

43. An 11.

RÖVID OKTATÁS
A'
SZŐLŐ MIVELÉSÉRŐL

ÉS
BOR, PÁLINKA ÉS ETZET

KÉSZITTETÉSÉRŐL,

MELLYET

CHAPTAL, ROZIER, PARMENTIER

és

D U S S I E U X,

FRANTZIA IRÓK UTMUTATÁSA SZERÉNT

KÉSZITETT

MITTERPACHER LAJOS APÁTUR,

MAGYARRA FORDITOTT

P Ó S F A I J Á N O S.

B U D Á N,

A' KIRÁLYI MAGYAR UNIVERSITÁS' BETŰIVEL

1 8 1 5.

A' SZAKASZOK LAJSTROMA.

E L S Ö R É S Z.

- I. Szakasz. Az éghajlatról, és a' földről. 1
- II. — A' földnek elkészítéséről, a' plántaveszszőknek kiválasztásáról, azoknak egymáshoz való távolságokról, és ültetéseknek különböző módjáról. 8
- III. — Arról, hogy millyen magas legyen a' szőlőtő, a' metszésről, karózásról, a' szőlőlevél leszedéséről vagy kattsozásról 's a' t. 19
- IV. — A' kapállásról, trágyázásról, és a' föld izéről 27
- V. — A' tőkéknek ártalmaikról, és nyavalyáikról. 34
- VI. — A' szőlőknek újra beültetéséről. 39

M Á S O D I K R É S Z.

- I. Szakasz. A' szüretéről. 46
- II. — A' szőlőfürtöknek a' forrásra való elkészítéséről. 51
- III.

III. Szakasz. A' bor forrásáról.	57
IV. — Mikor és miképpen kell a' bort a' kádról elszűrni?	69
V. Miképpen kell a' bornak a' hordó- ban gondját viselni?	75
VI. — A' borok nyavalyáikról, és azok- ról a' szerekről, melyek által azok- nak a' nyavalyáknak eleit venni azokat orvosolni lehet.	85
VII. — Az égettborról vagy pálinkáról.	91
VIII. — Az etzetről.	106
IX. — A' szőlőszemekre öntött borról, és a' tsigerről vagy löréről.	113



O K T A T Á S
A' SZÖLŐMIVELÉSÉRŐL
É S
BOR, PÁLINKA 'S ETZET
KÉSZÍTETÉSÉRŐL.

E L S Ö R É S Z.

A' Szőlőmiveléséről.

E L S Ö S Z A K A S Z.

Az Égtájról (Klima) és a' Földről.

A' szőlőfűrt kétféleképpen érik meg, a' mit jól meg kell különböztetni egymástól, tudniillik, először a' sőlőszemben lévő magok érnek meg, azután maga a' szőlőszem: amaz a' nemeknek fenntartására és terjesztésére igyekező természetre nézve elég, és már akkor történik meg, a' mikor még a' nedveség a' szőlőszemben savanyú és fojtós; emez

a

a'

a' borosgazdának kivánságát tellyesíti bé, és nem elébb megy véghez, kanem a' midön már a' lé a' szőlőszemben, édes, és valamennyire sűrű mézgává válik. Minthogy a' bor szeszés forrásnak a' munkája, mellyre tsupán tsak a' tzúkros nedvesség lehet alkalmas; innen azt kell itélnünk, hogy a' szőlőfürt (szőlőfej, szőlőgerézd) tsak akkor ért meg tökéletesen, a' mikor a' szőlőszemben minden nedvesség tzúkros mézgává változott; mellynek eszközlésére szükséges, hogy a' Levegőég hevének mennyisége és tartóssága a' szőlőtövet tápláló nedvességhez illendően légyen mérsékelve, azért, hogy ha a' nedvesség a' melegséghez képest felette sok, a' töke venyigékkal 's levelekkel és szőlőfejekkel is, de a' mellyel soha meg nem érhetnek, meg ne terhelődjék, ellenben ha felette kevés, a' töke forráságha ne essék, és a' fürt apron ne maradjon. Nem helytelen dolognak tartom itten megtzáfolni azoknak hibás vélekedését, a' kik azt tartják, hogy a' szőlőtő az egészen sovány földet jobban szereti, mint mást akármitsodást. A' szőlőtőt ugyanazon szerek táplálják, a' mik a' többi plántákat, és valamelly kevés nedvesség nélkül annyira el nem lehet, hogy

hogy vagynak olyan szőlő termő helyek, a' mellyeket száraz esztendőben öntözgetni szükség, hogy teremjenek.

A' mi mérséklett egünk alatt a' szőlőtőkék nem koplalnak, de a' melegség a' tápláló eszközöknek bőségéhez nints mindenütt illeendően mérsékelve; azért is, a' szőlőműves kéntelen akármelly szélesség alatt keresni olyan fekvésű helyet, a' hol a' Levegő melegsége a' szőlő termesztésére kedvező: mert ez nem is mindig a' geographiai szélességtől függ, hanem más környül állásoktól p. o. a' földnek természetétől, a' szelektől, a' tengernek, folyóvizeknek és erdőknek közel vagy távol letétől, a' helynek a' tenger színén fellyül lévő magasságától, a' földszíne nek a' Látthatáshoz (Horizon) való hajlásától 's a' t. tsak nem szint' úgy függ, mint a' polusnak nagyobb vagy kisebb felemelkedésétől.

Mikor a' föld természetéről szóllok, nem tsak a' föld színén lévő legfelsőbb területet akarom érteni, mellynek, hogy a' plántákra nézve legnagyobb behatása van, akárki is állaltátja, hanem az ez alatt fekvő akár földek-

a *

nek,

nek, akár köveknek területeit is, vagy vize-
nyös helyeket, (viz fészkeket), mellyek hogy
a' plántákban valami változást okozhatnak,
alig tagadhatjuk. Mert, hogy hogy eshetik
meg, hogy két szomszéd, egymástól csak egy
szoros ösvény által hasított, egy forma föld-
be ültetett, a' napra egyaránt fekvő, e-
gyenlő gondal miveltt, ugyanazon fajta tö-
kékről, gyakran olly különböző bort szür-
nek, hogy egygyik a' másiknál háromszor-
ta drágább?

A' tapasztalás tanítja, hogy két egymást
érő szőlőhegyen ugyanaz történik meg, a'
mi két szomszéd szőlőkertben: mivel egygyik
az északi hideg, és észak 's napnyúgot felől
fujdogáló nedves szelek ellen, a' hegyeknek
valamellyik hozzá ragadt teteje által védelmes-
tetik, a' másik pedig a' Levegőég minden
viszontagságinak ki van tétetve. Mellyekből
könnyen kihozhatni, hogy a' földnek természe-
te, és az idő viszontagsági ellen való helyes
oltalmaztatása, a' melegségnek illendő mér-
téketjére többet tesz, mint a' helynek geo-
graphiai szélessége: de mivel ezek közt vég-
hetetlen nagy a' különbség, a' plánták gyü-
möl-

möltseinek (terméseinek) is rendkívül különbözőeknek kell lenni; e' szerént hibáznak azok, a' kik abban a' hiszemben vágynak, hogy a' Tokaji hegyen, vagy a' Hegyallyán kívül másutt is Tokaji bort készíthetnek.

Hogy a' szép tiszta vizű folyónak, vagy tónak szomszédsága, nem tsak nem ártalmas, hanem hasznos is, ha a' szőlő száraz helyen, és a' viz színén fellyül olly magossan fekszik, hogy nem a' vizből kigőzölgő, sűrű, hanem a' vékony és az atmosphaerával egyesült párázatok érdeklík, Magyar Országban a' Budai, Somlyai, sőt magok a' Tokaji szőlők is, Német Országban a' Rajna mellyékiek, Francia Országban a' Burdeauxiaiak 's a' t. elégé bizonyítják. Ezek a' vizgözök a' rekkenő hévséget mérséklík, a' tápláló eszköz nem létét kipótolják, a' szőlőszemek hártýáját meglágyítják, 's kinyúlhatóvá teszik, és a' mézgás nedvességet megérlelik. Az állóvizek, és egy átaljában a' mik sűrű nedvességeket vagy kipárologni, vagy magokhoz vonni és magok körül tartani szoktak, mint p. o. az erdők, és a' gyümöltsfák is, eleven sövények 's a' t. közel se legyenek a' szőlőkhöz; mivel gyakran
 kö-

ködöt és deret okoznak. Észedben tartsd Virgiliusnak ezen versét:

apertos

Bacchus amat colles.

Kopasz hegy az igazi bor fészek.

A' menedékes vagy lejtős, kerekdéd, és lapos tetejű halmokat kedvelli. De ahol ilyenek nintsenek, a' nem hirtelen meredek hegyeket sem veti meg, és azokon a' lejtőségnek közepét választja, a' legfelsőbb részétől szint' úgy mint a' legallyától irtóztván: mivel ez az esővizekkel lefolyó foldtól megvas-tagodván, és a' gőzöktől megnedvesedvén, a' tökét mód nélkül táplálja 's terheli, gyakran megfagylalja és dér fészekké teszi; amaz a' szeleknek és a' hidegnek kitétetődvén, és megkopaszodván, a' tökét sem eléggé nem táplálhatja, sem az idő viszontagságai ellen nem oltalmazhatja.

A' mi Éghajlatunk alatt a' délre fekvő szőlők legjobbak; ezek után valók a' napkelet és dél között lévő tájakra nyúlók: de ha a' felkelő napnak legelső sugárai rájuk sütnek, nem száraz földbe ültetődtek, és a' nedvessé-

get

get megtartó testektől távol nintsenek, a' de-
rektől gyakran szenvednek. Roszszabb fek-
vésű a' napnyúgotra hajló szőlő: mivel a' nap
is későn és elbádgyadva süt rá, a' hideg esők
is, és azon a' tájékon gyakran támadó jéges-
ős zivatarok leghamarább érik.

A' szőlőtő egyáltalában szereti a' köve-
sés földet, ha a' kövek között jó, a' nedves-
ségektől és napsúgarítól általjárható föld van;
a' kövéret és sűrűt nem kedvelli. Egyébaránt
ha a' földmives tapasztalja, hogy valamellyik
földben a' közönséges mondola és baratzk,
oltás nélkül jó gyümölsöt terem, abban sző-
lőt bizvást ültethet.

MÁ-

MÁSODIK SZAKASZ.

*A' földnek elkészítéséről; a' plánta-
veszszőknek kiválasztásáról; azok-
nak egymástól való távolságokról,
és ültetéseknek különböző módjáról.*

A' szőlőnek való tájék kiválasztása után, a' boros gazdának legelső gondja légyen, a' földnek nem csak felszántatása, hanem annak á-okkal, 's kapákkal is olly mélyen való fel-
ásatása, hogy a' föld az ültetendő plánta alatt három hüvelyknyire, sőt mélyebben is jól megpúhulva maradjon. Mennél szárazabb va-
lamelley föld, annál mélyebben járjon benne a' kapa. Ha a' művelés közben nagy darab köveket találsz, azokat a' szőlőből ki hordasd, és azután vagy gátokat készíts belőlök, ha azok a' nagyon porhanyó, és az esőtől le-
mosható földre nézve szükségesek, vagy a' szőlő körül köfalakat rakass azokból: mert valamint az élőfákat, úgy az eleven sövénye-
ket is kárhoztatjuk. A' tsupa száraz kösziklát

is

is hasznodra fordíthatod, ha jó helyen fekszik. Frantzia Országban egy szőlős gazda ilyent fel ásatott, széllyel hányatott, és azután pörölyökkel diónyi és borsónyi darabokra öszvezúzatott, 's azokkal a' dirib darab kövekkel a' kősziklának artzal lehajló vagy lejtős oldalait béterittette. Az ezen rakás kőbe ültetett tőkék, még ma is olyan bort tererának, melly azon a' tájékon legkapósabb.

Az olyan földben, mellyet már ez előtt akármiféle tzelből miveltek, a' szőlő legjobban megfoganszik úgy, ha azt az ültetés előtt két három esztendőben, hüvelykes, de leginkább tsumós gyökerű plántákkal bévetik, melyek-közt a' földet gyakran kell ürgetni forgatni, hogy akkorra, mikor a' szőlőt beléültetik, jó porhanyó, parázs, és a' haszontalan fűvektől tiszta légyen. Ha valamelly elsoványodott szőlőt ki irtani, de annak helyébe ismét másikat akarsz ültetni, azt a' földét, ki gyomlálván, belőle elébb a' gyökereknek legvékonyabb ágatskáit is, német lóhere (*medicago sativa* Luzerne), vagy spanyol lóhere (*hedysarum onobrychis*, *Esparcette*) maggal kell bévetni. A' kiirtot plénta helyén semmit

sem

lehet olyan haszonnal termesztteni, mint a Spanyol lóherét; a földnek erejét is semmi más jobban meg nem újítja, sűrűsége által annak árnyékot tartván, a haszontalan füvektől megtisztítván, és a szántóföldön sokáig tartó önnön megmaradása által a földnek arra időt engedvén, hogy a szőlőtőnek használható, új tápláló eszközökkel megteljen.

A szőlőt béültetik vagy élőgyökerekkel, vagy plánta vesszőkkel. Ezek olyan venyigék, mellyek a tavalyi hajtásról nőttek; Deákül, malleolusoknak neveztetnek: mivel azon részeiken ahol levágodnak, a régi szőlővesszőből kétfelől kiálló fa a pörölyhöz, kalapátshoz hasonló; mert úgy vágják le, hogy az új vesszőn a régiből valami kevés rész megmaradjon, de nem azért, mintha a régi vessző maradéka használna; ugyan is azt arról, minekelőtte a vesszőt ledugnák, le kell vágni, hanem, hogy nyilván való legyen, hogy a haszonra fordítandó venyigének tsupán csak az allya, hat bimbóig lehet termékeny. Az ültetni való vesszőt, ha szőlő oskolában, palántásban nevelik, mikor gyökeret vér, plánta tsemetének (élőgyökérnek) nevezik.

A'

A' régi szőlőmivesek élő gyökerekkel szerették a' szőlőt beültetni. De mi ezt nem hagyjuk helybe. Mert azonkívül, hogy a' magoknak gyenge gyökeretskéi, a' szőlő oskolából való kivételt mindég megsinlik, és elébb, mint sem a' szőlőbe vitetnének, sok közölk elfonnyad, 's meg kell őket nyesni, magok a' plánták az új, szokatlan földben és levegőn el bádgyadnak, és többnyire esztendő is beléteik, míg a' földbe gyökeret vernek. Erre nézve azt ítéljük, hogy az ültetni való vesszőket magába a' szőlőnek való földbe azon a' helyen kell leszurkálni, mellyben akarjuk hogy tőkéké váljanak, azért hogy gyökereik természetekhez képest könnyen széllyel ágahassanak, és mindjárt eleinte az égnek 's napnak járásához, fordulásához magokat alkalmaztatni megtanulják,

A' plántaveszsző egészséges tőkéről metsződnek, a' melly még nints egészen közép idejű, a' mikor a' gyümölcökkel megrakott venyige a' maga termékenységének tsalhatatlan jelét mutatja, a' fája ép el nem törtt sok tsomójú legyen, és olly hosszú, hogy a' felső végénél elmetződven annyi maradjon belőle,

le, a' mennyi elég a' végre, hogy kilentz vagy tizenöt hüvelyknyire a' földbe duggattatván, még is két bimbó a' föld színén fellyül kilátzassék. Szüret előtt egynehány nappal a' szőlős gazda önnön szölejébe, vagy a' szomszédeba menvén, annak engedelmeből, azokat a' tökéket mellyeket azon a' tájékon legjobb bort termőknek lenni esmér, kiválogassa, és azokon a' szőlőveszsöket kijelelje, mellyeket a' nemeknek és fajtáknak külömbsege szerint más más jelekkel jegyezzen meg, azért, hogy mikor ültetni való veszsökről kell gondoskodni, már akkor a' plánták levél nélkül lévén, azokat mind a' ki nem választattaktól, mind egymástól megtudja külömböztetni. Tsupán tsak jó erejű és kedves izű bort termő, derék, de két három fajánál nem többféle tökéket válogasson, a' mellyek egyszerre érjenek meg, és egymástól külömböző természetűek ne légyenek; egy földel, ha az alkalmas, megelegedjék, ne hogy a' mint tapasztaljuk, ama sokféle, és külömböző tulajdonságú elegebelegy nedvességekből, mindég inkább valamelly nevetlen, és bizonytalan, s változó izű tsevitzét, mint sem tiszta illatú bort szürni kénteleníttessék. Az ültetni való

vagy

vagy plántaveszszőknek válogatását, a' borosgazda, meggyőződven arról, hogy szőlejének szerentsége attól függ, senkire jobban nem bízhatja, mint önnön magára. A' kik plántaveszszőket (ültetvényeket) meszsziről, híres szőlőhegyekről hozatnak, olly tzélből, hogy az ő hazájokban, nekik szintollyan derék borok teremjen, akkor hűlnek el belé, hogy jó reménység fejibe haszontalan költséget tettek, mikor a' pintzében látják, hogy az idegen fajta szőlőnek a' bora tsak ollyan mint az otthonlévőé. Ugyan is a' szőlőtő szintúgy mint más plánták éghajlatnak, a' napnak és a' megváltozott hely egyéb környűlállásainak természetekhez alkalmaztatja magát, melly dolgokat a' tőkével másúvá általvinni, vagy ujjabb helyenn éppen azokat feltalálni, lehetetlen.

A' szőlőt nálunk tavaszkor ültetik, a' mikor a' plántaveszszők is a' tőkékről legjobbkor metsződnének le, azért, hogy minél előbb leültetődjenek: de mivel ollyankor a' parasztnak igen sok dolgok van, félő, hogy mind egyyiket tsak immel ámmal viszik véghez, azért az ültetés előtt jóval le kell a' veszszőket a' tőkékről vagdalni. Levagdaltván pedig

dig a' szőlősgazda azokat, fajtájok szerint különválogassa, és tsonókba öszverakván, mérsékelt levegőjü pintzébe a' föld alá, egy kevéssé megnedyesített homokba, alsó részeknél fogva úgy temesse bé, hogy a' felsőbb két három bimbók a' szabad Levegőbenn kiálljanak, hozzátévé mindenik tsonohoz a' fajták jeleit.

