



Staats- und
Universitätsbibliothek
Bremen

Staats- und Universitätsbibliothek Bremen

DFG Projekt Die Grenzboten

Die Grenzboten

Berlin u.a., 1841 - 1922

Luxus und Schönheit im modernen Leben : der Ungarwein.

urn:nbn:de:gbv:46:1-908

zum Luxus ein Faß Syrup in Aussicht gestellt; denn Speck in Syrup getaucht ist ein Labsal für den Texaner.

Am Abend nach meinem ersten Debut als Arbeiter, aß auch ich Maisbrod und Speck mit Behagen, und freute mich auf den Syrup dazu! — Auf Syrup! — Ich calculirte, daß eine große Veränderung in mir vorgegangen sein müsse.

Luxus und Schönheit im modernen Leben.

Der Ungarwein.

Ein lustiges Märchen erzählt, daß ein Menschenkind durch gute Erdgeister in einen ungeheuern Keller geführt worden ist, welcher von außen verschüttet war und den seit vielen hundert Jahren keines Menschen Fuß betreten hatte. Da lagen in unabsehbaren Reihen uralte Weinfässer, deren Reifen und Dauben vor Alter ganz zerfallen waren, aber der Weinstein hatte ein graues Haus um den schönen Trank gebildet, welcher darin klar, goldgelb und dick wie Del schlummerte. Und unten am Boden standen in demselben Keller unzählige Flaschen, jede mit einem weißen dicken Puderkopf von feinem Schimmel, und mit einem grünlichen Pelz von noch zarterem Schimmel; ein entzückender Anblick für jedes Menschenauge. — Freilich ist wenig Hoffnung vorhanden, daß ein solcher verschütteter Keller gegenwärtig noch existirt, wenn er aber irgendwo liegt, so kann dies nur in einem Lande sein, und dieses Land ist Ungarn. Hat doch das ganze Land so viel Märchenhaftes wie kaum ein anderes auf Erden. Von den Karpathen bis zur Save hinab überall die stärksten Gegensätze im Menschenleben und im Leben der Natur dicht neben einander: Völkergewimmel, blutige Heldenthaten, Husaren, Esikose, Zigeuner, Geigenspiel, Csardas u. s. w. Dort giebt es auch noch abenteuerliche Keller, uralten zauberischen Wein und riesige Fässer von Holz und Stein, gleichsam Ueberreste aus den Weingeschäften jenes untergegangenen Riesenvolkes, welches in dem Felsgestein die Spur seiner Füße zurückzulassen pflegte, so oft es beim Tanz aufstampfte und welches die Wasser kleiner Seen beim Verdünnen seines starken Hausstrunks auszuschöpfen bemüht war. — Wenn man jetzt z. B. von Ofen aus nach Süden in die Weinberge von Tétény fährt, kann man einen solchen Riesenweinkeller sehen; die Leute nennen ihn Rußgraben. Noch gegenwärtig können in dem benutzten Theile gegen 30,000 Eimer Wein sehr behaglich liegen und die ganze Ausdehnung des Kellers hat kaum einer der jetzt lebenden Menschen ergründet. Meilenlang soll er sich fortziehen bis nach Ofen hin, eine Wölbung nach der andern, bald hoch bald niedrig, verständig und mühsam in Sandstein gehauen. Und wer die Riesen-

fässer sehen will, der besuche in Tyrnau das Faß, welches Herr v. Szulizyi 1823 in einem besondern schönen gothischen Keller aufstellen ließ, es ist mit 2110 Eimern gefüllt, oder er betrachte das noch größere Eszterhazy'sche Faß zu Bay bei Dotis, oder auch nur die kleinen Marmorfässer zu Ofen und anderswo von 3—500 Eimern. Oder er durchwandere die Keller der einzelnen Herrschaften, wo tausende von Eimern derselben Sorte wie Regimenter neben einander stehen, z. B. den Keller des Grafen Zichy zu Almas, welcher allerdings nur 6—7000 Eimer, aber von den guten Jahrgängen des edlen Neszmély Weines enthält, Jahrgang neben Jahrgang recht anschaulich geordnet, bis zu 1788 hinauf. Oder er pilgere auch nur durch die gesammten Keller von Buda-Pest, wo eine halbe Million Eimer zu jeder Jahreszeit zu finden sein wird, er kann die Kellerreise in weniger als einem Vierteljahr abmachen.

Feurig und dunkel rollt das Blut durch die Adern des Magyaren, und wie das Volk ist auch sein Wein ein heißblütiger Gesell, welcher wilde Ausgelassenheit, oder ernste Begeisterung hervorruft. Er treibt das Blut stark durch die Adern und macht sie aufschwellen, wie Stränge, welche den Genießenden bald zu irgend einer schnellen That unwiderstehlich hinziehen, bald zu beschaulichem Ernst und pathetischen Herzensergüssen festbinden an den Trinktisch. Man kennt ihn im deutschen Norden fast nur als Entrée oder Dessert einer komponirten Mahlzeit, und auch da wegen der vielen Fälschungen sehr unvollkommen; und doch giebt es keinen Wein in der Welt, der ihn an Adel, Feuer und Liebenswürdigkeit übertrifft, keiner ist so kostbar, so heilsam und so dauerhaft als er. Und die, welche ihn nicht kennen, entbehren den höchsten Schmuck einer feinen Tafel, die köstlichste Stärkung für Greise und Genesende.

Schon die Eigenthümlichkeit ist charakteristisch, daß viele edle Sorten desselben dauernd durch die Zeit verbessert werden. Es giebt 30, 50, ja in einzelnen Kellern wol 100jährige Flaschen, welche für den Kenner einen Werth haben, der freilich nach den Preisen unserer Weincourante nicht mehr zu berechnen ist. Aber auch in Ungarn giebt es Reben und Gegenden, deren Wein schnell reift, schon im zweiten Jahre alle Tugenden in hoher Ausbildung zeigt und im Laufe der Zeit sich nicht dauernd verbessert, im Gegensatz zu den härteren Arten, welche erst als Greise die höchste Schönheit und Kraft entwickeln.

