

238165

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

BORÁSZATI-SZÓTÁR.

BETŰRENDBEN

KELLŐ MAGYARÁZATTAL ELLÁTVA

ÍRTA

GYÜRKY ANTAL.

P E S T.

EMICH GUSZTÁV, MAGYAR. AKAD. NYOMDÁSZ.

1861.

Ugyanezen szerzótől megjelent következő munkák leszállított áron kaphatók:

1. „Vinczellérek könyve.“ A szőlőmivelés gyakorlati módja, népszerűen előadva. Irta Gyürky Antal. — Pest, 1856. Leszállított ára 50 újkrajczár. Postán bérmentesen elküldve 10 újkrral több.

2. „Szőlőszeti és Borászati közlemények.“ Összesen 6 füzet, számos ábrával. Szerkesztette és kiadta Gyürky Antal. Pest, 1857. — Felére leszállított ára 2 újforint. Postán bérmentesen elküldve 30 újkrral több.

3. „Borászati Vegytan.“ Népszerűen és gyakorlatilag előadva. Irta Gyürky Antal. Pest, 1859. — Ebből már egy példány sem kapható. Miért is egy második kiadás fog következni (megbővítve s javítva). Melyre csupán 1 újfrttal elfogadunk megrendeléseket.

4. „A Tagosításról.“ Irta Gyürky Antal. Pest, 1854. Heckenast Gusztáv tulajdona. Ára 50 újkr. Kapható minden könyvtárban.

5. „Cselédbarát.“ Irta Gyürky Antal. 1855. Leszállított ára 25 újkr. Postán küldve 35 kr.

6. „A Szőlőmivelés és Borkezelés“ újabb elvei. Irta Gyürky Antal. Pest, 1860. Ára 1 frt. 50 kr.

7. A „Borászati Lapok“ 1859-dik második félévi folyama. Ára helyben 2 újforint, postán elküldve 30 krral öbb.

8. A „Borászati Lapok“ 1860-iki első félévi folyama 2 ft. Egész évi folyama 4 ft., postán küldve 30 krral több.

9. A „Borászati Lapok“ 1861 évi folyama 1 ft.

Az 1. 2. 3. és 5. számú könyveket csak a szerző irodájában (Pesten, Képiró utca 4. sz. lehet leszállított áron megszerezni, vagy levél által megrendelni.

BORÁSZATI-SZÓTÁR.

BETÜRENDEN

KELLŐ MAGYARÁZATTAL ELLÁTVÁ

IRTA

GYÜRKY ANTAL.

P E S T.

EMICH GUSZTÁV, MAGY. AKAD. NYOMDÁSZ.

1861.



238165



E L Ő S Z Ó.

Ezen szótár közrebocsájtása által, a borászati irodalomban, egy régen érzett hiányt kívánok pótolni, miáltal egyszersmint, nyelvünk tisztázásához is egy szerény anyagot vélek nyújthatni.

Úgy hiszem, jó szolgálatot teszek ezáltal különösen borászainknak, kik az ujabb időben szorgalmasan olvassák a szakmunkákat, s kik gyakran tapasztalták: miként seholse fordul elő annyi tájszó vagy ismeretlen kifejezés mint a borászatban, mi eddig az olvasott czikkek értelmét felette nehezítette.

Lehetnek ezen szótárnak, még hiányai, mert egészen kielegitőt, — minden útmutató nél-

kül — írni nehéz. De könnyű lesz másnak, — kivált az enyimnél avatottabb tollal, — ennek nyomán egy tökéletest szerkeszteni.

A borászatban előforduló minden műszót iparkodtam felvenni és helyes értelmére — tekintve nyelvünk szabályait, — visszavezetni s megmagyarázni. A szőlőfajok közül azonban több kimaradt, miután ezek tökéletes leírása még most lehetetlen; mert eddig hazánkban nem volt alkalom minden szőlőfajt egy csoportba feltalálni, s így azokat osztályozni, azok azonosságát összehasonlítások által felfedezni, s a többféle elnevezéseket egybevonni sat.

Erős meggyőződéseim, hogy most már midőn a m. gazdasági egyesület szőlőültetményeiben erre is tér nyíl, derék szaktudósunk Dr. Entz Ferencz barátom, a nevezett szőlők felügyelője fogja e nehéz feladatot megoldani.

S z e r z ő.

A.

Abrons. Némely vidéken hibásan **Abrincs**-, **Abrics**- s **Abrecs**-nek nevezik. Rendes borászok hordaikat vasabronccsal szokták ellátni, azonban fából készült abroncsok is használatnak. A legjobb vasabroncsok az úgynevezett stájer vasból készültek; melyek vékonyak és hajlékonyak, minfogva nem oly könnyen pattannak el mint a kemény vasból készült vastag abroncsok. A faabroncsok között leg-erősebbek a fiatal nyírfából készültek, kisebb hordókra azonban rakotya s mogyorófából is jó abroncsot nyerhetni.

Abronsolni, annyit tesz mint hordóra abroncsot felverni.

Abronsajtó-nak azon eszközöket nevezik, melyekkel az abroncs a hordókra szorittatik, milyen többféle van, u. m. a) vasabroncsoláshoz szükséges egy éleskalapács, melynek egyik része vékonyra van

lapolitva, mely fele az abroncon járkörül, midőn azt egy más súlyosabb pörölylyel folyvást üti az abroncsoló. b) A faabroncsot egy félláb hosszú s egy végén laposra faragot fadarabbak szorítják a hordóra, ezen faabroncsajtót is vas- vagy fapörölylyel verik. c) Vendég abroncsot, mely csavarral van ellátva egy a csavarra illő kulccsal szorítják meg (lásd Vendég-abroncs) e kulcsot szinte abroncsajtónak nevezik.

Abroncsszög, a vaskereskedésekben készen árul-
tatik, melynek egy fele gombos. Miután az abroncs
két végét hidegen kell kilyukajítani, (nehogy az izaj-
tás következtében, a vas megkeményedjék s így tö-
rékenyé váljék) legcélszerűbb ily gombos szögek-
kel vinni véghez az összefoglalást.

Ágas, a szőlőkbe itt-ott levert ágasfák, melyekre
a karókat szokták kiszedés után felrakni, hogy télen
által a földön heveréstől s így a rothadástól megovas-
sanak.

Ábrahám badacsonyhoz közel eső falu, hol a ba-
dacsonyi borhoz hasonló jeles bor terem.

Ágris, Magyarát szomszédságában fekvő jó bort
termő hely.

Almás, kettő van egyik Magyarát mellett, másik
Neszmély, mellett mindkét falu borairól ismeretes.

Alvincz, erdély egyik kitünőbb bortermő helye fekszik a Maros jobb partján.

Agyagföld, hazánkban több szőlőhegyen ismeretes. Szinre nézve leginkább sárga és vörös, de más földnemekkel vegyítve a főszinnek több változása fordul elő. Természetére nézve az agyagföld igen kötött, nehéz mívelésű, hideg, a vizet nehezen veszi magába, de nehezen is bocsájta el. Szőlő csak úgy diszlik benne jól, ha kevés mészhomok s korhanyával van keverve.

Akna, a hordó szája, vagyis azon lyuk, mely a hordó egyik dongója közepén van fúrva, a bor beöntése s feltöltögetése végett.

Aknatágító, egy furó forma eszköz, melylyel az akna részint kitágíttatik megnagyobbíttatik, részint pedig a használt hordókon a mennyire az aknalyuk rendes gömbölyüségét elvesztette, szép gömbölyüre kerekítetik, hogy az akóna tökéletesen beleilleszthető legyen. Ezen eszköznek úgy kell készítenie, hogy a donga széleiről leszedett forgácsot egészen magába szedje és egy cseppet se engedjen abból a hordóba hullni.

Akona, az aknába illő hordó dugó, többnyire hárs és tölgyfából készül. Csak fiatal sűrű fából készül alkalmas, a topoly- és fűszfa akonák nem célszerűk, mivel táglyukacsain sok bor elgőzölög.

Ajtó, a nagyobb hordók egyik fenekébe lévő kis tábla, mely többnyire csavarral, néha egy faékkal van kifeszítve és leginkább a hordó mosásának könnyítéséül szolgál, midőn kinyitni szokás.

Akó, a hordók ürmértéke, melyre nézve hazánk több vidékén nevezetes eltérés uralkodik. Egy magyar akóba 64 magyar itcze van. Egy felső vidéki magyar akót 72 itczével, sopronyi akót 84 m. itczével, nagy-martonyi akót 100 m. itczével számitanak. Egy osztrák akó pedig 80 osztrák itczét vagy 40 pintet tesz. Érmelléken cseber kifejezéssel élnek, mely kétféle öreg vagy nagy cseber és kis cseber. Egy nagy cseberre 100 magyar vagy $126\frac{1}{4}$ osztrák itczét, egy kis cseberre pedig 50 m. vagyis $63\frac{1}{3}$ osztrák itczét számitanak. Erdélybe kupával s vederrel mérik a bort. Egy kupa tesz 2 magyar itczét, egy m. akóba pedig 5 veder mén. A Hegyalján hordó szerint számitják a bort. Egy hordó $2\frac{1}{2}$ akót tartalmaz, fél hordó pedig mit átalagnak is neveznek $1\frac{1}{4}$ akót. Szatmármegyében és vidékén k ö b ö l divatozik, mi is 20 m. itczét tesz. Vasmegyében v e d e r r e l számitanak, melyben 52 itcze mén. A magyar tengerparton b a r i l t használnak, mi $1\frac{1}{2}$ m. akó.

Akolóvas, (fizér) oly eszköz, melylyel a hordó ürtartalmát szoktak megmérni. Az akolóvas nagy-

sága különböző kisebb s nagyobb hordókhoz mért. Alakjára nézve az akoló-vas lapos vékony vas-rúd, melyen az akó-mennyiség rovátkos vonalakkal van megjelölve. Az újabb akoló-vasakon 8—9 akóig a pintek is meg vannak jelölve. Ezen akoló vasat részsút kell a hordó aknáján beereszteni, úgy hogy az alsó vége egyik fenék aljánál a donga vágásához feszüljön; ily állásban megtekintjük, vajjon minő szám érinti a hordó aknájánál levő donga belső részét, mely szám mutatja a hordó ürmértékét — akómenyiségét. Meglehet az akoló-vassal más módon is mérni a hordót a nélkül hogy bele ereszszük, t. i. végig kell fektetni a hordó egyik dongáján az akolóvasat, s meg kell mérni a dongahosszát; mi például 12 akót mutat az akolóvason, mely számot krétával valahova feljegyezzük. Ezután megmérjük a magasságát a fenekénél az alsó-donga külső-széleitől egész a felső-donga külső-széleig, mi is például 6 akót mutat, akkor e két szám összeadatik t. i. $6+12$ tesz 18-at, a kijött számot végre kétfelé kell osztani, mi is azaz 9, fogja mutatni a hordó beltartalmát, de az ily mérés csak tökéletesen jól készült hordóknál biztos.

Alj-szölő, l. Szölőalj.

Alacska, igen jó bort termő hely Gömörmegyében.

Állás — néhol álló — a szőlők emelkedettebb pontjain négy oszlopra szegezett deszka álvány, melyre a szőlőpásztor mint őrhelyre időnkint felmén, hogy a lehető legnagyobb térséget beláthassa. Ily álványok kivált az Érmeléken divatosak, de a Pest-köbányai szőlőkben is láthatók.

Almasav l. **Savak**.

Alanttermő, szőlőfaj neve, melyet Baranyában: **Bálintkának**, — Tolnába: **Fehérkádárnak**, — Hevesbe: jóféle **Frankusnak**, — Nesz-mélyen: **Sajgónak**, — Villányban: **Niedrigweisnak**, — Pest körüli németek: **Grünlingnek**, — s néhol **Zelinkának**, — **Pergőnek** és **Erősizü** vagy **inúnak** neveznek. Leveli nagy, három-hegyes karéjú csipkézet nélkül, világos zöldszinü, feltünő zölderekkel, felsőlapja fényes alsó egészen sima pöhöly nélkül. Vesszeje vastag, nagyon sűrűn álló bőtykökkel, nagybélü, fakadásakor világos zöld, télen narancs sárga. Fürtök alakja: hosszú, egyforma, ritkán válas, kissé csüngös, és nem tömött.

Alvószem, e kifejezést az ojtásnál használják borászaink, midőn t. i. oly vesszöt ojtanak, melynek rügye (szeme) még nem fakad, ezt alvószemre való ojtásnak nevezik.

Alkohol l. **Borsesz**.

Alány-nak nevezik azon tökét vagy szőlőveszőt, melyben nemes faj ojtatik.

Áltokaji az az hamis tokaji. Sok rosszlelkű kontr aprószőlőből, czukorszörpből szesz és különféle ártalmas szerek hozakeverésével hamis tokajit gyártanak s elég szemtelenek szép czimlappal felszerelt valódi tokaji felirat mellett, mint igazi tokaji bort árulni. A szakértők ugyan már szagáról is megismerik, mivel a valódi tokajit oly kitünően jellemző zamatja hiányzik, a tokaji borismeretében járatlanok azonban szívesen iszszák, s leginkább tulnyomó édesége végett szeretik.

Ainslág, hibás német neve a kén-nek. Bővebben lásd kén.

