



A' T O K A J I,

VAGY IS

HEGYALLYAI SZÖLLŐKNEK  
ÜLTETÉSÉRŐL,

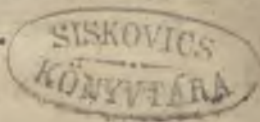
J ó

M I V E L É S É R Ő L,

A'

S Z Ü R E T E L É S R Ő L,

A' B O R O K N A K T S I N Á L L Á S Á R Ő L, É S M E G  
T A R T Á S Á R Ő L.



A'

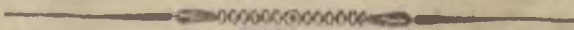
S Z Ö L L Ő S É S B O R O S M A G Y A R G A Z D Á K S Z Á M Á R A

I R T A, É S K I A D T A

*S Z I R M A I S Z I R M A Y A N T A L,*

T S Á S Z Á R I, ' S K I R Á L Y I U D V A R I

T A N Á T S O S.



*P E S T E N,*

T R A T T N E R M Á T Y Á S B E T Ő I V E L.

1 8 1 0.

Bújjon el a' Német *Rhénusi* borával,  
Halgasson az Olasz a' *Falernumával*,  
Tsak igya meg a' Francz híres *Sámpanerét*  
Egy hordónk fel éri boraik tengerét.  
A' halhatatlanság' Mennyei *Nectárja*  
E' vólt, vagy ez annak valóságos párja.

*Mátyássy.*

---

## ELŐ BESZÉD.

---

**K**özre bocsájtottam vólt 1798-dik Esztendőben Deák nyelven Zemplén Vármegyei bor termő hegyeknek esméretét, melly egyszersmind a' szőlőknek külömb külömbféle fajtájit, ültetéseknek, jó miveltetéseknek, a' szüretelésnek, a' borok tsinálásának, 's megtartásának módgyát is rövideden magában foglalta.

Ezen munka tsak a' Túdósok által, és kevés szőlős gazdák által

olvastatott. Hogy tehát ez által a köz jónak közönségessen használhassak, azt most Anyai nyelvünkön meg bővitve, és Tzikkelyekre fel osztva ki adom, nem keresvén más ditsöitést: tsak hogy ezzel is Polgár társaimnak hasznára lehessenek.

Szirmay Antal.

---

---

## I. TZIKKELY.

### A' Hegyallyai szőlőknek ültetésekről.

---

**A'** Hegyallyai szőlők ültettetnek vermelés által, az az: a' hol minden rend, és sor nélkül ültettetnek, e' végre alkalmas veremek; a' hol pedig sorjában esik az ültetés, ottan sinór után árkok ásatnak. Akár veremnek, akár ároknak a' mélysége három lábnyi; szélessége pedig két lábnyi elegendő. Vermelni, és árkolni lehet akár tavasszal, akár ősszel; de jobb, ha az olyan vermek, vagy árkok az ültetés végett elébb elkészittetvén, azokat a' téli hó bélepi, és a' földeiket megkövéríti, 's porhányóssabbá teszi. A' szőlő pedig ültettetik vagy Későn ősszel, az az Novembernek a' végén, vagy Decembernek az elején; vagy korán tavasszal, az az Februarius végén, vagy Martiusnak az elején. Az ültetés kétféleképen jó, úgy mint: vagy lemettszett ép vesszőkkel, vagy más szőlőből kiásatott tövekkel. Az elsőbb móddal



már régi tövekből, 's jó fajtákból az ép veszszök le metszetnek, a' kiásott verembe, vagy árokba úgy le döntetnek, hogy az alsó részek görbésen meg hajtva légyen az ároknak, vagy a' veremnek az allyán, a' felső része pedig az ároknak a' széléhez tamasztva hat hüvelyknyire a' földből ki álljon. A' második mód szerint: ki ásattnak a' vén, és a' jó fajta tövek, más régi szőlőből, a' hol sűrű ebbek, a' mennyire lehet gyökerestől, és azon gyökerestől, 's tőkéstől a' veremnek, vagy az ároknak az allyára úgy meg hajólva tétetnek: hogy tsak a' veszszök a' veremből, vagy az árokból sorban, vagy a' hol rendetlen a' szőlő, három, négy szeg formára, hat hüvelyknyire a' földön fellül homlítás formán ki állyanak. Az előbbeni mód szerint a' veszszök meg fogamzanak, ha ki vált essős, és nedves idők következnek az tiltetés után, de a' második mód szerint sokkal hamarább, és bizonyosabban. Mind a' két módban a' veszszöknek ki hagyandó Végeit a' kiálló apróbb növésektől meg kell tisztítani, de az allyáról tsak a' száraz részeit kell levágni, a' nyers nyövéseket, és a' nyers gyökereket pedig az allyán meg kell hagyni, mivel mindenik, új gyökeret fog eresztetni, és annyival hamarább meg fogamzik akár tőke, akár veszsző, mennyivel több növései, vagy gyökerekéi vannak az eltemetett allyán. Ugy a' kiásott verembe, vagy a-



rokba letétetvén akár vessző, akár szőlőtő, az allyára elébb kevés föld, az után másfél lábnyira jó érett trágya töltetik, és ez megtapostatván földdel úgy behányattatik, hogy, ha ősszel esik az ültetés, a' ki álló vessző is földdel bé fedessék. Igen helytelenül tselekeszik némellyek, midőn ki ásván más szőlőből a' szőlő töveket, azoknak tsak a' gyökerét szokták a' földbe ásni, a' tőkét pedig földön fellül hagyni; mert úgy megsértetvén a' szőlő tökének a' gyökere, nem elegendő, hogy a' kiálló vastagabb tőkét táplálhassa; ellenben, ha nem tsak a' gyökere, de a' tőkéje is a' földbe temettetik, és tsak a' vesszőjeinek a' teteje, hagyattatik ki, nem tsak a' szőlő gyökér szívja magába a' földnek nedvességét, hanem az eltemettetik szőlő töke is új gyökereket bocsájt magából, mellyek a' szőlő vesszőket táplálván, hamar nagyra neveli. Azomban az ültetés, mind azon munkát meg kívánnya, mellyet a' régi szőlő, ki vévén az első esztendőben a' karózást, és a' kötözést. Kivált pedig a' hidegtől kell az ültetést oltalmazni. Azért még Octobernek a' végén körül kapállandó földdel bé kell földni, és tsak Martiusnak a' végén, vagy Aprilisnek az elején ki nyitni, az az: a' földet róla el kaparni.