Ferner ist ihm eigenthümlich das größere innere Leben, welches der gefelkerte Wein auch nach seiner Gährung behält, und womit er, ähnlich einem organischen Wesen, dem dunkeln Zwange der Natur folgt. Auch in anderen Weinen sind Entwicklungsproceße nach der Gährung vorhanden, nirgend so stark und von so eigenthümlichen Erscheinungen begleitet. Der Ungarwein scheidet ein starkes Lager aus, auch auf Flaschen gezogen. Die Wände und der Boden der Flaschen, in welchen er nach alter Methode stehend erhalten wurde, überziehen sich von innen mit einem farbigen Saß, welcher Salze, Schleimtheile, Farbestoff zc. enthält,

und bei manchen Sorten ist ein öfteres Umfüllen auch der Flaschen nöthig, um den Wein von seiner Vergangenheit, die er ausscheidet, zu befreien und ihm eine gesunde Zukunft zu sichern. Trotzdem ist es einigen Arten eigen, daß sie auch bei der sorgfältigsten Behandlung den Proceß der feinen Nachgärung viele Jahre hindurch mit einer selbst für das Auge bemerkbaren Lebhaftigkeit durchmachen. Sie gerathen, so oft die Luft des Frühjahrs in den Keller dringt, in eine innere Aufregung, werden trübe und werfen wol gar kleine Blasen an die Oberfläche. Der Deutsche nennt diese Thätigkeit ihr Arbeiten. Während der Zeit soll man sie nicht stören. Sie sind auch nicht genießbar, denn ein eigenthümlicher, säuerlich prickelnder Geschmack verlegt an der Zunge, ihr Aroma und ihr Wohlgeschmack sind viel geringer. Nach einigen Wochen aber finden sie Ruhe und innere Harmonie wieder, und erscheinen ein wenig, aber doch bemerkbar verändert; sie haben etwas an Süßigkeit verloren, aber an Feuer und Wohlgeruch gewonnen, und ihre Farbe ist meist heller geworden. Dunkelrothe Weine werden durch das Alter rosafarben, wie Schiller, ja zuletzt ganz hell. Süße Weine werden endlich fast ganz herb.

Die hervorstechendste Eigenthümlichkeit des Ungarweins aber, sein origineller Geschmack, ist in Worten freilich nicht darzustellen, obgleich die Sprache für ihn die Bezeichnungen „süß“ und „herb“ in ganz bestimmtem Sinne braucht. Die Herbheit des ungarischen unterscheidet sich sehr deutlich von der Säure des Rheinweins und von dem prickelnden Geschmack der französischen Weine. Aber auch seine Consistenz ist größer, als bei seinen westlichen Brüdern. Er ist fetter, dem Del ähnlicher, und hängt sich wie das Del an die Seitenwände des Glases, das thut nicht nur der süße, bei welchem der Ueberschuß an Zuckerstoff die größere Dicke leicht erklärt.

Die Sonne Ungarns liegt heiß auf den Weingeländen und kocht die Beeren bis zur süßen Reife und darüber hinaus so stark, daß sie zuletzt in der Traube zusammenschrumpfen und den Koffinen ähnlich bräunliche und bläuliche Farbe erhalten. Dann ist ihr schöner Saft zur Syrupdicke zusammen gekocht, und in diesem Zustande nennt man sie Trockenbeeren. Diese Trockenbeeren spielen eine wichtige Rolle im ungarischen Weinbau, durch den Zusatz ihres dicken Saftes zu dem Moste aus gewöhnlichen reifen Beeren wird in manchen glückseligen Gegenden der Ausbruch gemacht.

Die Behandlung des Weines an der Rebe, Traube und im Keller ist noch häufig sehr naiv und ungenügend, obgleich der Weinbauer in Ungarn, Magyar oder Deutscher, gewöhnlich ein fleißiger Mensch zu sein pflegt, der sich vortheilhaft von dem ungarischen Feldbauer unterscheidet. Es ist für den Ungar Freude und Stolz Weingärten zu haben, und die Reichen bringen manchmal große Opfer, um ein gutes Gewächs von eigenen Bergen in ihren Kellern beherbergen zu können. In der Nähe großer Städte sind es die reichen Bürger, tiefer im Land die

großen Adelsgeschlechter, welche ihre Villen, Preßhäuser und Keller mit Zierlichkeit und Luxus ausstatten. Freilich sind auch die Revenuen ungeheuer, welche manche große Grundbesitzer aus ihren Neben ziehen, zumal so lange die herrschaftlichen Abgaben des Zehnten, Neunten 2c. den Most aller Gutsangehörigen in die herrschaftlichen Keller leiteten. Zur Zeit der Weinlese füllt sich die Landschaft mit fröhlichen Menschen; zu Roß und Wagen zieht die Aristokratie in ihre Schlösser, auf seiner Britschka kommt der Weinspeculant, und von allen Gegenden des Compasses eilt die ländliche Bevölkerung jubelnd und singend zur Lese. Die Zigeuner voran, dahinter burleske Aufzüge, ein hausbäckiger Junge zum Bacchus aufgepußt, das glühende Antlig noch mit rothem Beerenfaß gemalt, um ihn in bunter Maskerade die Genossen seines Dorfes. Alle Stämme, alle Nationen treffen in dieser Zeit friedlich zusammen. Nach Tokay z. B., wo der Magyar die Neben pflanzt, zieht zur Lese der Deutsche aus der Zips, der Slovake aus dem Westen, der Ruthene aus dem Norden zur Arbeit. Jeder Haufen hat seine Geige oder seine Sackpfeife, seine Lieder, seine Tänze, und während draußen an den Weinbergen das Volk jubelt, und in unbändiger Ausgelassenheit das uralte Fest des Heidengottes feiert, halten auch die Reichen darauf, sich im größten Styl gastlich und liebenswürdig zu zeigen. Feuerwerk, Bälle, Schmausereien und vor Allem häufiges Probiren der reifen Jahrgänge füllen die Zeit. Sobald der junge Wein in die Fässer gefüllt ist, verschwindet wie durch einen Zauberschlag das üppige Leben aus dem Weinlande; die Landschaft und der Wein im Keller legen sich zu stiller Winterruhe ein. —