Alföldi-szőlők. Hazánk síkföldjén a szép alföldi térségeken szinte nagy mennyiségű (mintegy 120,000 hold) szőlő találtatik, melyeket k e r t i s z ő l ő k n e k, ezek termését pedig h o m o k i b o r n a k neveznek. Hogy a homokos talajon nem oly jó bor terem, mint a hegyoldalokban, az bizonyos, de azért az alföldnek, — kivált némely gondosabb termesztőnek, — van jó bora, — ha nem kitünő is, — csakhogy sokáig nem tartható, kivált jó pinczék hiánya végett. Közgazdasági tekintetben az alföldi szőlők, ha bár nem a legjobb bort termik is, — fontosak és pedig a) mert szőlőültetvények a levegőt tisztítják, b) a futó-

homokot jó részben lekötik, c) érett gyümölcsének élvezete kivált a rossz vízzel ellátott vidékeken az egészség fentartására nagy befolyással van, d) sokat tesz e vidéken az egészség fentartására az is, hogy saját termésü olcsó borral élhet a nép s elkerüli a rossz víztől származható betegségeket, e) végre a szőlővesző, lemetzés után nagyrészen pótolja mint tűzelőszer a fahiányát. Alföldön legtöbb szőlővel birnak Szeged, Kecskemét, Nagy-Körös, Vásárhely, Csongrád, Szabadka, Félegyháza s Debreczen városok.

Alföldi fehér, — néhol acsai-fehérnek neveztetik, — egyike jobb bort termő szőleinknek, melyet Hont, Nógrád, Tolna, Baranya, Pest s Zalában, de több vidéken is **Sárfehérnek** neveznek. Biharban leginkább alföldi fehér név alatt ismeretes, — Bronner: **Gelbhölzlernek**, Babó: **Hengtraube-nak** nevezi. Zemplinben **Bátai**, dunamenti német lakosoknál **Honigtraube** név alatt ismeretes. Vesszeje vékony, világos zöld bötökőinél vörös sikkos, szeret igen magosan felnyúlni. Levelei: ötkaréjosak, csipkések, felső lapja világos zöld, alsó pedig bőven pölyhös. Igen jó zamatú s erős bort terem.

Alföldi fekete l. K a d a r k a.

Alréteg, a szőlőföldjét két részre osztják a borá-

szok. A felsőréteget azon mélységig, meddig a termőföld terjed talajnak, azon alul pedig a vad- vagy köves terméketlen földet alrétegnek nevezik. Hol az alréteg vulkáni képletből, vagy elmállott kőtorlatból áll ott legjobb bor terem, kivált ha a talaj nem sovány agyag, hanem kellő mértékben van mészsavas korhanyával keverve.

Alexandriai, újabb szőlőfaj, muskotályok osztályához tartozik; színre nézve kétféle: fehér és piros (viola szín). Vesszeje s levele a magyar muskotályhoz sokban hasonló. Természete még eddig nálunk tökéletesen nem ismert.

Alicante újabb kék szőlőfaj. Tulajdonságai eddig nálunk ismeretlenek, miután még tanulmányozás alatt van.

Anatoliai és Assiriai egészen új fehér szőlőfajok, s még ismeretlen valjon melyik osztályhoz tartoznak.

Arács borairól ismert falu, Balaton mellett Füred szomszédságában.

Aranyka l. Arany szín.

Arany szín, Biharba otthonos fehér szőlőfaj, melyet Zemplénben: **Aranykának**, — Villányban s vidékén a németajkú lakosok: **Glaserer-nek**, — Fehér-Templom vidékén: **Gelbling-nek**, — Munkács

vidéken s több helyen: Gyöngyszemű-nek, — Sopronyban: Kremler-nek, — Magyaráton s több helyen névtelennek neveznek. Levelei fényesek (innen van a Glaserer neve) s karéjosak. Fürtjei nagyok sárgasak; bogyói gömbölyűk s igen édesek. Vesszeje közép vastagságú, s börtökői is középszerű távolságban állnak egymástól.

Aranyszínű bor. Borainknak színre nézve három főosztálya van, u. m. vörös, kástélyos (siller) és fehér. Minden világos színű bort fehér bornak neveznek, de azért e fő színek többféle változásnak vannak alávetve, mint a fehér borok között is különböző színváltozatra találunk, mi a bornak nevére s termő helyére nézve jellemző hatással van. Így némely borok főjellemé az arany szín, valamint másoknál a zöld és sárga, másoknál ismét fehér-zöld szín. Az aranyszínű borok közül némelyek sötétek, mások világosak szoktak lenni.

Árok-nak nevezik Hegyalján a szőlő egyik osztályát, mit más helyeken Csatornának, — Sálnak, — Visálnak, — Pásztának, — Járónak, — Vágónak- és Nyilásnak — mondanak. Bővebben lásd: Sál.

Arad-hegyalja. Hazánkban Tokaj-hegyalja után első helyen állnak az aradmegyei szőlőhegyek, melyek a fehér Körös és Maros vize közt Erdélyből

benyúló kárpátok végső lánczolatán terülnek el, és egy elláthatatlan síkságra néznek épen mint a tokaj-hegyaljai szőlők. Az arad-hegyaljai szőlők két főrészsre osztatnak, u. m. a) M é n e s vidékére, hova Ménes,— Ó- és Új-Paulis,— Gyorok,— Kúvin, — Kovasincs,— Világos- és Kladova tartoznak. b) M a g y a r á t, Ág-ris, — Almás, — Pankota, — Muszka- és Radnával együtt. A ménesi s hozátartozó hegyoldalokon terem a híres ménesi aszú, melyet a borok királya a tokaji aszú méltó testvérének lehet nevezni, csak hogy ez vörös, az pedig fehér (világos), és épen ez kedvező hazánk borászatára nézve, mivel a fejedelmi borainkkal minden izlést képesek vagyunk kielégíteni. A nem aszú-vörös ménesi-borok szinte kitünők, valamint fehérben a magyaratiak úgy annyira, hogy a jobb mineműségűeket pecsenye boroknak lehet nevezni.

A ménesi és magyarati szőlőhegyek földje (a talaj) többnyire kavicsos kevert nyirkos agyag, részint agyagpála, részint vulkánikus képlet. Ménes vidéken mivel szőlőfajok között kiváló a k a d a r k a, azután a b a j o r, p u r c s i n, l o m p o, m é z e s s b a k a t o r; Magyaráton a d i n k a, p i r o s, m u s k o t á l y, R ó z s a, k a d a r k a, s z e r e m i - z ö l d és f ü g é r. De még több fajok is találatnak itt kisebb nagyobb mennyiségben, mint I z a b e l l a, R i z l i n g,

Furmis, Mustafersat. A szőlőhegyek Arad városához 4 mérföldre fekszenek, a város határában csak kertiszőlők vannak.

Aroma — idegen szó — lásd **Zamat**.

Aranytőke az, mely már termést hoz.

Anna-szőlő l. **Jakab-szőlő**.

Apró-szőlő a kereskedésben ismert töpötszőlő, mit **Malozsának** is neveznek. Minálunk még eladásra nem termesztetik, pedig szép haszon lenne belőle, és épen úgy megteremne mint a külföldön, hova temérdek pénz men e csemegéért.

Apad. Midőn a bor a hordóba kigőzölgés által megfogy, azt szokták mondani: megapadt, valamint szőlőbogyói is, ha levekből vesztenek: megapadnak.

Aszú-szőlő minden borász előtt ismeretes; nagyobb mennyiségben csak Tokaj- és Ménes-hegyalján, valamint jobb években Sopronymegyében kivált Ruszton szokott teremni. Jobb faj szőlőkön jó évben más vidéken is találni egyes fürtökön több vagy kevesebb aszott bogyót, de a Hegyalján jó évben egész fürtök megasznak, mire 4 tényező van befolyással, első a szőlő faj; második a föld; harmadik az éghajlat és negyedik a késői szüret. Legjobb aszú termő faj a furmint, gohér, harsle-

velű, kadarka, fehér, mézes, rózsaszínű; van még néhány faj, melyből lehet kevés aszú bogyót várni, de a legtöbb fajon bármily későre hasztanánk is a szüretet sohase lesz aszú.

Aszú-bor az, mely aszúszőlőből készül. Az egész világon legbecsesebb aszúbort készítenek Tokaj-Hegyalján és ménesi hegyeken, az világos színű, ez pedig vörös. Mindkettőnek bővebb leírását, l. Tokaji bor és ménesi név alatti cikkekben.

Aszusok-nak nevezik a Tokaj-hegyalján azon szőlőfajokat, melyek aszút teremnek, borfajoknak pedig azokat, melyeken ritkán terem aszú.

Aszús-edény, mindkét Hegyalján azon kúposalaku hordó, melyben az aszút összeszedik. Ezen edények a szükséghez képest kisebbek vagy nagyobbak, de mindig fenálló hordó formája van s a felső fenekén ajtóval és zárral van ellátva, mire kivált Tokaj-Hegyalján van szükség, miután ott ritkaság a szőlők közt a borház, hanem csak szabadon szüretelnek, s így éjszakán át lakattal csukják be az aszús edényeket.

Aszú l. Öbölly.

Aszat igen alkalmatlan fűnem, mely a szőlőkben szeret tenyészni.

Ászok azon fekvő gerenda, melyen hordók szok-

a pinczében állni, s mit hibásan neveznek Gant-
nerna k és Csantérfána k.

Ászok-vánkus, az ászok gerendák alatt keresztül
fektetett rövidebb fadarabok, melyek azért vannak,
hogy a gerendák a nedvességtől ne romoljanak oly
hamar, egyszersmind emeltebben s egyenesen álja-
nak.

Ászok-kötő, némely pinczébe az ászok gerendá-
kat mindkét végén vésett fesszékbe illesztett dara-
bokkal összekötik, hogy szilárdan egybe foglalva
áljanak, ezen összekötő fát, ászok kötőnek nevezik.

Asztali-bor. Boraink tulajdonságaik szerint több
osztályba soroztatnak, s e szerint különbözőkép ne-
veztetnek, u. m. a s z ú, — c s e m e g e, — p e c s e n y e,
— a s z t a l i, — k o c s m a i - s k a p á s - b o r n a k. Az
a s z t a l i - b o r kifejezés alatt nem a kitünő, de jobb-
féle bor értetik.

Átalag Tokaj-Hegyalján használatba lévő fél
hordó az az $1\frac{1}{4}$ akós, melyben leginkább aszúborok
tartatnak. Némelyek hibásan Ántalag-nak mond-
ják s ezt a német eintail-ból származtatják, mi-
vel ez az egész hordónak egyrésze eintail; pedig az
á t a l a g azon magyar szóból: á t a l j á n származik,
miután e kis hordókat régi időkben beltartalmokra
való tekintet nélkül csak darab számba á t a l j á b a
számították.

Átszüremlés-nek mondatik a nedveknek, minden testnél találtató likacsokba való betódulása, felszívódása, mi a természettani törvények egyik feltétele. E szó a borászati irodalomban többször előfordul.

Augustana, lásd U v a - A u g u s t a n a.

Ausbruch német szó, mely alatt aszúbor értetik. Származik pedig azon szüretelési eljárástól, midőn az aszúbogyók a fürtökről kiszedetnek (kitöretnek — ausbrechen).

Avult, l. Ó-bor.

Avas. Az ó-bor ha soká le nem fejtetik, vagy ha több éven keresztül felnem frisitetik, néha bizonyos ó-szagot kap, mit a borászok avasnak mondanak.

B.

Badaacsony igen híres bortermő hely a gyönyörű s regényes Balaton oldalán Zalamegyében. A badaacsonyi hegy Balaton felőli oldalát reggeltől estig süti a nap, mely kedvező helyzet mellett nagy előnyére válik ezen hegynak, a Balaton-vizének kigőzölgése is, mi felette jó hatással van a szőlőre, mire nagy részben szüksége is van az itteni szőlőknek, miután

mind a talaj, mind az alréteg száraz meleg természetű, t. i. az alréteg csupa kő, a talaj pedig kevés agyagos s nagyrésze mész, vás, homok, s apró kavics. A badacsonyi bor, de csak a déli oldalról az egész országban az asztali s pecsénye borok között legerősebb, a Claude s Vagnerféle bormérőkön többnyire 12—14 fokot mutat. Az éjszaki oldalán, melyet gorkovánnak neveznek, azonban már gyengébb bor terem, úgy hogy hajdan egy rossz évben a Stájer vendégek ezen oldal termését kóstolván — miután már jó borhoz voltak szokva — azt mondták, hogy az nem is bor, vagy is rossz német kiejtéssel: „es ist gar koin vojn“ honnét e hegyoldal gorkován neve származott.

Bagódzik l. **Fakad.**

Bajnok l. **Csáté.**

Bajusz l. **Kocsány.**

Bajor ugyanazon szőlőfaj, melyet általában **Góhér**nek neveznek. Bővebb magyarázatát lásd **Góhér.**

Bak-nak nevezik a sajtonak azon részét, mely egy erős s négyszegre faragott vastag tölgy- vagy szilfa darabból áll, s melyet a törkölyt fedő deszkák fölébe, közvetlen az **orsó** (csavar) alá helyeznek, mit némely vidéken **papnak** is hinak.

Bakhát-nak nevezik azon sírformára összevont

föld halmot, mely a szőlősorok között képződik, ha ily módra, az az b a k h á t r a kapálnak.

Bálványnak nevezik szinte némely vidéken ez előbb említett kapálást, de ez hibás elnevezés, mert bálvány a sajtó azon felső gerendája, melyen az o r s ó (csavar) mén keresztül.