Az ültetésre mindenkor jó fajtákat kell választani, mellyek bőven, és jó bor

levet termők. A' Hegyallyai szőlőknek nevezetesebb fajtái im ezek: *Formint*, Olasz Országai fajta: *Formiai* tartományból, édes, tartós, és a' Hegyallyai földhöz legalkalmasabb. Ez is kétféle: *Hólyagos Formint* nagyobb szemű, *Madarkás Formint* apró szemű; mivel a' seregélyek nagyon szeretik, *Madarkásnak* neveztetett. *Góhér* igen édes, és koránt érő, de mivel a' később szüretig meg nem áll, és a' darások, 's a' méhek édességeért el hordják, tsak arra való: hogy a' szőlős gazda korántabb szőlőt ehessen. Ez is kétféle: *Török-Góhér*, és *Budai-Góhér*, mivel az előbbi *Móreai* fél szigetből; a' másik Dunántúl való részekből hozatott. *Muskatal* Asiai fajta, szép illatú, de a' fája nálunk nem igen tartós, azért tsak a' száznak izére való nézvé helyenkint neveltetik. *Hárs levelü*, különös, 's a' bodza virághoz hasonlító illatú, bőven, jó bort, 's aszszú szőlőt termő, azért a' Formint után második helyet érdemeli. *Balafánt*, ez is igen jó, és tartós fajta. *Leány-Szöllő*, szüretkor sárgás, *Fejér-Szöllő* halavány, mind a' kettő igen édes, leves, has menést szerző, de mivel a' hárttyája igen vékony, tsak a' kemény agyagos, vagy nyirkos földbe alkalmas; a' fővenyecs földben pedig ritka esztendőben állja meg, a' Később szüretet, hanem le tsorog. *Polyhos*, ez igen bőven termő, de igen húsos, azért a' leve nem derék, és a' bora hamar penyé-

szedik. *Rósás*, veres rósa színű, bőven termő, de nem igen édes, hanem közönséges italu bornak igen alkalmas. *Gersett*, világos kék színű, levére, és a' minémiségére való nézve a' Rósáshoz hasonlít. *Purtsin*, sötét kék színű, sűrű, és apró szemű, igen leves, és édes, ez, ha a' dér előtt meg szedetik, és meg tsomoszoltatván a' hártájával edgyütt ázik, igen szép színű veres, és jó bort ad. *Ketsketsetsü*, hosszás szemű, kemény hártájú, jó édes, téli meg tartásra való. *Rumonya*, a' ketske tsetsühez hasonlít, tsak hogy a' hártája fényesebb. *Bogár-Szöllő*, ez is hasonló, tsak hogy a' hártája kékes, vagy veres. Azomban *Rósás*, *Gersett*, *Purtsin*, *Ketsketsetsü*, és *Bogár*, vagy is *Bolgár* szőlők, mivel igen húsosak, és kemény hártájok vagyon, aszszú szőlőt ritkán teremnek, és ha teremnek is, nem kell ki szedetni, hogy ezek a' többivel ki ázván, az aszszú szőlő bor szép arany színének ne ártsanak. *Király édes*, igen tsipkés levelű, igen keveset, és ritkán terem, azért a' jó Szőlős Gazdák által szüret tájban ki szokott vágattatni, mivel tavaszi homlitáskor a' többtül nem lehet meg különböztetni, sőt kövér, és nagyra növe veszszejével a' homlitókat meg tsalja. *Zöld-Szöllő*, máskép *Leltszöllő*, sűrű, Zöldellő szemű, bőven, 's édes levet termő, derék fajta. Vannak még jó fajták: *Fejér-Boros*, és *Gyöngy-Fejér*, mel-

lyek a' Hegyallyai Szőlős Gazdák, előtt esmeretesek, a' *Görbe-Szőlő* tsupán a' szépségéért, és húsos voltára való nézve tartosságáért téli nyalánkságra plántáltatik. *Batai*, *Gatsai*, *Bakátor*, és több *All-Földi* szőlőknek a' nemei pedig tsak a' szegényebb emberek szölleiben a' bővebb szüret kedvéért terjesztetnek, és a' Nemesebb szőlőkben a' húsos, nem édes vóltokra való nézve nem igen neveltetnek.

A' fellyebb irtt módon véghez vitt ültetést első esztendőben nem szükség metszeni, hanem ezután következő esztendőben szükséges úgy meg nyezni a' metsző késsel, hogy tsak a' apróbb vesszőknek a' négy bimbóinak helyei maradgyanak a' föld színén, a' nagyobb vesszőket pedig rend szerint, kivált essős, és nedves esztendőkben, már a' második esztendőbe el lehet homlítani, melly munkában arra szükség vigyázni: hogy nem visszára, hanem a' melly oldalra döntett a' veremhez, vagy az árokhoz a' szőlő vesszeje, azon oldalra döntessék, és essék meg a' homlítás is; harmadik esztendőben pedig már szélteben el lehet homlítani. Azért a' szőlő ültetéskor arra is kell vigyázni: hogy ne igen sűrűn essék az ültetés: hanem közben annyi tágasság és térség hagyattassék, hogy a' bé ültetett vesszőket közben le dönteni, 's el homlítani lehessen.

Mert tapasztalt dolog, hogy a' sűrűn tétetett ültetés sem olly tartós, sem olly termő nem leszen, mint a' ritkábban ültetett, 's azután elhomlitott tövekből, vagy vesszőkből, mivel amazoknak olly mély gyökere nem leszen, mint a' le döntetett, 's keresztül kasúl a' homlitás által húzatott szőlő töveknek, és vesszőknek, 's az ő mélyebben, és hosszára terjedő gyökereiknek. Az újjonnan plántálandó szőlőnek alkalmas helyet, fekvést, és földet kell választani. A' magas, és meredek hely nem jó, mivel a' Záporok elhordják a' földjét, és a' szekerezés is terhes. A' lapályon jó bor nem terem, a' derek is hamar el fagyaliák. Leg jobb tehát a' középszerű, 's lassankint felnyúló domb; kivált, ha dél felé fekszik, hogy a' napnak sugári télben, 's nyárban reggeltől estvélig érhessék. A' sivatag homokban nem tartós a' szőlő, mivel télben a' hideg, nyárban a' nagy meleg kiszáritja a' töveket. Az agyagot nehéz kapálni, 's a' termés is benne tökéletessen meg nem érik, leg alkalmatosabb a' nyirok, kivált fővennyel keverve.

---



---

## II. TZIKKELY.

### A' Hegyallyai szőlőknek jó mi- vélésekről.

---

**M**inek utánna meg szedetnek a' szőlők, szükség azokat bé fedni, az az: minden oldalról reájok kapartt földdel a' töveket bé takarni. Hasznos ezen munka: mivel a' befödött szőlőtő a' reá kapáltt föld által nem tsak a' téli hidegtől óltalmaztatik, hanem a' szőlőtőnek gyökereit szívó fűveknek gyökerei is ez által ki kiszaggattatnak, és a' szőlő vesszőkről le hulló levelek is bé kapáltatván, télen által elrothadnak, és a' szőlőhöz hasonló nedvességgel a' szőlő tövet követittik. Kinyilván a' tavasz, Martiusnak elején, Gergely napja körül meg tsördül a' kapa, és a' befedett szőlő tövek ki nyitattatnak, az az: Ősszel a' tövekre kapartt föld elkapartatik. Hasznos ezen munka is; mert a' szőlőknek a' töve a' kapa által nem tsak meg mozgattatik, és a' tavaszi esökből, 's havakból le szivárgo hasznos nedvesség könnyebben, 's méllyebben a' gyökerre hathat; hanem a' szőlő tövet szívó fűveknek gyö-

kerei is ismét ki szaggattatnak, és a' szöllőtő kifedtvén, szabadon fakad.