Minekelőtte a' szőlő ültetésének módjáról szollanánk, illő leszsz, a' tőkéknek egymástól való távolságáról értekeződnünk. Arról ugyan kételkedni nem lehet, hogy minél távolabb vagynak egymástól mind a' barázdák, mind a' tőkék, a' szőlőt annál több tápláló nedvesség éri, 's annál jobban nőhet, és többnyire annál több és levesebb gerézdekkel diszeskedik. De a' probált borosgazda a' fürtöknek sokaságával és kövérségével még meg nem elégszik, hanem azon jár az eszé, hogy vallyon az aunyira meghizlalt szőlőfejek megfognak-é érni tökéletesen? jól tudván, hogy ő reá nézve, nem az a' hasznos, hogy a' gerézdek igen levesek legyenek, hanem hogy egészen megérjenek, a' melly tsak nem tsupán a' melegség által megy véghez. Minekokáért

ért végére kell járni, hogy az a' tartomány, mellybenn laksz, milyen melegségű? és a' tápláló eszközöknek mennyiségét ahhoz kell mérsékelni: mivel pedig az a' plántának kiszabott hely mértékével, távolságával meg egyez, meg kell határozni, mennyire legyen egyik töke a' másikhoz? A' meleg tartományokban ritkábbann, nálunk pedig sűrűbben kell a' szőlőt ültetni, mind azért, hogy a' tökéek igen kövérek ne legyenek, mind azért, hogy sűrűségek által a' földről visszabotsátott meleget tovább megtartsák, mind pedig azért, hogy a' hideg ellen, egymáshoz közel lévén, egymást védelmezzék. Legokosabban tselekszik a' szőlőműves, ha az ő házában megszokott, 's hosszas tapasztalás által helybehagyott szokáshoz szabja magát.

Továbbá a' vintzellernek az ültetés előtt az is kötelessége, hogy, ha a' szőlőt sokféle tökével akarja bérakni, az egész földjét a' fajták száma szerint egynehány pásztákra szaggassa, mellyekből külön külön mindenik fajtának jusson: és mivel ugyan azon egy darab szőlőben is, egyik tájékon, vagy a' földnek természete, vagy fekvése miatt a' gerézdek

ha-

hamarébb megérnek mint másutt; az afféle tájékokra, mellyeken a' szőlő korábban megérik, olyan fajtákat ültessen, a' mellyeknek vagy jobb föld, vagy nagyobb érlelés szükséges. Hitesse el magával, hogy szőlejére nézve nagyobb kárt nem tehet magának, mint ha azt elegybelegy, és öszve zavart veszőkkel rakja bé, mellyek között éppen azért, hogy öszve vannak keverődve, edgyiket sem lehet illendően mivelni.

A' szőlőveszszőket a' földnek különböző minéműsége szerént, különbözőképpen ültetik. Minden esetre nézve ez a' legelső kötelesség, hogy a' földnek edgyik oldalától által ellenbe kötelet vonván egyenes linea húzódjék, és abban a' tőkéknek kiszabott távolságok megjegyztessenek. E' szerént a' linea szerént, ha a' föld nem porhanyó, mindenütt olyan mélységű barázdát kell húzni, hogy a' plántaveszsző, abba tétettetvén, annak két bimbója a' föld színén fellyül kimaradjon. A' távolságoknak mindenik jelénél, egy egy plántavessző úgy szúrattassék le, hogy azok a' föld menedékességével által ellenben lévő részre egy kevésbé meghajoljanak. Valamint már

az



az első barázda egészen béplántáltatott; és a' föld a' veszszők körül le van nyomkodva; azért, hogy azoknak legkissebb részek is a' föld üregében fedetlen ne maradjon, éppen azon szerént kell a' második sorral is bálni; de az ültetni való veszszők római ötös szám (V) formájára légyenek elrendelve, vagy is úgy, hogy a' második sorból mind egyik az elsőben kettővel együtt egyenlő szárú három szegeletet formáljon: A' külső levegőn elporhanyósodott, puhá köben, nem különben akármelly meredek' hajlósságon; a' lineábann mindenik jelnél egy egy lyuk légyen fúrva; mellyek, minekutánna a' plántaveszszők, abban az érányban, mellyet már említettem; beléjek dugattatnak, jó földel töltessenek bé. Az ezen végre készítettett eszköz, egy három lábnyi hosszúságú vas rúd (öszörü) mellynek hegye alólról, meg van edzve, vagy átzelezve, fellyülről egy keresztbe fekvő fa vagy vas T formájú mint a' fúró nyele. Ha pedig a' föld olly igen porhanyó; hogy akár barázdat húzzanak rajta; akár bele fúrnak élébb béomlik; mint sem a' veszszöt bé lehetné dugni; a' ki jegyzett távulságokra vont árkotskákat le kell nyomkodni vagy taposni;

b

mel-

mellyek a' belölök kiásott föld, fenekeikre ismét visszahányattatván, vagy akármitsodás jó föld hintetvén beléjek, és a' plántaveszszökkel illendően bé dugattatván, a' még üres hézag a' többi földdel töltsék bé. Ha mód van benne, igen jó mindenik tsemetéhez vizet is tölteni, azért hogy a' föld jobban hozzájok ragadjon. Vége lévén az egész ültetésnek, a' szőlő földjét mindenütt el kell szépen egyengetni, azért hogy semmi gödör benne ne maradjon, a' hol a' viz öszvegyülvén potsolyát tsínálna, mellyből sokszori fagy következhetné. Eő gondja pedig a' legyen a' szőlősgazdának, hogy a' plántaveszszök a' pirtzéből, mellybenn teletek, frissiben, mikor még önnön nedvességekkel teli vagynak, tús-tént a' szőlőbe szállittaszanak. Ezenn az okonn mihelyt a' homokból kivétetődnek, egyszeriben az allyok akármedénybe lévő vízbe mártassék, és abból egyiket se vegyék ki addig míg a' maga helyére nem kell szurni. Az előre gondokodó boros gazda, mikor szőlőt ültet, egyszer smind szőlőoskolát is szokott készíteni, azért hogy, ha valamellyik vessző gyökeret nem vér vagy időjártával kivész, az üres helyet előgyökerrel ki pótolhassa.

HAR-

HARMADIK SZAKASZ.

Arról, hogy milyen magas legyen a szőlőtő; továbbá a karózásról; metszésről; a szőlőlevél gyomlálásáról, vagy vástolásról; Levelezésről.

A szőlőtő magasságát ahoz kell mérsékelni, hogy mennyi melegség kívántatik a gerezdeknek tökéletes megérlelésére? Nálunk, és minden éjszakra inkább hajló tartományokban, tsupán tsak az alatsony tőkét lehet helybehagyni, azért, hogy a fürtöket ne tsak egyenesen a nap sugári, hanem a földtől visszabotsátott melegség is megjárja. A magasságnak mértéke e következő környülállásoktól függ: tudniillik, a földnek természetétől a melegnek mérséklettségétől, melly a tartományban, sőt gyakran ugyanazon hegyen is különböző, a szőlő fekvésének nagyobb vagy kisebb meghajlásától, a tőkéknek egymásközt való távolságától, és azoknak a melegséghez való

magok alkalmaztatásától: minthogy valamint a' kevés, úgy a' felettebb való melegség miatt is történhet hiba a' szőlőtöben.

Ha az ültetni való vesszőket gondosan kiválogatták, és illendően művelték, a' földből kiálló két bimbó mindenik, mindjárt első esztendőben vesszőt hajt, mellyek közül, ha mind a' kettőnek egészséges és érett fája van, az egyiket, a' mellyik felsőbb helyről nőtt, a' következő tavaszon egészen le fogjuk vágni, a' másikat pedig egy bimbóra metszük le, azért hogy arról törzsöknek való nőjön. Ha a' fa még gyengének és éretlennek látszik, ezt a' munkát következő esztendőre halasztjuk, azért hogy a' vesszők addig erősödjenek. A' második metszéskor, a' többit levagdaltván, csak két szál vesszőt kell meghagyni, mellyek egy szemre vágattassanak le; a' harmadik metszéskor gyökerestől lényesvén a' gyengébb hajtásokat, közülök csak kettőt kettőt kell meghagyni, mellyek egy egy szemre metszve, és olyan állásúak legyenek, hogy a' tőkének karok gyanánt, a' következő hajtásoknak pedig anyák vagy törzsökök gyanánt szolgáljanak. A' negyedik

esz.

esztendőben már teremni kezd a' töke, és lehet az egészségesebb két két vagy három három vesszőket két szemre metszeni. Még eddig a' szőlősgazda csak azon igyekezett, hogy a' szőlőfája neveddjék, mellyből töke váljék; ezután már a' termésről is kell néki gondoskodni, és egész gondját arra fordítani, hogy a' tükére folyó nedvesség inkább a' gyümölsöt nevelje, mint a' haszontalan fát és leveleket. És erre az egyre kell a' szőlőművesnek figyelmezn, mikor a' metszéshez készül, mellyre már a' tükének, minnekutánna alacsony ágúvá tétetett, múlhatatlan szüksége van.

Több vagy kevesebb vesszőt kelljen é a' tükén hagyni? a' mellyeket meghagynak, hosszabbak vagy rövidebbek légyenek é? ezek olyan kérdések, mellyeknek meg állítása valamint a' szőlő tartósságára és a' bornak jószágára legtöbbet tesz, úgy a' maga mesterségét jól értő, és szemes vintzellért kíván, a' ki a' maga munkáját az éghajlatnak természetéhez a' szőlőhegynek a' nap felé való fekvéséhez, a' földnek minéműségéhez a' szőlőtőnek nemeihez, és azoknak nagyobb vagy kisebb ele-

elevenségéhez, a' fának tulajdonságához a' kö-
 zelébbi esztendőbeli történetekhez, a' szőlő-
 hegynek korához, vagy béültetésének ide-
 jéhez, esztendeinek számához a' tőkéknek tá-
 vúltságához, a' fajtának és sokféle minémű-
 ségeknek különbségéhez alkalmaztatni, és a'
 környülállásokhoz képest változtatni tudja.
 Így p. o. egyik fajta töke többet teremhet és
 kiállhat mint a' másik, és a' fiatalat inkább
 meglehet terhelni, mint az öreget. A' sze-
 rént, a' mennyire van nálunk egyik szőlőtő
 a' másikhoz ültetve, a' törzsök eléggé meg
 van terhelve akkor, ha mindenik karján, a'
 melly rend szerént kettő szokott lenni, két
 vagy három hajtás van, mellyek közül egyik-
 nek egyiknek egy egy bimbója van; de mi-
 kor a' fa erősebb és vastagabb, akkor lehet
 rajta kettő, három is: Ha tavaly a' töke nem
 teremvén, a' rekenyéi felettébb kinyúltak,
 többre lehet erőltetni, de a' legközelebbik
 metszéskor ugyan csak mérsékelni kell, ha
 kifáradtnak látszik. A' tőkének allyáról ki-
 nőtt sarjadékokat koránt sem kell behúnyt
 szemmel nézni; mert a' törzsöknek egész
 megmaradása ezektől függ, akármikor szük-
 séges az elvénült tőkét megifjítani, avagy, a'
 bün-

bimbók történetből a' jég által elverettévé, új törzsökökről kell gondoskodni 's a' t.

Metszeni tavaszkor soktak, minekelötte a' szőlő fakad, vagy levedzik, tiszta időben, de nem minden fajta tőkét egyszerre; mert a' mellyek későbbben érnek meg, azokat korábban kell metszeni, azért hogy ugyanazon egy szőlőbenn mindenféle fajtájúak egyszerre érhessenek meg. A' metszők és jó élű legyen, mellyet az ember alólról fel felé rántson, a' bimbóval által ellenbe lévő részre, azért hogy mikor a' szőlő leve folyik, a' szeme meg ne vakuljon; és egy kevéssel a' bimbón fellyül, azért hogy a' fagy a' maga mérget csak a' fába önthesse ki, a' bimbónak pedig ne ártasson.

A' metszést követi a' karózás, a' mellytől a' szőlőnek minden munkájára nézve sokkal több függ, mint talám némelylek gondolják. A' karózáskor azon igyekezzenek a' szőlősgazda hogy, minekutánna a' tőkére nézve elegendő és jóféle tápláló nedvességről gondoskodott, tehát azok a' plántának belső részeiben legjobban is elkészüljenek; mellyre nézve tudni il-

len-

lendő, hogy a' megindult nedvességek mi-
képpen használnak legjobban a' termésnek?
milyen lineában kell nekik szivárogni fel-
felé? Legroszszabb szokás, és a' mit sajná-
lunk, még is nagyon lábra kapott, ez, hogy
a' szőlőveszszöket egy tsumóba fogván, egye-
nesen felfelé állva, mindegyeszerre a' karóhoz
kötik. A' nedvességek természet szerint fel-
felé igyekeznek, és ha semmi akadályok nints,
keveset változván meg, a' rekenyének legfelsőbb
hegyéig igen sebessen folynak, és a' szőlő fá-
jába s a' levelekbe szivárognak, midőn azom-
ban a' nedvességek alá felé vissza szűken foly-
ván, a' gyümölsnek nints elegendő vagy leg-
alább jól elkészült tápláló leve. Melly na-
gyon különbözik az ekképpen karózott szőlő
az olyantól, mellyben mindenik szőlővesz-
szöt gorbén, helyesebben pedig a' láthatárral
egyenlően, vagy fél karika formára kötik ösz-
ve! mellybenn a' nedvességek, mennél ne-
hezebben mehetnek fel felé, annál tökélete-
sebbek lesznek, és az egész plántában annál
inkább egyaránt szét oszolnak a' gyümölsöt
annál jobban táplálják, és hamarabb megér-
telik. Már a' régiek kötözték ekként szöleji-
ket, és azokat nevezték, járom formára kötö-
zött,

gött, vagy jármos szőlőknek (*vites iugatae*) tudniillik, minden tőke mellé két két egyenesen felálló karókat vertek, mind a' kettőt öszve glalták egy azoknak felső részeiken keresztbe fekvő fával, az ágakat pedig sokfelé hajtogatták. Provinciában, Occitaniában vagy Burgundiában még ma is sok borosgazdák követik ezt a' módot. Eljedsz attól, hogy e' szerént két annyi karó kell? Minden két két tőke közé üss le egy egy karót, és minden két két karót, köss öszve akármelly vékony, keresztbe fekvő, akármitsodás kötőléssel egybeszorított vesszőkkel, és így a' karók számát nem szükség szaporítani. Ha az egészséges tserfa karónak alsó meghegyezett végét eleven szénre, üszögre tartod, úgy hogy a' külső színe szénné váljék, és a' mely részénél a' földből kiállott, akármelly alávaló olajos kenőtséssel egynehány hüvelyknyi magasságra nyíra békened, hús esztendeig el nem romlik,

Szokások a' szőlőműveseknek rekenyék tetejét letördelni, és a' szőlőleveleket lehúzgálni; azért hogy a' tápláló nedvességek aláfelé vissza utasíttatván a' gyümölcstöt neveljék; és nem tsak az egész szőlővel, és minden
 kü-

külömbőség nélkül minden tőkékkel így bántanak, hanem a' munkához is bizonyos meghatározott időben fognak. Ezekben a' munkákban, ha azokat, nem igen értelmes és szemfúl vintzellér viszi véghez, több a' kár, mint a' haszon, azért hogy a' mi egyik tőkének a' természetét neveli, az a' másiknak árt, noha egyébaránt az fiatal, vagy vén, egészséges vagy gyenge, jó vagy sovány földbe van ültetve, és a' mi az esztendőnek egyik részében használ, az a' másikban megváltozván a' melegségnek mérséklettsége árthat. Ha a' töke hajtásinak tetejét letördelik, a' nedvesség ugyan a' gyümöltre, ámbár nem mindig, vissza fog folyni, de a' szőlősgazda jól végére járjon, ha van é mind a' tőkének annyi ereje, mind az atmoszférában annyi melegség, hogy a' gerezdben lévő minden nedvesség helyesen elkészülhessen. A' gombba vástolásban *) többnyire nagyobb a' kár; mivel a' levelek a' fürtöket táplálják. A' szőlőleveleket nem kell addig leszedni, míg a' szőlő nem kezd zsendülni, nem is sokat.

*) Erdélyben a' szőlőlevél leszedését és a' katstozást Vástolásnak nevezik.

kat egyszerre, hanem mindegyik tőkéről tsak apródonként, egy egy darab idő múlva, és tsak annyit, hogy a' gerezd árnyékban ne legyen: a' melly levelek pedig közel vagynak a' bimbókhöz, mellyek által a' jövő esztendőbeli termésről kell gondoskodni, azokat meg kell hagyni.

NEGYEDIK SZAKASZ.

A' kapállásról, trágyázásról, és a' föld ízéről.

A' többszöri kapállás a' szőlőnek egyáltalában szükséges. Minthogy az által a' föld apródonként öszvezúzik, megporhanyósodik, és osztán az eső és a' melegség jobban megjárja, a' gaz a' dudva sem veri fel a' sőtöt. De tsak ugyan a' szőlőnek nem használ annyit a' kapállás, mint a' szántóföldnek. A' szőlőtő sokáig tartó (*perennis*) plánta, a' melly ugyanazon egy földbenn sok esztendőig szentsésen megmaradhat. Alig lépki a' szőlőtő.

tő a' fiatal korból, a' midőn már a' földbe tétetett legfelső tsumóból igen vékony gyökeretskék sűrűen kinövének az egész szomszédságban, de többnyire a' földnek felső része alatt, körös körül széllyel ágaznak, a' vastagabb gyökerek, olly mélyen bémenvén a' földbe, hogy a' kapásnak vasa odáig nem ér. De ezek a' táplálendő plántának sokkal kevésbé használnak, mint az a' gyökeretskének rojtja; a' melly mintegy a' földnek, a' melegség, világosság és szellőzés által meglágyult, felső részébe ragaszkodván, mind azokat, a' mik a' plántát legjobban táplálják magához szíjja. Erre nézve a' szőlőhegyekről ki kellene irtani azt az ártalmas szokást, melly szerént némellyek a' tőkét mintegy megborotválják, az az, azt felásván, az alsó részét, és a' gyökereknek drága rojtjait vagy szálatskáit éles késsel levagdadják sőt inkább nem kell őket fedetlen hagyni, vagy feláskálni, sem a' gyakor kapálás által bizgatni, vagy megsérteni.