Die verschiedenen Landschaften haben auch den Ungarweinen ihre Namen gegeben. Diese Namen aber sind außer Ungarn in der Mehrzahl wenig bekannt, eben so wenig die charakteristischen Eigenschaften ihrer Weine. Der deutsche Weinkaufmann unterscheidet in der Regel Ober- und Nieder-Ungar, und unter diesem Generaltitel nur einzelne weitberühmte Sorten: Tokayer, Wienescher, Dedenburger, Ruster. Ungarn ist auch deshalb ein wildes Land, weil es noch viele vortreffliche Lagen von ausgezeichnetem Weine in kleinen Bezirken giebt, welche nur in ihrer nächsten Umgegend bekannt sind. — Es ist in dieser Uebersicht nur möglich, die Magnaten unter den vielen edlen Weinen des Landes anzuführen. Sie haben sich an den Abhängen der Berge angesiedelt und ihre Herrschaft gegründet durch das ganze Land. Ihre Verwandten und Genossen sitzen um sie herum und werden auch in Ungarn selbst oft nach dem Namen der Häuptlinge genannt. Zwei große Parteien theilen sich in die Herrschaft, die Weißen und die Rothen. Zwischen ihnen stehen — nicht zahlreich — die Schillerweine, eine Art Mittelpartei.

Die Aufzählen der berühmtesten Weingebirge Ungarns und ihrer Weine ordnen wir hier nach der Farbe, beginnen mit den Souverainen beider Parteien, und lassen auf sie zuerst den weißen Adel, dann den rothen folgen.

Der Wein von Tokay. Dort, wo die Karpathen im Süden des Zempliner Comitats sich in die große ungarische Ebene hinabsenken, liegt in verschobenem Dreieck der Mittagssonne zugekehrt das Porphyrgestein der Hegyallya eines Vorgebirges, an dessen Spitze der Tokayerberg steht, an dessen Saum 21 Ortschaften, darunter 11 kleine Städte und Märkte liegen. Tallya, der Markt der Weinfässer; Mad, in der Mitte der Hegyallya, wo die Reunionen des Adels zur Zeit der Weinlese stattfinden und die Speculanten zusammenströmen; Zombor, mit den lieblichsten Weinen des Gebirges; Tokay im Norden des Tokayerberges; Tarczal; Kisfalud, Liszka, Tolcsva, Plaszi sind die berühmtesten Weinorte, die Bewohner der Gegend sind Magyaren. Dieser Bezirk enthält auf etwa 14 Quadratmeilen Flächenraum 5 Quadratmeilen Weinland und ist unter dem Namen Weingebirge von Tokay in der ganzen Welt bekannt. Die Landschaft ist des edlen Weines nicht unwürdig, den sie zu erzeugen die Ehre hat. Aus ihr ziehen die vereinigten Fluthen des Bodrogh und der Theiß hinaus in das Flachland. Vom Tokayerberg schweift der Blick weit hinab bis nach Debreczin und im Norden erheben sich die mächtigen Gruppen der Karpathen, hier nackte Felsen, dort dichte Wälder. Die Niesenmauer der Berge schützt das Hügelland vor den kalten Nordwinden.

Der Wein von Tokay hat einen alten Ruhm. Schon im Jahre 1380 betrug der Weinzehnt des Zempliner Comitats 10,000 Goldstücke, und 1562 rief Papst Pius IV. beim Concil von Trident begeistert aus, den Tokayerwein von Tallya im Glase schwenkend: *summum pontificem talia vina decent!* — Und damals kannte man noch gar nicht den Ausbruch, denn noch nicht 200 Jahre ist seine Bereitung alt. Da er es jetzt ist, welcher dem Tokayer den Weltruhm als Wundertrank erhält, wird es schicklich sein, seiner Bereitung ehrerbietig nachzugehen. Bei der Lese werden die Trockenbeeren besonders gesammelt, nach Butten gemessen von kleinen Gartenbesitzern in der Regel an größere verkauft. Für ein Faß Ausbruch, welches nach Tokayer Gebrauch nicht ganz drei Eimer, $1\frac{1}{2}$ Hectoliter, enthält, werden 6, 5, 4 oder noch weniger Butten Trockenbeeren in einem Gefäß durch die bloßen Füße eines Arbeiters langsam zusammengetreten, bis die Masse einem dünne Teige gleicht. Langsam wird alsdann das Quantum Most gewöhnlicher Trauben unter fleißigem Umrühren zugemischt, die dabei aufsteigenden Körner der Trockenbeeren mit einem Siebe aufgefangen und beseitigt, und die kostbare Flüssigkeit 1 bis 2 Tage unter einer Rohrdecke stehen gelassen, bis sie in Gährung kommt. Dann wird der trübe Saft von dem zusammengeballten Teige der Trockenbeeren befreit, in das Faß gefüllt und der Gährung überlassen, welche in 2 bis 3 Monaten endet. Langsam klärt sich der Wein, bei nicht ganz guten Jahrgängen kaum nach 2 bis 3 Jahren. Der Ausbruch wird durch die Zahl der dazu verwendeten Butten Trockenbeeren bezeichnet, und heißt sechsbuttiger, dreibuttiger *zc.* Je mehr Trockenbeeren, desto süßer, ölig und kostbarer ist