Azután következik a' metszés, az az: le metszetnek a' metsző késsel a' szöllő vesszők kerekdeden, gömbölyűen mint egy vízi mértékre, 's a' földszínehez erányozva (*horizontaliter*) nem pedig nyárs formára: hogy (a' mint a' Hegyallyán mondják) a' béka rajtok felnyársoltassék, 's olly alacsonyan: hogy tsak a' szöllőtőnek allyához leg közelebb lévő két, 's három szöllő szemek meg hagyattassanak. Ha fellyebb metszetetik a' szöllő vessző, bő termést fog ugyan hozni azon esztendőben, de a' jövő esztendőekben igen keveset, és a' szöllő tövets meg úndokittya, mivel az által a' szöllő tövén ujjabb, 's ki álló szöllőtő formáltatik. Mind az által meg szenvedtetik, sőt hasznos az ollyan fellyebb való metszés az ollyas vén töveken, mellyek már veszendők, 's tsak egy esztendeig tartandók: hogy utólyára is bő termést hozzanak. Azért is a' szöllő miveléshez igen értő miveseket kíván a' szöllő metszés: hogy az ollyas vén töveket meg válaszsák, a' fiatalokat kerekdeden, két, 's három szemre messék, a' száraz részeit le metéllyék, és a' homlitásra való jó fajtaikat alkalmas helyen meg hadgyák. Mert példa beszédgye az a' Hegyallyaiaknak:



*hogy a' midőn metszi valaki a' szőlőt, akkor szüreteli meg.*

A' metszést követi, sőt néha meg előzi a' *homlítás*, vagy is *bujtás* rakás, melly által a' szőlő szaporittatik, és termékenyebbé tétetik. Véghez vitetik ez a' ki ásatott alkalmatos vermekben, a' hol a' szőlő sorjában ültetve van, hosszára, a' hol pedig rendetlen, három, vagy négy szegletű vermekben, a' mellyekbe a' homlításra rendelt szőlő tökéstül, 's gyökerestül le döntetik úgy: hogy az ép szőlő vesszők három, vagy négy szegletre, a' vagy sorban a' földből ki állyanak. A' tökére, és a' gyökérré töltetik jó érett trágya, és az a' földel bé temettetik, a' kiálló szőlő vesszők pedig az apróbb nyövésektől, 's bajuszszeitől meg tisztittatván, a' karókhöz köttetnek vagy a' tökének apróbb, 's öszvetört gyökereivel, vagy a' hárs fának meg ázatott héjával, vagy a' komlónak gyökereivel, vagy növéseivel. Az ökör, tehén, juh, galamb trágya, vagy az elrotthasztott gyep, avagy növények legalkalmatossabak a' szőlőnek meg kövérítésére; a' ló trágya pedig, ha tsak más trágyaival, vagy meg érett gyepvel öszve nem kevertetik, a' maga nagy melegségével, kivált a' homokos földben ki szárítja a' töveket; azért a' homokban legjobb az érett gyepvel való homlítás. Homlítani kell pedig

a' jobb fajtákat, mellyeket tavaszkor is meg lehet különböztetni. Mert a' Formintnak, Balafántnak, Muskatalnak, és a' Hárs leve-  
lűnek a' fája, vagy is a' héjja mint egy Na-  
rancs színű, a' Purtsin, Bogár szőlő, és a'  
Gersett vereslik, a' Fejér szőlőnek Rosásnak,  
és a' Leány szőlőnek a' héjja fejerlik. Eze-  
ket, és a' többi fajtákat mikép lehessen  
könnyebben kiválasztani? meg írjuk a' mód-  
ját, midőn a' szüretéről alább szöllünk. E mel-  
let az elhomlittandó vesszők épek, és ned-  
vességgel tellyesek legyenek, az az: ha a'  
tetejek lemetszetik, a' hártya, és a' béli  
közt Zöldes légyen a' fája, a' béli siró,  
vagy is nedvességet botsájtó, nem pedig szá-  
raz, jég vert, mellyeket a' Szőlős Gazdák  
*Lazáltoknak* neveznek.

Hasznos ezen munka. Mert ez által  
nem csak a' szőlő kivált a' pusztás helyeken  
tenyésztetik, iffjittatik, és szaporíttatik,  
de a' homlítások is azon esztendőben igen  
bő termést hoznak, az eltemettetett trágya  
pedig nem csak az el homlított, de a' szom,  
széd töveknek is gyökereit meg járván ter-  
mékenyebbé teszi. Hibáznak némelleyek-  
midőn igen is termékenyé kívánván tenn,  
a' szöllejeket, azt rendkívül igen is bőveni  
homlittyák, ki vágván még az ép vén tö-  
veket is. Ez által a' szőlő termékenyebb  
lészen ugyan, de a' bora alább való. Mert

tapasztalt dolog: hogy a' vén tö jobb bort terem, mint a' homlítás. Nem szükség tehát egyebütt homlítani, hanem á' hol ürességek, és [puszta helyek vannak a' szőlőbe, vagy a' hol a' vén tövek már veszendők. Tart ezen munka egész Julius hólnapig. Jobb, és szaporább homlítás esik mind az által akár késő őszszel, akár korán tavaszkor, mellyet *vaktában* való homlításnak neveznek; mert azután, midön már indul, és fakad a' szőlő, a' gyenge bimbója legkisebb tapintással, ütéssel, a' vagy mozgással, elesik, és gyümölsöt nem hoz; a' szőlő fakadás előtt pedig nem szükség a' szemet, vagy is a' bimbót oltalmazni, azért szaporább is a' munka, jobb is, rendesebb is, mind azért, hogy a' korántabb elhomlított vesszők, korántabb, és kövérebben fakadnak, és egyenesen, azután pedig [gömbösen nőnek; mind azért, hogy a' kifakadott, és magossabban felálló elhomlított szőlő vesszőknek bimbójit bizonyos férgeknek neme Május hólnapban meg fúrja, 's meg emészti. Ezen bogaraknak neme zöldes, a' szárnyai pedig feketések. *Lineé* azt Egerfa Zajsikjének (*Curculio Alni*) a' Szőlős Gazdák *Illonkának* nevezik. A' *vaktában* téendő homlításban arra kell mindazáltal vigyázni: hogy az elhomlított vesszőknek a' szeme igazán *vak* ne légyen, mellyet könnyen meg lehet osmérni: mert a' *vak* szemnek a' felső

hártyája könnyen le esik, 's belül száraz nem bímbós, nem zöldes; az egészséges szemnek pedig belső része sárga, gyapottas, és azon alúl Zöldes, leves. Aprilisnek vége felé, és Május hólnapban meg kapáltatnak a' szőlők mind azért, hogy a' fel növő füvektől meg tisztittassanak; mind azért, hogy meg mozgattatván a' gyökereik körül a' föld, kövérebben nőhessenek.

