

mondják, tulajdonképen pedig mesgyének csak kétszomszédközötti határ vonalt — utat — vagy árkot — lehet mondani.

Ménesi-bor. Ezen név alatt mind a ménesi aszú, mind pedig a pecsenye és asztali bor értetik. Ménesi szőlők az Aradhegyalja rovat alatt vannak leírva, azért itt csak a borról teszünk említést. Eddig még Pestről csak 6—7 nap alatt lehetett kocsin Aradra és Ménesre jutni, a ménesi bor kivéve az aszút nem volt oly ismert mint jelenleg. Most már átaljában a szakértők a magyaráti pecsenye borokat is elsőrendű boraink közé sorozzák, az aszút pedig a tokaji testvéreinek ismerik. A ménesi aszú nem úgy készül, mint a tokaji t. i. a méneses aszúra, midőn összegyurják, ó bort nem pedig mustot öntenek, mint a Hegyalján, innen van hogy a ménesi aszú bor hamarabb megérik és megtisztul.

Magyarország borászata. A magyar szentkoronához tartozó összes területen egy milliom holdnál, több föld mivelletik bor termelés végett, mely szerint, ha egy hold szőlő csak 24 akót terem, (holott Budán 70—100 akót terem egy hold az az egy fertály 40—60 akót, de vannak vidékek hol szinte legroszabb évben is több terem, mint 24 akó) még is 24 millió akót rug egy évi termés. Melynek érteke ha csak 6 fttal számítjuk is, egy akó bor 144 mond