchgeseihete und ausgetretene Flüssigkeit wird zusammengemischt, in Gönczer Fässer gefüllt und so in ziemlich kalte Keller gestellt, welche in den Felsen gehauen sind und nur einen schmalen Eingang haben. Da entwickelt sich denn im Laufe einiger Jahre der Wein.

In Jahrgängen, welche nicht so viel Trockenbeeren hervorgebracht haben, daß es der Mühe werth wäre sie zu sammeln und zu verarbeiten, wird kein Ausbruch bereitet, sondern nur „Szamorodni“, welches dem Slavischen entlehnte Wort etwas Natürliches, von selbst Wachsendes, oder Ungekünsteltes bedeutet. Zu diesem Behuf füllt man die zum Theil geschrumpften Trauben in Säcke und preßt sie in Bottichen aus; der ausgepreßte Saft wird sogleich in Gönczer Fässer gefüllt, die Trebern aber werden aus den Säcken in Bottiche geleert und stark mit den Füßen getreten; hierauf wird der Most wieder zurückgeschüttet und bleibt bis zur ersten Gährung mit dem Saft zusammen, während welcher Zeit er öfters umgerührt wird. Schließlich wird der Saft durch Säcke durchgetreten und in Fässer gefüllt, die Trebern aber werden durch Pressen, welche aus starken Balken construirt sind, gepreßt. Der „Szamorodni“ ist nicht süß, aber doch ziemlich glatt und auffallend stark und aromatisch; er erfreut sich in Rußland und besonders Russisch-Polen großer Beliebtheit. Aus solchen gewöhnlichen Trauben, zu denen man keinen Trockenbeerenbrei thut und von denen bei der Weinlese die geschrumpften Beeren abgepflückt wurden, macht man den gewöhnlichen Wein, der dennoch ziemlich stark ist und das Wässern durchaus nicht verträgt.

Der zweite Weinbezirk des Landes, sowohl was die Menge, als auch was die Güte des Erträgnisses betrifft, ist die Plattenjee-Gegend, dieser anmuthige Kranz, der



den größten und schönsten See Ungarns umschlingt. An der Nordseite des „Balaton-“ Sees erregen um die Kalkstein- und Dolomit-Gebirgsgrate her mehrere ausgebrannte und verstümmelte, kegelförmige Basalt-Vulkane unsere Aufmerksamkeit; ihre Lehnen geben den Wein, der am meisten Feuer und Blume besitzt. So geben z. B. Badacsony, Szent-György, Somlyó so feurige Weine, das sie bei ihrem vierzehn- bis sechszehncprocentigen Alkoholgehalt sich selbst mit den schwereren spanischen und portugiesischen Weinen kühn messen dürfen. Überdies besitzt der Wein von Somlyó einen eigenthümlichen, unver-



Mostkeller in Tarczal.

gleichlich angenehmen und hochgeschätzten Basaltgeschmack, der an Feinheit noch viel höher steht als der der sogenannten „Steinweine“. Übrigens ist dieser Wein schon darum berühmt, weil er nicht den Kopf, sondern die Beine wankend macht, aber nur für kurze Zeit und ohne alle schädlichen Folgen.

Außer den erwähnten Bergen geben noch vorzüglichen Wein: Csobáncz, Szigliget und die Berge von Köves-Káll, Szent-Békáll, Mindszent-Káll, Kis-Cörs, Ábrahám, Fülöp und Hajagos. Der Boden besteht hier an den Lehnen der Basaltkegel aus kalkigem Lehm, anderwärts aus Mergel. Die wichtigsten Traubensorten sind der Furmint, „Sárfehér“ und die „Mehlweißer“, in Somlyó auch noch der „Lammerschwanz“. Was die Cultivirung betrifft, werden auch hier niedrige Köpfe mit kürzeren oder längeren Zapfen



geschnitten, sie weicht also von der den Tokajer Trauben nicht besonders ab. Die Lese fällt in die zweite Hälfte des October, namentlich auf den besseren Bergen, und die Lesenden sammeln die Trauben in gewöhnliche Zuber, in denen sie sie mittels hölzerner Stampfen halbwegs zerquetschen. Ist der Zuber voll, so wird er von zwei Männern ins Kelterhaus getragen, wo der Inhalt im Sack durchgetreten wird, worauf der Most ins Faß, die Trebern in die Presse gelangen.