A' szőlő háromszori, és nem több kapálást kíván. Legelőször a' metszés után mindjárt, míg nem levedzik, és a' földéknék 's helyek-



lyeknek különböző természetek szerint nem egy forma mélységre kell kapálni: az agyagos földben, és a' hegynek allyán mélyebben mint a' közepén, és mint a' könnyű s'követses földben, legkisebb mélységre, sőt tsak nem föld szint a' tőkéhez közel. Ezen munkára tsak nem egyedül alkalmas eszköz avagy a' közönséges kapa, vagy a' három szegeletű, vagy a' két s' néhol három hegyű. A' puha földhöz legjobb a' közönséges kapa a' homokoshoz a' háromszegeletű; a' köveshez a' két vagy három hegyű. Mikor a' szőlőt legelőször dolgozzák (ollyan szőlőt hozokfel például, melly a' hegynek hajlásán délre fekszik) a' kapás a' szőlőt legfellyül kezdje kapálni, és azután részről haladjon elébb elébb. Ha a' jobb keze délre fordul, a' felkapált földet előre haladván, felfelé, következésképpen jobbról balra görbén hánnya fel. Elvégezvén az első bázdát, mikor a' másodikba áll, nem azon az úton megy vissza, a' mellyen végig ment, hanem a' bal oldalát délre fordítja, és abban a' bázdában a' földet magára nézve görbén jobbról bal fele kapálja. Midőn az egész szőlő munkájának vége van, a' föld színén, a' hegytetőtől fogva az allyáig mindenütt kigyó forma

ma hajlású (katskaringós) barázdák látszanak, és olyan leszsz, mint mikor a' víz a' habokat hánnya fel. Mihelyt a' szőlő virágját elhúlatja, mindjárt ismét megkapálják. A' kapásnak pontban a' szerént kell dolgozni, mint először kapált, tsak azzal a' külöbséggel, hogy az első borozdának azon a' végén, ahol az első kapálláskor megállapodott, kezdje a' munkát, bal oldalát a' nap felé fordítván, és a' földet balról jobbra húzza fel, és új borozdába állván a' régieket nem tsak tele hányja földdel, hanem fel is töltse. A' harmadszori kapállást, a' melly a' szőlő zsendülésekor kezdődik, inkább mondhatni irtásnak gyomlálásnak, és ezt azért szokták, hogy az egész szőlőnek földje egyenlővé tétessék, és a' gaztól ki tisztúljon. Azért mondtam, hogy a' zsendüléskor: mert míg a' növésnek, erősödésnek (*vegetatio*) ez a' második idő-zakasz tart, addig a' szőlőben senkinek se szabad járkálni. A' harmadszori kapállást a' nagy szárazságban, és rekkenő melegben, valamelly tsendes eső után kell tétetni, azért, hogy ha a' föld poráá zúzik, annak felső részében lévő kevés nedvesség kipárologván, a' gerezd a' szárazság miatt az érés előtt öszve ne aszszlék.

Al.

Általában a' kapállást az időjárásához kell alkalmaztatni; és ha a' rossz időtől félni, azt vagy meg kell előzni, vagy utána várakozni.

A' szőlő trágázásának legroszszabb módja csak arra való hogy az olyan bor, mellynek volt valami betség, jó híret elveszejtse vagy, hogy soha olyan híres ne legyen, a' millyen lehetne. A' ganéj a' szőlővesszőket, 's leveleket, sőt a' fűtöket is szaporítja, 's kövériti, a' mélyekből bőven tsorog ugyan az alávaló, vagy semmire kellő, és korántsem tartani való vinkó, mellyen a' gazos matériának, a' mivel a' gerezdek hizlaltattak, ize igen gyakran kietszik. A' trágya azért ártalmas, mivel eléggé meg nem érlelt sok nedvességekkel a' fűtöket terheli, mellyeket a' gerezd el nem készíthetvén, nagyobb részént csak a' mint belészivárognak, készítetlen, (főzetlen) vizesen, és ízetlenül adja vissza a' sajtóban, el annyira, hogy ahol sok bor terem, ott ritkán találhatni jót. Ha talám felette sovány földre találtak szabadságodban áll, azt illendően jobbítgatni, nem is könnyen fogysz ki az olyan szerekből (materiákból), mellyeket

a'

a' szőlőnek kára nélkül, sőt hasznára trágya-
fordíthatsz. E' végre különösen szokásban
van, ez úgy nevezett tápláló (*vegetalis*) föld,
melly a' plántáknak megrothadt száraiból, le-
veleiből és gyökereiből készül. Annak nem
létében, a' tavaknak és árkoknak fenékeikre
ülepedett sár, (vagy iszap) sőt még az úttzá-
kon lévő is fog használni; mikor pedig ezeket
sem kaphatni, a' jól megérett ganéjt, a' föld-
nek két két területé közé igen szűken hin-
teni, hasznos leszsz. Akármivel trágázol;
azt, minekelőtte a' szőlőbe hordanád; raká-
sokba hányván, és az allyától fogva gyak-
ran felforgatván esztendőig, vagy kétfőig kin
az ég alatt hagyjad; azért hogy a' levegő-
égből magához szíjja azokat a' párázatokat,
a' mik a' tőkének ugyan hasznára vannak,
de azömban azt felesleg nem terhelik: rövi-
deden, tsupán tsak azon kell igyekezni,
hogy a' föld soványon ne maradjon, de meg
se kövéredjek.

A' ganéjtól, kivált ha éretlén vólt, a' bor
gyakran föld ízt is kap; mellynek ugyan más
okai is lehetnek. Úgy vélem, hogy ez az íz né-
ha természeti, néha mesterséges. Amaz ismét
most

most a' violának, majd az epernek, majd egyébnek ízéhez hasonlítván a' bornak tsudálkozásra méltó kedvességet szerez, és ezt a' földnek természeti minéműsége okozza. A' mesterséges íznek a' földön kívül más egyéb külső okai is lehetnek, mint p. o. tőkék közt nevedő füveknek kigőzölgései, a' trágyává tett matériáknak párázatja, gyakran tsupán tsak a' szomszéd téglá vagy mész égető gödörből jött füstnek illetése is, kivált az érés előtt kevéssel, a' szőlők levének idegen, és orrot tekerő türhetetlen szagot adhat. Ezekből, a' miket eddig említettem, a' szőlősgazda megtanúlhatja, hogy ő a' trágyának kiválasztásában, haszonra fordításában, és széllyel hányásában soha sem lehet felettébb vigyázó, a' gyomlálásra nézve mindég találhat magának elég dolgot.

ÖTÖDIK SZAKASZ.

A' tőkéknék ártalmaikról és nyavalýáikról.

A' mi szőlejinkre uézve nagy Isten ostorai a' tavaszi hidegek, és a' dér (a' hóharmat.) Hogy a' dér nem ártalmas, ha a' nap sűgári rá nem sűtnek, azt minden tudja. Mikor tehát a' dértől nem ok nélkül félhetni, akkor a' szőlőmívesnek tsupán tsak az a' kötelessége, hogy szőlejét, az abban sok helyeken gerjesztett, minél sűrűbb fűst bé lepje mind addig, míg a' reggeli hideg miatt megfagyott harmatot, az atmosferának gyenge melegsége felolvasztja. Ezt a' védeszkőzt, mellyet ez előtt száz esztendővel *Olivier de Serres* tett közönséggé, a' mi időkben némellyek igen szerentsés élőmenetellel megpróbálták. E' végre mindjárt tavasz elején nedves szalmát, megromlott szénát, nádat, akármelley haszon-talan gízgast, az egész szőlő körül igen sok rakásokba kell őszvehordani, mellyek egymáshoz 50 lépésnyire légyenek, és egymást fel-

felváltó hűséges éjtzakai strázák rendeltessenek, azért hogy akármelly esetre készen legyen minden. A' reggeli hidegnek és dérnék bizonyos jele az, ha éjfel tájban semmi harmatot sem lehet észre venni. Ha ezt észreveszi a' szőlősgazda, nap felkölte előtt egy órával a' rakások alá tüzet rakjon, és láng nélkül sok füstöt gerjeszzen; mellyre nézve a' szalmának és a' gaznak nedyesnek kell lenni. Ha valami kis szellő lengedez, leginkább azokat a' rakásokat füstöltesse, e' mellyekből kerekedett füstöt a' szellő a' szőlőn keresztül hordja; tsendes, és akármelly időben minden figyelmetességét a' felkelő napra fordítsa, és a' felé legsűrűbb felhőt botosáson, mellyen a' nap' sugári se hassanak keresztül.

Áz időjárásától származható másik gonosz az, ha a' szőlőszemek még éretlen korokban csak nem mind lehullván a' veszszőkön csak a' tztukájokat (másképen nevezek kotsánnak, tzumának, és tsutkának is) hagyják. Ez akkor történik meg, ha szőlővirágzásakor nagy zápor, vagy tartós eső, vagy rekkenő hőség van, vagy erős szél fú. Minthogy pedig az időjárását sem előre ellátni, sem megakadá-

lyoztatni nem lehet, ez a' gonosz is elháríthatatlan. De ha a' virágja kár nélkül potyogván le, még is az említett baj érdekli a' szőlőt, akkor a' szőlőműves tudatlanságától van, hogy mikor a' szőlő legjobban virágzott, vessejitek hegyeit letördelvén, azokat megrövidítette, és a' nedvességet fellyűről alá felé utasítván, a' még gyengéded, nevendék fűrtöt megterhelte, melly miatt osztán kénytelen lepotytyanni.

Az éretlen, vagy felette sok érett ganéj, a' goromba metszés, a' rossz idő, a' kelletnél több nedvesség a' szőlővel való tavalyi helytelen bánás, mind megannyi káros következtetéseket szülnek, mellyeknek többnyire eleit venni könnyebb mint azokat orvosolni. Ha történetből a' metszőkés a' tőkét megsértette, a' mi tsak nem óhatatlan, és a' sértett tájék levedzik, azt meg kell orvosolni, mivel a' szőlőt a' leve táplálja. Ha a' töke régen sebesített meg, abban az esetben annak tepegesét könnyű elállítani, ha az ember a' sérülés részre agyagot, vagy jól porrá tört szénét, vagy lágy szapannal öszvekevert kormot ragaszt; ha ellenben a' seb nem régi,

ak-

akkor annak folyását nehezebb megállítani; mert a' leve erősebben foly. Ezen esetben ez az orvossága: a' seb környékéről a' szőlőtőnek legfelső haját hántsd le, a' folyó nedvességet spongyiával töröldki, és azt a' tájt, a' mit lehánytottál egy kis darab hólyagra kent szurokkal borítsd bé, mellyet ha viaszkos tzernával hozzá szorítasz, egy hónapig róla le nem vájhatod.

A' sok rendbéli bogarak közül különösen ártanak a' zsizsikek nemeiből ketten, tudniillik, az eszelény, vagy kendermag bogár, néhol vintzellér bogárnak is nevezik (*Curculio Bacchus*) a' régi deák neve volvox, és *convolutus*, és a' nyírzsizsik, (*Curculio betulae*): úgy szinte a' tserebogárnak hernyója (*Eruca scarabai melolonthae*): a' bogarak közül pedig a' házatlan tsiga (*Limax*). Az eszelények a' bimbókba tesznek kárt, és a' még tsak növe félbe lévő hajtást fürtöstől együtt lerontják. A' szőlő leveleket tsudálatosan öszve hajtogatván tojásaikat abba rakják, és a' külső ártalmaktól védelmezik. A' szőlősgazda, ha tsak nagyjából nézi is körül szőlőjét, mindjárt szemébe tűnnek a' sok öszve-

bon-

bongyolgatott levelek, mellyek a' tőkékrol lefüggenek. Azokat szorgalmasan öszveszedgetvén, és szölejéből kihordván égessemeg. De még így sem sokra mehet, ha tsak a' szomszéd szőlősgazdák is mindnyájan egyet értvén, az emített tojásotskákat, ki ki a' maga szölejébe egyszerre egy időbe mind le nem szedik. A' tserébogárnak pajodja férge (puppa), és ezen kívül más hernyók is a' földnek legfelső részén a' tőkéknek leggyengébb gyökeretskéikből élösködnek. Hogy a' szőlőt ártalmas bogarak háborgatják, annak az a' jele, ha a' szölőlevelek verhenyeges színűek, és ha a' gerezdek idő nap előtt erui kezdenek. Mihelyt ezt észre veszed, a' tőkét mindjárt körülásván, azoknak fészkeiket keresd fel. Nemellyek szöllejek körül egynehány rakás nem egészen érett ganéjt hánynak, mellynek melegsege és kövérsége által, a' hernyókat a' tőkétől elszalogatván, azokat a' tél végén a' trágyával együtt megégetik. Mások a' szölő körül és a' szelesebb mesgyéken zöldségeknek, magvait, kiváltképpen babot szörnnek el, azért hogy azoknak gyengébb és levelesebb gyökereik az apró állatokat magokhoz tsabítsák.

A'

A' szárazon élő házatlan tsiga a' világos-
ságot kerülvén éjtszaka szokott kóborolni,
tsúszni mászni az éleség kedvéért: nappal a'
legalsó szőlőleveleknek, vagy az apró raká-
sokba öszvehordott köveknek árnyékába, búj-
ván ott alszik. Mínthogy ez az állatotska
szembetűnő nagyságú, és lassan tsusz, mász,
azomba akármerre megy, a' nyoma minden-
ütt megláttzván, elárulja magát; azért könnyű
felkurkászni. A' házatlan tsiga sok kárt tesz;
mivel a' fakadozó bimbókat és szőlőleveleket
elrágja, és a' mihez hozzá ér, azt béenyvezi,
azért hogy ki ne gőzölöghessen, vagy el ne
száradjon.

HATODIK SZAKASZ.

*A' szőlőtermő helyeknek újra bé-
ültetéséről.*

Gyakran a' tőkék elvénülnek, vagy el-
fágnak, vagy más valamelly ok miatt kivesz-
nek, és helyekbe ujjakat kell ültetni. Sok-

SZOR

szor a' szőlőmivesnek haszna forog benne, hogy valamelyik fajta helyébe másikat ültessen, melly az ő Éghajlatját, vagy földjét jobban szereti. Ezen utóbbi esetbenn oltás által, az előszőr említett környülállásokbann pedig, ha a' szőlő ujj ültetés, akkor plánta-venyigékkal, vagy élőgyökérekkel, ha régi, akkor döntés, (lomlitás bujtás) által lehet boldognlani. Dönteni szoktak e' következő módon is: a' fennálló tőkéről a' venyigét a' föld színén fellyül meggörbitvén oda hajtják, ahol tükere van szükség, és ott gödrött ásván, ledugják ugy, hogy tsak három, vagy négy bimboja állki a' foldból. De ez a' mód nem helyes; mind azért, hogy e' szerént tsupán egy üres hely pótoltatik ki; mind pedig azért, hogy az ilyen döntés az anyatörzsöknek minden erejét magához vonja, melly miatt az sinlödik, sovány gerézdeket terem, és leveleit idő nap előtt elszokta hullatni.

A' másik, egyedül helybe hagyható neme a' döntésnek az, mikor a' tükét egészszen a' fold alá temetik, azért hogy *már többé ne magát*, hanem minden hajtásait egyaránt táplálja. Ez így megy véghez: áss a' tüké mellett

lett két vagy három lábnyi mélységű gödröt, melly azon törzsökök számához képest, mellyek helyébe ujjakat kell ültetni; néha szélesebb, néha keskenyebb, és olyan formájú legyen, melly a' tzelra nézve legalkalmatosabb, a' széleit fel felé egyenesen ásd. A' foldet a' gödörből nagy vigyázással, hogy a' töke meg ne sértődjön kihányván, és a' gyökereket helyesen elegyengetvén, a' tőkét a' gödör fenekén egyenesen fektesd, és a' venyigéket, az üres helyekre a' hová szükséges, húzgálván, a' gödörnek egyenes oldalaihoz állongasd úgy, hogy a' földön fellyül két vagy három szemnyire kiálljanak; ha pedig ennél hosszabb végek maradki a' földből, két vagy három bimbón fellyül vágj el belőlök. Eképpen olly erőssen elhelyheztetvén őket, hogy helyekből ki ne mozdíthatassanak fellyül foldet hányván reájok gyengén takard el, és minekntánna mindenik mellé bátorságnak okáért karót ütsz, legfellyül egynehány kapa jó földet vess. Régi száraz fából hasogatott karókat válogass: mert az ujdonnat ujj tserfakarókból fanyar és keserű nedvesség szivárog ki, melly a' gyenge plántának természeti levét megvesztegetheti. Ha régi fából készült

ka.

karókat nem kaphatni, a' tsak mostaniak sem lesznek ártalmasok, ha egynehány, honapig a' vízbe áznak. Gondod légyen reá, hogy a' szőlőnek első kapállásakor, a' döntés gödre földel tele ne hanyodjon. Mert ha ez meg történik, az eldöntött venyigének mind-egygyik bimbójából kihajtott gyökerek, a' földnek kapállás által megritkult felső részéhez kaptsolodnak inkább mint az allyához; mellyben a' szőlősgazdának nem kevés kára forog; mivel néki hasznos dolog azon igyekezni, hogy a' tőké^e méjjen verjen gyökeret. A' Döntésnek éppen akkor van az ideje, mikor az ültetésnek.

Oltani a' szőlőt akkor szokták, mikor egygyik fajtát másikkal akarnak feltserélni. A' tőkét, mellybe oltani akarsz, a' földnek felső színén alól másfél hüvelyknyi mélységre, a' szőlő fakadásakor, vágd egészszen keresztül, és ott ahol tsomó nints rajta, hasítsd kétfelé, és a' hasitékba az oltóágot, ennek alsó végén, a' vastagabb oldalon a' haját ék formára rajta hagyván, szurd belé, úgy hogy az oltó ágnek külső haja, az oltani valóhoz hozzáérjen, és osztán, a' tőkét, hogy az ol-
tás

tás belőle ki ne essék, fűzfa vagy hársfa hájával körülkötöd, földet hányván reá, a' nap sугári ellen oltalmazd.