Balaton-vidéki borok és szőlők. Balaton Magyarország legnagyobb tava valóságos kis tenger, kiterjedése 24 □ mérföld. Fekszik Veszprém-, Zala- és Somogy megyék között, legszebb és legregényesebb része zalamegyei oldalán van, mely oldalon ide közel esnek Kisfaludy Sándor koszorús költőnk által megénekelt regényes váromladékok, u. m. Csobancs, Szigliget, Tátika, sat. Balaton-vidéken sok szőlőültetvény van s általjában igen jó erős borok teremnek, de kitünőnek csak a jobb fekvésű hegyek terméseit lehet mondani, mert van e vidéken sok lapos helyen ültetett szőlő is. Különösen híres a balaton-melléki föttürmös. Nevezetes szőlőkkel bírnak és igen jó borokat termelnek e következő balaton vidéki helységek, u. m. Felső- és Alsó-Örs, Lovas, Csopok (Veszprém-ben), Aracs, Füred, Gyenes, Dias, Vashegy, Mezes-Györök, Tomaj-Leszen-cze, Tapolcza, Ábraham, Kis-Örs, Szent-György, Szent-Bekál, Köves-Kál, Fülöp, Ecsér, Szepesd, Csobáncs, Tördemicz, Szigliget, Keszthely, Szántód, Bog-

lár. A balaton-vidéki szőlőművelést nem lehet igen helyesnek mondani, kivéve egynehány kitünő szőlőt. Ezen vidéken legelterjedtebb szőlőfajok Szigeti, Kéknyelű, Juhfark, Gohér, piros Bakator, Bálint, Zöld, Kolontársat., de már az újabb fajokat is kezdik művelni. Legjelesebb szőlője e vidéken Bogyay Lajosnak van.

Batai — szőlőfaj — lásd Sárfehér.

Bálintka „ „ **Alanttermő.**

Barazda hibás elnevezése a szőlősor közéinek. De hibásan alkalmazzák néhol a mesgyére is, mert barazda csak a szántóföldön van.

Balta azon ismert eszköz, melylyel faragni szokás. A borász pinczejénél előfordulható esetre, és vén szőlőtőkék tisztogatására használja.

Baranyai szőlők és borok. Baranyamegyében Stájerországból benyúló dobrai hegylánczolatán kívül önálló hegyei is vannak, s különösen alkalmasok a bortermelésre, melynek előnyére van az itt elfolyó Duna és Dráva. Baranyának nevezetes bortermő helyei fehér borokra nézve Pécs, Szilvás, Helyesfa, Üszög, Hidor, Szilágy, Versend, Karancs, Berkezd, Pellerd és Szent-Miklós. Vörösekre nézve : Villány, Harsány, Gyüd, Siklós, Ráczpetre, Palkonya, Kövesd, Bán, Bodolya, Sepsi s Kő. Baranyai borok között legjelesebbek a vörösek, de a fehérek is jók,

találtatnak azonban kitünőek is. Főszőlőfajok a Kádárka, Sárféher s Ezerjó.

Bakator-bor, igen hibásan nevezik némelyek bakatorinak, mert nem helytől, de szőlőfajtól nyerte nevét. A bakator-bor, mit rövidítve bakarnak is neveznek alsó és felső Érmelléken természetik csak nagyba, melyet akép nyernek, hogy a bakator szőlőknek egyedül tisztán s más fajoktól elkülönítve szűrik a levét. Az érmelléki asztali-borok átaljában igen jók, de a bakator mint pecsenye-bor rendkívüli kedves zamatja, szép világos zöldes színe, — sima jó íze s igen kellemetes gyenge savanykáságánál fogva — igen kitünő és becses bor, csak hogy 5—6 évig kell várni még kifejlődik.

Bakator-szőlő legnagyobb kiterjedésben Alsó-Érmelléken Biharmegyében, és Felső-Érmelléken Erdélyben, Tasnád körül miveltetik. Ezen faj szőlő a XVI. században Olaszországból nevezetesen Nápoly vidékéről származott hazánkba, hol a ranybogónak „baca d'or“ nevezik és honnét a jelenlegi neve is származik. A bakator szőlő önálló faj, de a dinkák családjához tartozik, miáltal sokan a dinkákkal zavarják össze s sokszor a piros dinkát bakarnak, a piros bakart pedig rózsának vagy tulipirosnak is nevezik. Bakatornak négy alfaja van u. m. fehér, piros, tüdőszín és fekete. Levele : mélyen

bevágott 5-karéjos, kevesé csipkés vagyis csipkézetének fogai aprók, felső lapja szelid zöld, vastag zöld erekkel, alsó pölyhös. Vesszeje: sugárnövésű, kevés bajúszú, vékonybélű, nyárban a napfelőli oldalon zöld, máshol halvány megyszinű, télre fakó megyszinű lesz. Fürtjeinek alakja igen változó, bogyói gömbölyűk s közép nagyságuk.

Babó több német munkáiról igen jeles szőlész, ismeretes neve.

Bengézni annyit tesz, mint szedés után szőlőmaradékot s hulladékot felkeresni, mit leginkább a gyerekek szabadon tesznek. Hegyalján ezt *M e c z g e r é z é s n e k* nevezik.

Bereghi-borok az országban kevesé ismerttek, pedig megérdemelnék, hogy ezen megye borait a nagyobb borkereskedők is felkeresnék.

Beregszász, Bereghmegyében legtöbb értelmes bortermesztővel dicsekszik; bora igen jó.

Beregszászi-rózsás (szőlőfaj) *l. R ó z s á s*.

Bergamotte nálunk új faj szőlő, szagosak, osztályába tartozik.

Bogárhát *l. B a k h á t*.

Borház a szőlőben lévő s borászati célra szolgáló épület, mit az Érmelléken: *P a j t á n a k*, Arad vidékén: *K o l n á n a k*, felső vidéken: *H i s k á n a k*, s néhol *G u n y h ó n a k* neveznek.

Borászat; ezen kifejezés magában foglalja a szőlőművelést, borkezelést s pinczegazdászatot is; mert bort szőlő nélkül magyar ember nem is képzelhet, a hol tehát bor van, ott szőlőnek lenni kellett s pinczének lenni kell.

Borász (Oenolog) az ki bortermeléssel s így szőlőműveléssel is, vagy a ki borkezeléssel, szóval ki ezen iparággal irodalmilag vagy gyakorlatilag foglalkozik.

Bognár, igen hibásan nevezik némely vidéken a k á d á r t bognárnak, miután ez kocsi s kerékkészítő, a k á d á r pedig kizárólag hordókat s pinczeedényeket készít.

Bor ezen kifejezés alatt a magyar mindig szőlőnedvből készült italt ért, oly vidékeken azonban, hol szőlőt nem termesztene, s gyümölcsből gyártanak bort, mindig hozzá teszik, hogy minő bor, p. alma-bor, szőlőbor, megybor, sat.

Bornemei. Az egész földhátán nincs ország, mely annyi bornemmel s minden tekintetben oly kitűnőssel dicsekedhetne mind hazánk. Készítenek ugyan a külföldön különbféle bort, de mesterség által — s így sohase tökéletes — nálunk pedig minden jeles bor természetes. Különbféle boraink lévén azok tulajdonságaik szerint több osztályba soroztatnak, ugymint :

I-ső főosztályba tartoznak : a fejedelmi borok az **A s z ú k**, ezeknek ismét három alosztálya van t. i. 1-ső **t o k a j i - a s z ú** (mely szinte többféle mint az a tokaji bor rovat alatt előadatik. 2-ik **m é n e s i - a s z ú** (vörös-aszú) l. ménesi bor. 3-ik **V i d é k i - a s z ú k** (határozatlan szinnel).

II-ik főosztályba jönnek : a **C s e m e g e b o r o k** u. m. 1-ör **F ő t t ű r m ő s ö k** mind a badacsonyi, hegyaljai sat. 2-or **R á c z ű r m ő s ö k**, mint a karloviczi, budai, szentendrei, verseczi, sat. és mindazok, melyek e két említett módra készülnek. 3-or **S z a l m a b o r**, **R i z l i n g** s más eféle borok, miről a maga helyén bővebben szólunk.

III-ik főosztály : **P e c s e n y e - b o r o k**, melyek zamat, erő, finomság s kellemetes íz által kitűnnek, — ezek ismét két alosztályba sorozhatók, u. m. 1-ör **v ö r ö s e k**, 2-or a **f e h é r e k**.

IV-ik főosztály : **A s z t a l i - b o r o k**, melyek jó tiszta s kivételnélküli borok, de az előbbenieknél könnyebbek, simábbak. Ezek ismét háromfélék, u. m. 1-ső **v ö r ö s**, 2-or **f e h é r**, 3-or **k a s t é l y o s o k**.

V-ik osztály : **K o r c s m a i b o r o k**, mely kife- és jezalatt mindig hiányos vagy gyenge bor értetik.

VI-ik osztály : **K a p á s b o r** az az, mely söprőből vagy már egyszer kisajtolt törkölyből készül, s leginkább a cseléd és a kapások számára tartatik.

Ezenkívül minden osztály bora sajátos tulajdonságai szerint bizonyos jellemző kifejezéssel különböztetik meg, például : szeszes, kövér, édes, savanykás, erős, nehéz, testes, könnyű, fanyar, vékony, tömött, világos, sötét, zamatos, kellemes, sima. — Minden egyes kifejezés értelme a maga helyén felfedezhető.

Borsöprő, érjedés által a borból elvált sűrű üledék, mely súlyánál fogva rakodik le a hordó fenekére, de csak akkor, ha az érjedés tökéletesen be van fejezve, és a hordó nyugodt állapotban van. Borsöprőből zacskókban való sajtolás által kapás bort nyerhetni, miután akármily sűrű mégis bizonyos mennyiségű bort is foglal magában, de szeszt is égethetni belőle. — Az új hordókat felforralt borsöprővel szokás kiforrázní s bor képessé (Weingrün) tenni.

Bormérő, — Oenometer — németül Weinwage, azon eszköz, melylyél a bor erejét, — szesztartalmát — ohajtjuk meghatározni. De ezen eszközök minők jelenleg divatosak s e célra használtatnak még nem tökéletesek. Az elv, mely szerint ezen bormérők használtatnak az, hogy a szesz a bornak fajsúlyát lejjebb szállítja az az könnyűve teszi, e szerint mennél szeszesebb a bor annál könnyebb, s így a bormérő annál mélyebben süllyed be, mely elv szerint

azon gombos kis rudacskán — a bormérlegen — a legalsó pont O-val jegyeztetik s ettől felfelé vannak azon rovatkás jegyek, melyek a fokot vagyis a szesztartalmát mutatják. Miután azonban az édeség — a czukortartalom — épen ellenkezőleg hat a bor fajsúlyára t. i. azt súlyossabbá-sűrűbbé — teszi azért a mustmérő mindig ellenkező szabályok szerint mutat, az az mennél édesebb a must, annál feljebb emelkedik a mérleg, s így azon a fokok az O-tól lefelé nem felfelé vannak jelezve. Ebből látni, hogy ha a bor édes sokkal kevesebb szesztartalmat mutathat mint az ellenkező természetű, noha még egyszer annyi szesz lenne is benne. E mellett a légmérséklet is hat a borra, a meleg szétterjeszti a testeket a hideg ösze- szebb vonja e körülmény a bormérlegre szinte befolyással van, valamint a savak is (minek kitudására savmérő használtatik), azért inkább csak tájékozá- sul, mint biztos utmutatóul szolgál az. Nálunk a Claude és Vagner-féle bormérők divatosak; ez két fokkal mér többet nincs amaz. Franczia- s Angolországban több fokokra osztott bormérők vannak szokásban mint minálunk. A borszesztartalmát csak párolgó géppel lehet tökéletesen kitudni, miről bő- vebben l. S z e s z m é r ő.

Borszesz, cognac, alkohol, kereskedésekben fran z b r a n n t v e i n - n a k és spiritus vini recti-

ficatissimusnak is nevezik. Elpárolgás által tisztán borból nyeretik, és így a jó borszesz kivonva, ugyan azon jellemű melylyel akkor birt, midőn még a borral egyesítve keverve volt. Közönséges kazánban melyben a másnemű szeszt főzik (parologtatják) nem lehet tökéletes borszeszt előállítani, mivel sokáig marad a bor és szesz a kazánban és csövekben, minfogva rézizű vagy kozmás (fuzlis) lesz, sőt rézrozs-dát is szed magába mi ártalmas, azért e célra külön pároltató készülétek léteznek.

Borszag azon különös sajátságú szaga a bornak, mit semmi mesterség se képes utánózni, mely a valódi bornak egyik főjellemé. Borizt mesterségesen lehet utánózni, akár az édeség, akár erő, akár savanyok tekintetében, úgy a borszinét is, de szagát nem; azért a hamis bornak lehet csalékony jó íze, de hiányzik a valódi borszaga, melyet észre lehet venni, ha a pohárba csak egy csepp bort öntünk is, sőt az oly tartós és sajátságos, hogy ha egy palaczkban bor volt és azt kiöblíték (de jó ki nem mossák) másnap érezni rajta a borszagot, mit a vegytan *Oenanthin*-nak nevez.

Bodza illat, l. Illat.

Borág. A szőlőtőkét teljes kifejlődésében, midőn t. i. vesszeivel, leveleivel és fürtjeivel együtt van nevezzük borágnak; miután a töke név alatt közön-

ségesen csak a töke vesszők nélkül, szőlő alatt pedig, hol az ültetvény, hol a szőlőfürt értetik.