der Trank. Der vielbuttige ist fast zu süß zum Männertrunk; deshalb wird ein- bis zweibuttiger gern und viel gemacht, und durch den Namen Maszlas*) vom Ausbruch unterschieden. Er klärt sich schneller, wird im Keller früher reif, und sein Geist und Aroma stechen eher hervor, weil er weniger süß ist. Die Tokayeressenz ist fast nur eine Sage der Händler; sie kommt im Handel kaum vor, und ist der Saft von reinen Trockenbeeren, welche sich durch ihre eigene Last im Bottich zu pressen anfangen. Dieser syrupähnliche Saft wird fast immer dem Ausbruchwein wieder zugegossen. Was bei uns als Tokayeressenz verkauft wird, ist in den besten Fällen sechsbuttiger Ausbruch. Der nicht mit Trockenbeeren vermischte — oder wie der Weinhändler sagt: unverschüttene Tokayer wird unter dem Namen Hegyallyer, herber Hegyallyer, auch zu uns versandt. Der Tokayer ist der König aller Ungarweine, er hat alle charakteristischen Eigenschaften derselben im höchsten Grade: Geist, Süße und Fettigkeit, Milde, gewürzreichen Geschmack und Dauer. Durch das Alter wird sein Werth außerordentlich erhöht. In wohlverwahrten Flaschen dauert er weit über ein Menschenleben, länger, als man ihn bis jetzt bewahrt hat. Er verliert an Süßigkeit, gewinnt aber an Kraft und Aroma. Sein charakteristischer Bestandtheil ist die originelle Würze und das Aroma, und unsere gelehrten Männer schließen, daß es harziger Natur sei, und durch den Weingeist, der sich aus dem Zuckerstoff allmählich entwickelt, langsam aufgelöst wird; denn erst nach der Gährung wird der Würzgeschmack durch die Zunge wahrgenommen, der harzige Stoff, welcher ihn enthält, hängt fest an den Hülsen der Trockenbeeren, und kann nur durch starkes und anhaltende Stampfen von denselben befreit werden.

Im Preise steht der Ausbruch am höchsten von allen Ungarweinen, von den Weinkaufleuten wird er unverschämt verfälscht. Die Haupttraube des Tokayergebirges ist die eigenthümliche Forminttraube, die man vergebens in andere Länder zu verpflanzen versucht hat. Vor der Revolution ließ sich die Weinproduction im Tokayergebirge auf 900,000 Eimer, (ungefähr 330,000 Hektoliter) und außerdem auf 30,000 Butten Trockenbeeren oder 15 bis 20,000 Eimer Ausbruch und Maszlas berechnen. Von den alten Weinen sind die zum Theil bereits mythischen Jahrgänge von 1783, 1788, 1792, 1793, 1794, 1797, 1806, 1811, 1812, 1822, 1823, 1826, 1830, 1834, 1841, 1842, 1846 berühmt.

Noch weiter im Osten, dort, wo die Karpathen die große Festung Siebenbürgen abschließen, hat sich auf ihren Vorbergen im Arader Comitath ein anderer Clan der edelsten Weine angestiedelt, der Wein von Ménés. Die Hügel,

*) Maszlas spricht Maslasch. Im Ungarischen ist s = sch; z = s; sz = ß; es = tsch; cz = z; gy fast = dj; ny = nj; ty = tj; ly fast = j mit wenig hörbarem l, z. B. Hegyallya spricht: Hedja'ja, die beiden a des Wortes aber dumpf, fast wie o. Ménés = Menesch; Zombor = Sombor u. s. w.

auf denen er gedeiht, sind mäßig hoch, aber von steilen Abfall in das Thal land. Der Ausbruch von Ménés ist der König der rothen Weine, wie der von Tokay der weißen. Die südliche Gebirgslage mit den Ortschaften Paulis, Ménés, Gyorok, Kuvin, Kovaszinz und Bilágos giebt die besten, geistreichsten rothen Weine. Daneben aber auch weißen. Der beste weiße des Gebirges ist aber der von Magyarath. Er ist weniger stark, als die andern Lagen, bereits im zweiten Jahre mild und reif, erheitert schnell wie der Sauterne, und ist auch nach starkem Genuß stets liebenswürdig und verträglich mit Kopf und Magen. Von den Menés-Weinen, welche nicht Ausbruch sind, ist er in der Fremde am meisten gekannt.

Der kostbare rothe Ausbruch von Ménés wird etwas anders erzogen als sein königlicher Bruder von Tokay. Für ihn werden wie in Tokay die Trockenbeeren sorgfältig gesammelt, zu Teig geknetet, mit frisch gegohrenem Wein gemischt und andächtig umgerührt, dazu die Oberfläche mit dem Schaumlöffel gereinigt. Aber erst nach drei oder vier Wochen, nach vollendeter Gährung wird die klare Flüssigkeit abgelassen. Durch die lange Verbindung des gährenden Saftes mit den Hälften erhält der Ménés-Wein die schöne dunkelrothe Farbe.

Auf den Rückstand des Ausbruchs wird noch einmal alter oder neuer Wein gegossen, doch nur $\frac{1}{3}$ so viel als bei Bereitung des Ausbruchs. Nach einigen Wochen ausgepreßt, giebt diese Flüssigkeit Ménés-Maszas, der wenig Süße, aber einen dem Ausbruch ähnlichen Geschmack hat. Er ist freilich seiner Güte nach mit dem im Tokayergebirge bereiteten nicht zu vergleichen.

Fast seit ungefähr 100 Jahren ist der Ménés-Wein in Aufnahme. Von Ausbruch werden an 3000 Eimer fabricirt. Außer dem rothen Ausbruch wird hier auch Schiller bereitet. Der Ménés-Ausbruch unterscheidet sich außer der dunkelrothen Farbe, durch einen charakteristischen Geschmack, der dem feinen Duft eines Gemisches von Zimmt und Gewürznelken verglichen werden kann. Es ist dem ächten Malaga Wein von allen Ungarweinen am ähnlichsten, ändert mit dem Alter seine Farbe, wird braunroth, nach 30 bis 40 Jahren hat er fast allen Farbestoff abgesetzt, ist herber geworden, aber von wunderbarem Feuer, Adel und Geschmack. Die Traube, aus welcher er gewonnen wird, ist die berühmte blaue Kardaka, eine echte Magyarenrebe. Das Weingebirge ist in den Händen größerer Grundbesitzer, die Weincultur ist sorgfältig, die Winzer sind Walachen.

Die folgenden Weine unterscheiden wir nach ihren Farben, und nennen zuerst die berühmtesten weißen.

Längs der Donau zieht sich durch die Komorner Gespannschaft von Gzaba ab im Abfall des Ofener Gebirges eine angeschwemmte Hügelkette, an deren Weinbergen die Eisenbahn, die große Straße von Wien nach Pest und die dunklen Fluthen der Donau vorbeiführen. Dort wächst der edle weiße Wein von Nesz-

mély, (Reßmühler) ein vorzüglicher Tischwein. Er ist hart und reift spät, denn erst im fünften, sechsten Jahre gelangt er in guten Kellern zu voller Kraft.