Az oltás, ha értelmes ember keze által hiba nélkül megy véghez, akármelly földben nőtt törzsökben könnyen megfoganszik, tsak a' követses és sovány száraz helyen nem. Hogy azért ezen munkában szerentsés légy, arra vigyázz.

1.) Hogy a' tőke egészséges, és a' növénynek 's termésnek módjára, sőt nedvességeinek tulajdonságaira nézve is az oltoágtól különböző ne légyen.

2.) Az oltóágnak kiválasztásában annak a' törzsökről való lemettésének módjára és idejére, és a' béoltásig épségben való megmaradására nézve, éppen azokat a' hasznos tanácsokat kövesd, mellyeket a' plántavenyigékről említettünk.

3.) A' plántaveszszőt minekelötte a' szőlőbe vinnéd, ollyanná tedd, a' millyennek kell annak lenni; és az oltás előtt 24 óráig az

az alsó végét tiszta vízbe áztasd, azért hogy benne elegendő nedvesség legyen.

4.) Mikor oltasz, az oltóvenyigén tsak három bimbót hagyj, és azt a' hasitékba ugy tedd belé, hogy a' legalsó bimbó a' törzsököt érje, a' második éppen föld szint legyen, a' harmadik földön fellyül egészszen kilásson.

Szőlöt oltani akkor jó, mikor a' fakadni kezd, a' melly az Éghajlatnak külömbsé-ge szerént más más időben szokot történni. A' ködös idő az oltásnak különösen kedvez. Nagy melegben, ha az előre tartósnak látszik; essős, és szeles időben, ha a' szél Északról fúj; éppen ne olts.

Hogy a' szőlő nagyon vén, és veszni kezd, ebbül tettzik meg, ha gyenge rekenyét hajt, ha levelei koránt sinszenek olyan szélesek, a' milyenek rendszerént szoktak lenni, ha ritka és apró gerezdjei vannak. Ha valamelly szőlő két három esztendőben is egymás után a' reá tett költséget ki nem termi, holott pedig termékétlenségének nem a' kártékony idő járása, vagy a' rossz mivélés-

az

az oka, akkor azt vedd okúl, hogy vén. De azért mindjárt ne irtsd ki egészen, hanem előbb próbáld megifjítani, mellynek ritkán volt rossz következése. Mindegygyik borozdában minden második tőkét kivágass, úgy, hogy ha szinte a' tőkéknek tsak fele marad is meg, még is mindazáltal a' szőlőnek régi V formája ne változzon. Ebből a' leszsz, hogy a' megmaradott plánták, azt a' tápláló nedvességet, mellyen ez előtt szomszédjaikkal kellett osztozni, most egészen magokhoz szívják, és mintegy újra megéledni kezdenek.

MÁ-

MÁSODIK RÉSZ.

*A' bor készítésének mesterségéről,
a' pálinkáról és etzetről.*

ELSŐ SZAKASZ.

A' Szüretről.

Helyesen jegyzimeg *Olivier de Serres*, hogy a' tudományra és okos elmére, a' szőlővel való gazdálkodásnak minden részeiben ugyan, de főképen a' szüretelésben a' Borosgazdának igen nagy szüksége van, azért hogy a' bő termésből, mellyel őtet az Isten megáldotta, azt, mennél tökéletesebben lehet, elkészítvén, haszna legyen. Hozzá teszi ezt is: hogy másféle akarminémű termést, melly azért hogy több vagy kevesebb, a' maga betsét nem változtatja, gondviselő által is öszve lehet szedni, de szüretkor a' gazdának jelenléte és szemes-vigyázása egyáltalában megkívántatik; és mivel állallatták azt az emberek, hogy mindenik

denik szüreti munkát szemmel tartani, és kormányozni szükséges, ebből származott az a' szokás, hogy akkor az Urak a' városokat odahagyváu a' szőlőhegyekre költözködnek.

Szüretelni éppen csak akkor lehet, mikor a' szőlő megéri. De ezt tsupán csak egynehány olyan jelekből lehet megítélni, a' melyek mind egy időben tapasztalhatók; a' melyek e' következendők:

1.) A' gerezdek zöld tsipkája (kotsánja tsutkája vagy száratskája, petiolus) megbarnul.

2.) A' fűrt lefelé tsügg.

3.) A' szőlőszemek meglágyulnak, bő-rötskéjek megvékonyodik és mintegy általlátszható.

4.) A' gerezdek könnyen leszakadnak; a' szőlőszemek is egyszerre lehullanak.

5.) A' szőlő leve édes, jó ízű, sűrű és ragadós.

A'

A' szőlőlevelek hullása inkább a' közelgető telnek, mint az érettségnek jele; melly ha megtörténik, akkor a' szürettel ne késs; mert az érés után hijjába várapoznál. A' rothadtságának nem egy két okai lehetnek, mellyek az érettségtől különböznek.

Vannak olyan tájékok, ahol a' szőlő érése után még sokára szüretelnek, azért hogy a' gerezdek a' tőkén a' szárazság miatt öszvetöpjenek, mellyekből osztán aszszú szőlőbor készül. De vagynak olyan vidékek is, a' mellyekenn a' szőlő soha tökéletesen meg nem érik, sőt ha utánna várapoznak, a' tőkén elrothad, kivált mikor essős ősz van; a' millyenek többnyire az északra fekvő helyek.

A' szüret tsak száraz időben kezdődjön el, és a' mikor hihetően reménylhetni, hogy a' tiszta idő hamar essöre nem változik, nem is előbb, hanem mikor már a' harmat a' szőlőről egészszen lehull, hanem ha valakinek kedve van tsekély és tajtékká való bort szürni, a' millyenhez szoktak a' Chämpagnei szőlősgazdák, kik a' szüretet nap felkölte előtt elkezdik, de reggeli kilentz orakor fél-

be

bé hagyják, ha csak ködös és esős idő nints, a' mikor késő estig dolgoznak.

Minthogy az okosan gazdálkodó szőlőmives szőlőjének szedését tudatlan, és tapasztalatlan napszámosokra nem örömet bizza; erre nézve nem leszs szükségtelen némelly dolgokra figyelmezni:

1. Annyi szedők legyenek, a' mennyin a' kádat egy nap tele szedhetik; azért hogy ha annak hijja más nap szedett szőlővel telik meg, attól félhetni, hogy a' must nem egyaránt fog forrni.

2. A' szüretelők helybéli lakosok legyenek, és olyanok a' kik ezt a' munkát jól értik; olyanok pedig, a' kiknek a' szüreti foglalatosságokat még tanulni kell, tsak kevesen legyenek.

3. Az egész munka értelmes és okos embernek szoros vigyázása és kormányozása szérént mennyen véghez.

4. A' szőlőben semmiféle ételt enni ne engedj, mind azért, hogy kenyér morzsák
d vagy

vagy hulladékok, sem egyéb éledelel a' fűrtök közé ne vegyüljenek, mind azért, hogy a' legérettebb és legédesebb szőlők a' kádból ki ne maradjanak.

5. A' gerezdek száratskáit legközelebb ahoz a' tájhoz a' hol a' szőlőszemek kezdőnek, koránt se körömmel kell letépni, nem is készel; hanem ollóval vagdalni, és a' szedőknek gondjok legyen reá, hogy a' fűrtök megázodván, a' legjobb és legérettebb szemek a' földre ne pötyogjanak.

6. Tsupán tsak az ép, és jól megérett gerezdeket szedjék; az egrest és éretlenséket a' tőkén hagyják; a' rothadt szőlőfejeket vagy gerezdeket az egészségesek közül kiválogassák, és elhányják. Mind azokon a' szőlő hegyeken, a' mellyeken jóféle és híres bort szűrni igyekeznek, kétszer háromszor is szüretelnek, és Frantzia Országban vannak olyan borfészkek, a' hol a' szüret két hónapig is eltart. A' szorgalmatos ember tsak azokat a' fűrtöket szedi le, a' mellyeket a' nap sugári legjobban érnek, és szemeik egyenlő nagyságúak és színűek, a' mellyek
a'

a' venyige allyárol nőttek, és a' földhöz közel nintsenek.

7. A' tőkéről lemettett gerezdeket először kézben fogható vagy füles, inkább szélesebb, mint mély edényekbe vigyázva hányják, azért hogy öszverontsolódván, vagy a' felsőbbektől nyomattatván, a' levek ki ne folyon; azután nagyobb edényekbe öntsék, a' mellyekben akár embereknek, akár barmoknak a' hátán hordják a' kádhoz.

MÁSODIK SZAKASZ.

Azokról az Eszközökről, a' mellyek által a' szőlőfürtök a' forrásra elkészittetnek.

Spanyolországban, Olaszországnak egy részében, és Cyprusban a' szőlőt minekelötte kádba, hagy sajtóba hordanák, 72 óráig a' napra kirakják, azért hogy a' leve a' szemekben megsűrűdjön. Plinius azt állítja, hogy

már a' régi Görögök némelly szőlőhegyeken követték ezt a' szokást. Hihető is, hogy a' régiek megtudták a' mustot főzés által sűritni; mert ő nálok háromféle főtt must volt szokásban; mellyeket neveztek, *mustum passum*, *defrutum* és *sapa* nevekkel. Az első fajta készült a' napon őszeaszott szőlőkből, a' második, félig lefőtt mustból, a' harmadikat csak egy harmad; vagy egy negyed résznyire főzték le.

Erre a' kérdésre nézve, mellytől úgy látszik, hogy sok függ, ha vallyon a' gerezdeket tsutkájokkal egygyütt vagy külön kell é a' forrásra elkészíteni, vagy a' kádba hányni? a' szőlőművesek különböző értelemben vannak. A' bizonyos, hogy a' tsutkák fanyar, és fojtós izűek, mellyet a' velek öszveforrt boron észre is lehet venni: az is bizonyos, hogy a' tsutkák nélkül lévő szőlő szemekből szűrtt bor édesebb és kedvesebb italú, mint a' másféle. De azonkívül, hogy vannak olyan gyenge borok, a' mellyeket ez a' fojtósság vagy tsipősség is némünémüképpen kedveltet; a' tapasztalás is tanítja, hogy a' szőlő tsutkák arra válók, hogy a' mustnak forrása jobb rendel,

del, és nagyobb buzgással, erővel mennyen véghez. Mellyre nézve a' tsutkák, ámbár magokban gondoltatván a' bornak sem erejét, sem illátját nem nevelik, mindazáltal hasznosok, és némellykor szükségesek lehetnek: mivel a' mustnak illendő forrása segítettvén, valamennyi lélek vagy erő van benne mind kiadja. Bourdeaux vidékén a' veres bornak való szőlőt a' megérésnek külömb- sége szerént szemelik le, tudniillik akkor többet, mikor a' gerezdek nem egészen érettek, kevesebbet pedig, mikor azok tökéletesen meg vannak érve. A' fejér bornak való szőlőt a' tsutkájáról nem fosztják le: mert a' tapasztalás tanítja, hogy a' leszemelt szőlőnek a' bora gyengébb, és hamar megnyúlósodik. E' dologra nézve a' borosgazdának a' tapasztalást kell követni. Frantzia országban egymás szomszédságában két szőlőmives van, kik közül az egyik szőlőjét leszemelte, a' másik nem; ennek erősebb, amannak kedvesebb izü bora lett: mindegyiknek vannak ditsérői és követői. A' szőlő szemeket tsutkájikról így fosztják le: a' gerezdeket, akármilyen edénybe öszvehordván, három ágú villával igen hamar körül szurkálják, és

az

az által a' sebes mozgás által a' szőlő szemeket, mellyel különben is tsutkájikön gyengéu állanak azokról leszemelik, és azokat, mivel könnyebbek lévén az edényben fenn lebegnek, kézzel kiszedik.

Minthogy a' bor forrás által készül, mindenképpen azon kell igyekezni, hogy az az egész mustban, mindenütt egyenlően menyen véghez: mellyre nézve minden módon rajta kell lenni, hogy a' szőlő szemekben lévő nedvesség, mind, egyszerre préseltesse ki, azért, hogy ha se nem minden szőlő szemek, se nem egyformán zúztattak öszve, az egész must átaljában rendeletlenül forrván, hibás bor ne váljon belőle. Mivel azért, ha a' néhol szokásban lévő mód szerént a' szőlőt, vagy kádba szedvén öszve, vagy zsákokba tapossák, ohatatlan, hogy a' leve egyenetlenül és tökéletlenül ne nyomattasson ki: ezen az okon leghelyesebbnek látszik, hogy a' szőlőt, minden taposás nélkül egyszeribe a' sajtóba hordják, és kisajtolván el szűrjék; de minthogy az ekképpen készített bor kedves izú ugyan, hanem szintelen és nem tartani való; a' bor ezen hibáinak eleit lehet

ven-

venni, ha a' musthoz, a' présből kivett törkölyből, a' mint helyesebbnek fog látszani, néha többet néha kevesebbet tesznek. Franciaországban ez a' taposásnak szokott módja: a' gerezdeket, úgy a' mint a' szőlőből ki hordják, behányják egy négyszeges lédába, mellynek oldalai fa deszkákból állanak; ezeket mikor összeállítják csak annyi hézagot hagynak közöttök, hogy a' szőlő leve a' haja nélkül rajtok keresztül folyhasson. Ezt a' lédát teszik a' kád szélén fekvő két rúdra. Az ilyen lédába beléállítanak egy olyan embert, a' ki a' lábára fa paputsot, vagy vastag bőrből készült tsizmat húz. Ez mind a' két kezével a' lédá oldalaihoz kapaszkodván, a' benne lévő szőlőt frissen gázolja. Midőn észreveszi, hogy már minden lev a' hézagokon a' kádba folyt, felemelvén az egyik oldalát a' lédának, mellyet két párkány közt mozgathatni, a' lédába maradt törkölyt a' kádba zuditja. A' mustot vagy kő vagy fa kádakba hagyják megforni; amazok, ha belőlről Puttzolói*) földel, vagy a' választó viznek
le-

*) Puttzolana vagy Putzolán földnek nevezik a' tüzokádó hegyből kihányt kő morzsákat, mel-

letsepegése (destillatio) után maradt földel öszveragasztott oldalai vannak, legalkalmatosabbak; ezek az idő változásai, és sok viszontagságokat szerentsétlen történeteket legjobban kiállják. Akármilyen kádad van, azt szorgalmasan *hitisztisd*, *megvakard*, és kimosd.

HAR-

lyek Olaszországnak alsó részében, különösen Puttzolo (Puteoli) mellett bőven taláthatnak. Ennek a földnek színe néha szürke, néha fekete, barna, vagy sárga; rész szerént por formában, rész szerént kemény morzsákba áll öszve. Ha vízzel öszvekeverik, akkor kemény kőforma mnteriává válik. Ezen az okon már a' régiek Malter gyanánt éltek vele az Építéshez. Vitruvius méltán ditséri arról, hogy keményen öszvefoglaló tulajdonsága van. Különösen használhatni a' Puttzolánát az utak és vizi épületek készítéséhez. Szembetűnő bizonyossága ennek az a' híres Appiai Ország út, melly ez előtt mintegy 2000 Esztendőkkel készült. A' kövek közt lévő öszvefoglalások, mellyek ezen tűsokádó hegyből kihányt hamuval készült malterrel ragasztattak öszve, máig is olly kemények, hogy a' kard hegyét közzéjek szűrni nem lehet. A' Puttzolói régi ki kötőhelynek gátjai is, mellyek téglákból ilyen Malterrel készültek, a' tenger habjait még most is tartóztatják.

HARMADIK SZAKASZ.

A' Bor forrásáról.

Ezt a' Bor forrásáról szóló elmélkedést helyesnek itéltük három szakaszokba foglalni. Először a' forrást szerző okokat fogjuk megvizsgálni; azután a' forrásnak következéseiről némelly Jegyzéseket teszünk, utóljára ezen előre bocsátott értekezésből némelly fő igazságokat állítunk meg, mellyekre a' borosgazdának vigyázni kell, ha azt akarja, hogy a' bora helyesen forrjon meg.

Minden tudja, hogy a' természetnek azon munkájához bizonyos melegségű levegő szükséges annyira hogy ha az, nints meg benne, akkor a' must gyengén vagy éppen nem burog, ha pedig felettébb való, akkor a' must mód nélkül rendeletlenül forr meg, és sok ere-

ereje elpárologván, gyenge és nem állandó
borrá válik. A' Reaumur thermometrumán
meleg mérőjén lévő tizedik grádusról, melly
a' Fahrenheitén mintegy az 54diknek felel-
meg, azt itélik, hogy az a' bor forrásának
kedvező mérséklésnek jele lehet. Erre néz-
ve javasolják, hogy a' kádakat fedél alatt,
korán sem nedves; vagy hideg helyen, jó
tartani, azokat hidegben befedni, valami ke-
vés forralt mustot töltvén a' kádba a' benne
lévő mustot megmelegíteni, a' szőlőt tsupán
csak meleg napokon szedni, azt a' napra ki-
tenni 's a' t.

Már az minden kétségen kívül való igaz-
ság, hogy az Athmosphaerában lévő levegő
a' bor forrására nem szükséges; mindazáltal
annak megindítására és siettetésére nézve gyak-
ran nem igen hasznos, ártalmas pedig min-
dég azért, hogy könnyen kiereszti azt a' le-
vegőbéli folyó materiát, melly a' forrásból
származik, és azzal egygyütt, a' bornak sok
ereje és szagos illatja is elrepül. A' kádat
azért sem a' szabad levegőn fedetlen hagyni
nem tanátsos, azért hogy a' kiforrni való must
a' legjobb és legbetsesebb párájít nagyobb
ré-

részt el ne veszítse, sem olly igen nem kell befedni, hogy a' szüntelen származó ujjabb ujjabb levegőbéli folyó materia kifelé, a' külső levegő pedig be felé ne mehessen, azért, hogy sem a' forrás gyenge, és sok napokig tartó ne légyen, sem a' lefojtott must az edény fenekét ki ne üsse.