Bogyó a szőlőfürtön levő szemek, az az a valódi szőlőgyümölcs.

Borsodzik hegyaljai kifejezés, mialatt a vesszők fakadását értik.

Bimbózik, lásd **Fakad**.

Borkő, a bornak egyik alkatrészét teszi, mi mielőtt a borbul kivált borsav-nak mondatik, természeti tulajdonságánál fogva megjegeczesedik — megkeményedik és ekkor a hordók dongáihoz tapad, honnét időnkint le szokás vakarni s kereskedésben bocsájtani. Ára a borkőnek változó egy font többnyire 30—35 uj krajczár.

Borfejtő l. **F e j t ő g é p**.

Borfujjő l. **F u j j ő**.

Bojtás l. **B u j t á s**.

Bordó (írják: Bordeaux) Franciaország Gironde megyében fekvő s borairól híres város. Minden vörös bort, mely e város vidékén terem s melyet a kezelés által ily jelleművé készítenek **bordónak** neveznek. Az igazi francia (s drága) bordóhoz igen hasonlítanak a budai vörös borok és ménésiek, sőt ezek felül is mulják.

Bogár l. **K á r t é k o n y b o g a r a k**.

Bujtás, néhol döntés, homlitás s buktatás.

Bujtás az, midőn a tőkéből egy érett vesszőt új tőke képzés végett már előre kiásott mély kátyúba lehúznak, mit hibásan mondanak homlitásnak, Érmelléken pedig bornyázásnak. Ha egy érett vesszőt ugyanezen módra lehajtanak, de csak kevés földdel takarják be s mély gödröt nem ásnak számára, akkor azt porbujtásnak nevezik, melyből jó gyökes vessző lesz de nem állandó tőke. A homlitás ugyan az mi döntés, buktatás vagy sülyesztés t. i. midőn egész tőkekörülásatik s egészen a földben fektettetik, csak vesszeje végei állnak ki a földből, melyből új tőkék képződnek.

Bunkó-nak nevezik azon faeszközt, melylyel a hordók akonáját ki és beverik. A sajtolásnál szinte szoktak bunkót használni, melylyel az összezúzott szőlőt a sajtóládába levergetik.

Budai-szőlők és borok. Buda főváros a Duna jobb partján fekszik, igen nagy kiterjedésű szőlőkkel bir, melyek legtöbbször tehetős polgárok kezén vannak, kik költséget nem kimélve igen jó s czélszerűen miveltetik azokat. Egész országban termékenyebbek a budai szőlőknél nincs, itt egy fertály szőlő (mi 800 □ ölet tesz) közönségesen 50—60 akó bort ad, sőt némely dőlőkbe 80—100 akót is. Itt a vinczellérek átaljában vállalják el a szőlőkmiveltését, napszá-

mosokat azután ők fogadnak. Közönségesen egy fertály szőlőmiveléseért — trágya hordáson s döntésen kívül — 35—40 ft. o. é. kapnak. Budai-borok között legkitünőbb a sashegyi vörös bor, fehérek közt a farkasvölgyi. Legelterjedtebb faj itt a kadarda. Ujabb időben a Rizlinget nagyban kezdik mivelni.

Bogdányi l. D i n k a.

Bugyogtató l. E r j e s z t ö c s i v.

Büdöskő l. K é n.

Bütykő, az az a szőlővesszőn lévő azon emelkedések, melyek azt izekre választják s melyeken a rügyek fejlődnek.

Bütü erdélyi szójárás, miáltal a hordó ontrája vagy csinya értetik.

Bihari-szőlők l. N a g y v á r a d és É r m e l l é k.

Budák. Aradmegyébe azon keszkeny éles kapát, vagyis igaz néven **C s á k á n t**, melylyel a kátyukat (vermeket) ássák a szőlőben, nevezik oláh nyelv szerint **b u d á k**-nak.

Borda. A borsajtnak azon részeit, melyek a láda oldalait képezik, ha az egyes keskeny darabokból áll bordának nevezik.

Búb-nak mondják Hegyalján a szőlők **O r m á t**, vagyis legfelsőbb részét.

Bikás-nak nevezik sok szőlős vidéken azon

tavali szőlőveszőt, melyet metszéskor meghagynak, ivformára meghajtva véggel a földbe szúrnak, vagy a szomszéd töke karójához oldalt hajtva kötnek.

Bajor-szőlő l. G o h é r.

Burgundi-szőlő l. B u h l ä n d e r.

Barátköntös vagy b a r á t s u b a, szőlőfaj, l. K ö - k é n y - s z ő l ő.

Bronner és

Burger borászati német munkaik után ismert külföldi borász tekintélyek.

Bimbó l. R ü g y.

C.

Csap azon eszköz, melyet a hordó fenekébe ütnék, s mely által a hordóból bort eresztenek, mi rézből s fából szokott lenni, s mindig két részből áll.

Csapfő e nevezett eszköznek hosszabb vagyis főrésze, az t. i. mely vékonyabb végével közvetlen a hordó fenekébe üttetik; a kisebb részét, vagyis azt, melyet a csapfőbe forgatunk, s melynek fordítása által eszközöljük, hogy folyjon bor a csapon vagy ne folyjon — f o r d i t ó n a k nevezik.

Csapocská-nak mondják a töke metszésének a veszőből egy vagy több szemmel meghagyott részét. Ott hol egészen simára metszik a tőkét nincsen csap, de ha egy-két vagy három szemre metszék, akkor csapocskák vannak.

Csantér l. Á s z o k.

Csatorna l. S á l.

Csapfűrő pinczénél szükséges eszköz, melylyel a hordó fenekén a csaplyukát szokták fúrni. Ez a közönséges fűrőtől abban különbözik, hogy kis fogai vannak és szárnya nincs, miáltal lassabban, de pontosabban kifúrja a lyukat mint más ácsfűrő.

Csákány igen keskeny hegyes kapaforma eszköz, kemény sziklás földben kátyúk ásására használnak, mit Arad vidéken hibásan neveznek budóknak.

Csavar a sajtó legfőbb része, mit orsónak is neveznek, bővebben l. O r s ó.

Csapalja így nevezik Erdélyben a kármentőt, bővebben lásd k á r m e n t ő.

Csáte, szőlő kötözésre használt hosszú szivos fűnem, mely nedves helyeken terem. Bővebben lásd G y é k é n.

Csaplyuk, a hordó fenekén fúrt lyuk, melyben szükség esetén csap üttetik, különben fadugóval van beverve.

Csapszög-nek nevezik azon fadugót, melyet a csaplyukba szoktak használni.

Csemege-bor. Boraink több nemei között vannak **Csemege-borok** is, mit külföldön *liquorwein*-nak mondanak. Ezen osztályban tartoznak mindazon ritkábban használt borok, melyeket se pecsenye, se az asztali borok osztályához nem lehet sorozni, u. m. az **ü r m ö s ö k**, parolgas által készített édes borok, Szalmabor, Rizling s más efféle, mely vagy édessége vagy rendkívüli zamatja végett kitünő.

Cseber l. A k ó.

Cseber-nek mondják némely vidéken azon dézsza alakú kis edényt is, melyet a pincze kezelésnél használnak, melyet más vidéken ismét **V e d e r n e k** hívnak.

Cserény, azon összehúzó fanyar anyag, mely a szőlőmagján a kevésbé érett bogyók belsőhéján kivált vörös szőlőfajoknál, s a vörös borokban is kisebb vagy nagyobb mértékben érezhető. Böven van Cserény a fürtök kocsányaiban is.

Cserdék- vagy **Cusersav**-nak nevezi a vegytan a cserényből kifejlődött savat, mi a borban már feloldva létezik.

Cservessző. Érmellékén metszéskor a tökén hagyott hosszú csapot — érett öreg vesszőt — cser-

vesszőnek nevezik, mit leginkább a bakar-szőlő tökéken szoktak hagyni.

x Czirifánt, fehér szőlőfaj, Somlón Czibifántnak, Hont és Nógrádban Pozsonyinak, Sopronban és Pozsonyban Czirifántinak nevezik. Babo österreichischer Sylvaner, — Burger Ximenesia Cynobothis, — és Bronner Sylvanernak nevezi. Fürtjei: aprók, bogyói gömbölyűk, kicsinyek, zöldesek. Levelei eleven zöld kevésé csipkés karéjos, vesszeje szépnövésű. Gyümölcse igen leves és nagyon édes.

Chassales idegen szőlőfaj. Már ötféle ismeretes nálunk. A szagos szőlők osztályához tartozik, igen korán ér, nagyon termékeny és szép fürtű, eddig csak az asztali fajok közé sorozzák, miután levét mint bort nem ismerjük.

Clevner l. Tramin.

Csóka-szőlő l. Kékény.

Czigány-szőlő l. Kékény.

Csurgó a borsajton a lyúk és csővecske, melyen a must kifoly- vagy kicsurog.

Csuma és Csutka hibás neve a kocsnának l. kocsnay.

Czipka a szőlőbogyó nyelecskéje, mely a kocsonyon függ.

x Csige és Csinger l. Löre.

Csülleng l. Filling.

Csügör l. L ö r e.

Czukor-anyag. A szőlő bogyóiba és így mustba is nagy mértékben van czukor-anyag, mely annak édes ízét kölcsönözi. A czukor-anyag a czukor-tartalmú növényekben (minő a czukorrépa, sat.) és gyümölcsnemekben (minő a cseresznye sat.) úgy a szőlő bogyóiban is mindig vízzel vegyítve hig-állapotban van, de a vize párologtatása által az sűrűvé válik, sőt a szőlőczukor megis jegeczesedik mint ezt gyakran az aszú-szőlőnél s bornál, és a főtt-ürmösök-nél tapasztalni. A szőlő tökéletes érése azért kívánatos, mert csak ez által fejlődik ki tökéletesen a czukor-anyag, pedig mennél több czukor-anyag van a mustba annál jobb és erősebb bor lesz belőle, miután az erjedés által a czukoranyag szeszszé változik át, mi e bornak erőt ad. Ha pedig az egész czukormennyiség nem alakul át szeszszé akkor a bornak oly mértékben kölcsönöz édes ízt a mily mértékben még czukoranyag maradt benne, és így lehet a bor édes egyszersmint és erős is.

Csobolyó-nak mondják azon kulacsformán készült faedényt, melyben útra, vagy munkások számára bort hordanak.

Csomosolni annyit tesz mint a szőlő érett fürtjeit összezúzni, mit vagy ágos vagy bunkos csomosoló fával szoktak véghez vinni.

Csutura l. K u l y a c s.

Czitronysav. A bornak több alkatrészei között bizonyos szabad savok is vannak, melyek által a bor kellemetessé, de egészségessé is vál. Minő savak vannak tulnyomólag valamely borban az annak sajátságos jellemétől függ, legtöbb esetben azonban a borsav mellett almasav és czitronysav is letezik, egy borban kisebb másban nagyobb mennyiségben. A czitronysav természeti tulajdonságánál fogva hasonlít a valóságos czitronysavanyához.

Csiga lásd **K á r t é k o n y á l l a t o k.**

Csirázik. A mag é b r é n y (blastema) növénynyé fejlődését mondjuk csirázásnak.

Chaptal hires vegytudor, s később francia miniszter, különös kedvelője a borászatnak. Ő volt első Plinius után, ki a legjelesebb s legterjedelmesebb borászati munkát írta.

Champagner l. p e z s g ő.

Czelna erdély-hegylának egyik legkitünőbb bortermő helysége, gróf Teleki család birtoka.

Csombord, kitünő bortermő helység Erdélyben, hol b. Kemény Istvánnak szép szőlei vannak.

Csipkézet-nek mondják a szőlőlevél fogait (bevágásait), mely kifejezés igen gyakran előfordul a borászatnál, miután a levél csipkéinek nagysága s alkotása határozottan jellemzi a szőlőfajt.

Cherry l. Xeres.

Czimentirozni (idegen szó) annyit tesz mind a hordó beltartalmát jelentő számokat a hordóra sütni — mit é g e t é s n e k mondanak borászaink.

Csin a hordó dongáknak a fenéktől kiálló vége, mit Erdélyben b ü t ü n e k neveznek.

D.

Darázsfészek leginkább a szőlők körül pástos helyeken a földbe furt lyukokban szokott lenni. Miután a darázsok temérdek kárt okoznak a szőlőkben, megérdemli a fáradságot, hogy a darazsfészeket felkerestessenek s a darázsok ott elpusztitassanak.

Dézsma l. Szőlő - d é z s m a.

Dézsza kétfülű fenyőfa edény, melyet leginkább a sajtólásnál használnak. Van fertályos dézsza is, miről bővebben l. F e r t á l y.

Demjén, Zemplénben otthonos szőlőfaj a Dinkákhoz tartozik, Hegyalján Rongyos demjénnek nevezik.

Decandole, Sopronyban Siebenpfundtraube-nak nevezik, kevésé elterjedt faj, fekete nagy fürtjei és

szép piros bogyói vannak, de ritkán s keveset terem azonfogva nem való tenyésztésre.

Deríteni, annyit tesz, mint a bort megtisztítani, hogy tiszta, vékony s fényes legyen, mi vagy gyakori lefejtés vagy víz-holyaggal való tisztítás által történik. Némelyek hibásan azt is derítésnek mondják, ha a bor sepreiről leeresztetik, mit a borászatban lefejtésnek nevezünk.