Auf Granitboden gedeihen die weißen Weine von Preßburg, durch sorgfältigen Bau und die langjährige Veredelung bekannt. Am berühmtesten sind die Ratschdorfer, Grünauer, Pöfninger, Moderner, Limbacher, Bibersburger und Preßburger. Die meisten derselben sind hart und werden durch die Zeit dauernd veredelt; am meisten die Bibersburger, welche erst im siebenten, achten Jahre reif werden. Doch einzelne Lagen der Preßburger Weine zeichnen sich durch große Milde und schnelle Reife aus. Die Krone dieses Weingebirges aber ist der St. Georger Ausbruch, hochberühmt durch sein Feuer, gewürzhaften Geschmack und schon von weitem zu erkennen an seiner schönen Goldfarbe, die durch den Farbestoff der dortigen Trockenbeeren hervorgebracht wird. Durch die charakteristische Farbe ist er leicht vom Tokayer Ausbruch zu unterscheiden, denn gerade das Gold, welches man an ihm lobt, muß am Ausbruch von Tokay getadelt werden, an dem nur die gelbgrüne Farbe für echt gilt. Der St. Georger, als ein Nachbar der Deutschen, geht viel durch Desterreich bis nach Sachsen und Schlesiens, wo er häufig als Tokayer Ausbruch verkauft wird. Er wird viel verfälscht schon in Preßburg. Das Quantum, welches von ihm jährlich bereitet wird, beträgt durchschnittlich etwa 3000 Eimer. Er kann aber nicht in jedem Jahre bereitet werden, nicht mehr so oft als in Tokay. Zum besten Ausbruch werden zwei große Butten Trockenbeeren auf einen halben Eimer frischen Most gerechnet. Die erste Presse der Trockenbeeren liefert den Ausbruch, die zweite nach frischem Aufguß, den Maszlas und die dritte einen immer noch starken Wein, den man dort Extract nennt.

Im Süden von Preßburg, in der weichen und warmen Luft des Neustädler Sees breiten sich die hochgeehrten Weinbühgel von Rust und Dedenburg aus, auf Lehm-, Mergel- und Granitsand. Beide Städte sind durch ganz Europa wegen ihrer Weinproduction berühmt. Auf dem kleinern Terrain von Rust werden die Trauben erst spät, oft im Monat December gesammelt, allmählich und mit sorgfältigem Ablefen der Trockenbeeren. Aus den Trockenbeeren allein preßt man eine Essenz; Trockenbeeren mit andern Trauben vermischt gepreßt geben den Ausbruch. Aehnlich ist die Behandlung des Weines auf dem größern Terrain von Dedenburg. — Auch der Wein ohne Trockenbeeren gehört noch zu den edelsten Getränken Ungarns. Er ist an dem kräftigen Geschmack kennbar, welchen der Rustler die Weinbauer Wurzel des Weines nennt. Geist und Feuer dieser Weine sind nicht geringer, als bei den edelsten Oberungarn, aber gedämpfter, die Wirkung auf das Blut langsamer, und der Ausländer klagt deshalb zuweilen die Niederungarweine an, daß sie dem Burgunder gleich die Füße hinterlistig lähmen, ohne vorher den Kopf von ihren Intriguen benachrichtigt zu haben. Der Oberungar von gleicher Stärke scheint ehrlicher, weil er die Wangen schneller mit

rother Farbe schminkt. Bei diesen Weinbergen sind zumeist fleißige Bürger und kleine Leute die Cultivatoren.

Noch weiter im Süden, in der abgeschiedenen Landschaft des langen Platten-sees, wo die Natur fern von den großen Heerstraßen des Menschengeschlechtes eine Fülle lieblicher Bilder und imponirender Formen in der Verbindung von Fels, Wald und weitem Wasserspiegel zusammengestellt hat, ist ein mächtiger Weinbau, dessen weißen Weine unter dem Namen See weine bekannt sind. Dort wächst unter vielen andern vortrefflichen Lagen unweit Jüred, dem ländlichen Badeort, der kostbare Wein von Badacsony, auf Basaltmassen, welche vom Ufer des See's aus ihre Säulen und Kuppen, zuweilen in riesenhaften Formen, erheben. Der gewöhnliche Wein von Badacsony, ölig, stockfüß, hart und dauerhaft, ist ein feiner Dessertwein, der, ohne Ausbruch zu sein, das Mittel zwischen diesem und Tischwein hält. Wirklicher Ausbruch wird hier nicht verfertigt, dagegen ein merkwürdiger Saft von gutem in Kesseln eingesottenem und dann der Gährung überlassenem Most, der an Süße und Wohlgeschmack den Ausbruchweinen gleichkommt und viel ins Ausland expedirt wird. Die Weincultur ist zum größten Theil in den Händen ungarischer Gutsbesitzer, und die feinsten Weine fließen in ihre Keller.

Doch von allen weißen Tischweinen Ungarns ist der edelste der Wein von Somlyo (deutsch: Schomlauer) unweit Bäsárhely, in der Richtung vom Plattensee nach dem Neusiedlersee. Dort steigen die ungeheuren Basaltmassen eines alten Vulkans als runder riesiger Keel weit sichtbar aus der Ebene auf, auf einem Vorberg im Norden stehen die geborstenen Mauern eines alten Schlosses, den obern Keel stützen finster starrende Basaltsäulen, und auf dem Schuttland der unteren Abhänge und Vorberge liegen die lachenden Villen und Preßhäuser der reichen Guts Herren in einem breiten Kranz von Weingärten, der den ganzen Berg umzieht. Am Fuße des Berges Schmuck und Pracht des reichen Menschenlebens, darüber die majestätischen Trümmer eines ungeheuren Erdbrandes. Noch dampft am alten Schlosse der Schlund eines Kraters und verkündet der Umgegend durch aufsteigenden Rauch Sturm und Regen, und in dem Schlosse selbst haust seit langen Jahren eine große Familie von Adlern, und beschützt durch Schnabel und Fänge die Nebenpflanzungen im Grunde, denn leer von kleinen Vögeln ist die Gegend; der lustige Staar, der gefräßige Sperling sind nur seltene Gäste, der Weinbauer von Somlyo aber verehrt die Adlerbrut als seine Bundesgenossen.