A' mennyi a' must a' forrásánál gradusa is éppen annyi. Amaz mennél több egy edényben, a' forrás is annál hamarabb elkezdődik, annál nagyobb szeszszel, lármával, buzgással folytatódik, és tökéletesebben végződik. De ebben a' dologban sem kell a' határon túl lépni, és az edénynek öblösségét, a' borban megkívántató minéműséghez kell alkalmaztatni; ha erős bort akar az ember szűrni, akkor nagyobb, ha kedves illatút, akkor kisebb bordót válasszon sőt gyakran a' hordónak nagyságát a' mustnak különböző természetéhez is kell szabni: az édes, sűrű és ragadó Must, mellyet egészszzen megérett szőlőből préseltek ki, nagyobb hordokba forrjon még, azért hogy az édessége annál könnyebben erővé váljon; ellenben a' higabb és vizebb mustot kisebb fákba töltsed. Sőt még

még az idő járására is figyelmezní kell, hogy millyen volt az szüretkor, és millyen azután, mikor a' must forr.

Különös figyelmetességet érdemelnek a' mustnak alkotó részei, (principia componen-tia) mellyek között nevezetesebbek: az édes és nádmézes mézga, vagy ragadó nedvesség, a' viz és a' borkő, 's azoknak egymásra nézve való költsönös tekintetek béhatások, munkájok, melly a' keverékben ki tetszik. És először is a' mindenkori tapasztalás bizonyítja, hogy tsupán csak az édes természetű nedvességnek lehet szesz forrása, (fermentatio spirituosa) és hogy akármelly mustból annál derekabb bor készült, mennél több édes nádméz alkotó részek vannak benne. Ezt pedig nem úgy kell érteni, mintha én akármelly édes nedvességet, édes alkotó résznek neveznék, sőt még a' tiszta tzuor sem az; mivel bizonyos, hogy a' tsupa tzuor vizbe felolvasztva, soha sem buzog, (fermentat) sem az édes ízű szőlő firtőkből, a' forrás által nem mindenkor erős bor leszsz. A' mustban édes alkotó résznek nevezem azt az édes, ragadós, természet szerént nádmézes materiát,

riát, a' millyen a' szőlő leve tsak akkor lessz, mikor megérik, és két alkotó részekből van öszvetéve, mellyek közzül egygyik is magában a' szeszes forrásra, persgésre, nem alkalmatos.

A' Must, ha vagy felettébb vizes, vagy mód nélkül sűrű, nehezen forr meg. És így a' helyes forrásra a' higságnak bizonyos grádusa szükséges, mellyet a' mustban a' víz okoz. A' vizes mustból a' késő, és gyenge forrás után is, erőtlen és könnyen elromolható bor leszsz. Abban az esetben a' régi-ek a' mustot bizonyos ideig főzvéen megsűrítették. Ezt a' módot ma is haszonnal követhetni, valamikor előre látszik, hogy a' must gyengén fog forni. A' kik a' szőlőt a' sajtolás előtt a' napon szárasztják, éppen tsak azon igyekeznek hogy a' feleslegvaló víz kigőzőlőg-ven, a' szőlőleve megsűrűdjön.

Tsalhatatlan igazság az, hogy a' mustban annál több a' borkő, mennél kevesebb a' nádméz. Az is bizonyos, hogy ha a' mustból ki veszik a' borkövet, nem forr meg, ha visszateszik belé, mindjárt perog. Azért is

a' borkő a' forrást okozó fő okok közé tartozik, mellyről éppen azt kell megtartani, a' mit a' vizről mondtunk, hogy a' sem igen sok, sem igen kevés ne legyen.

Már most szollani fogunk a' forrásnak munkáiról. Ezek között pedig a' szemes vigyázónak legelőszőr is szemébe tűnik, a' felduzzadt mustban származó melegség, melly gyakran egynehány ora múlva legnagyobb mértékben van, nem is mindég egyenlő mindentűt az egész mustban, gyakran a' közepén nagyobb mint az oldalain, kivált ha a' forrás nem eléggé 'pergő és nem annyira buzgó', hogy minden részét a' mustnak általán, fogva az allyától felfelé és a' széleitől béfelé összevegyithetné és zavarhatná. Abban az esetben a' mustot tsomoszolni, és a' szélről a' közepe felé keverni, szükséges, azért hogy mindentűt egyenlő melegségben legyen. Egyébaránt még e' következendőkre kell figyelmezn:

1. Ollyankor, mikor a' Levegő egyenlő, én mérsékeltt mennél nagyobb tele kádban vagy hordóban forr a' must, annál nagyobb a' pezsgése és melegsége.

2.

2. Úgyan ezek nagyobbak az olyan mustban, a' melly törkölyöstől, mint az olyanban a' melly a' nélkül forr meg.

3. A' melegség a' Reaumur melegmérője vagy meleg mutatója (Thermometruma) 12dik Gradusától fogva a' 28dikig nevedkedhet.

A' bor forrásának másik munkája az a' folyó Levegő neme, melly a' forró mustból buborék formákban ki fejtődven, midőn annak felső részére ér, az atmosphaerában lévő, magánál könnyebb Levegőt visszataszítja, és nem tsak a' kádban hagyott üreget tölti bé, hanem, mikor feleslegvaló, annak oldalain is lefoly, és a' borház fenekét egészen ellepi. Az efféle Levegőt beszívni felettébb veszedelmes; mind az emberek, mind az állatok hirtelen megfűlladnak, mihelyt ilyen Levegőjü helyre mennek. Erre nézve a' bor forrására rendeltetett hely szellős légyn és nem alacsony. E' végre legalkalmatlanabb hely a' pintze. A' ki ilyen helyre megy, fényes nappal is gyertyát gyújtván, azt tartsa maga előtt; mihelyt látja, hogy a' láng gyengülni kezd, vissza siessen, azért, hogy

a'

a' lángal egygyütt ő benne is minden érzékenység el ne oltasson. Azt mondtam, hogy az érzékenység oltatik el, nem az élet, azért, hogy valaki azt ne gondolja, hogy az olyan embert, a' kit ez a' dögleletes Levegő keresztül jár, vagy más akármikok miatt megfűlad, mint valóságos halottat, bátran el lehet temetni; hōlott pedig az egyszeriben hivattott értelmes orvosnak segítségé által, lehet is, kell is fel eleveníteni. Ezen kártékony levegőtől megvesztegetett helyet úgy tisztítják és orvosolják meg, ha a' falakat és a' pallót (az épület fenekét) mész vízzel vagy szappanfűző lúggal bēlotsolják. Ez a' folyó Levegő, a' mustból szabadon kirepűlvén, ahból sok erőt, szeszt, és jó illatú gőzöket magához von; azért is, és mivel a' bort igen kellemetes ízűvé teszi, a' mennyiben az edény romlása nélkül megeshetik, megkell azt fojtani.

A' forrásnak legnevezetesebb munkája az a' repülő matéria, melly Deákul, mivel alkalmatosabb nevét nem találhatták *Spiritus vini*, sűrűs tiszta borszesznek, a' Chemicusoknál Alkoholnak neveztatik. Hogy a' borszesz leginkább nádmeából leszsz, arról senki sem ké-

kételkedhetik: de a' forrás által elenyészik, és maga helyébe annál többb alkoholt hágy a' borban, mennél nagyobb mértékben volt ő a' mustban, az az: *mennél édesebb a' must, annál erősebb a' bor.*

A' bort szinessé tsupán tsak a' szőlő szemek hártványai teszik; ugy hogy ha a' fekete szőlő levét, minekelőtte megforrna, kisajtolják, a' bor szintelen leszsz. Ez a' festő materia a' mustot tsak akkor festi meg, mikor abban a' forrás miatt kifejtődött borszesz által széllyel oszol.

Ha a' gerezdek egészszen érettek, ha a' levegő mértéklete kedvező, és a' forró must ilendő mennyiségű; akkor a' forrást, mint magának a' természetnek munkáját, mesterseg által segitni éppen nem szükséges. De ezek a' feltételek nem mindenkor vannak egygyütt; akkor tehát a' boro-gazdának köteleessége, a' természetnek hijánosságát a' körülállásoknak külömbsege szerént mesterséggel kipótolni.

Mennyi légyen a' forró must, annak meghatározása kinek kinek szabadtettzésétől függ. Ha a' mustban nints annyi tzukor, a' men-

ny!

nyi az elegendő alkoholnak formálására megkivántatik, annak oka vagy az, hogy a' szőlő nem egészen érett, vagy az, hogy a' tzu-
kor felettébb sok vízben van felolvasztva,
vagy az Éghajlatnak természete. Mindenik
esetben kétféleképpen lehet a' hibát megjob-
bitni: mikor a' mustban kevés tzu-
kor van, akkor annyit tesznek belé, a' mennyi a' tzel-
hoz képpest szükséges: ha pedig igen vizes,
akkor a' forralás által megsűritik; mivel az
által a' feleslegvaló víznek ki kell párologni. Az
első eszköz által a' must szaporodik, a' máso-
dik által pedig fogy; de mind a' kettőnek
egy a' tzelja, tudniillik, hogy a' mustnak men-
nyiségéhez képest a' benne lévő tzu-
kor elegendő legyen. Hogy az előző említett
eszköz által, a' bort minden bizounyal olyan
erőssé lehet tenni, a' millyenné az ember akar-
ja, az sokszori próbatételekkel meg van mu-
tatva. Mindazáltal az ezen mód szerént nyert
haszon mellett, azt is gondolóra kell venni,
hogy némelly édességeknek, mint, példának
okárt a' méznek, természeti tulajdon ize a'
bort ugy megjárja, hogy azon a' forrás után
is érezhetni; mások, mint a' nádméz rend-
kívül drágák lévén, sok költségbe kerülnek,

és

és a' gazdának hasznót nem hajtanak; azomban mindenikben meg van ez a' hiba, hogy a' bort nem teszik olyan tiszta izüvé a' milyent a' tőkéről szoktak szűrni, nem is tanácsos őket akármiféle haszonra fordítani.

A' must javításának tölem említett másik eszközét, melly koránt sem költséges, a' szőlőmives csak azért is tartozik kedvelni, hogy egyedül a' természetet követi, melly a' megérlelés által a' gerezdekben a' vizet fogyasztja. A' kik ezzel az eszközzel élnek, midőn a' mustot vizesnek és gyengének tápasztalják, annak valamelly részét, melly a' must mennyisége szerént néha több, néha kevesebb, félig vagy egy harmad részig lefőzik, míg olyan sűrűnek nem látják, hogy azt a' forrni való must közzé töltvén, ez úgy meg sűrűdik, mint a' jól megérett szőlőnek a' leve. A' főtt mustot belétöltvén a' forrni valóban, ezt erőssen összekeverik, azért hogy amaz benne egyenlően széllyel oszoljon. Néha a' mustnak az a' hibája is van, hogy igen sűrű, de ez a' mi Egünk *) alatt talám soha sem történik meg.

e 2

Ezen

*) Ezt Frantzia Országról mondja a' Szerző: mert Magyar Országban Tokaj környékén a' must

Ezen mód szerent lehet a' mustót sűrít-
ni, és olyan erejüvé tenni; a' millyenné az
ember akarja; de az okos szőlőmives figyel-
mezzén a' gerezdeknek, mellyekkel bánik,
természetére, és kivált azokra a' főbb miné-
műségekre, mellyeket a' borban megkíván.
A' ki nem tsak erős, hanem kedves izű és
jószagú bort is akar tsinálni, a' mustját ne
nagyon sűrítettsemeg, azért, hogy a' mennyi-
vel több erő leszsz, a' borban, jó illatjából
annyit el ne veszítsen.

Ha az igazi jó must is, talám hideg ősz-
kor, vagy éppen nem, vagy tsak gyengén-
pezseg, ez az orvossága 1. bádogból készült,
tágas, és tsak nem a' kád fenekéig nyúló hosz-
szú nyakú töltésén töltson egy kevés forraltt
mustot a' forni való közzé, és azt azután ugy
özve keverje, hogy a' belé töltött meleg must
egyenlően széllyel oszoljon. 2. Gyakran for-
ralt must nélkül is a' tsupa keverés által az
elbádjadtt erők buzgásra indittatnak. 3. A'
kád

megszokott sűrüdni; a' mint ezt az eszszentia
bizonyítja mellynek higgadására esztendő is
kivántatik.

kád vagy posztóval, vagy más takaróval bélegyen fedve. 4. A' Borházat, vagy azt az épületet ahol a' must forr bé füttesd. Ha a' forrni való must nem minden részeiben egyformán melegszik, az az orvossága, a' mit már fellyebb említettem, tudniillik, a' mustot egy hosszú, az edény fenekéig nyúló, eszközzel egynehányszor fel kell keverni, hogy az edény széléről a' közepire takarodjon.

NEGYEDIK SZAKASZ.

Mikor, és miképpen kell a' bort a' kádról elszűrni.

A' Borosgazdák mindenkor igyekeztek azokat az megesmértető jeleket kitanúlni, a' mellyekből bizonyosan megtudhatni, mikor lehet a' bort a' kádból bizvást bordokba töltogetni. Egyik a' színét, másik a' szagát, némellyek a' bór duzzadozásának megszűnését, sokan a' forrásba lévő mustnak felső színén fekvő vastag tajtéknak vagy seprőnek az edény fenekére való leülepedését akarták olyan jelnek

nek tartani; mindnyájan az időnek valamely bizonyos pontját keresték, a' mellynek mind-által az Éghajlathoz, az idő járásához, a' gerezdek minémüségehez, a' leendő bor természetéhez, és más környülállásokhoz képest különbözőnek kell lenni.

Azokból, a' mellyekről a' közelebbik szakaszban szollottunk, e' következő igazságokat húzhatjuk ki: a' mustnak a' kádban annál kevesebb ideig kell lenni, 1. mennél kevésbé édes, és tzúkrós, 2. a' mustban mennél több hig Levegőt megtartani, és a' bornak mennél tajtékosabbnak lenni szükséges. Champaignban a' szőlőt megtaposván, a' mustot néha 24 oráig, de sokszor csak kevés ideig is a' kádban nem hagyják, hanem tüstént a' hordokba töltögetik. 3. mennél kevésbé kívánják, hogy a' bornak színe legyen. 4. mennél melegebb az atmosferában, lévő levegő és mennél több a' forró must. 5. mennél kedvesebb izü, és jobb illatú bort kíván valaki.

Ellenben pedig annál tovább kell a' mustot a' kádban tartani, 1. mennél sűrűbb, és több tzúkor van benne, 2. mennél több erő
ki-

erő kivántatik a' borban, 3. mennél hidegebb volt szüretkor, 4. mennél setétebb színűnek kell a' bornak lenni.

Az előre látó borosgazda, minekelötte a' bort a' kádról elszörné, elegendő tiszta hordókról gondoskodik. Ezek, ha újjak, a' bort alig szenvedhető fanyar, és keserű izüvé teszi: azért az ilyen edényekbe, egynehányszor egymás után tiszta vizet töltsenek, mind addig, míg a' hordóból kiöntött viz, tiszta, és szag nélkül való nem leszsz. Azután a' hordó nagyságához képest sós vizet forralván, azt öntsék belé; a' hordó száját bédugván forgassák meg jól, úgy hogy a' viz minden részét megjárja, e' még lévén állítsák az egyik fenekére; egy óra múlva ismét forgassák meg, és akkor a' másik fenekére álljon. Ezt tsinálván ötször hatszor a' hordó ki öblitessen, és a' sós viz benne meg ne hüljön, mert a' káros lenne. A' sós viz helyében azonnal ugyanannyi' forró must öntessen, mellynek habja a' főzés közben szorgalmatosan le szedődjön, és azzal egygyütt a' hordó megforgattasson, éppen azon módon, mint mikor forró, sós viz volt benne. Ha a' hordó

dő régi, az egygyik fenekét kivévén, és a' borkövet, 's száraz seprőt róla egészen levakarván, osztán a' kivett feneket a' maga helyére visszatévén, az előtt való nap, mikor szükség van reá, forró, de sóttalan vízzel megforráztasson, azért hogy a' fa megdagadjon, a' vizet egynehány ora mulva kiöntvén, helyébe forró mustot töltsenek.

A' melly hordók penészesek, vagy dőhossak, vagy etzetességet kaptak, megégettesenek. Ezekét a' hibákat ideig oráig el lehet takarni, de úgy nem, hogy a' borosgázának belőlök elebb' utobb kára ne következessen.

Az ekképpen elkészített hordokat, hogy a' földön ne heverjenek, sorban ászok fákra (gagnár fa, tsántér fa) egymáshoz annyi távolságra rakják, hogy mindegygyiket körül járni, és mindenfelől megnezégetni lehessen. Mindenik hordó alá, hogy félre ne düljön, két felől ék forma támaszokat tesznek, melyek, ha fából valók, a' hordónak rajtok fekvő része, megszokott szuhosodni; azért nagyobb bátorságnak okáért jobb volna a' hordókat

dókat a' kövekkel támogatni. *) Kinyitván a' tsapot, melly a' kád fenekén fellyül egynehány hövelyknyire van dugva, a' bort más edénybe eresztik, a' mellyből kimeregetvén, töltséren hordokba töltögetik. A' kád sep-rőlékjén fellyül legközelébb lévő mustot kü-lön merik, és különös edényekbe öntik. Ab-ból legkönnyebb italú, legszintelenebb, és legkedvesebb izű bor leszsz.

Minekutánna a' szin bort elszűrik, még a' leülepedett törkölyben nem kevés bor ma-rad. De mivel a' törkölynek felső része, a' szabad Levegőtől, melly hozzáért egy kevés savanyúságot kapott, azt leszedvén, a' mi azon kívül a' kád fenekén van, mind kime-rik, és a' sajtóba hordják. Az első sajtolás-ból folyó mustot a' hordókbann a' többi bor közzé vegyitik. Felbontván a' présládát, a' megsajtolt törkölyt kivézzik, 's körülmentélik és a' közepibe hányván az így lemetélt tör-kölyt,

*) A' kő tsak vas abrantsú hordó támasztására al-kalmatos mert a' fa abrantsot nedvesen tartja; és pedig mennél keményebb a' kő, annál ned-vesebb fellyül.

kölyt, másodszor, azután ismét körül metél-
vén, harmadszor is kipréselik. A' melly bor
a' másik sajtoláskor foly igen erős, de a' har-
madszori nagyon fanyar, és legszínesebb.