Vigyázni kell ezután kapállásokban: hogy a' nagyobb eső után mindjárt következő nagy melegben ne történjék a' kápálás. Mert úgy a' napnak forrósága által a' földből ki hajatott hővebb, és melegebb pára a' szőlőknek leveleit meg sűti, ki szárítja, és a' szőlő nedvességei kerengésének, következőképen a' gyümölsnek éreltetésében nagy gátlást téssen. Meg kapáltatván így először a' szőlők, a' tövekhez karók veretnek: hogy a' gyengébb növéseket a' szeleknek ereje ellen védelmezzék, és minekutánna el virágzik a' szőlő, a' vesszők a' karókhoz köttetnek sással, melly a' szomszéd Bodrog közön, és a' tavakban bőven terem. Ezen kötő fűvet meg kell elébb nedvesíteni, és még az előbbeni esztendőben le aratván készen tartani. Mert az első kötözéskor azon esztendőbéli sás még nem is nőhet ollyas magosságra: hogy a' meg köttetendő szőlő vesszőket meg környékezhesse, és még

gyengés lévén, a' magokat szélessebbre ki terjesztő szőlő veszzők által könnyen el szakítatik. Igen rossz ki menetellel megkötetik némely fősvény Szőlő: Gazdák a' szölleiket, minek előtte el virágzottak volna, vagy épen virágjokban, azon okból: hogy az akkor leg inkább uralkodó szelektől a' növéseket meg oltalmazzák. Mért azon kár, mellyet a' szelek le törvén némelly gyengébb növéseket, tesznek, nem olly tetemes, mint sem okoztatik a' termésben ez által: ha a' virágzó, vagy a' virágzandó szőlők a' kötözés által öszve szoríttatnak, és ez által, vagy a' virágjoknak lisztje le dörgöltetik, vagy azon liszt meg fojtatik, nem engedtetvén a' levegőnek, 's a' szőlőnek gyenge menetele, és által járása: hogy a' gyümölsnek fogantására rendelt liszt porotska (*pollen*) a' virágoknak kelyhébe, mint nemző helyébe vitet, hessék, és hullhasson, 's ez által ezen növénynek a' nemzése meg gátoltatik. Tapasztalt dolog az: hogy az úgy öszve szoríttatott szőlők, vagy ha a' virágzaskor a' sok essők a' virágjoknak ezen nemző porát le mossák, kevés, vagy semmi gyümölsöt nem hoznak, azért a' Szőlős Gazdák méltán azt mondják, hogy *el nyellett a' szőlő*. Maga a' gondoskodó természet akkor, mikor virágzanak a' szőlők, rendelte a' szeleket: hogy ezek által a' virágoknak nemző pora a' kelyhekbe a' meg fogantatás végett által vitessék, azért



is az akkor járó szeleknek az okát is a' szőlőknek virágzásába helyhezette. Tudni il-lik a' szőlő virágokból höven ki gőzölgő savanyú szer (*acidun. gas*) olly érezhető mozgásba teszi a' levegőt: hogy annak egyenlő mértékét (*Aequilibrium*) fel háboritván, a' pinczékbe le rakatott borok is fel zavarodnak, és a' forradásra kisztetnek, azért a' szőlő virágzaskor az abrantsok is a' pinczékbe széjjel pattognak, 's akkor az új borok szorgalmatos vigyázást kívánnak.

El virágozván, 's meg kötöztetvén a' szőlő másodsor kapáltatik (*Forgatás*) Junius hólnapnak vége felé, és Juliusnak elején úgy: hogy ezen forgatás zodik Juliusig elvégeztessék; mert azután a' *Caniculai* nagy forróságban ha kapáltatnak, a' szőlő levelek, és a' gerezdek is meg lankadnak, sárgúlnak, meg száradnak, 's le hullnak. — Augustus hólnapnak a' közepén másodsor kötöztetnek a' szőlők, a' vesszőknek teteje je tsipdestetvén, 's ezen munka *igargatásnak* neveztetik. A' tetejeknek le tsipdesése tsak úgy tétessék meg: hogy a' vesszőknek il- lendő magossága homlítás kedvéért meg maradjon. Használ a' termésnek ezen tsipke- dés; mert ez által a' szőlőnek kerengő ned- vessége, melly a' tetejére felé hatna, le húzat- tatik az alsó részekre, és a' gyümöltre, és azokat bővebb nedvességgel táplálja, a'

vezszejét vastagítja, a' szőlő szemet tel-  
lyesebbé teszi. Rosz kimenetellel némel-  
lyek az igazgatáskor letsipdelik a' szőlőnek  
az alsóbb leveleit is: hogy a' napnak me-  
lege jobban érhesse a' gerezdeket. Mert ezen  
leveleknek le tsipkedése által a' szőlő ned-  
vességnek kerengése (*circulatio*) nagyon  
meg gátoltatik, 's azért a' gerezdek el lan-  
kadván a' termés le hull, vagy tökéletessen  
í meg nem érik, vagy igen apró szemű lesznek.  
Ezen igazgatással egygyütt, vagy mindjárt  
utánna következik a' harmadik kapálás (*Har-  
madlás*) a' melly leg inkább használ a' szőlő-  
lőknek tökéletes meg érésére, és aszszú  
szőlőnek lételére, sőt az egereknek, pat.  
kányoknak, és a' madaraknak el hajtására  
is, a' mellyek a' füves, 's meg nem harma-  
dolt szőlőkben fészket vernek, bujkálnak,  
's a' szőlőnek termését el hordják. Mind  
az által mennél előbb szükséges ezen mun-  
kát el végezni, mert már nagyon lágyúlván  
a' szőlő, a' kapások is a' termésnek nagy  
részét meg emésztik. — Következik az őrzés a'  
szőlő pásztorok által..

Vannak még ezeken kívül némelly  
rend kívül való munkái a' szőlőknek, úgy  
mint: az *Oltás*. Ezt tavaszkor Martius hó-  
napban hóld tölte előtt egyenessen le met-  
szett, 's meg hasított tőkébe helyheztetvén  
a' szőlő vezszejét, úgy véghez lehet vinni,



valamint más gyümölcs termő fákbán, a' végre: hogy a' rossz fajták a' jobbakkal fel tseréltessenek; de csak a' szegény emberek szőlőjébe való, a' kik a' szőlőjeiket magok kapálván az olyan gyenge oltványt meg örzik; a' hol pedig idegen, gyülevész kapás össze tódúl, ott le tördelik. De a' homlítás által is a' rossz fajtákat ki lehet pusztítani: ha azokat ki vágván a' szomszédos jó fajták helyekbe húzattatnak, melly annyival is hasznosabb: hogy a' homlítás által egyszermind trágyáztatik, és kövérítettik a' szőlő, az oltások által pedig csak sovány földű marad.

A' második rend kívül való munka a' *Födélés*, (Födözés) az az: a' szőlő töveknek uj földdel való meg hordása a' hegyeknek tetején, és a' meredek, vagy a' kösziklás helyeken, a' hol a' Záporok, a' földet, a' szőlő tövekről úgy le hordják: hogy sokszor a' gyökereik is ki látszanak, 's e' miatt elegendő táplálása nem lévén a' tőkének, a' veszszeje el allyasodik, és sem termést nem hoz, sem homlítani nem való. Hasznos tehát ezen munka, 's úgy vitetik véghez: hogy ha a' meg födendő helyen fellül alkalmas gyepes, vagy a' meg rothadott fa levelek által meg kövérített föld találtatik, tehát ez a' meg födendő tövekre őszszel szüret után le húzattatik. Ha pedig ollyas le húzandó