Auf diesem abenteuerlichen Berge wächst ein grünlich gelber Wein, der im Alter etwas dunkler wird und an einem feinen Erdbeerdust, der sogar die Keller erfüllt, leicht erkennbar ist. Dieses edle Aroma und seine Dauerhaftigkeit haben ihn zum aristokratischen Lieblinge der Magyaren gemacht. Leider ist seine Production beschränkt. Von den 25,000 Eimern, welche der Berg hervorbringt, kommen

etwa nur 12,000 in den Handel; daher wird er oft und unverschämt von den Kaufleuten verfälscht.

Zwischen den rothen und weißen Weinen muß das Weingebirge von Buda-Pest genannt werden. Dort ist der stärkste Weinbau in Ungarn, und beide Weine, weißer und rother, werden im Pester Comitats in großen Massen gewonnen. Die Weinausbeute des Comitats beträgt durchschnittlich 1,200,000 Eimer. Unter den unzähligen guten Lagen des weißen Weines behauptet den ersten Platz der Wein des Steinbruchs bei Pest, auf Sandsteingrund, ein Wein von grünelber Farbe. Er hat etwas von der Säure des Oestreichers, aber das volle ungarische Feuer und einen eigenthümlichen Wohlgeschmack; ist hart, dauerhaft, zum Export besonders geeignet und steht in Pest selbst höher im Preise, als alle seine Nachbarn. Den Gegensatz zu ihm bildet der weiße Wein von Tot-Falu, sehr weich und mild, und schon im zweiten Jahre genießbar.

Die rothen Weine des Comitats liegen meist stromabwärts der Donau von Szt. Endré über Ofen auf Stuhlweißenburg zu. Aber wie das französische Bordeaux dem ganzen Wein seiner Provinz seinen Namen aufgedrückt hat, so ist auch der rothe Wein dieses großen Striches unter dem Namen rother Ofener bekannt. Buda selbst ist mit Weingärten umgeben, und die Villen der reichen Bürger dehnen sich bis Szt. Endré, und wieder über Promontorium bis Alt- und Klein-Tetény, Pocs-Megyer 2c. aus. Zu Szt. Endré wird viel Ausbruch gemacht, indem man guten alten Wein über trockne Beeren gießt. Die Weincultur ist hier meist in den Händen der Bürger und kleinen Leute, und der rothe Ofener das beliebteste Getränk in den zahllosen Weinschenken der Schwesterstädte.*)

Im Süden Ungarns herrscht der rothe Wein, während der Norden und Westen mehr von weißem erzeugt. In den südlichen Landestheilen wächst die Rebe im heißen Sonnenlicht schon halb wild, und geringe Mühe des Menschen wird von der üppigen Natur reichlich belohnt. Deshalb hat in diesen weiten Landschaften der Wein auch einen mehr gleichförmigen Charakter, und einzelne besonders günstige Lagen oder höhere Culturen ausgenommen, wird man eine gewisse latente Süßigkeit, ein ungezähmtes Feuer an allen erkennen, an den meisten eine zu große Schwere, an vielen einen wilden Beigeschmack nach Farbestoff und dem Erdboden, welcher durch den Mangel an höherer Cultur hervorgebracht wird. Alle edlen Rothweine Ungarns zeichnen sich dadurch aus, daß sie, dem Malaga ähnlich, mit der Zeit einen sehr feinen Pechgeruch erhalten, der mit dem bei den einzelnen Sorten

*) Bei sämmtlichen guten Weinlagen des Ungar, welche hier aufgezählt werden, ist wohl zu bemerken, daß nicht alle Weine, welche an derselben Stelle wachsen, die vortrefflichen Eigenschaften haben. Im Gegentheil, die Cultur ist noch so mangelhaft, daß oft dicht neben den edelsten Neben das schlechteste Zeug gekeltert wird, und der gemeine Ofener, Steinbrucher, Presburger, welcher mit demselben Recht so genannt wird, wie der beste, ist oft ein sehr unwürdiger Trank.

verschiedenen aromatischen Geschmack innig verbunden ist. Er scheint eine Eigenthümlichkeit der edelsten blauen Ungartraube, der Kardaka.

In der Nähe von Fünfkirchen, welches selbst mächtige Weinberge hat, gedeiht der berühmte Rothwein von Villány, von Farbe dunkelgranatroth, selbst im hohen Alter noch etwas süß; der Geschmack der Kardaka hat bei ihm noch etwas von dem Aroma der Erdbeeren. — Im Tolnaer Comitatz ist der rothe Wein von Szekszard berühmt; er ist sehr weich, früh reif und wird nicht gut älter, als zwei Jahr. In dieser Zeit ist er leicht an seinem honigartigen Geruch zu erkennen.

Zu den ältesten Nebenpflanzungen gehören die blauen Trauben des Kirchenteichen, frommen Erlau und seiner Umgegend. Der edelste Wein des großen Bezirks ist der des Egidyberges, der sich langsam bis zum vierten und fünften Jahre im Keller entwickelt. In günstigen Jahren bereitet man ungefähr seit dem Anfange dieses Jahrhunderts aus Trockenbeeren einen Ausbruch nach der Methode von Tokay. In demselben Comitatz (Heveser) liegt das kleine Weingebirge von Bisfonta mit sehr berühmtem Rothwein. Es sind dort seit etwa 30 Jahren auch Rheinweinreben gepflanzt worden. Ferner das kleine Gebirge von Apcz (Apser Wein) an der Zagyva. Die Ausbeute ist gering, aber vorzüglich, und meist im Besitz von Edelleuten. Der Wein ist ein Rival des Villaner.