X **Dinka**, ezen szőlőfajnak több fajai vannak, u. m. a) kövidinka, b) fehérdinka, melyet Hevesben fehér rózsának, — Tolnában rakszőlőnek, — Pozsonyban gross Silberweis-nak, — Bronner rauschling-nak, — Burger Johannia albiflorens-nak nevezi. Igen termő, de silány bort adó faj. c) Pirosdinka, Pécssett tulipiros, — Hevesben rózsának, — néhol rózsabakatornak nevezik, d) zölddinka és e) kékdinka. A dinkaszőlő legtöbb eltérő fajt mutat, azért legkülönbözőbb név alatt ismeretes. A ki egyféle dinkát ismer az könnyen felismerheti a rokon fajokat is, csak ne hagyja magát tévútra vezetni, ha egynél a levelek kisebb, vagy egynél a fa soványabb mint másnál, mert ezt a különbséget a föld minemősége, de a töke kora is okozza.

Dunai-borok és szőlők. A Duna mentében sok és szép szőlők vannak hazánkban, u. m. Pozsony, Nesz-

mély, Piszke, Nyerges-Ujfalu, Esztergam, Kövesd, Szob, Kis- és Nagy-Maros, Pilis-Marót, Dömös, Visegrád, Zebegény, Verőcze, Bogdány, Tótfalu, Pócsmegyer, Vác, Szentendre, Buda, Promontor, Ráczalmás határaitban, valamint Tolna s Baranyamegyékben, szorosán véve azonban dunai boroknak a borpiaczon azokat nevezik, melyek a dunamenti vidékekről, ha nem is közvetlen a dunapartjáról, de a Dunán evező hajók által jönnek forgalomba. Az ily borok többnyire vörösek s gyengék, miután az erősebb hegyi borok helyben is elkelnek.

Dudvá-nak nevezik a vinczellérek a szőlő közt nyölt minden füvet, mert a szőlőben semminemű fünek nincs helye és így az mind Dudva vagy Gyom.

Dugó-nak csak a parafa dugókat nevezik a borászatban, melyek palaczkok bedugaszolására használtatnak, miután a hordó dugóját akonának, a csaplyuk-dugóját pedig csapszögnek mondják, — mindazon által a dugónak átaljános értelme mindig megmarad, mert a hol egy oly gömbölyű hézagot minő a hordó szája (aknája) valamivel elzárjuk, nem lehet azt másképp mondani: mint bedugni; a mivel tehát ezt eszközöljük a dugó. Nem felesleg azonban, hogy a palaczk és hordó dugó között különbség legyen, mivel ez által sok zavar elmellőztetik, p. van

dugó-puhítógép, melylyel az akonát teljességgel nem lehetne megpuhítani csupán a dugót. Továbbá más az akonahuzó- és más a dugóhuzógép.

Dugópuhító azon vasképecske, melylyel a parafa dugókat megpuhítani szokás, hogy kisebb térbe lehessen azokat beszorítani és erősebben beverni. Ezen gépecske öntött vasból van és két részből áll, mindkét rész pánttal van összekötve, úgy hogy könnyen szétnyitható és összeszorítható. Középen a dugók nagyságához, mert mélyedései vannak, ezek egyikébe teszi az ember bal kezével a dugót, mialatt jobb kezével a gépecskét nyelinél fogva leszorítgatja, miáltal egy percz alatt megvan puhítva egy dugó.

Dugaszoló-gép sokféle van; mindegyik rendeltetése az, hogy a palaczkokban a parafa dugót erősebben s légmentesen be lehessen szorítani. Van a) nagy francia dugaszológép, mely egészen vasból van, jó szolgálatot tesz, csak hogy igen drága, — b) Gyürky-féle dugaszológép egészen fából van szerkezete egyszerű s azonfogva csekélységbe kerül, — c) van végre oly kisded dugaszológép is mint egy meszelyes hengerpalyaczk, sőt alakjára nézve is ehhez hasonlít. Ezen gép arra való, hogy az ezen keresztül futó üvegen átszorítódjon a dugó a palaczkba egy kalapács segítségével, de ezt czélszerűnek nem lehet mondani.

Dugó-gó-huzó szinte sokféle van, u. m. francia egyszerű, angol kettős csavarral, angol feszítő erőre, úgy szinte az eddig használt furóforma, vagy csak közönséges csiga hajlással. Mindegyik csak arra való, hogy a tele palaczkok dugóit könnyen s egyenlően töredezés nélkül ki lehessen huzni.

Dugófogó, csiptető forma hosszúnyelű egyszerű gépecske, mely által a palaczkba beesett dugót, — akár mosás alkalmával akár akkor is, midőn a palaczk tele vagy félig van borral, — könnyen kivethetni.

Dugvány-nak mondják a sima szőlővesszőket történjék azok ültetése akár mi módon, és akár állandó helyére akár iskolába.

Duzzad. Midőn vörös bornak szánt szőlőfürtök összetörve kádba indulnak érjedesnek, ugyan ekkor a törköly fokonkinti emelkedésére azt szoktuk mondani : *d u z z a d* hibásan dagad.

Döcsögtetni annyit tesz mint a hordót egyvégéről a másikra forgatni (emelgetni) mit mosás vagy öbligetés alkalmával szokás leginkább tenni.

Dönteni szokás a tökéket, midőn vagy előregednek vagy vesszei által több tökét akarunk szaporítani. Ezen műtételt sok helyen hibásan homlitásnak vagy bujtásnak nevezik.

Dőlő-nek nevezik egy részét a szőlőhegynek,

mely helyi viszonyainál vagy fekvése alakjánál s kiterjedésénél fogva egy tagnak vagy egy önálló résznek tekinthető. Például némely községnek több dőlőbe fekszenek szőlői, u. m. Meszeszen, Czirókon, Kishegyen, Ujhegyen, sat.

E.

Ecseg igen jó vörös bort termő hely Nógrád vármegyében, a mivelt szőlőfajok között itten a kádarka bir tulnyomósággal.

Eczet a borászatban keveset, de már az **eczet-sav** s **eczetiz** a borászati irodalomban többször előfordul, azért e kitételek értelmét tudni szükséges. Némely borban erős savanyúságot venni észre, mit némelyek hibásan eczetesedésnek mondanak, mi tulajdonképen csak **eczetiz**-nek nevezhető, miután ha tulsavanyú a bor, még nem vált eczetté, mindamellett, hogy oly forma izt venni benne észre, és hogy ez még nem eczet mutatja az is, miként ily bornak tulérzett savanyát el kellett venni krétával vagy mésszel. **Eczet-savnak** (stih) mondatik azon savanyúiz a borban, mely már az eczetesedésben való átmenetelnek jelére mutat. Ily állapotban már nehéz a boron javítani.

Egériz-nek mondják hibásan némelyek az igen régi bornak némelykor feltűnő avas ízét — miről lásd bővebben **Avas**.

Égalnak mondják a földre befolyással lévő állását a légkörnek, mely a földrajzi fekvés szerint különböző.

Eger mind bortermő hely, de különben is nevezetes város. Fekszik Hevesmegyében egészen szőlőkkel beültetett hegyektől körülvelt völgyben, melyet egervize hasít kétfelé. Egerben a szőlők nagy gondnal műveltetnek, mit igen számos értelmes birtokossainak tulajdonithatni. Vörös borai igen nevezetesek, de jó fehér borokat, sőt rizling és aszúbort is termelnek. Főszőlőfaj a kadarka. Pinczéi, melyek legtöbbszörre sziklába vágottak igen jók és terjedtek, de kár hogy többszörre csak apró gönén hordókat használnak.

Egres a szövesszőkön későn fakadt és így éretlen maradt apró szőlőfürt, melyet legjobb ideje korán letörni, hogy a vesszőt hiába ne szíjja.

Égettbor l. **Borszesz**.

Elletés-nek az új szőlőültetvényt nevezik, mely még nem terem.

Elletni annyit tesz, mint új szőlőt ültetni.

Emelőgép a pince eszközök közé tartozik, mi kétféle: egyik fanyelre alkalmazott tompa hegyű kis

vasvillából áll, melylyel a megemelt hordó felső donga csinyánál fogva feltámasztatik. Másféle emelőgép hajtóművel van ellátva, úgy hogyha 100 vagy 200 akós hordó alá alkalmazzák is, lassú forgatás következtében megemeli a hordó egyik végét, mire vagy az ászok igazítása, vagy a víz leszivárogtatása végett szükség van.

Élenny a levegő egyik főalkotrésze, melynek a mindenható által kitüzött rendeltetése az embernek állatok és növények élete fentartása. **Élenny** nélkül se állat se növény nem élhet, de még a tűz s gyertya se éghet, így a hol sok szénsavany (oxigen) fejlődik ki mint a pinczébe az új bor érjedése alkalmával és a hol ez által az **élenny** elnyomatik vagy túlsúlyoztatik, a gyertya elalszik, sőt az ember sem élhet. A növények — tehát a szőlő is — két úton veszi magába az **élenny**t, u. m. levelei által a légkörből, és gyökerei által a földből, hova a levegő nyomása által jut.

Élesztő l. É r j - a n y a g.

Érjanyag vagy **f e h é r n y e** mit hibásan **é l e s z t ő n e k** mondanak, a müstnak azon alkatrésze, mely az érjedést eszközli. Az érjanyagra befolyása van a légmérsékletnek t. i. a meleg előmozdítja működését a hideg pedig korlátozza, tehát mennél jobban meg-

melegszik a must s azzal az érijanyag (vagy érijény) annál sebesebben érjed (forr) a must.

Érjesztőcsiv. A must szabályszerű érjedésétül függ sok részben a bor jósága. Az érjedés rendesebb lefolyása végett, és kivált az érjedés alkalmával kifejlődő szénsavany káros hatásának meggátolása végett a hordókra csiveket vagy tányéralakú, de szinte egy rövid fenálló csivel ellátott készülleteket alkalmaznak az érjedés alkalmával, mely eszközöket *érjesztőcsiveknek*, ezen csivek alatt eszközlött érjesztést pedig *zárt érjedésnek* nevezik.

Ered annyit tesz mint megfoganzik. Az elültetett szőlővesszőre, ha megfoganzott mondják megereadt.

Erélyes-bor-nak a Rizling-szőlőből külön szűrt bort nevezik, mely névre a jeles bort koszorús költőnk Vörösmarty Mihály keresztelé Tóth István pinceszéjében. Már kegyeletnél fogva is megmaradhatunk e névnél.

Erdély. E nemes testvérhon borászati érdekei az egyetemes hazával, — mint érzelmei, — mindenben rokonok. Erdély szőleinek kiterjedése 320,000 holdat tesz (az újabb időben adókivetési alapul történt felmérés alkalmával kevesebb jegyeztetett fel) évi bortermését 1,500,000 akóra teszik. Legjobb bora terem a Küküllő és Marosmentében, úgy az Érmellé-

kén, és a Szilágyságban; a bor minémüségére nézve azonban mindenütt a mívelés mód a szőlőfajok megválasztása van legnagyobb befolyással. Átaljában véve az erdélyi borok jobb nemei erősek, tüzesek és zamatosak. Erdélyben nagyban el van terjedve a karikás mívelés. Különben nem annyira a szőlőmívelés mint a pinczekezelés kíván javítást Erdélyben, mihez már nagy reménység van, mert e haza leglelkesebb fiai, tekintélyes szakférfiak s a gazdasági egyesület mélyen van érdekelve a borászat ügye iránt. Számos új ültetvény, kísérlet, jobb fajok gondos megválasztása, mire újabb időben annyi figyelem van; — mind az itteni borászat emelkedése eszközeül tekinthető működések. Erdélyben legterjedtebb szőlőfajok: Som-szőlő, Huppajagos, Alantermő, Bakator, Juhfark, Kadarda, Kőkény-szőlő, Bial-boros, vagy dio-szőlő, Budái.

Érmellék. E néven két borvidék ismeretes egyik Biharmegyében, mely az Ér és Berettyó folyók között elterülő hegyeivel a nagy sikágon meglepőleg tűn fel. Ide tartoznak Vojda, Szentimre, Diószeg, Kóly, Janka, Kis- és Nagy-Kágya, Székelyhid, Asszonyvására, Ottomány, Kereki és Szunyogd. Másik a Felső-Érmellék, mely szinte az érvize mellett Erdélyben, a bortermesztésre igen kedvező helyen fekszik s számos jeles borászokkal

dicsekszik, főhelye ezen vidéknek Tasnád. — Mindkét Érmellék bakator borairól híres, melyet tisztán a bakator szőlőnedvéből szűrnék.

Erdőbénye Tokaj-Hegyalja egyik bortermesztő városa.

Ék a borsajtó szerkezeténél mint szorító rész használtatik, s jó erős fából készül. A gyökbevaló ojtásnál is szükséges egy kis ékecske, mely szinte jó száraz fadarabkából simán élesre van faragva.

Essenczia. Az aszúbor készítésnél azon édes sűrű nedvet, mely nyomás és zúzás nélkül az aszúsze-mekből kicsepeg, esszencziának nevezik. Ha nagyobb mennyiségben van akkor külön élvezetre is elteszik különben az aszúborok között elosztják.

Eszelény l. **I l o n c z a.**

Esztergami borok. Ezen megyének a Duna mentében több rendbéli jó bort termő hegyei vannak. Legjobb bort terem Esztergam város határában a Szamárhegy.

F.

Fanyar-nak mondjuk azon bort, melyben a cser, sav igen feltűnően érezhető. Miután a vörös bor fő-

jelleme a csersav, mi azok előtt, kik a vörös bort kedvellik kívánatos is, így a kevésé érzett fanyarság nem szállítja le a vörös bor becsét, de már a fehér boroknál ezen tulajdonság a bor becsének rovására esik.

