

A lenyugvó nap vöröstre festi az ég alját, szelet jelez holnapra. A levegőben esti hűvösség terjeng s a gyepről egymás után indul hazafelé a gyermekcsapat. Ki-ki betér a kiskapun és a mezőről hazatérő édesapa tarisznyájában megkeresi a „nyúlkenyeret“. Aztán elcsendesül a vidék s a felkelő hold örökdió a falu felett.

Róka Zoltán

Borkezelés

Adjon Isten bort, búzát, békességet!

Így köszöntötte régen az egyik magyar ember a másikat. Nagyrabecsülte mind a hármát, de talán legnagyobbra a bort, hogy elsőnek említette. Orvosságnak, kedvverítőnek tartotta. No meg búfelejtőnek, amire bizony nem egyszer volt szüksége a magyarnak az elmúlt ezer év alatt.

A német az árpa keserű levét itta, a magyar mindig többre tartotta a „hegy levét“. Megbecsülte, mert nemcsak kedvet adott, hanem kenyeret is. Igen sok olyan kavicsos domb- és hegyoldal, meg futóhomokkal borított terület van hazánkban, amely alig hozna a gazdájának hasznot. Szőlőn kívül mást nem igen lehetne rajta termeszteni, szőlővel beültetve meg nemcsak pénzt és megélhetést jelent a tulajdonosának, hanem hírt és dicsőséget Magyarországnak. Badacsony, Villány, Eger, Ménes, Magyarád, Ruszt neve messze földön híres, Tokaj nevét meg éppenséggel az egész világon ismerik.

Újabban a csemegeaszőlőt kezdik a szőlőgazdák telepíteni, mert a magyar föld és a magyar nap olyan illattal, mézzel és zamattal tölti meg a fürtöket, hogy nagy becsülete van a mi szőlőnknek még azokban az országokban is, amelyekben szintén foglalkoznak szőlőműveléssel.

A magyar borok pedig nem hiányzanak egy nemzetnek az asztaláról sem akkor, ha igazán finom és drága lakoma befejezéséről van szó. Ennek dacára szőlőgazdáink nem tapasztalják, hogy amikor a bor eladására kerül a sor, az nagyon könnyen menne, vagy a magyar bor híréhez méltóan fizetnék meg az árát. Hát ennek oka van. És pedig az az ok, hogy a kisgazdák által termelt bor minősége nem közelíti meg az uradalmak, nagy szőlőgazdaságok által szűrt és eladott borok minőségét. Az urasági pincék borai mindig jól fizető vevőkre találnak, amikor a kisgazda alig tudja olcsóért eladni a borát. Mi ennek az oka? Nem egyéb, mint hogy a nagy szőlőgazdaságok nagy szakértelemmel gondozzák szőlőiket, választják meg a legjobb szőlőfajtákat, szűrik a mustot, gondozzák a bort. A szüreteléshez és borkezeléshez szükséges felszereléseik is elsőrangúak. Ebben a tekintetben a kisgazda természetesen nem kelhet velük versenyre. Azt azonban megteheti, hogy megtanulja a borkezelés helyes módját, hogy ezáltal boraink minőségét javítsa, és így jövedelmét szaporítsa. A borkezelés nagy gondot és bizonyos szaktudást igényel ugyan, de egy kis figyelemmel, szorgalommal és akarattal mindenki által el-sajátítható, amint ez az alábbiakból kitűnik.

A borkezelés tulajdonképpen a hordók elkészítésével és karbantartásával kezdődik. Szüret előtt a gazda hordóit megvizsgálja kívül, belül. Az abroncsokat megszorítja és kiforrázza tiszta vízzel. Utána hideg vízzel mossa a hordó belsejét mindaddig, míg a kifolyó víz nem tiszta. Ha a hordóba nyomban mustot szűrnek, akkor a hordót nem kell kikéneezni, de ha abba a must csak pár nap múlva kerül, a kénezés el nem maradhat. Egy 100 literes hordóra egy 18–24 grammos kén-szelet $\frac{1}{10}$ -részét számítjuk. A ként drótra fűzve gyújtjuk meg és vezetjük be a hordó nyílásán, majd gyengén bedugaszoljuk, míg a kén el nem ég. Elégés után a drótot kivesszük és a dugót erősen beverjük, hogy a kén elégése által keletkezett kénsav megölje a hordóba került apró szervezeteket és gombákat. Így a hordót akár néhány hónapra fertőtleníthetjük. Természetes, mielőtt a mustot vagy bort a hordóba szűrjük, alapos öblítéssel ki kell mosnunk.

Ha a hordó penészes, ki kell a fenekét szedni és belsejét súrolókefével megszabadítani a penészgombáktól. Majd újra befenekeljük és 2%-os kristályszódával forrázzuk ki, utána pedig hideg vízzel kiöblögtetjük. Majd hideg vízzel megtöltjük és benne állni hagyjuk a vizet 1–2 napig. Új hordókkal is ugyanígy járunk el, de legtanácsosabb ilyen új hordóban először mustot erjeszteni, mielőtt bort töltünk bele, mert különben a benne kezelt bor faízü lesz.