föld nem találtatik, tehát készíteni kell; úgy mint: egy esztendő előtt a' szüretelő, vagy más alkalmas helyre jó kövér gyepet kell hordatni, azt halmokra öszve rakni, és minekutánna meg érik, öszve rothad, azt kosarakban öszszel szüret után fel kell hordani, 's az ollyas töveket meg földni. Tapasztaltt dolog: hogy az illyen gyep a' télen által a' hó vizétől fel olvasztatván a' töveket meg kövérített, és a' vesszőket a' következő nyáron nagyra növeti. A' rend kívül való szöllő munkák közzé számláltatik a' köszikláknek öszve hasogatása, és a' köveknek ki hordása is. A' kösziklák tsákányokkal, vagy vas kakókkal töretnek öszve, a' vagy puska porral széjjel hányattatnak, a' köveket pedig leg kevesebb költséggel úgy lehet kihordani: ha homlitáskor a' trágya hordók kosárjaikból ki öntvén a' trágyát, az üres kosáraikat kövekkel meg rakják, és le hordják. Némellyek igen rosz gazdasággal a' köveket a' ki ásatott mély gödrökbe el szokták temetni, és azokat *Liktor vermeknek* hívják. Ez által nem tsak az épületre szükséges szereket (*materiale*) károsan el vesztegetik, de a' szöllőnek fenekét is megint kövesé, és kösziklássá teszik, és a' mély gödröknek ásatásával ujjabb köveket ki hányván a' munkát haszontalanul szaporitják. Mások megint a' ki ásatott kövekből kögátokat raknak, mellyek bár minden szöllők-

ből ki pusztíttatnának; mert a' keresztül, és az oldalaslag húzatott árkok kevesebb költséggel, és a' más épületre szükséges szereknek meg kímélésével a' kö gátoknál jobbak, és hasznosabbak; ha csak a' szer felett való magosság, és meredekség a' kö gát rakást nem kívánja.

---

### III. T Z I K K E L Y,

#### A' Szüretelésről.

---

**S**züretelni jó, tiszta, száraz időben kell; mert a' bor az essőtől, sőt a' nagyobb harmattól is erejét el veszti, és meg virágosodik az az: meg penészedik. A' ki igen későn szüretel, jobb bora, de kevés leszén, a' ki igen hamar, az aszszú szőlős bort nem tsznál, sőt a' bora sem derék. A' középszerűség tehát leg jobb, az az: midőn a' szőlő tökéletesen meg érik, azt a' száraz derék meg lágyítják, és részenkint meg aszik. Melly többnyire 20-dik Octobertől 11-dik Novemberig szokott történni. A' régiek tsomoszolták a' szőlőt, és tisztább, 's kevesebb seprejű borok is vólt, de mivel ezen munka igen sza-

porátlan, sok kád, sok munkás kívántatik hozzája, most már a' Zsákokon által, vagy mezétláb, vagy ha hideg az idő, patkólatlan tsizmában tapostatik ki a' szőlő termés.— Igen hasznos, ha az ollyan Zsákba taposott termés, a' kádokra töltetik, azokba újra keményen meg tapostatik, az után hárántékoson fel emeltetvén, 's fel pólczoltatván a' kádnak egygyik oldala, az úgy meg tapostatott termés a' kádnak magosabb oldalára fel hányattatik, és a' még benne hátra lévő must a' kádnak alacsonyabb oldalára le szivárogtatik, 's a' szivárgás le szürettetvén, a' törköly, a' sajtóba verettetik, 's ki sajtóztatik. Mert úgy sokkal több levet ad, és a' termésben lévő ki nem szedett aszszú szőlő szemek a' must által meg lágyittatván, a' második taposás által széjjel nyomatnak, és a' le szivárgó, 's ki sajtólandó bort nagyon meg javitják; máskép tapasztaltt dolog: hogy, ha úgy másodsor is a' kádokban széjjel nem nyomatik a' Zsákban már egyszer meg taposott termés, a' ki nem szedett, 's közötte lévő aszszú szőlő szemek a' sajtóban csak meg nyomattatván épen maradnak. — Még hasznosabb, a' ki reá érkezik, ha a' ki sajtólt törkölyt széjjel kapáltatja, és megint másodsor ki sajtóztatja.

Szüretkor arra kell leg inkább vigyázni: hogy ne szaporán, de jól szedjenek a

szedők, a' szőlő gerezdeket el ne hadgyák a' töveken, az el hullott szőlő szemeket fel szedjék, és az aszszú szőlőt jól kiválogassák. — Tapasztaltt dolog: hogy a' ki nem szedetett aszszú szőlő soha úgy meg nem javítja a' bort, mint ha ki választatik, külön meg tapostatik, és reája must töltetvén abban széjjel ázik. — Az aszszú szőlő kétféleképen szedetetik; a' szőlőben szedők által, és a' Táblákon a' taposó kád mellett. — A' szőlőben szedetett aszszú szőlő sokkal jobb: mivel a' nyers szőlőktől külön választatván, a' musttól fel nem ázik, és kövérebb; a' Táblákon szedett pedig már mustot szíván magában lutskos, és musttal elegyes. A' ki tehát azt kívánja: hogy a' szőlőben sok aszszú szőlőt szedjenek a' szedői, azoknak a' nap számjokou kívül, különös jutalmat igérjen, p. o. egy sajtártól egy, két, három krajczárt, a' mint tudni illik az aszszú szőlő termés több, vagy kevesebb. — Ezen jutalom sikeresebb száz vigyázó, 's pálczával fenyegető Pallérnál. A' ki pedig még jobban kívánja ki szedetni, ezenkívül a' Puttonokba le hordatni szokott, 's már meg válogatott szőlőt a' táblára töltesse, és ottan ki rendelendő szedőivel újra visgáltassa által, 's ha maradtak volna még valamelly aszszú szőlő szemek, azokat is különös jutalom mellett ki szedesse. — A' szedésre alkalmasabbak az aszszonyok, és a' fel nem serdültt



fiúk; mert a' férfiak az aszszú szőlő sze-  
dással restelnek bajlódni, azért a' férfiak in-  
kább putton hordóknak, taposóknak, szűrők-  
nek valók 's jobb hogy ezekre fordittassanak.—

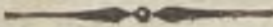
A' szüretnek alkalmatosságával még  
igen hasznos munka ez: ha akkor a' ter-  
mésektől könnyen meg esmérhető jó, és rossz  
fajták meg választatnak, és a' rosszszak, a'  
minémü a' *Király édes*, és a' sok *Góhérok*  
tövestől fejszékkel ki vágattatnak, helyekbe  
pedig, és másutt is a' jó fajták, a' szőlő  
veszszőnek tetejére kötendő rongyokkal,  
vagy tengerinek boritékjával a' tavaszi hom-  
litásra meg jegyeztetnek. — Hasznos akkor  
a' trágya hordás is a' szőlőnek az allyára:  
hogy a' következő homlitásra jókor készen  
lehessen. — Ha pediglen a' szüretkor ollyas  
idő támadna: hogy a' nagy hidegek miatt  
nem lehetne külön választani az aszszú szőlő-  
t, akkor igen hasznos a' termést előbb a'  
Zsákon által teizmában, melegebb helyen,  
a' borházba, hogy a' fagyos szőlő szemek  
fel engedjenek, ki tapostatni, és ezen ki  
taposott törköly megint a' kádokba meg ta-  
postatik, 's már előbb a' Zsákon által szürt  
must ezen meg taposott törkölyre reá for-  
gattatik, és kapákkal jól meg kevertetik,  
24. Óráig áztatik, azután megint a' Zsákon  
által szüretik, 's végre ki sajtóztatik. Az  
ilyen bor is igen finom, és sokszor, ki-

vált ha felényire meg ászott a' szőlő, a' leg jobb borral vetekedik.