Fakad. Midőn a szőlővessző rügyei, a meleg következtében megindult nedvkeringés által emelkedni, zöldelni kezdenek, azt úgy mondjuk : hogy fakad a vessző; mit némely vidéken hibásan mondják, hogy *bimbózik, borsodzik vagy bagózik*.

Fakó-szin, a bornak határozatlan színét jelenti. A hamvas szőlőfürtöket vagyis inkább bogyókat szinte fakóknak nevezik.

Fehér-szőlő, többféle van, említettük a Sárfehért, alföldi fehér, és ezek rokonfajait. Ezekről eltérő a magyar fehér vagy közönséges fehér szőlő, mely a Hegyalján jó diszlik, Hont és Nógrádban gyakran elhullajja fürtjeit. Néhol a közönséges fehér szőlőt Frankusnak, Budán Höniglernek is nevezik. Levelei a közönséges fehérnek hasonlitanak az alföldi fehér szőlő leveleihez; vesszeje ennél erősebb, fürtjei pedig sokkal nagyobbak hoszszuk, de a bogyók ritkán állnak rajta.

Fekete szőlő. Közönségesen a sötét színű szőlőt feketének nevezik, holott legtöbbszörre kék vagy sötét piros színe van a sötét bogyóknak. Fekete



szőlő név alatt átaljában a barátszőlő, barátsuba, czigányszőlő, csóka- és kökényszőlő ismeretes. Bővebb leírását l. Kökényszőlő.

Fekete Gahér- vagy **Gohér** l- **Gahér**.

Festő-szőlő nálunk ritka faj. Levelei, bogyója és fája hasonlít a fekete muskotályhoz, főtulajdonsága az, hogy nemcsak a bogyók héján van a festő anyag mint minden sötét színű szőlőnél, de a bogyók leve is sötét színű, s így a bort igen sötétre festi.

Fekete Muskotály, ezt mindenütt így nevezik. mert szagos ízénél fogva könnyen felismerhető s más fajjal nem lehet összezavarni. Fürtjei és bogyói is aprók, azért nem való borfajnak, csak csemegének.

Fertály az akónak egy negyedrésze. ✕

Fertály-nak mondják azon kétfülű pinczeedényt ✕ is, melylyel bort egy hordóból a másikba öntögetnek, s melybe a csapból a bort eresztik. Helyesebben nevezik ez edényt fertályos dézsának.

Fertály szerint számítják Budapesten s környékén a szőlőültetvények kiterjedését, mit más helyeken kapásszám, sor, járás s hold szerint számitanak. Egy fertály szőlő 800 □ ölet tesz. ✕

Fenek. A hordónak két végét betöltő része fenéknek mondatik, valamint a kisebb edényeknek is az alját fenéknek nevezik.

Fehértemplomi borok többnyire vörösek, de vannak fehérek is. Nagy mennyiségben termesztetik itt a bor csakhogy nem tartós.

Fehérmegye a két hazában három van t. i. Erdélyben alsó és felső Fehérmegye, hol igen sok jó bor terem, úgy Magyarországon Komárom, Veszprém, Tolna és Pestmegye között fekszik Fehérvármegye szőleinek kiterjedése 35,000 holdat tesz. Bora sok hegyen igen zamatos jó és erős terem.

Fejteni annyit tesz mint a bort sepreiről leereszteni, vagy pedig egy hordóból a másikba áteresztetni, mit néhol igen roszul le huzni mondanak.

Fejtőgép. Időkímélés, de a bor alkatrészei elgőzölgésének meggatlása végett igen tanácsos a bort csiveken keresztül egy hordóból a másikba lefejteni, e célra többféle eszköz szolgál, u. m. fuvók s szivatyúk; ez utóbbiak szerkezetekre nézve igen sokfélék; vannak lábakra s kerekre alkalmazottak, vannak kisebb nagyobb hajtókerekkel készültek. Főalkatrész mindeniknél egy szivatyú készüllet, mely által egy kurtább csiven a tele hordóból a bort kihúzza és egy hosszabb csibe tolja, mely által akár mily távolságra és magosságra átmén a bor és pedig sebesen más hordóba. Ezen gépeket mind **fejtőgépnek** nevezik.

Forr, a must érjedésre igen roszul használják e kifejezést, mit csak oly folyó tárgyra lehet s akkor mondani, ha tüznél forraltatik.

Fokmérő, lásd b o r m é r ő.

Fojtotbor. A must érjedését igen bőkénezés által hosszú időre meg lehet akadályozni, de csak úgy, ha a hordót erősen leakonázzuk, hogy levegő hozzá ne hasson. Ily állapotban a must megtisztul és ezt ekkor fojtott bornak nevezik. Némely korcsmárosok ólom-cukorral s más igen ártalmas szerekkel fojtják el a must forrását, miáltal az soká édes marad, de felette ártalmas is.

Foglaló, a borsajtó azon részeit nevezik így, melyek a láda összetartó kapcsaiul szolgálnak.

Fosó-szőlő l. G o h é r.

Földforgatás vagyis Rigolozás, alatt értjük a földnek két vagy három láb mélységre való felásását s megforgatását, s ily móddal való elkészítését.

Főtt-bor-nak nevezzük azon édes csemege borokat, melyek a must főzése vagy elpárolygatása által készülnek. A főttbor ha ürm, vagy egyéb fűszer jön hozzá főttürmösnek mondatik, de miután legtöbb esetben csak az édes íz jellemzi az ily borokat, nem lehet tehát másnak mind csemege bornak mondani.

Fődni annyit tesz mint a szőlőültetvényekben öszszel a tökéket földdel betakarni.

Földelni annyit tesz, mind a szőlőt földdel meghordani. Tokaj-Hegyalján a földellés rendes munka, miután ott kevés trágyát, de annál több földet használnak a szőlők javítására.

Fujjót a pincze gazdaságnál a borok lefejtéséhez használják, mely czélra többféle készítetik. Kisebbeket közvetlen a tele hordóra alkalmazzák, nagyobbak egy padon állnak és csak egy csiv által jönnek érintkezésbe a tele hordó aknajával. A fujjók használatánál szükséges csivek egyik vége a tele hordó csapjára alkalmaztattik s más vége az üres hordó aknajába vezetetik, ekkor működésbe hozatik a fujjók, miáltal igen gyorsan tolul ki a bor egy hordóból a másikba a nélkül, hogy megzavarodnék, s erejéből valamit vesztené.

Funtfa. Így nevezik a kádárok s borászok, egy bizonyos mennyiségű hordófát, mely akkép van összeállítva, hogy abból mindig 16 darab hordó készül, legyen az 1—2 vagy 100 akós az mindegy. Egy funtba van 48 sor donga tehát minden hordóra 3 sor; és 32 sor fenékfa, s így minden hordóra 2 sor fenék. Ha a fa kis hordóknak való, akkor kurtábbak s keskenyebbek a darabok, ha nagyobb hordóknak való, akkor hosszabbak szélesebbek, valamint még nagyobb hordókra még hosszabbak és szélesebbek, de a mennyiség mindig egy, az az 48 sor donga és 32

sor fenékfa, és így akármily nagyságú hordó mindig 16 darab készül egy funtfából. Ekkor azonban a hordók hibásak lehetnek, azért a ki jó hordókat akar, az egy funtfából csak 14 tökéletes hordót készített, vagy 12 tökéletest és 3—4 hibásat mellékes használatra.

Furmin. Ezen szőlőfajnak többnemei vannak, u. m. a) sárga hegyaljai furmint, mely legjobb aszút terem, b) a zöldes furmin, szinte jó tömött termő és asszús faj, c) a holyagos furmin, melyhez leginkább hasonlít a szigeti, d) a mardarkós furmin, ennek bogyói egyenetlenek s ritkásak, — e) piros furmin, ez kevésé elterjedt faj. — A furmin még a romaiaktól a forminum-ból származik, igen jeles faj. Levelei: 5 karéjosak, a nyele felőli vágások kicsik, a csipkézete hegyes éles, a level felső lapja gyenge zöld színű, az alsó pölyhös. Vesszeje szép egyenes növésű, keményfáju, kisbélű, börtökői mintegy három hüvelyknyire vannak egymással. Fürtje: hosszú, tömött, gömbölyűs, válatlan. Bogyói tojásdad formák, s közép nagyságúak. Valóságos hazája Tokaj-Hegyalja.

Fürmony. Így nevezik Pest, Baranya s Biharmegyében azon nagy bogyójú fehér szőlőfajt, melyet Tolnában: Török szőlő, — Egerben: nagyszemű-malozsa, — Pozsonyban: Perl farbe, — Hont, Nógrádban: Török szőlő név alatt ismeretes.

Babó pedig V a c h t l a j - n a k nevezi. Erős vesszejei vannak, fürtjei s bogyói nagyok, de nem jó bort ad.

Fülke (nisni) a pinczének egyik ága.

Fügelevelü szőlő, nem való bornak csupán csemegeének, levele hasonló a fügefalevelhez.

Fürt mely a szőlő gyümölcsét képezi áll a k o c s á n b ó l, s a b o g y ó k b ó l, néhol ezt hibásan fejnek mondják, t. i. egyfej szőlő, néhol pedig g e r e z d n e k.

Fizér vagy füzér l. A k o l ó v a s.

Biling Filing-nek mondják (kivált Hegyalján) a kis szőlőfürtöt vagy annak egy ágát (vállát).

Franciaország borászat tekintetben első helyen áll, miután az egész világon ott terem legtöbb bor, s a borkereskedés legjobban virágzik, tehát legtöbbet is jövedelmez nálok. Sok jó bort termő hegygyel bir a déli megyékben, de jobb bort mégsem tud előállítani mint a mi tokaji és ménesi aszunk, sőt természetes állapotban egyéb boraink is jobbak mint a francziáké, hanem ők mesterségesen tudnak jó bort készíteni minő Champagnei (Pezsgő). A bor készitési mesterség azonban hamisításokra fajult s így most már eddigi jó híreket veszteni kezdik. Anglia, Holland s Belgium sat. most már eredeti bor után néz.

G.

Gantner l. Á s z k ó.

gátor

Gátor-nak nevezik a pincze torkát, vagyis az ajtótól számítva azon részét, hol a főág az az a nagyobb nyílás kezdődik.

Garaboly l. K o s á r.

Gát. Némely helyeken hibásan a S á l t, P á s z t á t, vagy J á r á s t is Gátnak mondják, holott a gát tulajdonképen rekesztezést az az elsánczolást-elárkolást jelent. Gátnak mondják a borászok meredek oldalakon lévő szőlőültetvényekben a föld leomlását gátoló körakványokat, és e célból készült emelkedéseket is.

Garat a szőlőzúzógép ládája, melyben a szőlőfürtök felöntettnék.

Gahér-szőlő több helyen Bajornak s néhol budainak is nevezik, igen édes, nagyon jó bort ad, korán érik, de nem minden földet és éghajlatot szeret, sok helyen nagyon elrugja termését, Gahérnak több alfaja van 1) fekete gahér, 2) sárga gahér, 3) zöld gahér, 4) hulló gahér ritka egyenetlenszemű, néhány bogyója nagy többi apró. Gahér levele: ötkaréjos kis vágásokkal, hegyes nagy csipkéekkel, felülről sima gyépszínű zöld, alulról

pelyhes fehér, annyira, hogy egy fajnak se ily fehér alul a levele. Vesszeje bujanövésű, nyárban világos zöld, télen fakós, bötykéi közép távolságúak.

Galy igen hibásan nevezik a szőlővesszőt néhol galynak, mert galy csak a nagyobb fák ágain kifejlet kisebb hajtásokat jelent, a szőlő tőke hajtását pedig csak vesszőnek vagy vinyégének lehet mondani.

Gerezd l. Fürt.

Gelatin — olvasd Zselatin) l. Zselatin.

Gerset szőlőfaj, l. Arany szín.

Gyom, minden haszontalan fű mely a szőlőbe nyúl.

Gyomlálni l. Herélni.

Gyöngyszemű l. Arany szín.

Gyök l. Tőke.

Gyökerczettő-nek nevezzük azon helyet, hová a szőlővesszőket a végből, hogy gyökeret eresszenek berakjuk, például iskolába, vagy e végre ásott gödörbe.

Gyékény l. Káká.

Gyöngyösi bor és szőlők. Hevesmegyében a Mátra hegy tövében fekszik Gyöngyös város, mely nagy kiterjedésű szőlein igen jeles borokat termeszt. Gyöngyössel határos a vörös boráról oly híresé vált visontai hegy is, hol leginkább gyöngyösiek birják a

szőlőket. A gyöngyösi nép úgy mint az egri szorgalmatos szőlőmivelő.

Góreső, nagyító üveg, melyen a szőlőnövény szervezetét vizsgálni szokás.

Gombásodik. Ezen kifejezést a szőlővesszőre szoktuk alkalmazni akkor, midőn annak gyökereztetését mesterséges módon eszközöljük, mivel a gyökér fejlődés kis gomba forma emelkedésekben mutatkozik legelőször is.

Golop a Hegyalja egyik gyönyörű fekvésű helysége, nm. b. Vay Miklós birtoka, kinek híres pinczéjében itt a legjelesebb tokaji borok találhatnák.