Szüreteléskor a szőlőt kosárba, puttonyba vagy vederbe szedjük. A szedő edényeket naponkint mossuk ki. A szüretelésnél használt valamennyi eszközt, kádat, szőlőzútot tartjuk tisztán, mert csak így nyerhetünk egészséges mustot és abból egészséges bort.

A fehér szőlő levéből fehér bort, gyors sajtolás mellett zöldes-fehér bort nyerünk. Kék szőlő levéből, ha kevés ideig érintkezik a musttal, siller-bort szűrünk, ha pedig lebogyózzuk a kék szőlőt és a zúzott bogyón erjesztjük a mustot 14 napig, akkor a legfinomabb vörösbort nyerjük. A bor színét megadó festőanyag a bogyók héjában van. Túlérett, vagy romlott bogyóban a festőanyag elroncsolódott, ezért kadarkából nem minden évben lehet vörösbort készíteni az Alföldön, különösen ha esős az ős.

A must legfontosabb alkotórésze a cukor, melyet mustfokmérővel határozunk meg. Magyarországon mustot vásárolni 1932. évi augusztus 1-től csak a M. Kir. Központi Mértékügyi Intézet által hitelesített mustfokmérővel szabad. A mustfokmérő azt mutatja meg, hogy 100 kg mustban hány kg cukor van. A must cukorfoka igen változó, 16–26 fok között váltakozik, sőt némely évjáratban még ennél is több cukortartalom képződése is lehetséges. Ha a must kiejert, a keletkezett szeszt Malligand-szeszfokmérővel mérjük meg, amely azt mutatja, hogy 100 liter borban hány liter tiszta (abszolút) alkohol foglaltatik.

A mustnak borrá való átalakítását a levegőben úszkáló parányi erjesztőbaktériumok, erjesztőgombák végzik el. Ezek élete és munkája bizonyos hőmérséklethez van kötve. 17–18 Celsius fokon alul nem igen szaporodnak, 20 fokon felül erősen szaporodnak, míg 35 fokon felül az erjedés szűnőben van. Az élesztőgombák a must cukortartalmát bontják fel szesze és szénsavra. Az erjesztőgombák munkájának végetvetve a keletkező alkohol. Silány, vagyis kis cukortartalmú mustoknál a cukor teljesen kiejert, tehát a bor savanyú lesz, míg a cukorban gazdag mustoknál a borban a 15 fokos alkohol mellett 4–5%-os cukor is marad, tehát a bor édes.

Az erjesztésnek rövid idő alatt kell lefolynia, és ha az időjárás hideg, tanácsos a helyiséget fűteni. Az első zajos erjedést követi az utóerjedés, amely azonban lassan megy végbe. Az erjedés megszűntével a hordókat tele kell tölteni. Az újbort november végén, december elején lehiggad. Ekkor a seprőjéről lefejtjük. A bort jődőben, nyíltan fejtjük le, hogy a bor a levegő oxigénjével bőven érintkezhessek és így hamarabb megtisztuljon teljesen. Zártan csak palackérett óborokat fejtünk.

A visszamaradt seprőből pálinkát főzünk éppúgy, mint a törkölyből. A seprőből borkövet is gyártanak. Az újbort egy év alatt 4-szer fejtjük le és így eléggé érintkezik a levegő oxigénjével, jól érlelődik és tiszta üde ízű lesz. Aki így kezeli borát, az bizonyára jól fogja értékesíteni, mert a borkereskedő nem fog felfedezni semminemű hibát, vagy borbetegséget.

Kiss Károly

A melegágy

Munkások dolgoztak az uraságok kertjében. Melegágyat készítettek. Voltak közöttük, akik állandó munkára jártak be az urasági kertbe, de voltak alkalmi napszámosok is. Ezeket csak akkor hívták, ha egyszer-egyszer megszapordott a kerti munka és sürgős volt az elvégzése.

Most az istállók mögött téglalap alakú gödröt ástak a kertész útmutatása szerint és annak a fenekét horáták meg jó vastagon lótrágyával. Majd utána egy kissé megtaposták és kővér, porhanyós földdel vagy negyven centiméternyire megszórták. Az oldalát deszkakerettel vették körül. A melegágy befedésére szolgáló üvegtáblák és fonott szalmata-

karók egymásra rakva már készen állottak a melegágy szomszédságában.

A templomtoronyban megszólalt a harang, delet jelezve. A munka abba maradt, és a munkások falatozáshoz látak. A kertésznek is kihozták az ebédjét és ő is a munkások mellé telepedett. Falatozás közben beszélgettek, tereferéltek.

— No, hát elkészítettük a palánták helyét, kertész úr — szólt az egyik napszámos azok közül, akik csak ritkán jártak be az urasági kertbe dolgozni. — Meg lehet kezdeni majd a magvak elvetését.

— Milyen furcsa — szövi a szót tovább a másik napszámos —, az egyik