Weit unten im Süden erhebt sich zwischen der Truska Gora und der Save eine Hochebene, deren Abfall längs der Donau mit den Reben von Syrmien bedeckt ist. Karlowicz bildet den Mittelpunkt der Landschaft, die zu den schönsten in Ungarn gehört, auch ihr Wein ist unter dem Namen Karlowiczzer Wein weltbekannt. Dort war es, wo der römische Kaiser Probus seine Legionen die ersten Reben in Ungarn pflanzen ließ, und dort wurde er von den über die Arbeit mißvergnügten Soldaten ermordet. Karlowicz, Peterwarden, Kamenicz, Illok, Cserevicz und mehrere griechische Klöster sind berühmt durch ihre vorzüglichen Lagen von rothem Weine. Bei Rakowacz wächst ein sehr schwerer weißer Wein. Die rothen und Schillerweine Syrmiens zeichnen sich durch ihre frühe Reife, ihren Geist und ihre Milde aus. Der Wein hat in guten Jahren viel Süßigkeit, welche auch durch die Gährung nicht ganz in Weingeist aufgelöst werden kann. Ausbruch wird nicht für den Handel bereitet, dagegen ein eigenthümliches Getränk, das im ganzen Lande unter dem Namen Tropfwermeth bekannt ist, und in mehreren anderen Gegenden ebenfalls fabricirt wird, aber nirgend mit gleichem Ruhme. Dieser kostbare Trank wird dadurch bereitet, daß man Most aus den besten Trauben abzieht, dann durch Dfenwärme zum Gähren und Schäumen bringt, durchsiebet und in kleine Fäßchen füllt, in welche verschiedenes klein gestoßenes Gewürz, darunter Bermuth, gethan ist. In diesen Fäßchen macht der Wein seinen Gährungsproceß durch, darauf füllt man ihn in starke Flaschen, und verwahrt diese in kühlem Keller. Dies Recept war früher ein großes Geheimniß. Der wür-

dige alte Herr, der griechische Patriarch von Karlowicz gibt für den Mann, welcher das feinste solche Getränk in seinem Keller hält. Der Bermuthtrank wird als Entréwein bei Tafel in besonders geformten Gläsern, Bermuthgläsern, credenzt, und die Verbindung von aromatischer Süße und feinem bitterem Nachgeschmack ist so eigenthümlich, daß der größte Weinkenner aus der Fremde den Trank bewundern wird, ohne seinen Ursprung zu errathen.

Ähnlich dem syrnischen Weine ist der rothe und Schillerwein des Banats, am meisten geschätzt aus dem Werschezer und Weißkirchner Weingebirge. Auch dieser Wein ist stock süß, d. h. nicht sein ganzer Zuckerstoff löst sich bei der Gährung in Weingeist auf, sondern es bleibt ein guter Theil gebunden zurück, und der Wein bekommt dadurch, ohne süß zu sein, einen süßlichen Nachgeschmack, an den der Nordländer sich erst gewöhnen muß.

Die südlichste Weinregion der ungarischen Neben ist das Königreich Croatien, Slavonien u. s. w. Diese slavischen Herren bilden den Uebergang von den ungarischen zu den italienischen Weinen. Auch sie sind meist roth, hüzig und stark wie die Italiener, haben aber dabei einen wilden, oft erdigen Nachgeschmack. Wie die italienischen Weine gelten auch sie für wenig dauerhaft. Der rothe Wein von Moslavina, der weiße von Babulek und Bukovecz haben den höchsten Ruf.

Seit beiläufig zwanzig Jahren wird in Ungarn auch ein Champagner mit Liebe fabricirt und getrunken. Die Fabrication ging von Preßburg und Dedenburg aus, und sind dort auch die bedeutendsten und ausgedehntesten Fabrikanlagen. Obgleich die Schwere des Ungarweins seine Verwendung zum Champagner sehr erschwerte, so ist es doch der Industrie gelungen, einen großen Theil der Hindernisse wegzuräumen; er wird im Lande selbst viel getrunken, auch nach Oestreich exportirt. Uns werden die deutschen mouffirenden Weine, abgesehen von allem Zollausschlag, wol immer lieber bleiben. Zu bedauern ist, daß in Niederrungarn die Pflege des Ausbruchs und der feineren Tischweine durch die Champagnerfabrication zu leiden scheint.

Ja, in Ungarn wird Wein getrunken! Der 32. Theil des Bodens, eine halbe Million Joch, ist mit Neben bepflanzt, darauf beträgt die jährliche Production an 30 Millionen Eimer Wein; und davon vertrinkt der Ungar selbst c. 26 Millionen und läßt nur etwa vier Millionen für das Ausland übrig, allerdings von den besten Sorten. Er würde übrigens gern dem Auslande mehr gönnen, wenn die bisherigen Zollgesetze Rußlands und des Zollvereins und die zum Theil noch mangelhaften Communicationswege größeren Quantitäten den Export gestatteten. Freilich verbraucht diese ungeheure Masse nicht der Magyar allein. Wie sehr die verschiedenen Völker: Magyaren, Deutsche, Slaven, Walachen auch sonst mit einander hadern, sie trinken alle gern und viel, und man kann wol sagen, daß der ungarische Wein das erste Band ist, welches sie zusammenhält; die kaiser-

liche Regierung ist erst das zweite, wenigstens gilt in Ungarn die gemeinsame Liebe zu dem nationalen Wein für älter, als die Zärtlichkeit für die österreichische Administration. Der Magyar trinkt viel Wein, aber er trinkt ihn nicht nur im Weinhaufe, sondern hält ihn auch als Haustrunk, und genießt ihn fast zu jeder Tageszeit; aber wohl gemerkt, mit Wasser gemischt, oder, wie man im ungarischen Deutsch zu sagen pflegt, gewässert. — Nicht jeder Ungarwein läßt sich mit Wasser verbinden, die meisten Weine mit starkem Gewürzgeschmack, also die besten Sorten, vertragen das Wasser nicht. Gerade darin ist der Geschmack der Ungarn sehr ausgebildet, und auch der Bauer weiß sehr genau, wo er Wasser zusetzen darf und wo nicht. Wir im Ausland kennen fast nur die weißen Ungarweine, in Ungarn selbst spielt der rothe eine wenigstens eben so große Rolle. Von den Fremden versteht eigentlich nur der Pole die feinen Weine zu genießen, und Krakau war seit alten Zeiten berühmt durch seine Feinschmecker im Ungarwein. Der Pole liebt zumeist den herben, harten, unverschnittenen Oberungar, nächst dem von den feinen Weinen die kostbaren und merkwürdigen mit pikantem Geschmack. In Oestreich und Böhmen wird der Ungarwein sehr viel mit den inländischen Sorten gemischt und verhältnißmäßig selten rein getrunken. In Oberschlesien, wo dem Ungar jetzt durch die französischen und deutschen Weine jährlich mehr Terrain entzogen wird, trinkt man viel Niederungar und Maszlas. Ueberall aber wird der bessere Wein von den Kaufleuten über alle Grenzen des Anstandes hinaus verfälscht. Schon in Ungarn selbst stehen die Preßburger deshalb nicht im besten Rufe, und außerhalb Ungarn wird das Mischen und Brauen um so leichter betrieben, da die charakteristischen Eigenthümlichkeiten der einzelnen Sorten noch wenig gekannt und die Preise derselben in Ungarn selbst nach Jahrgängen und Lagen sehr verschieden sind.