---

## IV. TZIKKELY,

### A' boroknak tsinállásáról.



**H**ogy aszszú szőlő legyen, ahoz az időnek járása is meg kívántatik. Akkor lehet reményleni aszszú szőlőt: ha a' szőlő 24-dik Juniusig el virágzik, 's meg tisztul, ha Juliusban, és Augustus hólnapnak az elején közbe közbe essők járnak: hogy a' szőlő a' *Caniculai* nagy forróságban el ne süljön, hanem elegendő nedvessége legyen. — Augustusnak a' közepétül, midőn már meg harminadoltatnak a' szőlők, Septemberen által egész October közepéig tiszta meleg idők járjanak: hogy a' szőlőt éreltessék, 's a' nedvességét ki főzzék. Ne legyen dér, és fagy, minek előtte a' szőlő tökéletesen meg érjen, mert a' dér, és a' fagy által meg fönnyasztatván a' szára, a' szőlő nedvességének kerengése is meg gátoltatik, és ha koránti derek járnak, a' szőlő tökéletesen meg nem érik. — Octo-



bernek a' közepe táján, megint esső kíván-  
tatik reá, hogy a' hártyáját meg lágyítsa,  
következzenek megint fényes, meleg napok,  
de harmatos, hideg, és deres éjtzakák, a'  
mellyek a' szőlő szemeket meg fonnyasztják,  
száríttják, meg aszalják. Azért is, az úgy  
meg aszott szőlők Deákul méltán szenvedett  
szőlőknek (*Uvae passae*) neveztetnek. —

Minekutánna a' 3 dik Tzikkelyben irtt mód  
szerint az aszszúk a' nyersektől el választatnak,  
a' kádokra, vagy az egy végén ki fenekeltt  
hordókra töltetnek, alól vékony fúróval meg  
fúrattatván a' hordónak, vagy a' kádnak fe-  
neke, a' levek le tsapoltatik, az *Essen-*  
*tiának* neveztetik. — Ezen Essentiának mér-  
téketes le eresztése csak akkor tartatik  
szükségesnek, ha az aszszú szőlő igen leves,  
és a' taposása későbbre halasztatik; egyébkor  
pedig az Essentiának mértékletlenül lett le  
szürése igen káros; mivel a' Zsírját nagyon  
el veszi. — Hogy az aszszú szőlő meg ne  
savanyodjék, nem kell meleg helyen, fű-  
tött szobákban, és sokáig szemül tartani,  
hanem meg taposni. — A' meg savanyodás  
akkor történik: ha az aszszú szőlő nem  
Zsiros, nem sűrű, de vékonyabb nedves-  
séggel tellyes; ha meleg idők járnak, és  
akkor sokáig szemül tartatik, 's forradásban  
indul. — Meg kell tehát taposni keménnyen;  
hogy olyan légyon mint a' vaj, két taposó

legénynek négyszerre ki töltvén egy egy put-  
 tont. — Úgy meg tapostatván must nélkül  
 is tovább el áll, de jobb a' megtapostatottra  
 jó mustot tölteni, egy harmad részben már  
 forradásban indúlt mustot, két harmad rész-  
 ben pedig frissibe szedett édes mustot. A'  
 forradásban indúlt must az aszszú szőlőt,  
 és a' frissiben szedett mustot is forradásra  
 indítja, a' frissiben szedett must pedig az  
 édességét meg tartja. — Mennyi mustot?  
 mennyi aszszú szőlőre kellesék tölteni? az  
 a' szőlős gazdának akaratján áll, a' bor-  
 nak jósága pedig az aszszú szőlőnek kövér-  
 ségétől, többségétől, és a' mustnak jóságá-  
 tól függ. Ha egy putton aszszú szőlőre  
 (melly 44. Posonyi iczét foglal magában) tölt  
 egy Gönczi hordó mustot, mellynek 176.  
 iczésnek kellene lenni, már nagyon meg ja-  
 vitja a' borát, és egy puttonos máslassa lé-  
 szen. Ha két putton aszszú szőlőre tölt,  
 annyival jobb, de még sem lesz édes. Ha  
 három puttonra tölt, már édes is lesz;  
 ha négy puttonra, már akkor ántalagokra  
 szűrheti, és úgy neveztetett Aszszú szőlő  
 bora (*Aufsprugja*) lesz. Ha egy hordó  
 aszszúra egy hordó mustot tölt, már ennél  
 nem lehet finomabb, csak az *Essentia*, ha  
 (a' mint alább meg írjuk) meg tapostatott  
 aszszú szőlőre töltetik, és fellyebb már a'  
 jóságát nem is lehet vinni, mivel már olly  
 sűrű lesz, hogy a' Zsákon által igen ne-

héz le szivárogtatni. Gyakran kell keverni ezen kavarekot, míg fel nem veti a' vastagabb részeit, és a' kádnak tetején bőr formán nem úszik. Mind az által mindenkor elég olyan áztatásra 48. óra, mert ha sokáig ázik, a' szép arany színét el veszti, és az aszszú szőlőnek hárttyáitól vereses színt kap. Az úgy ki áztatott aszszú szőlőt a' régiek bádogg rostákon által kézzel ki nyomva szokták le szivárogtatni, de ez megint hosszszas munkába, és sok munkásba kerül; azért leg jobb: a' kádat magossabbra fel emelvén, 's alája kádatskát, vagy más edénytévé, annak a' fenekét vékony fúróval megfúrni, és a' levét le tsapolni. Úgy a' leg tisztább leve le szűrődik, kevés sepreje lézen, és a' kádban tsak a' törkölye, és a' húsos részetskéi maradnak meg. —

Némellyek hasznosabbnak tartják: ha az ollyas kavarek a' taposó Zsákba apródonkint töltetik, 's a' lábokkal jól ki nyomattatik, azért; mert az első aszszú szőlő taposáskor lehetetlen minden aszszú szőlő szemet széjjel törni. Most tehát, már ezen szemek, el ázván, ujjabb taposás által a' Zsákban széjjel nyomattatnak, és a' bort meg kövérittik, a' sűrűsége is a' seprejével sokat ad a' bor jószágához. — Az úgy ki taposztatott törkölyt lehet ugyan mindjárt a' sajtóban verni, és ki préselni, de ha igen kövéren van tsinálva, sokkal jobb, ujjabb mustot tölteni reá, 's

azzal meg öblíteni. Mert az aszszú szőlőnek sűrű mézes részetskéji a' sajtólás által el nem választatnak, hanem csak a' törkölybe maradnak, ellenben pedig ha újra töltött musttal széjjel olvasztatnak, 's meg mosattatnak, a' must közzé keverednek. — sőt a' ki sajtoltt aszszú szőlő törkölyt is hasznos széjjel kapálni, 's újra töltendő musttal meg öblíteni, hogy a' még benne található mézes sűrű részetskék a' must közzé kevertessenek. — Mind az által mind a' két esetben az olyan aszszú szőlő törkölyre töltetett mustot nem kell sokáig rajta hagyni: hanem, ha estve töltetik, más nap reggel Zsákba ki tapostatva le szűrni; mert máskép vereses színt kap, és meg keseredik. — Az *Essentiát* soha nem jó magánossan az antalogokba tölteni; mert seprű nélkül ereje, és gyökere sohasem lészen, hanem tsupán édessége, és igen későn, 's nehezen tisztul meg, azon kívül attól meg fosztatván a' többi bor, kövérségét el veszíti, hanem ha csak valaki külön szüri, 's le szivárogtatja az *Essentiáját*, azt leg jobb vagy a' tsináltt borok közzé a' szüreskor el osztatni, vagy hogy egyenlő bora legyen, a' tsináltt aszszú szőlő bort elébb kádra szüretni, abban az *Essentiát* bele tölteni, jól össze kavarni, és úgy antalogokba szűrni. — Ha pedig a' bornak valami Remekjét kívánja tsinálni valaki, egy antalog *Essentiára* tapostasson egy putton jó féle asz-