Némellyek a' törkölyt tsak kétszer sajtol-
ják, kivált ha etzetet akarnak belőle készíteni.
Mások mind a' három préselés levét összeve-
gyitvén vagy különös hordokban tartják, az-
ért hogy színes és állandó borok légyen; vagy
a' színbor közzé töltik, hogy azt színesebbé,
erősebbé, és egy kevésbé tsipőssé tegyék.

A' törköly a' sajtolás által igen nagyon
összenyomodván olyan kemény lesz mint
a' kő, és osztán külömbkülömbféle haszenra
fordítódik, úgymint: 1. pálinkát főznek be-
lőle, 2. Frantzia Országban Montpellier kör-
nyékén hordokba taposva tartják, azért hogy
krispánt készítsenek belőle, 3. ha a' szabad
levegően fedetlen hagyják, erős préselés által
etzetet nyomnak ki belőle, 4. ha megégetik,
a' hamvából lúgsót (alcali vegetabile) tsínál-
nak, 5. a' magvait vagy a' baromfiaknak ve-
tik enni, vagy olajat ütnek belőle.

ÖTÖ.

ÖTÖDIK SZAKASZ.

Miképpen kell a' bornak a' hordókban gondját viselni.

A' Bor a' hordóban is forr; és először ugyan lassú pezsgéséből, sisergéséből, melly a' belőle még kifejtődző hig vagy folyó Levegőnek (Gas carbonatum) a' jele, és abból tesszik meg hogy buzog, mivel tajtékját a' hordó száján hánnyaki. Azért a' borosgazda hordóit mindennap uj borral tsordultig töltögesse, és a' száját tsak gyengén takarja bé vagy szőlőlevéllel, vagy egy egy darab tseréppel. *) Azután apródonként megszendesedvén a' buzgása, a' bor megállapodik, és, mintegy dolgát végezvén, megnyúgodni látszik; mindazáltal még azért a' forrástól meg nem szünik, a' mellyet, mivel éppen nem vehetni észre, érezhetetlen forrásnak neveznek, és sokszor

esz-

*) Legjobbnek tartják e' végre sok helyeken a' homoki tiszta kovatsot, mellyet Béka sónak hívnak.

esztendőig is eltart, a' minek a' szőlősgazda felettébb örül, minthogy az a' haszontalan materiákat a' bortól elválasztja, és abban valamig nádmézet talál a' mellyet elkésítsen, mindég ujjabb ujjabb erő ad. Mellyre nézve helyesnek látszik, hogy a' hordók a' kád-ból ujjborral megtöltöttévé, valameddig a' fagytól nem félhetni, akár a' borházban, akár más gyengén mérsékelt levegőjű, helyen tartatassanak, és azután, mikor boros pintzébe hordattatnak, semmit se kelljen azon tünődni, hogy az érezhetetlen mozgás valamikor érezhetővé változhat. Arra nézve, azokon a' több foglalatosságokon kívül, a' mellyekről szollani fogunk, e' légyen a' borosgazdának fő gondja, hogy a' hordókat, az elszűrés után első hónapban mindennap, a' másodikban minden negyedik, a' harmadikban és azután minden nyoltzadik napon tsordultig töltögesse, azért hogy a' levegő a' borhoz ne férkezzen. Némelleyek, hogy a' hordok hijját ne kelljen igen gyakran töltögetni, minekutánna a' bort seprejéről kétszer lehúzzák, a' hordót oldalvást fektetik úgy, hogy a' bor a' hordó dugóját egészszen befedje. Ezek a' bort seprejéről annakutánna minden esztendőben tsak egyszer huzzák le.

Bur-

Burgundiában, mihelyt a' forrás a' hordóban megszűnik, a' hordó száját bedugván, ahhoz közel másik kitsin lyukat fúrnak, de azt is fa szeggel bedugják, mellyet tsak néha néha húznak ki, azért hogy ha talám a' hordóban levegő fejtődött volna ki, azt kiereszszék.

Mihelyt a' bor megállapodott, a' borrá nem vált materiák, lassan lassan a' hordó fenekére és oldalaira ülepednek, a' mit bor seprőnek nevezünk. A' must melly eleinte zavarosnak látszott, ekkor már, mindég jobban jobban tisztúl, ahhoz képest, a' mint több vagy kevesebb sepreje száll le; még is mindazáltal ismét felzavarodhat, sőt meg is etzetesedhet, a' mikor a' seprő a' borral ismét összezavarodik, a' mi gyakran tsekély ok miatt is megtörténhet. És ez annak az oka, hogy a' bort a' seprejéről mindannyiszor le kell húzni, valahányszor az ember észreveszi, hogy még a' hordóban valami kevés seprő maradt. A' fehér borok nagyobb gondviselést kívánnak; mivel több lévén a' seprejek, a' nyúlósságra hajlandók, és már Szent András Havának vége felé lehúzzák őket.

res

res borok hamarébb megeztetesednek, azért is hideg helyen tartattassanak, és Bőjt más Havában, vagy Szent György Havának elején huzattassanak le. Ezt a' munkát a' különböző tartományokban nem mindenütt egyforma időben szokták véghez vinni, és ez a' különbség hihető, hogy néhány századok oltá tett jegyzéseken és tapasztalásokon épül. Általában erre a' foglalatosságra alkalmas a' száraz, de hives idő, mikor a' szél északról fúj.

A' ki tudja, melly igen ártalmas a' bornak a' levegő hozzáérése, lehetetlen neki által nem látni, hogy az a' mód, melly szerént huzzák le sok helyeken a' bort, hibás: mert a' levegő csak nem minden részét megjárja. Ennek az ártalomnak elhárítására találtak egy eszközt, mellyet Champagneában, és más bortermő környékeken mindég hasznosnak tapasztalván, véle szeltire élnek. Bőrből tsináltaknak 4 vagy hat lábnyi hosszúságú, általmérőjére nézve pedig mintegy két hüvelyknyi vastagságú hurka forma tsövet. Annak mind a' két végibe belé dugnak egy fa tsövet, a' melly mintegy kilentz vagy tiz hüvelyk-

velyknyi hosszúságú, vastagsága pedig a' hegye felé kissebb kisebb, és ezt vastag zsineggel a' bőrlőz szorítják. Ezután a' megtöltendő hordó fenekéből a' tsaplyuk dugóját ki huzzák, és a' kinyitott lyukba ezen tsövek között egyiket valamelly fa sulyokkal beverik, a' másikat réz tsöbe tévén, mellyhez tsap van ragasztva, a' ki ürülendő hordóba erőssen betsinálják. Megeresztvén a' tsapot ennek a' hordónak fele a' másikba által foly; a' melly, ha mind a' kettő egyenlő nagyságú, félig megtelik. A' mi még a' hordóban maradt, azt ezen együgyű eszköz által ürítik ki: Elővesznek egy fűvót, melly a' fogójával egygyütt két lábnyi hosszú és hüvelyknyi szélességű, ezzel a' kívülről beszitt levegőt, egy olyan lyukon által, melly a' felső végén bőr takaróval van befedve, azért, hogy a' vissza rohanni akaró levegőt megtartóztassa, egy egyenesen fel felé állva hozzá ráragasztott és felnyitható fedelű tsöbe fűvják. Mihelyt a' tsöt a' hordó szájába teszők, és a' fűvót kinyitják és öszveszorítják, a' hordóban lévő levegő mindjárt az alatta fekvő bort olly erőssen nyomja a' másik edénybe, a' millyen erőssen amaz fellyülről a' beléfűvás által nyomják

ják és sűritik; e' szerint a' tele hordo kiürül, az űres pedig megtelik. Mikor a' bornak már csak a' sepreje marad, a' hordó levegővel telik meg, és azt néminémű sziszegésből tudhatni meg. Ekkor tehát a' tsapot betsavarván, és a' bőr tsövet róla levévén, az eltöltött hordót bedugják; az űresset, a' seprőt belőle különös edénybe töltvén, kiöblitik, hogy ismét bort lehessen beléönteni.

Ámbár a' bor ezen munkák által sok vastag, homályosságot okozó részekről megtisztul, mindazáltal azokból még sok megmarad és fenn lebeg, a' mellyeket más eszközök által lehet a' bortól elválasztani, és az edény fenekére letülepíteni. Ezt a' foglalatosságot nevezik higgasztásnak, tisztításnak. E' végre legközségesebben élnek a' vizahólyaggal, mint leghasznosabb eszközzel. Apró darabokra vagdalják, a' mellyeket, ha egy kevés, hordóból vett, borban áztatnak, először megdagadnak, azután enyves nedvességgé olvadnak, mellyet a' hordóba bor közzé öntenek. Sokan elégnék tartják, a' bort, belétöltvén a' felolvadott vizahólyagot, egynehány-szor erőssen felrázni, és azután békét hagynak.

Né-

Némellyek azt a' bort, mellyben a' vizahólyag széllyelázott, veszsökkal felkeverik, azért, hogy sok tajtékja legyen, a' mellyet leszedvén róla, a' hordóba eresztik. Mások ezen tzelra vizaholyag helyett tojás fejrivel, mások téjjel, némellyek arabiai gummival élnek, és ha a' hor felettebb seprös, a' tojás fejerihez, kova, port, és közönséges vagy konyha só is tesznek. A' bikfa forgátsot is, ha vizben megfőzik, és azután megszáraztják, a' bort 24 óra alatt megtisztítja, és ha talám rossz izt kapott, azt is elveszi.

A' seprő a' hordó fenekére leüledvén, végre a' bort más edénybe töltik, a' mellyet bűdös kövel szoktak megfűstöltni. Ezt a' munkát külömbkülömbféleképpen viszik véghez, a' melly módok eléggé esmeretesek. Ezekben többnyire az a' hiba, hogy a' bűdöskőbe mártott ruha darabok a' hordóban elégvén, a' bűdöskő a' fenekére lefolyván, a' bort mind az ize, mind a' szaga megjárja. *Rozier*, hogy ezeknek a' rossz következeseknek eleit vehesse, talált egy vékony vasból készült kementzétskét, mellynek teteje, egy a' talpán (basis) túl nyúló hátrahorgadt orron végződik.

Az

Az eleje ennek a' kiseded alkotványnak nyíló fedéllel van betsinálva. Az orrának meggömbült végét bedugják a' hordóba, a' bűdös követ meggyújtják, mellynek ilyen formántsak a' füstjét eresztí a' hordóba; mikor ez a' levegőt mind kiűzi, és az edény belső türegét egészen megtölti, akkor a' nyíló fedélen keresztül visszazarohan, és a' lángot eloltja. Ez annak a' jele, hogy már ekkor egyszeriben lehet a' bort a' hordóba tölteni. Ha pedig hasznosnak látszik, a' hordoba még több füstöt is eresztetni, akkor ismét anslogott gyujtanak, és annak felemelkedő füstjét fúvóval befelé hajtják. A' bűdöskövel megfüstölt edénybe öntetett bor az etzetes forrásra legkevésbbé hajlandó.

A' bort vagy üveg, vagy fa edényekben tartják. Az üveg edények másfélekénnél jobbak: mivel sem a' borban nem eresztenek semmi idegen ízt, vagy szagot; sem a' boroknak ártalmas levegő, azokon keresztül nem járhat, ha ugyan a' szájokat parafa dugóval jól be tsinálják, és az üvegeket félre döntve tartják, úgy hogy a' bor a' dugót mindég nedvesithesse. De leginkább tsak a' dragább borokat

rokat szokták ekképpen üveg edényekben tartani. A' dugó sem fekete fóltos, sem lágy; sem egyenlő vastagságú ire legyen, és minnelötte a' butelia száját véle bedugják; nem vízzel; hanem borral nedvesíttessen meg; mikor pedig szükség nints reájok, akkor a' házban legszárazabb helyen tartatassanak,

A' hordók, mellyekkel közönségesen élnek, különböző nagyságúak. A' legnagyobbakba töltik az olyan borokat, a' mellyeket igen soká akarnak eltartani.

A' borral megtöltött üveg edényeket szintűgy mint a' hordókat boros pintzében tartják, mellynek e' következő tulajdonságok kívántatnak meg.

1. Északra feküdjön vagy nyúljon.
2. Ollyan mély legyen; hogy a' külső szabad levegővel semmi egyességbe nem lévén, a' benne lévő mértéklet (temperamentum) mindenkor egyforma lehessen.

3. Sem igen nedves ne legyen, hogy a' hordok meg ne penészedjenek benne, sem igen száraz, azért hogy az edények öszveszáradván, széllyel ne follyanak.

4. A' felettébb való világosság kiszárasztja, a' setéttség elrothasztja az edényeket.

5. Rengős helyen ne legyen, azért hogy a' seprő a' borban fel ne zavarodjon, és meg ne etzetesedjen, a' városi és falusi uttzák, és némelly mesterembereknek műhelyeik hozzá közel ne legyenek

6. Semmit olyant ne tartsanak benne, a' mi a' forrásra, megkelésre, poshadásra vagy savanyodásra hajlandó; távol legyen hozzá minden hústartó hely, minden árnyék szék, ganéj domb 's a' t. mellyeknek rossz szaga a' bort megjárja.

7. Az épületről visszaverődő nap sűgári se süssenek belé; mivel a' pintze mértékletjét megváltoztathatják.

8. Az épületnek belső részéből kell járni a' pintzébe, és két ajtaja légyen, egyik a' grádits felső végén, a' másik az allyánál.

9. A' szellőző lyukak, mellyek a' levegő megfrissítésére szükségesek, töljokhoz képest alkalmas helyre rendeltessenek.



HATODIK SZAKASZ.

A' borok nyavalyáikról, és azokról a' szerekről, mellyek által azoknak a' nyavalyáknak eleit venni, vagy azokat orvosolni lehet.

Vannak olyan borok, a' mellyek mennél tovább állanak, annál jobbak és kedvesebb izűek. Ilyenek az édes, sűrű és igen erős borok; de ellenben vagynak olyanok is, még pedig sokkal nagyobb számmal, a' mellyeket igen nehéz, sokáig tartani, és a' mellyek, hogy el ne romoljanak, szorgalmas gondviselést kívánnak. Azok a' borok,

a'

a' mellyeket seprejkről gyakran lehúznak, és bűdöskövel megfüstölt hordókban tartanak, romlás nélkül tovább elállanak, ha ugyan egyébaránt is jól gondjokat viselik: azért is a' bornak gyakori lehúzását és megánslogolását ollybá kell tartani mint nem csak hasznos, hanem elmúlatatlanul szükséges foglatosságot.

A' bornak valamint legközönségesebb, úgy legveszedelmesebb nyavalyái a' nyúlóság és megetzetesedés.

Midőn a' bor természeti hűségát elvesztvén annyira megsűrűdik, hogy ha belőle csak keveset is edénykébe öntvén, mikor kitöltik, úgy nyúlik, mint a' tzerina, ezt a' hibáját nyúlóságnak nevezik. A' nyúlóságra hajlandók 1. a' nem eléggé erős borok, 2. a' mellyek nem forrtak jól ki, 3. a' mellyek mivel tsutkáik nélkül a' tsupa szőlőszemekből nyomodtak ki, elgyengültek. Ezek pedig nem csak a' hordókban, hanem a' jól bédugott üveg edényekben is megnyúlósodnak. Ezt a' hibát sokféle szerek által lehet megorvosolni: 1. ha az edényt szabad levegőre, és szel

szellős helyre tetszik, 2. ha a' bort a' palatzkaban egy fertály óráig rázzák, és aztán a' dugóját kivévén a' levegőt és a' tajtékot belőle kieresztik, 3. ha vizahólyagot a' tojás fejeivel öszvekevervén, a' bort azzal megtisztítják. Kétség kívül, ennek a' nyavalyának okát, az úgy nevezett kihúzó alkotó részben (principium extractivum) kell keresni, melly a' forrás által a' maga alkotó részeire el nem választatott.

Az etzetesség legtermészetibb nyavalyája a' bornak: minthogy a' szeszes forrás magában is az etzetesedésre hajlandó, és ha eleit nem veszik, bizonyosan etzetes forrássá is változik. Rövideden előadjuk, a' mit erről a' dolgról a' tapasztalásból tanultunk.

1. A' bor mind addig meg nem etzetesedik, valaméddig a' szeszes forrás tökéletesen el nem végződik, az az, valamig nádméz marad benne. Azon az okon hasznos a' bort a' kádból hordokba töltogetni, minekelötte a' nádméz belöle kifogyna; mert így az érezhetetlen forrás még sokáig fog tartani, és az etzetesedést megakadályoztatja.

2.

2. A' gyenge borok könnyen és hamar megetzetednek.

3. Ha a' bort seprejéről gyakran lehúzzák, és megtisztálják, lehetetlen hogy megetzetedjen. Az igen tiszta ó bor Szent Jakab és Kísasszony Havában, dugatlan palatzkban, a' szabad levegőre, és a' napnak hév sугárra egymás után 40 nap kitétetetvén, legkissebb változást sem szenvedett.

4. Egy bor sem etzetedik meg, ha csak a' külső szabad levegő, mellyből a' savanyodást szerző fő okot magához vonja, hozzá nem ér. Az etzetedni kezdő bornak tsalhatatlan jele az, ha a' hordó dugója, és a' dongája, helől az akna körül, a' melly részek az előtt nedvések voltak, megszáradnak; mert a' borba eresztett levegő, a' nedvességet kiszikkasztja. Azért szükséges a' bort akármelley edényben úgy bédugva tartani, hogy legkissebb levegő is hozzá ne férkezessen.