Im Osten des Landes, diesseits und zum Theil auch jenseits des Királyhágó liegt der dritte, vorzügliche Weißweinbezirk Ungarns, das Ermellék, welches sich den westlichen Ausläufern der siebenbürgischen Alpen entlang zieht. Sein Boden ist sandiger Lehm und stellenweise steinig. Seine Traubensorten sind der berühmte rothe „Bakator“ und die „Erdei“-Traube. Diese beiden geben den vielbeliebten Ermelléker, der sich durch angenehme Säuerlichkeit, einen leichten pikanten Nachgeschmack und sein eigenthümliches Gattungs-Bouquet sowohl im Lande als auch auswärts viele Freunde und Consumenten erworben hat. Die Cultivirung des Rebstockes geschieht zum Theil auch hier, wie jenseits des Királyhágó und in der Arader Gegend, nach dem sogenannten Bogenschnitte (Karikás), wobei der Stock viel trägt und, zumal in regnerischer Herbstzeit, keiner Fäulniß, noch Verschlammung ausgesetzt ist. Bei der Lese wird auch hier der Zuber benützt, und der Wein zum Theil durch Treten, zum Theil aber auch, namentlich bei großen Weingartenbesitzern, mit Hilfe von Traubenmühlen gewonnen.

Jenseits des Királyhágó wird, in Anbetracht der höheren Lage und des kühleren, an atmosphärischen Niederschlägen reicheren Klimas, der Rebstock fast ausnahmsweise nach dem Bogenschnitte cultivirt. Die besten Weine finden sich dort längs des Kofelssuffes und der Maros. Den Hauptstolz und die Specialitäten des Landes bilden aber der bei Karlsburg wachsende Rózsamáler, der aromatische und dem Johannisberger ähnliche Csomborder, der Tófalver Riesling, der chablisartige Sauvignon- und Semillon-Wein von Czelna und Tgen, endlich der Cabernet-Merlot'sche Rothwein von Gyéres und Gombás, der den Médoc-Weinen vollkommen gleichsteht.

Außer den erwähnten vier wichtigsten Weißweinbezirken sind noch die Gegenden des Neusiedlersees, Meszmély und Grans hervorzuheben. In der ersteren wird auch meist der Furmint (dort „Zapfner“ genannt) und daneben die „Silberweiß“ und der Muskateller gebaut; sie geben einen angenehmen säuerlichen Tischwein, dessen Hauptstapelplatz Ödenburg ist. Außerdem pflegt Rußt in besseren Jahrgängen auch einen dünneren Ausbruchwein zu liefern, obgleich in den letzten Jahren wenig zu geschehen scheint, um diesen aufrechtzuerhalten. In den Gegenden von Meszmély und Gran sind bei niedrigem Rebkopfschnitte meist die „Sárszék“ und rothe Rosentraube (tinka), ferner die weiße Honig- und die langstielige Traube verbreitet.



Auch Rothweinbezirke sind in Ungarn sehr zahlreich vorhanden, und im Allgemeinen läßt sich constatiren, daß der Rothwein überall aus der von Stutari herstammenden schwarzen Kadarka-Traube gewonnen wird, die in den meisten Weingegenden bei niedrigem Kopf, in der Ménes-Arader Gegend aber nach der Bogenmethode cultivirt wird. Hier und da haben größere Weinproducenten auch Versuche mit der Cultur von Burgunder, Médoc- und Porto-Trauben gemacht und zwar, besonders in Siebenbürgen, mit sehr gutem Erfolg.

Unter den Rothweinbezirken steht die Gegend von Arad und Ménes voran, wo in manchem Jahre auf dem überwiegend lehmigen Boden die Kadarka-Traube so überreif wird, daß sie sogar die Gewinnung von rothem Ausbruch ermöglicht. Auch sonst ist der Menefer Rothwein, auch wenn er nicht süß ist, immer der erste Rothwein Ungarns, sowohl wegen der angenehmen Harmonie seiner Bestandtheile, als auch wegen seiner schönen dunklen Farbe und angenehmen Blume.

Der Weinbezirk von Erlau und Bisonta producirt ebenfalls auf steinigem, lehmigem Boden aus den Kadarka- und Puresin-Trauben seinen feurigen und trotz starken Tanningehalts immer glatten Rothwein, der in guten Jahren wegen seiner dunkelrothen Farbe und seines Feuers mit Recht „Stierblut“ genannt wird. In günstigen Jahrgängen wird sowohl in Erlau, als auch in Bisonta und Gyöngyhös sogar ein dünner Ausbruch gefeltert. Der Bisontaer Wein ist im Allgemeinen leichter als der Erlauer und daher besonders in Deutschland beliebt.