szú szőlőt, arra töltsön egy antalag Essentiát, gyakran kavarja, és 48. Óra múlva szűrje által a' Zsákon, a' törkölyét pedig különös bornak öblöngesse ki más musttal. Úgy az Essentiának sepreje, ereje, gyökere, és különös édessége lészen. — Némellyek az Essentiának egynehány iczényi különös seprüt is adnak más akkoron szürt aszszú szőlő borból, de ebből olly jó remek bor, mint az előbbéniből, nem válik, és szine ugyan lészen, de gyökere nem; mivel a' bornak gyökere, és fűszerszáma az aszszú szőlőnek hártájában, húsában, sőt magvaiban is áll, mellyek, ha az Essentiával áznak, 's azzal edgyütt forradásra indulnak, a' mézes részeket, a' fűszerszámos részekkel öszve elegyítik. Mind az által az Essentiát Legélyekben, (*Bouttelliákban*) jó meg tartani, egy hólnap múlva keménnyen bedugva (bé spuntolva) hogy semmi levegő, vagy más meg vesztegető gőzölgések hozzá ne ferhezsenek, úgy el áll sok száz esztendeig, mindenkor javúl, és ha a' Buttellákba apróra öszve tört fa héj (*Cinnamomum*) szeretsen Dió virág, és szekfü hányattatik, ezen fűszerszámos seprüt vervén, 's ki ázván, olly kollemetes, fűszerszámos illatú bort készittenek az ívásra, mint a' jó Réménység foki bor (*Capo di bona speranza*), sőt az ollyas Essentiából öszve keverve más borral lehet hirtelen asztalra akár jó édes



ürmöst, akár Budai, vagy Egri sűrű veres borral öszve elegyítve *Malagaihoz* hasonló bort tsinálni. —

Az Ürmös bor sokféleképpen készül. Némellyek a' friss édes mustot igen ki főzik, hogy tsak a' fele, vagy két harmada maradjon, némellyek az öszve törtt mustár maggal, 's tojának a' fejérével keverik. De leg jobb ürmös bor készittetik e' képpen: ha egy hordó szemén szedett, és még meg nem taposott aszszú szőlőre egy antalag fris édes sajtólásbéli must töltetik, 24. óráig rajta hagyatik, azután a' hordónak a' feneke kis fúróval meg fúratván, a' must le tsapoltatik, antalagba töltetik. Igen tiszta, és édes, természetes, nem ártalmas léssen: mert az aszszú szőlőnek a' zsirját le öblíti, 's magához szivja. — Az úgy meg öblített aszszú szőlőt meg lehet azután tapostatni, és más-lásnak fordítani. Az Ürmös borba egyeb Patikai szerek, mellyektől kedvetlen Patikai izt, és szagot kap, nem szükségesek, hanem tsupán tsak Bárány üröm (*Absinthium Punicum*) mellyet a' derek előtt kell szedni, hogy erejét, és szagát el ne veszítse, vagy leg jobb a' Patikából venni, azt egy lábnyi hosszúságú zsatskóba bé tömni, négy iczés fazékba jól meg főzni, és midőn meg hül, a' Zacskóból ki nyomván a' levét,

az antalagba tölteni, és az ürmös Zsatskót is beléje vetni, vagy függeszteni. —

Készülhet *Muskatal* bor is: ha a' Muskatal szőlőnek ki nyomván a' levét, tsupán tsak az hártyáját, mellyben áll az illatja, ollyas Zsatskóba tömjük, hozzá tesszük a' Bodza virágot, Badiánt, és az öszve törtt Koriandrom magot, 's ezen zsatskót a' még forradásra nem indúltt mustba, és hordóba boteájtyuk: hogy a' musttal együtt forjjon. Szint úgy kellemetes szagot ad a' bornak: ha az üres hordók, mellyekbe a' bor szüretik, bodza virágra öntetett forró vízzel forróztatnak ki, azért jó a' ki forrózandó hordóba egy maroknyi bodza virágot vetni, 's arra a' forró vizet bé tölteni. — A' mi a' hordókat illeti; azokat száraz fából, jól készülteket kell választani. Mert a' fának nyersessége forradáskor a' borral öszve elegyedik, és annak kedvetlen ízt, szagot, és színt ad. — Többnyire az tsak bal vélekedés: hogy az ótska hordóba káros volna a' mustot tölteni. Mert az ó bor a' hordóból el fogyván, ha a' hordó mindjárt ki fenekeltetik, abból a' bor seprü ki öntetik, és mindjárt, 's jól meg mosattatik, szintén ollyan jó, mint az új hordó. Ha tehát az ótska hordóba a' bor meg romlik, abban esett a' hiba: hogy a' seprü benne sokáig meg hagyatott, annak részei, és a' bor-



kő az oldalához száradván, már későn mo-  
sattatott. Azért az ótska hordókkal, mellyek  
a' honnyi italunktól meg maradnak, ha eze-  
ket leg alább a' közönséges bórnak fordita-  
nánk, a' sok új hordóknak, és a' szőlő  
karóknak készítésével már pusztulásra indúlt,  
's nem sokára el fogyandó erdeinket jó for-  
mánu meg lehetne kémélni.

A' ki sajtóltt törkölynek is, tsupán löré-  
nek való készítésével nálunk kevés hasznát  
veszik; sokkal hasznosabb volna abból,  
mint a' Duna mentében szokás, pálinkát  
főzni. Böven, és jó pálinkát ad a' törköly,  
azért a' kifőzésének módját is rövideden le  
írjuk. — A' ki sajtóltt törkölyből hogy jó,  
és sok pálinka légyen, szükség azt elébb  
kapákkal széjjel vágatni, meg morsoltatni,  
és vagy kádokra, vagy hordókba, vagy a'  
borháznak fedele alatt ki ásandó, 's desz-  
kával ki bélelendő vermekbe kótissokkal  
keménnyen bé verni, és a' tetejét agyaggal  
jól bé mázolni. A' kád nagyon romlik vele,  
a' ki ásatott voren a' borházban alkalmatlan,  
és nem is lehet úgy deszkával ki bélelni:  
hogy a' levegő által ne járja, tehát az ereje  
is a' levegő által ki hájtatik, 's el oszlatta-  
tik, de azon alkalmatlanság is van mellette:  
hogy a' ki égetésre távulabbra vinni nem lehet.  
Leg jobb tehát az ótska, és bórnak már  
nem alkalmas hordókba fellyebb irtt módon

tömni, 's azokat az agyaggal jól be mázolni, Ugy a' levegő által nem járja, az edény úgy is nem nagy árú, 's több esztendőkre e' végre használandó, 's az által vitele akár hová könnyű. — Az úgy meg tömetett törkölyt a' következő Februariusban, Martiusban, vagy leg fellyebb Aprilisben ki kellett égetni e'képen: hogy a' hordóról az agyag le szedetvén a' pálinka főző fazékba a' törköly el morzsolva tétessék, arra meg kívántató viz öntessék, azzal jól fel kavartassék: hogy a' pálinka főző fazékhoz ne égjen, és ne ragadjon. Ezen ki folyó nedvesség másodszor is a' főző fazékon által eresztetvén, jó, erős, és sok pálinkát ad.