5. Mikor a' levegő hirtelen nagyot változik, akkor a' bor könnyen megetzetedik.

Ezeket

Ezeket jól gondolóra vévén, könnyű azt véghez vinni, hogy a' bor meg ne etzetesedjen: de az etzetes bort megorvosolni lehetetlen. *) Mind azok az eszközök, a' mellyek egygyütt is másutt is ekkoráig esmeretesekké lettek, hijába valók és haszontalanok, némellyek ártalmasok, a' hibát ideig oráig eltakarják, és a' mint szoktuk mondani, elpálastolják, de koránt sem orvosolják meg; ugyan is semmiféle mesterség által azt meg nem tsinálhatni, hogy az etzetes forrás ismét szeszessé váljon. Némellyek mihelyt a' boron az etzetességet tsak kevésbé is megérzik, a' hordóba mindjárt krétát vetnek, melly a' kezdődő etzetességet magához huzván, azzal egygyütt a' fenékre leülepedik. Mások a' meszet, és hamut, néhányan még az ónglétet, vagy mázat (hythargyrum) is hijába próbálták. De a' mázat erre a' tzelra fordítani nagy vétek: mert az etzet savanyúságával egy-

*) A' Hegyallyán megtudják orvosolni, mert ott 1794ben az etzetesedni kezdett aszszú szőlő borokat, a' borosgazdák télen a' nagy hidegre kitették, melly a' bornak etzetességét megorvosolta. Ugyan is az etzetet, valamint a' meleg készíti, úgy a' hideg elrontja.

egygyütt édes, de mérges sóvá válik. A' bornak ezen vétkés megvesztegetését megtudhatni, ha az ember egy kevés gyanús borra bűdöskő májját önt: a' melly fekete seprőbe ölepedik le a' fenékre.

Némellykor a' bornak kedvetlen, undorító ize, és szaga van, mellyet hordószagnak neveznek. Ennek két oka lehet: egyik az, ha a' hordó fája hibás, szűette, vagy rothadt; másik az, ha a' bort olyan hordóba töltik, a' mellyben a' seprőt mind addig benne hagyták, míg meg nem száradt, ha szinté azt jól levakarják is róla, minekelőtte a' bort belé szűrnék. *Villermoz* megmutatta, hogy a' hordó izét mész viz, szén savanyúság (*acidum carbonicum*) és oxygenált só savanyúságú levegő (*gaz acidum muriaticum oxygenatum*) által helyre hozhatni. Mások azt javasolják, hogy a' bort vizahólyaggal megtisztítván, és más edénybe öntvén, pergelt búzát kell benne két vagy három nap tartani.

Az üres hordót, ha nedves, vagy nem szellős helyen, dugatlan tartják, megpenészedik. Az osvossága ez: egy kevés óltatlan

lan meszet vessenek belé, mellyre csak apró-
 donként töltsenek annyi vizet, a' mennyi-
 ben felolvadhat, azután az edény száját dug-
 ják be. Egy óra mulva, már több vizet önt-
 vén reá, a' hordót fojtsák le, és mindenfelé
 forgassák; megint eltelvén egy óra forgassák
 meg jól, és ismét, háromszor, 's négyszer
 szer egymás[után] ugyanazt csinálják. Azután
 kiöatvén a' meszes vizet tisztát töltsenek he-
 lyébe mind addig, míg a' hordó minden leg-
 kisebb motsoktól is meg nem tisztul.

HETEDIK SZAKASZ.

Az Égett borról vagy Pálinkáról,

Az a' munka, melly által a' szeszes ma-
 teria a' borból kihuzattatik, letsepegtetésnek,
 (destillatio) az az által készült folyó test pedig
égett borhák vagy pálinkának neveztetik. A'
 letsepegtetés, melly több századok olta es-
 méretes, a' mi időnkbe tökéletességre ment,

a' hozzá való eszközöknek hibái megjobbitat-
tak, és mindenféle haszonra, a' mire szük-
ségesek fordítottak.

Az elmúlhatatlanul szükséges eszköz a'
lombik, (alembicus) vagy kazán és fazék kon-
dér. Az négy részből áll: 1. az *üst*, (lebes)
vagy az az edény, mellybe öntik a' letsepeg-
tetésre rendelt matériát; 2. a' *sisak*, (pileus
galea) mellyben a' magossan felemelkedő gő-
zök öszvegyülnek; 3. a' *sisak orra*, (rostrum
pilei) mellyen a' párák kieresztetnek; 4. egy
hosszú akár egyenes, akár tekervenyesen
meggörbített tső, azért azt deákül *fistula
serpentinának* nevezik. Ámbár bizonyos, hogy
a' réz, mérges rozsdája miatt, mellyet a'
savanyúságoknak hozzáérésekkor magából
kiereszt, az emberek egészségének felettébb
ártalmas: mindazáltal a' lombikok többnyire
mindenütt rézből valók. Mellyre nézve,
minthogy a' tzin a' növevényt savanyúságok
(acida vegetabilia) erejét jobban kiállja, a'
véle való élés vagy haszna vétele közben is
sokan kevesbbé tartják ártalmasnak, az üs-
töt ugyan belől tzinnel igen gyakran, vala-
hányszor kezd lekopni, kell behorítani, a'
sisa-

sisakot pedig, mellyet legtöbb viszontagság ér, 's az orrát, és a' tsövet tsupa tzinből készítették: még pedig a' legtisztább tzinből, azért, hogy ha ónnal vegyítették, nagyobb kár következhetne belőle: mert az ónban lappangó legártalmasabb méreg az italt megvesztegetné. A' Napkeletiek az egész lombikot, Sclavoniában pedig némellyek a' sisakot az orrával, és a' tsövel egygyütt tserép edényből készítették.

Nékem úgy látszik, hogy a' letsepegetésnek egész mesterségét a' következő három fő törvényekbe lehet foglalni:

1.) A' hig testnek minden részei egyszerre, és egyenlően melegedjenek meg.

2.) Minden akadályok, mellyek a' gőzöket a' felemelkedésben meggátolhatják, elháríttassanak.

3.) Végre a' párák mennél hamarább megsűrűdjenek.

Hogy az első feltételnek elégtétetődjön, szükséges, hogy az üstben lévő folyó test kiter-

terjedésére nézve, nem igen mély, és a' lombik' fenéke (basis) magasságához képest tágas légyen: mert így azt egyszerre sok helyen éri a' tűz. Ugyanaz a' fenék koránt sem egyenes, hanem egy kevésbé be felé domboru légyen; mind azért, hogy az tűz annak minden részeit egyenlően melegítse, mind azért, hogy ha némelly materiák a' fenékre leszállnak; azok az edény szélire hanyattassanak, a' melly, mivel köfalon fekszik, nem igen meleg. Ha ezeket az elvetendő materiákat a' tűz ereje egyenesen éri, keményen összeállván, az üst fenekét egészen bélepik, úgy, hogy azt a' nedvesség nem érhetvén, féltetni lehet a' megégéstől. A' fenéknek egygyik oldalába dugjanak a' kementze köfalán keresztül menő tsövet, a' mellyen, mikor a' letsepgtetés elvégződik, és a' tsapot megeresz-tik, a' mi moslék még az rézfazékba maradt, kifollyon. Ezen kívül az is szükséges, hogy a' láng a' lombiknak nem csak fenekét hanem annak minden oldalait is egész a' tetejéig érje, a' melly úgy lessz meg ha a' katlan *) az allyá-tól

*) Néhol a' rézfazekat hívják réz katlannak: de leg több helyeken a' pálinka főző fazéknak helyét, nevezik katlannak.

tól fogva fel felé a' lombikot tekervényes tsavarodásokkal veszi körül. A' végre elkészülvén a' katlan allya a' rostélyotskával, és a' hamu tartóhellyel egygyütt, a' lombikot, vagy rézfazakat a' maga helyére teszik, és akkor rakják osztán a' körül a' katlan falait, azoknak oldalait ugy készítvén, hogy a' vasfazék körül mindenütt tekervényes tsatorna legyen. Minthogy attól igen sok függ, hogy a' pálinkafőző a' tüzet tettzése szerint mérsékelhesse: erre nézve a' kéményben, olly magossan, hogy kézzel könnyen fel lehessen érni, egy vas ajtót kell tsináltatni, azért, hogy mikor hirtelen nagy melegség támad, a' vasajtót felnyitván a' levegőnek szabad járása legyen; akár ha a' körülállások gyengébb tüzet kívánnak, akkor a' levegő utját kissebbre venni, vagy egészen is elzárni lehessen.

Hogy a' gőzök szabadon emelkedhessenek fel, a' végre szükséges, hogy a' lombik oldalai felfelé egyenesen álljanak, és a' párazatok mind addig egyenlő kiterjedésben tartassanak, míg a' hűtő edénnyel körülvétetett sisakba érnek. De hogy az ott megsűrűdött gőzök önnön terhek miatt az üstbe vissza ne hull-

hulljanak, a' sisak oldalai annyira begörbítessenek, hogy a' mély tseppek hozzájuk ragadnak, azokon mint meg annyi hajlott lapokon (plana inclinata) az alól lévő tsatornátskába szivárognak. Azt a' hajlást, melly a' láthatáshoz kepest 75° , a' tzelra nézve legalkalmasabbnak találtam. A' hűtő edényben mindég hideg víz álljon, akár a' szomszéd folyóból, akár a' kútból eresztvén belé egy kis tsatornán a' vizet.

Ezeket, a' mellyeket említettem, bizonyítja a' tapasztalás. Mindazáltal vagynak olyan környülállások, mellyekben ezeken az Eszközökön változást kell tenni. Kiváltképpen, ha az üst szája éppen akkora mint a' feneke, és a' sisak oldalainak 75° -ra kell meggömbülni, a' szerént e' rend kívül magas és széles leszsz, és a' rézfazéknak ezt a' nevezetes részét nem lehet szabadon forgatni. Ennek a' nehézségnek elhárítására, az üstnek oldalait nem egyenesen felfelé állva, hanem has formára kidüllyedve tsináltatom, a' mellyek a' nyaka felé ismét össze mennyenek, úgy hogy a' nyaka éppen akkora legyen mint a' feneke

a)

a) osztán hűtő edényt a' sisak körül, mint eddig szokásban volt, az én vélekedésem szerint nem kell tartani, azért hogy a' gőzök az által meghűlvén felleggé válnak, és fellyebb nem emelkedhetnek. b) Utoljára a' párázatok meg-

a) Hogy az üst formáját így változtattam meg, ennek oka az, hogy a' sisakot a' találója olyan állásúnak készíttette, a' millyen a' megfordított tsonka kúp (conus truncatus) Nékünk két dolgot kell véghezvinnünk: először, a' sisakot valóságos kúp formára tsináltassuk, úgy, hogy az allya az üst szájával megegygyezzen, az oldalai pedig a' tetején egyenes szegeletre hajoljanak: másodsor, a' sisak allyát az orrának szája felé hajló tsatornátskával körül vétezzük, azért hogy abba a' tseppek a' sisak menedékes oldalain leszálíjanak, és azután az orrába szabadon folyanak. Ha mind ezeket jól gondolóra vesszük, azt fogjuk itélni, hogy a' hengeres vagy görgetet formájú (cylindricus) üst legalkalmasabb, és hogy tsupán tsak a' kúpos, vagy tsútsos (conicus) sisak által, ha ugyan, azt jól meghütik; készül legkedvesebb italú, és legtisztább szagú 's izű páliuka.

b) Ugyanaz az ok, melly a' szerzőt arra indította, hogy ő a' maga találmánya szerint készült sisak körül hűtő edényt meg ne szenvedjen,

megsűritése tsekély ítéletem szerint leginkább attól függ, hogy a' sisak orrának szája tágas legyen, és a' tekervényes tső körül mindig hideg víz álljon.

A'

minket arra kényszerít, hogy ezt az edényt a' mi tsűtsos sisakunk körül megtartsuk, azért hogy az által a' gőzök annyira megsűrűdjenek, hogy tseppekké váljanak. Ugyan is ebben az egész foglalatosságban mit kell inkább kívánni mint azt, hogy a' párázatok hamar megsűrűdjenek, azomban minekelötte a' tsőből kifolynának, egészszen meghűljenek, és tökéletesen tiszta izű pálinka légyen belölök? a' melly tzélt tsak úgy lehet bizonyosan elérni, ha a' gőzök nagyon felmelegedvén a' sisak oldalából semmit fel nem olvasztanak, és meg nem kozmásodnak. Egyébaránt nem lehet azt kétségbe hozni, hogy a' sisakot, a' feltalálója, azért tette megfordított tsonka kúp formájúvá; hogy így, több pálinka letsorog akkor, midön a' sisak meleg, mint mikor hideg, tsak hogy a' sisak orrának, a' Találó helyes jegyzése szerint, igen tágas szája legyen. Mindazáltal ezen esetben némelly rossz következésektől is félhetni: 1) a' felettébb megmelegedett párázatok az értznek egy részét felolvasztják, a' miatt a' pálinkát megkozmasítják, és egyszersmind meg is mérgesítik. 2) minthogy a' gőzök tsupán tsak a' tsőben sűrűdhetnek, és hűlhetnek meg,

A' letsepegtetés így megy véghez. Beléöntetvén a' vasfazékba a' kifőzni való moslék, kivált ha a' seprőből áll, fellyül rajta annyi hézag maradjon, hogy a' felforrtt hév a' sisakot ki ne űthesse, és az épületet, ahol főznek, fel ne gyujthassa. Réátévén az űstre a' sisakot, és az orrával a' tsőt öszvefogalván, 's az öszvefogalásokat, hogy ne szeleljenek, betsirizelvén az űst alatt sebes és nagy tűz égjen, azért, hogy a' moslék minél hamarabb felforrván, a' munka fogytáig mindég egyenlően melegedjék. Annakokáért eleinte igen szárazz és vékony fát kell a' tűzre rakni, azután a' forrás közben vastagabbakat, melyek a' lévnek buzgását megszünni nem engedik.

Mihelyt a' vasfazék jól általmelegszik, a' tsőnek alsó száján mindjárt sok Levegő taka-

g 2

rodik

tehát ennek igen hosszúnak és tekervényesnek kell lenni; azért is azt nehéz megtsinálni, kitisztítani pedig igen bajos. Mennyivel jobb volna az, ha a' gőzök, míg a' sisakban tsepekké válnak, és jobbadán önnön károk, vagy a' sisaknak ártalma nélkül meghűlnek, egy, a' hordónak felsőszélétől fogva a' fenekéig gyengén meggörbitett tsönn által, már egészen meghűtve, eresztetnének az alájok tétetett edénybe,

rodik ki, azután egy kevéssé erős nyálkás
lév, votka végre pálinka. Ha ez vastagon
foly, akkor kisebb tüzet kell rakni; ha igen
vékonyan foly, nagyobbat; ha egyszersmind
vastagon is, zavarosan is, akkor a' tüzet tús-
tént meg kell bőven lótsolni: mert a' mos-
lek leve bizonyosan a' nagy forrás miatt a'
sisakba rohanván, félhetni tőle, hogy azt ki-
üti. Egyébaránt mennél vékonyabban tsorog
a' pálinka, annál jobb. Az igazi pálinka,
melly a' nyálkás nedvesség után mindjárt
foly, mivel legjobb, legerősebb, megérdem-
li, hogy a' több következő tsörgásoktól kü-
lön választassék, és különös edénybe félre-
tétessék, és mihelyt a' pálinka főző akármi-
tsoda jelből észreveszi, hogy már a' pálinkája
gyengebb, a' tső alá egyszeriben, másik
edényt tegyen. Letsorogván a' rézfaz-
kból a' pálinka, ismét nyálkás nedvesség követke-
zik, mellyben még gyakran annyi erő van,
hogy az a' gondviselést megérdemli. Ennek
jóságát e' következő próba által tanulják ki;
egy keveset belőle megmelegített értzre ön-
tenek, és a' felmenő gőzéhez közel gyertyát
tartanak; ha a' lángot-ka kéknek látszik, ak-
kor még van benne erő. Midőn már semmi
sem

sem tsorog, az alsó tsön lévő tsapot megeresz-
tik, azért hogy a' mi a' letsepegtetésről meg-
maradt, kifollyon, és e' meg lévén mind ad-
dig ujjabb ujjabb vizet töltenek reá, mig
egészen tisztán nem folyik, és akkor osztán
az üstbe mindjárt ujj moslékot lehet önteni.

A' Pálinkafőzőnek szorgalmatos gondja
legyen reá, hogy addig, mig a' pálinkát főzi,
mind a' sisak körül, mind a' tsöves hordó-
ban mindég igen hideg viz álljon, azért, hogy
a' pálinka a' tsöböl melegén ne tsorogjon,
és a' göze, melly igen könnyen meggyúlad,
az épületet meg ne telje. De mig nagyobb
gondal kell arra vigyázni, hogy senkinek se
lehessen gyertya világgal nem tsak a' kemen-
téhez közelitni, de tsak a' pálinka főző házba
is forogni. Erre nézve a' gondos gazdák az
ilyen épületekben a' falon jó magóssan szok-
tak záros lámpásokat tartani, mellyeknek kul-
tsaikat magoknál tartják.

Némellyek ebből szokták megítélni, hogy
mitsodás a' pálinka: egy szük nyakú üvegnek
két harmad részét megtöltik belőle, jól fel-
tázzák, és arra vigyáznak, hogy mennyi hab-
ja



ja leszsz, és az meddig tart? Mások az égett-
bort puska porra öntik. Ha ez a' meggyújtott
égettortól lángot vet, azt igen jónak tartják,
középszerűnek pedig vagy alávalónak, ha fel
nem lobban. De ez nem bizonyos próba:
mert az igen jó pálinka is a' puska port néha
meggyújtja, néha nem, a' szerént a' mint
hölöle kevesebbet vagy többet töltenek a'
porra: kitsiny mértékben mindég fellobbant-
ja, nagyban soha sem. Mások a' borkő sa-
vával tesznek próbát, a' mellyet vízbe felol-
vasztanak, az égettbor pedig az olvadék tete-
jén lebeg. A' pálinkának igazi próbája egye-
dül tsak az, ha annak tulajdon sullyát (spe-
cificam gravitatem) a' levegőmérő által ki-
tanulják.