Die Rothweine von Billány und Szegszárd werden größtentheils aus Kadarka- und Kleinschwarztrauben gemacht, in Billány auch noch aus Portugieser-Trauben. Der Boden ist wieder lehmig, ja nicht selten ein stark eisenhaltiger rother Thon; die Cultivationsweise ist die des niedrigen Rebekopfes. Die bei der Lese abgepflückten und zerquetschten Trauben werden in großen und sehr hohen, 200 bis 300 Eimer haltenden Kufen der Gährung unterworfen, und zwar so, daß die große, mit Trebern gemischte Mostmasse sich durchwärmt und sogar ihre Gährung unterbrechen muß, wodurch der neue Wein bis in den Frühling hinein süß bleibt. Der Billányer pflegt im Allgemeinen immer herber zu sein als der Szegszárder.

Den stärksten und süßesten Rothwein liefert das im kroatisch-slavonischen Königreich gelegene Comitát Syrmien, und zwar Karlowitz und Umgebung, wo die Kadarka-Traube bei kurzer Cultivirung fast alljährlich auch Trockenbeeren gibt, daher denn auch der rothe Karlowitzer Ausbruch, wie nicht minder der dortige Vermuth, sehr berühmt und entsprechend theuer ist.

Außer den erwähnten, vorwiegend weißen und vorwiegend rothen Wein producirenden Bezirken gibt es noch sehr viele Gegenden, wo man sich mit der Production beider



Farben beschäftigt. Dies ist z. B. in der Gegend von Fünfkirchen der Fall, wo der aus „Ezomorika“-Trauben gewonnene, mit eigenthümlichem Bouquet ausgestattete Weißwein ebenso bemerkenswerth ist, als der ebenda gefelxerte Rothwein. Das Gleiche gilt vom Ofener Weinbezirk, der besonders wegen seiner leichten und hinreichend tanninhältigen Rothweine Erwähnung verdient; unter den Sorten desselben ist der Adlersberger bereits auf dem ganzen Continente beliebt. Gute und starke Weißweine wachsen in der Gegend von Moór (Weißburger Comitat), Pencz (Nógráder Comitat), Bersecz und Weißkirchen (Kraßóer Comitat). Einen sehr angenehmen und leichten weißen Tischwein produciren Magyarád (Arader Comitat), Szerednye und Ungvár (Unger Comitat). Aber es ist nicht möglich, hier auch nur in aller Allgemeinheit sämmtliche Gegenden und Ortschaften aufzuzählen, wo in Ungarn guter Wein wächst. Wir brauchen nur daran zu denken, wie viele weinbauende Gemeinden jeder einzelne der im ungarischen Staate amtlich constatirten einundvierzig Weinbezirke enthält, um einzusehen, daß schon die bloße Aufzählung der besseren Weinbaustellen sich auf mehrere Bogen belaufen müßte.

Den Mittelpunkt des ungarischen Weinhandels bildet das Herz des Landes, Budapest; die Hauptniederlage der hier angesammelten Weilmengen ist jedoch eigentlich das nur neun Kilometer von der Stadt entfernte Promontor, in dessen Dolomitsfelsen mit der bloßen Spitzhacke erstaunlich lange und geräumige Keller gehauen worden sind. Gar manche derselben sind 400 bis 800 Meter lang und haben drei bis sechs so breite Eingänge, daß die schwer beladenen Frachtfuhrwerke ganz ungehindert ein- und ausfahren können. So werden die Weintransporte aus den Kellern direct nach den vier Eisenbahn- und drei Dampfschiff-Stationen geschafft, welche sich auf dem Gebiete der Ortschaft befinden. Es ist dies förmlich ein ungarisches Bercy für die Hauptstadt und das ganze Land.

Außer dieser Centralstelle des Weinhandels hat noch jeder bedeutendere Weinbezirk seinen eigenen Hauptplatz. Ein solcher ist z. B. Ödenburg für die westlichen Landestheile; Bersecz, Fünfkirchen und Arad für die südlichen; Kaschau für den Nordosten. Letztere Stadt ist der Hauptstapelplatz für die Tokaj-Hegyaljaer Weine.

