

Gemeinde hinab vor das Haus des Weinbergbesitzers, 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 verfißt; 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 reconvallescenten 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