---

## V. TZIKKELY,

A' boroknak meg tartásáról.

---

**A** Boroknak gondos meg tartása teszi a' jó bort. Azoknak meg töltésében sokan hibáznak. Az első, és a' második töltelékjét az új bornak, a' mennyire ki telik, sajtólásból kell meg adni. Mert ennek nintsen sepreje, és azért ha csak a' seprős borral öszve nem

kevertetik a' sajtólás, izetlen, keserű, és veresses színű; ellenben ha más seprűs borral elegyítettik, annak, gyökeret, és fűszerszámos erőt ad, maga fűszerszámos részetskéjivel, mellyek a' szőlőnek hártájából, szárából, és magvaiból ki ázván, 's ki préseltetvén közötté találtnak. Azért már szüretkor meg kell jegyezni a' sajtólásokat, vagy pedig mindjárt azokat a' seprűs musttal össze kell elegyíteni. Az első, és a' második töltelékjét az új bornak, fel fenekeltetvén egy végén a' töltelék, és jól fel kavartatván, kivált ha az sajtólást, seprűstől elegyítve lehet meg adni, de a' következő töltelékeket káros is, ártalmas is a' seprűs borral tölteni, hanem csak a' szín bort kell a' töltelékre fordítani. Mert a' seprű csak salakja a' bornak, és a' vévő is tsalattatik, ha a' szín bor helyett sok seprűt vészen. Lehet a' seprűnek más képen is jobb hasznát venni, azt égett bornak ki égetvén. Azomban a' következő töltelékekben mindég szorgalmasan kell arra vigyázni; hogy a' bor a' javával, 's egy idejű borral töltsék meg. Mert akár ó bort töltsünk meg az újjal, akár újat az ó borral, mind a' két esetben a' meg töltött bor új, és egymással ellenkező forradásra indul, és a' tsinált bor minden édeségét el veszti, a' közönséges bor pedig etzettséget kap. A' kövér aszszú szőlő borokat soha se kell meg tölteni szíinig, de

egy, vagy két hüvelyknyi ürességet kell a' hordó, vagy az antalag száján alól hagyni. Mert ezen mézes, és olajos lév, a' maga sűrűségével fél emelkedik, és a' dugón fel lyül hatván, a' pinczének gőzétől penészes hártját kap, és azzal a' bort is meg vesztegeti. — Az olyan pincze penészt más hordókról is, kivált a' dugójiról le kell gyakran törölgetni: hogy annak veszedelmes ereje a' borba ne hasson. — A' közönséges uj borokat szüret után hat héttel, a' tsináltt borokat két hólnap múlva először, azután egy hólnap múlva másodsor meg kell tölteni. — A' második töltelék után a' közönséges borok minden hólnap múlva, a' tsináltt borok pedig hat hólnap múlva meg kívánják a' töltelék, a' kövér aszszú szőlő esztendeig is el áll töltelék nélkül. — A' tiszta időben szedett tsináltt bor meg nem penészedik, a' közönséges bornak pedig ha volna virágja, és penészsze, azt minden töltéskor etsettelle kell szedni, és rajta mennél előbb kiadni. — A' pincze agyagos, kő poros, vagy kösziklás, és mélly, télbe meleg, nyárba hideg, és száraz légyen. — Ne tartassék a' pinczében sem káposzta, sem gyümölt, sem sajt, vagy túró, vagy földi vetemény, mellyek veszedelmes gőzölgésekkel a' bort meg ronthassák. Azért a' kinek nintsen jó pinczéje, vagy azon esztendőbéli töltelékje, kivált a' külföldi, és Városi lakosok, kik

italra veszik a' tsinált borokat, vagy azokat butellánként árulják, leg jobban tselekesznek: ha az ollyas tsinált szin bort Buteliákra le húzzák, jól be spuntolliák, bé petsételik, és a' pinczébe a' fővenybe helyhez-tetik. Úgy száz esztendőig is meg tartják az erejeket, és édességeket. A' külső levegő a' Buteliából ki záratva lévén sem forradásra, sem pedig a' felső kotsikázás, és a' ménydörgések által meg mozgattatott föld, vagy levegő belső mozgásra nem indítja, sem egyéb veszedelmes gőzölgések hozzája nem férhetnek. A' főveny a' meg kívántató hideggel környékezi azokat. Semmi ki párolgások nem lesz, és azért a' töltelék sem szükséges, sem az ereje ki nem gőzölög. Bátorságban lesznek a' meg olvasott, és bé petsételt Buteliák a' szolgáknak nyalánkságától, és a' kultsárok más alá való borral meg nem tölthetik. A' seprejeknek hasznát lehet venni, azt akár a' vászonyból tsinált Zsatskón által le szivárogtatván, vagy ki préselvén, és azután az itató papiroson, vagy a' süveg zsatskón által bortsátván, akár égett bort égetvén belőle, vagy más közönséges bort töltvén reája. De az ollyan seprűre töltött bort, ha a' seprűvel nem egy idejű, hat hólnap alatt meg kell innia; mert azután meg eczetesedik. — Azonban a' Hegyallyai borok jó pinczékben tartatván, jó magok idejebéli borokkal töltetvén, a'



seprûn még jobban meg állanak, A' büdöskö viraga (az *Anschlag*) a' teinált boroknak épen veszedelmes, és savanyúságra indítja azokat, a' közönséges borokat pedig az asztali italra, és a' kortsmákra lehet *anschlagolni*: de ezek is ez által az izakat vesztik, és sokakban mejj égetést okoznak. Csak természetesen leg jobb a' Hegyallyai bor, nem kell annak cifra, különös mesterség, csak a' jó gondviselés; mivel ezen természet javával minket boldogító Magyarok Istene adott a' Hegyallyai szőlőnek, és bornak elegendő mézet, azt élesztő erőt, meg tartó fűszerszámos olajat, jó ízt, kedves illatot, a' mellyek azt a' meg romlástól meg tartják; csak tisztán, gondossan, szüzen, veszedelmes kavaréék nélkül bánjanak vele, 's jó pinczében tartsák; ne férjenek hozzá semmi rothasztó, eczetes, vagy más e' féle veszedelmes gőzölgések. — Sőt még Orvossi nagy erejek is vagyon, a' mellyet valamelly Orvosi Tudós hazánkfia bár vóltaképpen meg írta!

Áldott Tokai bor, be jó vagy, 's jó valál,  
Hogy csak szagodtól is el szalad az halál;  
Mert sok beteg téged mihelyt kezdett inni,  
Meg gyógyult, noha már ki akarták vinni.  
Istenek itala, halhatatlan Nectár!

A' holott Te természet, áldott az a' határ!  
Bár csak a' sivatag homokok között is  
Fakadna olly forrás, hanem több, csak öt is,  
Honnét az orvosság folyna mint a' Tisza,  
A' mellynek a' vizét sok ember, 's hal iszszá,  
Be sok beteg menne ennek a' partjára,  
'S teli szivná magát piócza módjára!