Was die Production von Tafeltrauben anbelangt, ist sie in einigen Gegenden bereits mit Erfolg in Angriff genommen worden. So expedirt Nagy-Maros, eine oberhalb der Hauptstadt am linken Ufer der Donau gelegene Ortschaft, jährlich mehrere hunderttausend Kilogramm Tafeltrauben nach Deutschland, besonders nach Berlin, Breslau und Stettin; desgleichen werden aus Kecskemét, Fünfkirchen, Miskolcz, Beregszász, Arad und Sátorajka-Ujhely mehrere hunderttausend Metercentner Trauben als Obst ausgeführt. Zwar sind für diesen Zweck die Sorten einstweilen noch nicht gehörig gewählt und es gelangen meist die „Hönigler-“ und „Portugieser-Trauben“ zur Ausfuhr, doch hat man bereits an mehreren Punkten begonnen, die Chasselas-, feineren Muskateller- und





Dolomit-Felsenkeller in Promontor.

die sehr frühen Madeleine-Sorten zu produciren, wodurch es bei einiger Thatkraft und Ausdauer dem ungarischen Traubenproducenten gar bald möglich sein wird, mit seinen feinen Tafelsorten früh genug auf den in- und ausländischen Märkten zu erscheinen und den ihm gebührenden Platz einzunehmen.



Die Cultur der edleren Sorten von Tafeltrauben, sowie eine richtigere Weinproduction und rationelle Kellerwirthschaft zu verbreiten, sind die durch den Staat erhaltenen Weinbauschulen in hohem Maße berufen, deren älteste auf dem Blocksberg schon seit achtundzwanzig Jahren thätig ist; die übrigen fünf Schulen dieser Art lehren in Tarczal (bei Tokaj), Ménész (bei Urad), Diószeg (im Ermellék), Nagy-Enyed (mitten in Siebenbürgen) und in Preßburg die Grundsätze der rationellen Nebencultur und Weinproduction.

## Gartenbau.

Die „Poesie der Landwirthschaft“, wie Baron Gabriel Prónay in seiner akademischen Abhandlung den Gartenbau nennt, hat auch in Ungarn gleich mit der Begründung fester Wohnsitze ihren Anfang genommen, da in der Nähe derselben auch hierzulande alsbald Gärten entstanden sind. Der kulturverbreitende Einfluß der Römer machte sich in dieser Richtung gleichfalls geltend, und von Septimius Severus findet sich erwähnt, daß er als Proconsul von Pannonien dem Gartenbau einen stärkeren Impuls gegeben habe. In den Bereich des Gartenbaues gehörte damals auch die Cultur solcher Pflanzen, deren Werth in ihrer Heilkraft bestand. Als eine solche Pflanze Pannoniens erwähnt Plinius mit besonderem Lob die *saliunca* (Marde). Natürlich hielt auch die Zucht der Obstbäume gleichen Schritt mit der Gärtnerei und es wurden seit den Antoninen im oberen Pannonien sechsundzwanzig, im unteren fünfundzwanzig namhaftere Städte erbaut, welche auf dem Terrain der ausgerodeten Wälder und abgeleiteten Sümpfe unter Anderem der Obstcultur oblagen. Und wenn Kaiser Gallienus im IV. Jahrhundert keinen schöneren und cultivirteren Landestheil fand, um ihn mit dem Namen seiner Gattin zu schmücken, so läßt sich wohl annehmen, daß die „Pannonia Valeria“ auch hinsichtlich des Gartenbaues auf einer hohen Stufe gestanden sei.

Die Völkerwanderung allerdings mußte auch die Gärten zur Wüstenei verstampfen, sie konnte indeß nicht jede Spur dieses entwickelten Zweiges der Landwirthschaft austilgen. In jenem Theile Ungarns, der nach Niederwerfung der Awaren dem fränkischen Reiche einverleibt wurde und auch unter dem Schutze des berühmten Capitulare („de villis“) Karls des Großen stand, rechneten wenigstens die Wohnsitze der königlichen Vögte, wo der Administrator und die übrigen Beamten der Wirthschaft wohnten (nach Wenzel Nerges-Ujfalu und Zircz), und welche zusammen mit den zugehörigen Meierhöfen „curtes“, Höfe genannt wurden, gerade auf Grund der Verfügung dieses Capitulare auch die Cultur der Weinberge und Gärten zur Sphäre ihres Betriebes. Es läßt sich unschwer nachweisen, daß die Magyaren der Einwanderung diesen Theil des Landes im Zustande einer weit