Gyűrőzés. A szőlővesszőn egy körmetszést szokás tenni oly fajoknál, melyek vagy terméketlenek vagy elrúgják a termést, miáltal a termés biztosítva van, mert a nedv keringés ezáltal gátoltatván, a helyet, hogy a vessző faképzésében haladna előre, a gyümölcsképzés kiválólag bővebb lesz. Ezen műtétet gyűrőzésnek nevezik.

H.

Harántos annyit tesz mint részűtő s, mely kifejezéssel a vesszők ültetésénél, s a kapálásnál élnek a vinczellérek.

Háncs a szőlővessző és tőke felső bőre, mely foszlékony, ha pedig kemény s már nem foszlik akkor k é r e g.

Hársfaháncs az mely a hársfákról — tavasszal midőn a nedvkeringés megindul — lefoszlik, s melyet drágán vesznek némely szőlősvidéken a vesszők kötözése végett.

Hajtás-nak mondjuk a tőke vagy vessző első fakkadását, hajtását, mely ha jól felnőtt már akkor vessző nevet kap.

Hárslevelű, igen elterjedt szőlőfaj, sok helyen erdélyinek nevezik, igaz hogy egy helyen az erdélyi különbözik más vidéken hárslevelűnek ismert fajoktól, de csak igen keveset, mi a föld és éghajlat befolyására, de nem külön fajra mutat. Hárslevelűnek, a levelei nem hasonlítanak a hársfa leveleihez, az elnevezés tehát elég hibás. — Levele három nagykaréjos, apró csipkéjű, felül setétzöld, alul kevésé pölyhös. Vesszeje kövérnövésű nagy székü, bötyköi távol esnek egymástól. Fürtjei: nagyok, vastagok, válassok, s tömöttek. — közép nagyságúak, gömbölyűk, nyáron zöldszínű, ősszel rozsdásnak látszóak. Leve saványkás, valamint bora is, de erős.

Hamisitott bor. A hamisítás újabb időben Franciaországban oly elterjedt lett, hogy már az angoloknak sincs a francia borok iránt bizodalmok. Ná-

lunk, hála nemzetünk nemtőjének e gyalázatos mesterséget kevesen gyakorolják, kivéve az áltokaji s ménesi készítőket. Tudni szükséges azért mit nevezünk hamisított bornak, mivel némelyek féltékenysége már annyira mén, hogy a bor javítását s tudományos kezelését is hamisításnak tekintik. Hamisításnak az nevezhető, midőn eredeti tokaji s ménesi vagy egri, badacsonyi sat. helyett vízből szeszből, vagy valami rossz löréből készített ital a valódi név alatt s helyett árultatik. Továbbá hamisítás, ha akár mily borba, — színének, ízének, erejének vagy illatának emelése végett, — oly szert tesznek, mely az egészségre nézve káros hatással van. De ha valaki ártatlan anyagok — mint a nádméz-hozzá keverését valóságos szőlőnedvből akármiféle édes vagy csemege bort készít s azt mint mesterségesen készült bort (p. ürmös, szalmabor, pezsgő sat.) saját nevével keresztöli meg, hamisításnak mondani nem lehet.

Harmadlás-nak mondják a vinczelérek a harmadik kapállást.

Haraszt. A szőlő levelét midőn lehull, vagy erővel lekoboztatik harasztanak nevezik.

Hegy l. Szőlő hegy.

Hegybíró néhol hegykapitánynak is nevezik. Elöljárója a szőlőhegy őreinek, és a hol létezik, szőlőhegy felett intezkedő tanácselnöke egyszersmint.

Hegykapitány l. hegybíró.

Hegyrendőri törvények eddig nálunk nem igen ismeretesek. A hegyalján ugyan a múlt években hirdettek ki ily rendszabályok de hiányosak.

Hévír l. ló p ó.

Hévmérő (latinul thermometrum). Miután a pinczelégmérséklete a borokra nézve felette nagy befolyással van, a hévmérő igen fontos eszköz a pinczében. Többféle hévmérő van, u. m. Farenheit-féle, s Celsius-féle, de mi csak a Reaumur-et (olvasd Réómür) használjuk. Ennek azonban nem szabad — pinczénk számára — ércztáblácskára rótt fokmérőjének lenni, mivel az ércz megrozsdásodik és ekkor nem lehet a fokokat rajta felismerni, legcélszerűbb fatáblájú hévmérő a pinczébe és pedig ha az üvegben a higany vörösre van festve, ekkor könnyebben kivehető a fok mennyiség. A pincze levegője legrendesebb ha a nevezett hévmérő 6—9 fokot mutat. Vörös borok melegebb hőmérsékletet is eltűrnek.

Herélni annyit tesz mint a tökéről a fölösleges vesszőt kitördelni.

Hegyalja. E néven három hegyvidéket neveznek az országban, u. m. Tokaj-Hegyalját, Arad-Hegyalját és Erdélyország-Hegyalját. Általánosan azonban ezen kifejezés alatt Tokaj-Hegyalja értetik, mely a világ hírü tokaji aszú borokat, a borok királyát ter-

mi. A hegyaljai szőlők Zemplénmegyében s részben Abaujban, a Kárpátoknak ide benyúló legdélibb pontján, a Tisza és Bodrog között terülnek el, egy végzetetlen síkságra hajolva. Kiterjedése a Hegyaljának hosszában 7 mérföld s összes terjedelme 14 □ mérföldet tesz, de ebből szőlő csak 5 □ mérföldet vagyis 20,000holdat foglal el, a többi erdő, föld, rét sat. Hegyaljához tartozó városok s községek: Szántó és Erdő-Horváthi (Abaujban), Golop, Tállya, Rátka, Ond, Mád, Zombor, Tarczal, Olaszi, Liszka, Erdőbénye, Tolcsva, Bodrog-Keresztúr, Zsadány, Sárospatak, Sátoralja-Ujhely s Kis-Toronya. (Zemplénben) Hegyalján Sátoralja-Ujhelyt kivéve és még más határban legfeljebb 3—4 birtokos szőleít, soros szőlőt nem lehet látni. A mivelés különben szorgalommal, de nagy fáradsággal s költséggel történik; a napszám drága, a termés aránylag mindig kevés, mivel az aszú kedvéért mindig későn szüretelnek gyakran hó lepibe a szedetlen szőlőket, még gyakrabban hideg fagyos időre esik a szüret. Aszú csak jó évben terem aránylagos mértékben, többször szükén s néha alig valami. Nem csuda tehát ha drága a valódi aszú, melynek mennyisége csupa esetlegességtől függ, s melyet mesterségesen szaporítani nem lehet.

Hegyi borok-nak neveztetnek azok, melyek hegyeken nem pedig laposvidéken teremnek. A he-

gyi bor mindig erősebb s tartósabb mint a homoki bor.

Hordó, azon edény melybe a bort tartani szokás, e kifejezést azonban bizonyos bormennyiségre is használják Egerben s a Hegyalján. b. l. A k ó.

Homlitás. E kifejezést a Hegyalján használják, mely ezen deák szótól „humiliare“ megalázni — lehajtani — származik ; s nyilván mint a furmint (forminum) még azon korból ered, midőn hazánkban mint római telepeken (a hunnok bejövétele előtt) a római főnökök a szőlőmivelést elrendelték. Különben homlítani annyit tesz mint d ö n t e n i.

Horolni annyit tesz mint a szőlőföldjének csupán a felszínét (tetejét) kapával annyira megvakarni, hogy a felvergődött fű kiirtassék s a föld tiszta legyen.

Homoki bor-nak mondják az alföld sikságain termett kerti borokat.

Honti borok és szőlők. Hontmegye Nógráddal, Bars- és Esztergam megyékkel határos részein, többnyire éjszaktól sűrű erdővel védett magas hegyoldalakon sok igen jó, és erős zamatos bor terem. Ezen bortermő hegyek mindenütt szép völgyekre s lapályokra néznek, melyeket e következő folyók : Duna, Ipoly, Selmecz, Korpona és Szikincze vizek mosnak. Jeles borok teremnek Hontban : Ganádon,

a. Palojtán, Lison, Pecsényicsen, Maróton, Apatiban, Keszihócson, Szelényben, Sirakon, Gyürkiben, Lonton, Turon, Ságbon, és Nyéken. Vevői a honti, valamint nógrádi és barsmegyei boroknak a bányavárosi kereskedők.

Horváth és Tóth országborai és szőlei. Ezen társországok szőlőmivelése nem oly fejlődött mint magyar és erdély országban, de a szőlők fekvése és a föld igen kedvező bortermelésre. Vannak ugyan itt is egyesek kik kivált az újabb időben jobb rendszer szerint mívelik szőleiket és a szőlőfajok megválasztására is gondot fordítanak. A szőlőmivelésnél még hátrább van a pincze gazdászata, s a borkezelés; miben szinte egyesek kivételt képeznek. Főtulajdonsága ezen országok borainak a tulnyomó szesz tartalom, e tekintetben kivált a szerémi borok igen nevezeteseek. Horváth és Tóthország 144,000 hold szőlőt mível, de aránylag nem termeszt annyi bort mint más vidék ily területen.

Hold. A szőlőföld kiterjedését, nagyban, épen úgy hold számra mérik mint a földeket. Egy magyar holdban 1200 □ öl, egy katastrális holdban pedig 1600 □ öl számítatik. Kisebb területeket kapa s fertály szerint számítják, egy kapa alávaló szőlő 200 □ ölet, egy fertály pedig 800 □ ölet tesz.

Hólyagos furmint, l. Furmint.

Himpor vagyis poroda, a szőlővirág szálc-sain (filamentum) a portokból (anthera) kifejlődő apró porocska, mely a virág szervezetében a hím et képezi, és arra való, hogy a nőnemű szervezetet a bibét (Narbe) s ezáltal a maghont (ovarium) megtermékenyítse. Ha tehát a porodát a záporoső lemosa, vagy azt a szőlőben járó munkás leveri, meddőnek — terméketlenek — kell maradni a szőlőnek.

I.

Irtani annyit tesz mint kivágni. Öreg szőlőt ha kivágják, azt szoktak mondani kiirtották.

Irtvány oly föld melyen a szőlő ki van irtva.

In. Némely vidéken a fürt nyelit — a kocsányt — más vidéken a bajuszt — a kacsot nevezik innak.

Itcze ismeretes folyadék mérték, melynek fele meszelynek, negyedrésze pedig félmeszelynek mondatik.

Illat (bouquet) sokan a francia kifejezés után bokkrétának mások virágnak, és némelyek zamatnak mondják, de mind hibásan. A francia

bokrétának mondja a borillatot azon összehasonlításnál fogva, hogy az oly kelemetes mint egy jól választott virágbokréta szaga. Azért mondják ismét némelyek virágnak (Blumme) mivel a jószagú bokréta csak virágból képzelhető, de nekünk e kifejezésekre nincs szükségünk, miután az illat oly eredeti s tökéletes kifejezésű magyar szó, hogy már ennél jobb nem lehet. A zamat se alkalmas kifejezése az illatnak, miután z a m a t azon kelemetes fűszer-izmit nyelvyünkkel s inyünkkel, illat pedig, melyet a szagoló szerveinkkel érezünk.

Honcza vagy **esz elény** a szőlő legártalmasabb ellensége az állatvilágból. Kicsi rovorka ez, mely már tavasszal a rügyeket rágja meg s termektelené teszi, később a kifejlődött fürtök szárát sérti meg, s ezáltal eszközli annak elpusztulását. Petéit a szőlőlevelébe rakja, mely ezáltal összezsugorodik. Így pusztítását ezen jelek után kell intézni.

Iszap, zápor alkalmával a vizáltal hegyekből lehozott föld, melyet szőlő javításra lehet használni.

Izabella, a szagos szőlők osztályához tartozik, sokan eperizűnek tartják s mondják, de biz annak az epertől eltérő kellemetlen íze van. Csak csemege szőlőnek való, mert ritkán ad jó termést. Levellei inkább hasonlítanak a hársfaleveléhez mint az úgynevezett hárslevelűnek, de némükép a fügefafa leveléhez

x is hasonlítanak. Izabellának 5 válfaja van, u. m. fehér, piros, sötétvörös, kék és fekete, melyet Ná d o r n a k is neveznek. Sajátságos természete az izabelláknak, hogy még fiatal a tőke sohase hoz oly fejlődött gyümölcsöt, de még vesszei se oly fejlődöttek, mint öregebb tőkéken, mely körülményből származott azon számtalan mellék elnevezése az izabel fajoknak. Mert a szemlélő minden új tőkében egy külön válfajt képzelt s azt mindjárt egy szép névre el is keresztelte még évek mulva meggyőződött, hogy az ugyan egy bizonyos faj a már ismert fajokkal.

Inda, a szőlővesszőn nyölt bajusz vagy kacs.

J.

Járás I. Sál.

x Járdovány, igen elterjedett s kitünő szőlőfaj, mely Erdélyben Biharban, Zemplénben és Ugocsában, ezen a névén ismeretes. Hont s Nógrádban Korponai-nak, — Neszmélyen, Kolontár-nak, — Somlyón, Rak-szőlő-nek, — Pécssett Tőkös-nek, Ungvárbán, Ardóny-nak, — Beregszászban Árdósnak nevezik. Levele: hasonlít a fur-

minhoz, csak hogy durvább, haragosabb zöld, s kisé göröncsös. A fürtök: nagyok rendetlenek válosok, és tömöttek. Bogyói: gömbölyük nagyok zöldesek s fényesek. Leve igen édes, és igen jó bort ad. Koránérő faj.