Minthogy a' pálinkában lévő szesz és vagy
erős részek leginkább tsak vízzel vagynak
összevegyülve, attól másodszeri letsepegtetés
által külön választathatnak, és tiszta égettbor-
rá válhatnak, ha ugyan a' pálinkát, mind ad-
dig, mig ki nem főzik, tsak annyira mele-
gitik meg, hogy ne forrjon fel egészszen. A'
melly mivel a' letsepegtetésnek szokott mód-
ja szerént igen nehéz, mesterség által kell e'
mun-

mannkán segíteni. Akármelley üstbe, a' melly
vizzel nints tele töltve, a' pálinkás lombikot
beléteszik, úgy, hogy az üst fenekét ne érje,
és azután az üst alá tüzet rakván, a' letsepeg-
tetés az emlitet mód szerént mennyen véghez.

A' mellyeket eddig mondtam, azok
átaljában a' pálinka főzésre, és különösen az
égettbor készítésére tartoznak; de azokra
nézve sem haszontalanok, a' kik törkölyből,
vagy borseprőből akarnak igen erős pálinkát
főzni: mert ebben az esetben is tsak az ilyen
matériákból kiválasztódható, (kihúzottatható)
vagy ké-zítethető bor van legszorosabb egy-
gyességben a' kifőzöttetendő pálinkával. Az
ilyen pálinkafőzőknek arra kell vigyázni,
hogy sem a' törkölyt, úgy a' mint a' présből
kiveszik, sem a' seprőt a' hogy a' hordóból
kitöltik, a' lombikba ne öntsék ha tsak azt
nem akarják, hogy égett borok hűdös és tsi-
pös izü legyen inkább mint kedves italú.

Mivel a' törkölynek, hogy a' benne lévő
erők kifejtődzenek, elébb kell fornni, mint
a' bornak: azért e' következő módon bánnak
véle. Mihelyt a' sajtóban lévő, törkölyből

a'

a' must nem tsorog, mindjárt gereblyével, vas villával vagy két ágú kapával széllyelhányák vagy kézzel is széttördelik. Ekképpen elkészítvén kádba hordják, és tsak annyi vizet öntenek reá, hogy megnedvesedjen, de ne uszson, és azután forni hagyják. Midőn már kezd felmelegedni, levévén a' boritékját, mindennap egy egy kevés vizet töltenek reá, hogy tsak nedvesen álljon, de a' viz el ne lepje egészszen; és ismét bétakarják; mert nem jó fedetlen hagyni. A' forrása elvégződ-
vén, és a' levét, a' melly feladja magát, kimervén, a' törkölyt kipréselik, és mind a' sajtolást, mind pedig azt, a' mit az előtt róla lemertek, öszvevegyítvén, éppen úgy bánnak velle, mint a' borral. Ezt a' levét hordóba öntvén, télen által boros pintzében tartják, azért hogy a' sepreje leülepedjen, azután, a' szerént a' mint a' borról szollottunk, a' seprőről lehúzván meghigasztják, végre, megszürvén, a' lombikba töltik. A' törkölyvel más-
képpen akárhogy bánnak, ha rostán által szűr-
tsölik is az üstbe, kedvetlen izü és szagú égett-
bor leszsz belöle.

A'

A' seprőnek szeszes részei, (Spiritus) mint-hogy sok nyalkás nedvességgel vagynak öszve-vegyülve, a' tüzet ki nem állják. Azért, mi-nekutánna ezt a' seprős levet hordóba öntik, azt a' páliaka főzházban hagyják mind ad-dig, mig a' bor a' ragadós részekről elvá-lik, és fellyülmarad. Akkor a' bort vagy gyengén letöltvén, vagy egy alkalmas tsön leeresztvén, sűrű allyát, a' mi leülepedett, a' padlásról letsüngő vászon kosárba hánnyák, edényt tévén alá, hogy abba, mig magában préselés nélkül tsoroghat, leszűrödjön. Mi-kor már belőle semmi se tsepeg, akkor a' kosarat két pallérozott, és megmelegített, vékony vas táblák közt a' sajtóba teszik, és azt a' levet a' melly a' préseléskor foly, az először leszedett bor közzé töltik, és mi-nekutánna elébb mindnyáját megszűrik, mind egyszerre az üstbe öntik.

NYOLC



NYOLTZADIK SZAKASZ.

A z e t z é t r ö l.

Az etzet, a' bor másodszeri forrásából származott savanyú lév, mellyben többé a' borszeszinek, erejének semmi nyoma nintsen. Hogy a' bor-igy megváltozzon, arra ezek a' feltételek szükségesek: 1. A' levegőnek hozzáérése, melly nélkül soha egy bor sem etzetesedik meg; 2. A' melegségnek bizonyos mértéke, a' melly a' Reaumur melegmérője (thermometer) szerént 18 vagy 20 gradusnál több nem lehet. Ha nagyobb a' melegség, akkor a' jóféle borból is gyenge etzet válik, 3. a' jó erős bor, a' mellyből leszsz leginkább a' jó etzet, úgy hogy a' millyen jó a' bor, őllyan derék etzet készül mindég belőle; 4. a' bor tisztádon tiszta légyen ugyan, de azért még maradjon benne valami kevés nyáلكás nedvesség; mert valamint a' nádméz nyáلكás nedvesség nélkül nem forr, úgy mint a' bor, ugy a' borszesze nyáلكás nedvesség nélkül nem buzog.

Ha

Ha ezek a' feltételek megvagnak, akkor a' természetén mesterség által segíteni koránt sem szükséges, és az a' maga munkáját helyesebben elvégezi, mintha emberi szorgalmatosság járulna hozzá. Mellyre nézve azok a' szerek haszontalanok, némellyek közülök ártalmasok is, a' mellyeket etzetágy neve alatt, mint valamelly forrást okozó eszközöket, a' borba tesznek, és tsak arra valók, hogy a' bort zavaros, és nem állandó etzetté tsinálják. A' helyes forrása egyedül tsak az etzet lehet alkalmas, melly a' vele öszveelegyített bort, hamar, és minden más szereknek hozzájárulása nélkül magához hasonló természetűvé teszi. Azon az okon az etzetnek való bort hasznos, vagy etzetes hordóba tölteni, vagy olyanba a' mit etzettel forráznak meg. De már lássuk, miképpen készílik az etzetet.

Az *első mód* a' híres Boerhave javallása szerént megy véghez. Két egyenlő nagyságú tserfa hordót, ászokfákra fenékkal felfelé állítsanak. Azoknak alsó fenekein fellyül fél lábnyi magasságra függeszsenek vagy szűrőkast, vagy valamelly lyukatsos fenék formát,
 melly.

mellynek szélénél semmi hézag ne maradjon,
 kivéven azt az oldalt, mellyből tsapos tső
 áll ki. A' szűrő kasra rakjanak a' tőkéről
 éppen akkor metzett venyikéket, és ezeken
 fellyül hanytanak annyi friss szőlő tsutkákat,
 lefeszítván, elébb róllok a' szemeket, hogy az
 edény fel-ő széléig tsak egy lábnyi üresség
 legyen. Azután borral az egygyik hordót fé-
 lig, a' másikat tele töltsd, a' bornak seprejét
 is közé vegyítvén. Midőn a' bor 16 vagy
 18 grádusnyi melegségben lévén, két vagy
 három nap mulva látszik, hogy a' félig töltött
 hordóban forrni kezd, még egy nap békét
 hagyj. Akkor a' tele hordóból tsapon annyit
 húzz le, a' mennyivel a' másiknak hujja meg-
 telik; 24 óra mulva emezt félig kiürítvén,
 ismét amazt töltsd meg, és így minden 24
 órában hol egygyiket, hol másikat tele öntsd,
 mind addig míg a' félig töltött hordóban a'
 sisergés megszűnik, és már bizonyos, hogy
 kész az etzet. Az etzetet a' szőlőtsutkákról
 tiszta edénybe szűrjed, bikfa forgátsot hany-
 ván belé, és midőn a' sepreje a' fenekére le-
 szállván, meghiggad, tisztán lehútván, ahoz
 való edénybe tartsd.

A'

A' *második mód* az elibenitől nem sokat különböz. Minekelötte a' szőlőből hordott fürtöket kádba hányják, azoknak egy részét, a' mennyi a' készítettendő etzethez képest elégséges, leszemelik. A' szőlőzemeteket kádba, a' tsutkákat pedig különös edénybe öntik, a' mellyben rakáson lévén megmelegesznek, és a' midön a' must a' kádban borrá fog válni, akkora megetzetedesnek. A' bort lehúzáván, a' savanyú tsutkák a' kádban lévő seprőlékre hányattassanak, és a' mennyi etzetre szükség van, a' forrott borból a' kádba annyi vissza öntetessen, és mind egészen a' fenekitől fogva jól öszvekeveredjen. Azután nem sokára a' forrás elkezdődik, és az etzet annál erősebb lesz, minnél több a' kádban a' seprő.

A' *harmadik mód* ez. Az Orleáni etzet egész Frantzia Országban leghiresebb. Abban a' városban, ha valamely uj ember adja magát erre a' mesterségre, legelső gondja az, hogy olyan hordókat vásároljon, mellyekben már etzet állott, (azokat *etzetágyak*nak szokták nevezni.) A' hordónak felső fenekén, a' külső szélihez két hüvelyknyire, egy általmé-

rőjére nézve két hüvelyknyi nagyságú lélekzö lyukat fúrnak, melly mindég nyitva áll. Az etzetkészítők munkájokat azon kezdik, hogy a' hordókba etzetes forrást okozó szert tegyenek. E' végre mindenik etzetágyba száz pint igen erős, jól felsórtalt etzetet öntenek. Nyoltz nap mulva tíz pint bort töltenek hozzá, és azután minden nyoltzadik nap ugyan annyi borral szaporitják, míg a' hordo meg nem telik. Akkor pedig két hét mulva az etzetet már árulják, ugy mindazáltal, hogy a' hordót csak félig ürítik ki, azért hogy ujjabb borral szaporithassák. Nem hibásan forr e' az etzet, így tudják meg. Két lábnyi hosszúságú próba fát dugnak az etzetes hordóba, és azonnal ismét kihúzzák. Ha a' megnedvesedett fának felső szélén habból lett fejer linea látszik, arról észreveszik hogy az etzet forr, még pedig annál nagyobb buzgással, mennél szélesebb az a' linea. És ezen esetben ujjabb borral szaporitják: ellenbe ha az etzetnek semmi lántza vagy habja sints, vagy csak igen vékony, akkor nem töltenek reá. Azonban ezek az emberek a' jóféle és híres bort nagyon kikeresik. Azoktól tanultuk, hogy az ánslagos bor etzetre nem jó.

A'

A' *negyedik mód* ez. Minekutánna egy kis hordónak két harmad részét igen jó etzettel megtöltik, egy keveset belőle kivévén, jól bédugott edényben, a' ház szükeire tartják. A' mennyit az etzethől kivettek; annyi jóféle, tiszta bort öntenek reá, és a' hordót közepszerű meleg helyen hagyják, száját betakarván, azért hogy egy kevés levegő érje. Azután, mikor kitanulják, hogy az etzet ismét olyan jó mint először volt, belőle az etzetes edénybe szint annyit töltenek mint elébb, és bort öntenek helyébe, és e' szerént egygyiket a' másikkal mindég pótolgatván, a' jó etzethől soha ki nem fogynak, ha ugyan seprejéről annak idejében szorgalmasan lehúzzák. Némelly gazdáknál még ma is található valóságos jó etzetet, melly már ötven esztendő.

Hogy az etzet el ne romoljon, 1. jól bédugott edényben, hogy a' levegő hozzá ne férhessen hives helyen, és a' mi legszükségesebb, seprő nélkül álljon; 2. az etzetes edényeket megtöltvén, vízzel teli üstbe rakják; az üst alatt tüzeljenek, és a' víz egy fertály óráig forrjon. A' melly etzettel így bánnak,

az

az a' Scheele állítása szerint a' szabad levegőn is sok esztendeig romlás nélkül eláll.

Az igazi etzetnek (mert savanyú, vagy némelly tsipős izű szerekkel meg lehet vesztesgetni) leginkább ezek a' megesmértető jelei: az inynek tetsző savanyú iz: valóságos etzet-szag, de a' mellyen a' bor illatja is érzik valamennyire; világos tiszta szín. Hogy az etzet semmi idegen savanyúsággal nints megzagyválva, annak bizónysága az is, ha az etzetes edény szája körül sok muslitza (*musca putris*) tanyáz, vagy repked.

Hogy némelly gyümöltsöket, mint p. o. az ugorkát tseresnyét 's a' t. etzetbe szokták betsinálni, a' hust pedig a' rothadástól egynehány nap az által megörzik, azt minden tudja. De a' hust sokkal jobb alutt téjbe tartani; mert úgy a' természeti ize nem változik.

Némellyek szoktak fűszerszámos etzetet is tsinálni. Az kétféle: az egygyiket tsupa jó szagú plánták, a' másikat fűszerszámok által készítik. Az etzet jószagú leszsz, ha vagy bogyót vetnek belé, p. o. málnabogyót, (rubus

bus idacus) földi epret 's a' t. vagy rózsát, violát 's a' t. A' fűszerszámok között a' borsot, fahéjjat, narants hajat 's 'a' t. javallják. Azért az etzetet akár fűszerszámmal akarod elkészíteni, azt elébb öszvetörvén; akár virágokkal, és levelekkel, azokat árnyékon megszárasztván; akár bogyókkal, azokat egy két nap, hogy kipárologjanak árnyékon tartván, hányd az edény fenekére, mellyet jóféle etzetel megtöltvén, bédugva tedd ki a' napfényre. Midőn osztán 14 nap múlva az etzetet más edénybe általszűröd, és azt is, a' mit az orvosló szerből gyengén kifatsarsz, hozzá öntöd, akkor a' már megfűszerszámozott etzetet a' jövendőbéli haszonvételre tedd félre.



KILENTZEDIK SZAKÁSZ.

A' szőlőszemekre öntött borról, és a' tsigerről vagy löréről.

Találtatott már olyan mesterség is, melly szerint a' bor forrása sokáig tart, és az által a' bor sokkal erősebbé tétetik. Azok, a' kilé
 ezt

ezt a' mesterséget űzik, a' legérettebb, és
 legédesebb gerezdeket mind kiválogatják, és
 a' szemeket tsutkáikról leszedvén vigyázva
 hordóba rakják, míg meg nem telik, azután
 a' legjobb és legédesebb borból színig meg-
 töltik, és a' hordó száját be tsinálják. Ezek
 a' szőlőszemek, mivel öszve nem zúzzattatnak,
 néminémű tárház gyanánt szolgálnak, mely-
 ben a' természet mindenkor talál olyan ma-
 tériát, melly a' forrás által borszeszszé, erővé,
 és azzá a' folyó levegővé, változzon mellyről
 már másutt emlékeztünk. Az edényt, ámbár
 es veszedelem nélkül nem esik meg, jól bé-
 kell dugni, azért hogy a' bornak semmi ereje
 el ne mennyen. A' mustnak természetét az
 esztendőben szüret előtt tapasztalt időjárása-
 ra, és a' melegségnek jelenvaló mértékletjére
 nézve is meg kell vizsgálni, és azt is kitanúl-
 ni, hogy a' hordó száját bedugván, de tsak
 ugyan nagyobb bátorságnak okáért egynehány
 hüvelyknyi hézagot hagyván benne, forrhat é
 úgy, hogy az edény fenekét ki ne űsse. Az
 ilyen borral ekképpen élnek. Némellyek azt
 a' bort, a' mit a' szőlőszemekre töltöttek, egé-
 szen letsapolják, és azzal, mivel igen erős, ha
 gyenge boraik vannak, azokat javítják. Az-
 után

titán a' hordóban maradt szőlőszemekre gyenge bort töltenek, és azt is, minekutánna valamennyire megerősödött, lehuzván, ismét másikat töltenek helyébe, mind addig, míg a' bornak ágyában van valami erő. Mások az első bornak tsak egy harmadrészét tsapolják le, és ugyan annyi tiszta vizet öntenek a' szőlőszemekre; bizonyos idő mulva ennek a' vizes bornak egy harmad részét lehuzván, annak helyébe ismét vizet töltenek, vagy a' mennyit belőle mindennap megisznak annyi vízzel a' hijját potolgatják, mind addig míg egészen vizizüvé nem válik. A' hordót pedig mindég tele kell tartani, azért hogy a' bor benne meg ne penészedjen.

A' tsiger vagy löre a' törkölyre öntött és azon megforrtt vizből készül. Mihelyt a' törkölyből a' sajtóban semmi l év nem tsorog, először is külömbkülömbféle eszközökkel szellyelhányák, és kezekkel is öszvetördelik, azért hogy apró darabokban légyen, és ugy hányják a' kádba. Azután apródonként annyi vizet töltenek reá, a' mennyi tsigert a' törköly magyniségéhez képest készithetnek. A' vizet egyenlő részekre kell osztani, mellyből minden nap

egy

eggy egy részt öntsenek a' törkölyre, azért hogy ha mindnyájan egyszerre töltenék reá, a' tsigneknek nem lenne semmi ereje a' forrás után, hanem rothadt ize. Nyoltz vagy tizenkét nap mulva a' tsignert a' kádból hordókba töltögetik, a' mellyeket, mihelyt a' forrástól megszűnnek, jól bedugván boros pintzébe raknak. A' lörének erejét szintúgy mint a' gyenge és vizes mustét, főzés által megsűrített mustal nevelhetni.

Ezt az értekezést a' Frantzia Iró ezzel rekeszti be: Urak! megemlékezzetek róla, hogy a' ti napszámosságaitok és szolgálátok, emberek, a' kik a' kemény munka miatt, ti érettetek izzadnak, és már ennyiben is eléggé boldogtalanok, hogy gyakran kevés bérért kéntelenek dolgozni hogy élhessenek. Ne préseljétek ki a' törkölyt egészen, és legalább az utolsó sajtolás levét nékik hagyjátok, vagy a' gyenge bort főzöt mustal pótoljátok, hogy a' törkölyvel öszve forrjon; a' mi olly kevésbe kerül, hogy a' ki azt sajnálja, azt embertelen embernek lehet mondani.