Da der Handel noch zu häufig unsolide Speculation ist, so hat in Pest das adelige Casino (Nemzeti Casino) einen eigenen Weinkeller in großem Styl angelegt; es kauft gute Lagen als Most und jungen Wein, pflegt sie zunächst für den eigenen Gebrauch, verkauft aber auch den Ueberfluß zu civilen Preisen. Dieser Casinowein, wie er in Pest allgemein genannt wird, ist das Vorzüglichste, was im Detailhandel zugänglich ist, und es ist jedem Fremden, welcher den Bedarf seines Kellers durch bestimmte Arten sicher ergänzen will, zu rathen, sich durch einen Bekannten in Pest an die Casinogesellschaft selbst zu wenden. Auch die ungarische Handelsgesellschaft (Magyar kereskedelmi társaság) beschäftigt sich viel mit Weinpflege. Unter den Weinhandlungen ist Franz A. Salics und Comp. in Pest zu erwähnen. Die Umgestaltung der Zollsätze Oestreichs und die bevorstehende größere Annäherung an den Zollverein verspricht den ungarischen Weinen ein größeres Exportgeschäft.

Die letzten Jahre des Kampfes und der Zerstörung haben auch dem friedlichen Menschenfreunde, dem Ungarwein, großes Leid zugefügt. Er litt in die-

fer Zeit an dem Unglück, daß ihn Alle tranken, welche in das Land kamen, Kaiserliche, Russen, Serben, Walachen, Husaren und Honveds. Alle ohne Andacht und ohne ihn zu bezahlen. Viele alte, berühmte Nebenpflanzungen sind greulich verwüftet, viele Sitze der Gutsherren zerstört oder confiscirt, viele geheimnißvolle alte Keller sind ausgetrunken, und kostbare Weine, welche der Besitzer buchstäblich mit Silber aufgewogen hätte, sind auf den Kellerboden ausgeschüttet worden. Die Nebenpflanzungen wachsen schnell nach, aber der Schaden an alten Weinen ist nie wieder gut zu machen.*)

Kleine Correspondenz.

Der neue preussische Orden. Das Statut des königlichen Hausordens von Hohenzollern, welches vom 23. August 1831 datirt, aber erst am 15. October 1831 durch den Preussischen Staatsanzeiger publicirt wurde, ist einer größern Beachtung durch die Presse werth, als ihm bis jetzt zu Theil wurde. Denn es enthält manche originelle Bestimmungen, welche die Ansichten und Intentionen des leitenden Geistes von Preußen in charakteristischer Weise erkennen lassen. Der Orden ist eine Erweiterung des fürstlich hohenzollernschen Hausordens, und soll an solche verliehen werden, welche sich um die Erhaltung des Glanzes und der Macht des königl. Hauses verdient gemacht und eine besondere Hingebung an den König und sein Haus an den Tag gelegt haben. Da Schreiber dieses das Unglück hat, den Glanz und die Macht des königl. Hauses von Preußen für abhängig zu halten von dem Glanz und der Macht des Preussischen Staates, und da er ferner das Unglück hat, seine Sorge um Preußens Ruhm und Ehre zugleich für die edelste und beste Hingebung an den König und sein Haus zu halten, so hat er allerdings keine Aussicht, für sich selbst diesen Orden zu erwerben. Wol aber mag mancher von Ihren Lesern, dessen größte Schwäche ist, Ihre Wochenschrift trotz ihrer schlechten Gestimmung gegen Preußen zu lesen, durch die folgende Mittheilung veranlaßt werden, für sich den silbernen Adler dieses Ordens gegen Erlegung von 1500 Thlr. zu erwerben.

Zuerst fällt an dem Ordensstatut der etwas complicirte Bau der Ordensklassen auf. Während sonst ein gewöhnlicher bekehrungswerther Orden seine zwei, drei, vier Klassen hat, welche einfach wie Treppenstufen zu der Höhe des breiten Bandes und großen

*) Da es zur Zeit noch an zuverlässigen Angaben über die Veränderungen und Verluste durch die Kriegsjahre fehlt, so mußten wir bei einzelnen Angaben uns an die Jahre vor 1848 halten. Die statistischen Notizen sind dem gründlichen Werk von Franz Schamis: Ungarns Weinbau, Pest. D. Wigand, 1832 entnommen. Wir empfehlen das Buch Allen, welche Ausführliches nachzulesen wünschen. — Noch sei bemerkt, daß die hier angegebenen Maße Preßburger Eimer von 67 ungarischen Halben sind. 18 Preßburger Eimer = 17 Wiener Eimern = 10 Hectoliter. — Nach den Preiscuranten von Franz A. Jales und Comp. zu Pest kostet gegenwärtig bei ihm der Eimer (ohne Faß) der meisten Roth- und Weißweine von 10—30 Gulden; Hegyallyer zweibüttiger 30—35; Tokayer Ausbruch 40—100; Essenz 100—150; Meneser Ausbruch 24—60; Meneser Maßglas 20—22; Muster Ausbruch 24—30; Muster Maßglas 20—22 Gulden.