Jakab-szőlő-nek nevezik, azon korán érő szőlő-fajt mely már Julius végefelé Jakab vagy Annanapkor érik, azért Anna szőlőnek is mondják. Néhol piros — fábiá-nak is nevezik. Aprófürtjei, gyengenövéssü vészei, és világoszöld karéjos levelei vannak.

Juhfark mindenütt e névén ismeretes szőlőfaj, mely igen bőtermő de bora gyenge. Levelei kerédek alakúak, felső lapján sötétzöld színűek, alsó lapján simák kopaszak. Vesszeje erősnövéssü, vernyeges zöldes. Fürtjei nagyok hosszúk tömöttek a juh farkhoz hasonlók, honnét nevét is kölcsönözte.

Jegecz. A borkő midőn a dongákra rakodik s megszárad — megjegeczesedik — úgy az aszúborba valamint a főttürmösben gyakran a fölösleges czukor megsűrűsödik és lerakodik, mi ekkor kis jegecseket képez.

Jégvert szőlők. Az elemi csapások között legpusztítóbb a jég, mely nemcsak az évi termést teszi semmivé, de a tőkékbe is sok kárt tesz. A jégvert szőlőket a csapás után gondosan meg kell metczeni, az

az minden erősen megsértett vesszőket le kell vágni, különben a sok seb és sértések behegesztésére a töke módnélkül sok erőt pazarol el, mi a jövő évi termését csökkenteni fogja.

K.

Kácsi-nak nevezik Buda-Pest környéken azon magas nagy kádokat melyben a vörös bor érjesztését a törkölyön eszközteni szokták. Ezen magas kádok igen kényelmetlenek, mivel lépcsőkön kell feljárni hozzá; s mégse akarnak tőle megválni e vidék borászai.

Kád, átaljában ismert egy fenekű s fenálló edény, melyben a szőlőt tapodni, zúzni, az aszút vágni, és hasonló dolgokat szokás véghez vinni.

Kacs a szőlővesszőn nyölt *bajusz* vagy *inda*.

Kacsolás ezen indák letörögetése, mi ugyan magában sohase történik, hanem mindig a vessző végeinek egyidejű megkurtításával, és gyakran a vesszők összekötözésével is, ezen egy időben végzett munkát tehát sok helyen *kacsolásnak*, más helyeken *kötésnek*, vagy *zöldmunkának* mondják.

Kaczornak nevezik némely vidéken a metsző kést.

Karczós-bor (drapák) az mely még egészen az érjedésen átnemment, vagy még kinem fejlődött s így mindegy karczoló ízét érezni ivás közben.

Kádár. Hordókat készítő mesterembert nevezik kádárnak, néhol hibásan németből átvett *Pintérnek*, és szinte hibásan *bognárnak*. Kádárok többnyire pinczemesterek is szoktak lenni.

Kármentő, azon kis edény, melyet a csapalá szoktak tenni, hogy a mennyire a csapból valami bor elcsepegne, az kárba ne menjen. Ezt Erdélyben *csapaljának* nevezik.

Kapásnak nevezik Eger s Gyöngyös vidékén, de több helyeken is a szőlőmivelő köznépet, kiket más vidéken ismét vinczellérnek híják.

Kapás számra számítjuk legtöbb helyen a szőlőföld kiterjedését. Egy kapás 200 ölet tesz.

Kástélyos, ez azon határozatlan színűbornak a neve, mely se nem vörös se nem fehér, s melyet igen rosszul németesen *Sillernek* mondanak.

Kas vagy kosár, fűzfa vagy rakotya vesszőkből fonják, néhol *garabólnak* nevezik.

Karej a szőlő levél nagyobb bevágásai vagy osztályai, például némely levél három bevágással bir

vagy három részre oszlik, ez tehát három karéjos, némelyiken pedig öt ily rész látszik ez öt karéjos.

Karej-nak mondják a hordó donga legvégső körzetét is, mely a donga fészkebe jön.

Karfásmivelés l. **Lugos**.

Karikás. Erdélyben, de Aradmegyében is nagy divatba van a szőlőkarikás mívelése, miről azonban a Hegyalján, Balaton mellett, Pest-Buda környékén, úgy Hont, Bars, Nyitra s Nógrád megyében mitse tudnak. **Karikás**nak azt mondják, midőn a tőkén jól magasra növesztett vesszők hagyatnak és ezek ivformán mint az abroncs visszafordítva köttetnek a karóhoz. A karikás tőkéek sokkal többet teremnek mint a simára vagy csapra metszettek.

Kadarka, vörös bortermő helyeken a fekete szőlőfajők között a főfaj. Több valfajai vannak vagy legalább többfélekép elnevezik a hol csak egyes tőkéket mívelnek. Így a **czigányfeketének**, **barátköntösnek**, **barátsubának**, **alföldi feketének**, **skökénynek** nevezik. A kadarka egy földet jobban szeret mint mást, egy helyen jobban kifejlik mint más helyen, innen származik azután a különbféle elnevezés. Levele: vastag, haragos zöld, közép nagyságu 5 karéjos, ősszel pirossas színt veszfel. Vesszeje vékony, börtökői sűrűk barnák. Fürtje némelynek válos, némelynek nem, és

nem nagyon tömött. Bogyói gömbölyük s nem nagyok.

Káka, mocsáros helyeket szerető növény, melyből a gyékényeket fonják, innen némely vidéken magát e növényt is gyékénynek nevezik; néhol pedig a csátés növénynek egyik fajtát — mely a valódi kákától vékonyabb — nevezik gyékénynek. A káka mint szőlő kötöző, mint pedig a pinczénél és kádároknak szükséges anyag ismeretes.

Kén, mit a magyar *bü d ö s k ö n e k* is nevez, azon ásvány — nem, mely felolvasztva rongyra vagy vászon szeletekre tapadva a borászok által használtatik. Legjobb ha a ként kis rudacskákban — mint a kereskedésbe jön, — veszik a borászok és magok olvasztják el, s akkor vékony vászon darabkákat mártanak bele a szükséges használatra. Az így elkészített ként *k é n s z e l e t n e k* nevezik, miután a hordók kénezésére csak egy egy szeletet használnak egyszerre.

Kénező, ez egy kis — fehér pléhből készült — gépecske, melynek főrésze egy csiptető, és az alján egy csésze. A csiptető a kénszeletet tartja, az alsó csésze pedig arra szolgál, hogy az égő kén a hordóba ne csepeghessen.

Karózógép. Francziaországban a szőlőkarók leveréséhez vagyis inkább leszurásához gépeket hasz-

nálnak, miáltal sok napszámot s így kiadást gazdálkodnak meg. E gép olyanforma mint a szénametsző olló, csakhogy nem kétágú, de hegyes a vége, hanem épen úgy van egy nyele s oly kiálló vasrudacskája, melynél fogva lábbal lelehet nyomni, mint a szénollót. E mellett egy vaskapocscsal van ellátva, mely a karót jól megcsipi és így azt a gép által a lábnyomás segélyével mélyen belehet a földbe szurni; mi ha megtörtént egy kis nyomásra kinyíl a gépkapcsa, a leszurt karót kiereszti, s rögtön mást szorít be.

Katyúnak nevezik borászaink azon keskeny mély gödröket, melyek azon czélból ásatnak a szőlőben, hogy azokban sima vagy gyökeres vesszőket leheszen ültetni, vagy pedig egész tőkéket is bedönteni (sülyeszteni) ezen gödrökkel való munkát a Hegyalján vermellésnek mondanak.

Kémény-nek nevezik a pincze szelelő lyukait.

Kecskefejű-tőke az, mely a hibás metszések következtében elvesziti gömbölyüségét, szétnől és elágasodik.

Kefe. A pinczeeszközök között a kefe is helyet foglal, nem mintha arra gyakran lenne szükség, de mivel előadhatja magát eset midőn elkerülhetetlen. A pinczekefe egy rendes szögletre hajtott vasnyelre, és pedig gömbölyü henger alakban van kötve, me-

lyet akkor használunk ha valamely hordóbor elmulasztott feltöltés vagy más körülmény következtében penész hárttyát kapott. Ezt csak ily kefével lehet leszedni, s ily kefével lehet a hordó dongáját az aknakörül megtisztogatni, mit azután a bor ismételt feltöltése követ.

Keverés, némely vidéken a második kapállást keverésnek nevezik.

Kapás-bor l. L ö r e.

Kárt vagy **kanna**: azon kéziedény, melyben szüretkor szedők a fürtöket szedik, különben ház tartásnál vízfordásra használják, némely vidéken ezt **kupának** és a Hegyalján **vannának** is nevezik. Sokan pedig összetévesztik a **rocskával** és **vederrel**. A **Kárt**, **Kanna**, **Kupa** vagy **Vanna** hosszas magasságában keskenyen összefutó egyfülü edény, a **rocska** vagy **veder** pedig alacsonyabb szélesebb s ez a közepén hajtott kávéval van ellátva.

Kocsány-nak mondják a szőlőfürtöt ha a bogyóitól megvan fosztva. Némelyek az egész fürtnek csak a nyelit nevezik kocsánynak mit sokan **csutkának** és **csipkának** is mondanak.

Kotyogató l. Erjesztő csiv.

Koresolya kétféle van, egyik könnyebb vékonyabb fából készült, melyen kisebb boros hordók szekérről leeresztetnek; másik erősebb nagyobb s

két lábbal van állitva, ezt nem teszik be a szekér oldalai közé, csupán a szekérhez, melylyel nagyobb hordókat eresztenek le vagy hajtanak fel.

Koresmabor az, melynek ereje, szine, ize, sat. nem oly kitünő, hogy asztalibor névre érdemes lenne.

Kövi dinka l. **Dinka**.

Kövér-bornak nevezik Hegyalján az aszú-bort, és pedig mennél édesebb az annál kövérebbnek mondatik.

Kecskececsü szőlő, lefüggő fürtjei s hegyes csúcsos bogyói által igen feltünő, honnan nevét is kölcsönözte. Több válfaja van, például vékony csúcsos bogyóju, — vastagabb tompább bogyóju, van, piros van kék is, sőt szagos kecskececsü is.

Kéknyelű l. **Szigeti**.

Kökényszemű l. **Kadarka**.

Kolontár l. **Járdovány**.

Könyez ezt szokták mondani a megmetszett tökére, midőn csapocskáin a túláradt nedvesség feltőlődik, sőt le is csorog.

Kolna. Aradmegyében a borházat, vagyis a szőlőbe lévő épületeket kolnának nevezik.

Kölyök. A borsájtónál azon két kisebb darabot melyet a ládában betépett törkölyfölibe alkalmazott dézskára a bak alá tesznek, kölykeknek nevezik.

Küküllői-borok. Erdélyországban a küküllő völgye bortermelésre igen alkalmas, sőt az első borvidék közé tartozna, ha jobb szőlőmvelési rendszer uralkodna ott. Legkedveltebb szőlőfajok itt a Som, Járdovány, Kövér, Leánykaszölő, Boros, Király s Hóviz.

L.

Laza föld-nek a könnyű ritka földet mondják a vinczelérek, melyet miveli nem nehéz ugyan, de nem is terem benne jó erős bor.

Lágyra kapálni, annyi mint a szőlő érés kezdetén, kapálni, midőn t. i. a szőlő puhol vagy lágyul.

Lápa a szőlőföld lapos része.

Lárva l. **Pete.**

Levedzik l. **Könyez.**

Levelész l. **Eszelény.**

Lakrima-Christi, egy fekete szőlőfajt neveznek így, mely a fekete gahérral rokon faj.

Livó, Erdélyben **léhú;** nagy fa tölcser, melyen a bor hordóba töltetik. Van gömbölyű, s hoszas alakú is, ezek czélszerűebbek, mert nem öntöződik általok szét annyi bor, mint a gömbölyűk által.

Lompó, ezen szőlőfajt, Baranya, Mosony, Soprony, s Tolnában nagy Kék-burgundinak nevezik. Igen szép nagy fürtü és bogyójú szőlő, mely a karkával egy időben érik.

Lószemű l. **Ökörsem**.

Leltszőlő vagy **Leányszőlő**, tenyésztésre érdemes faj.

Lugas. A szőlőmivelés azon módját, midőn a vesszők léczezetre, fákra vagy ha magasan kifeszített sodronra kötetnek s illetőleg felnyulnak, lugas mívelésnek, néhol pedig karfásmívelésnek nevezik.

Löre. Erdélyben ezt csügörnek, magyarhonban sok helyen Csige — vagy csingérnek — és kapás bornak, — is nevezik. Ezt többnyire a kisájtolt törkölyből, vagy a lebogyózott kocsányból, vagy végre borsöprőből készítik, mindenkor jó mennyiségű vízzel keverve. Ha a löre gondosan készül, kivált ha az érjedésére gondfordítatik, és a levegő befolyásának nincs sokáig kitéve, akkor kellemetes savanyainál fogva egészséges ital, kivált forró nyári napon. A kapásokat a sok vizivástól, — s kivált ha az rossz — úgy sok betegségtől lehet ezzel megőrizni.

Lopó, hibásan hébernek is nevezik. Van üvegből, bátogból, és tökből, mely után többnyire lopotöknek mondják. A bátog lopó hamar rozsdásodik és így nem lehet soha oly tiszta mint az üveg lopó.

M.

Malozsá-nak németül Zibeben nevezik a nagy-szemű aszú (töpött) szőlőt, mely kereskedésben árul-tatik.

^{Más/Le}
Mászlás-nak vagy fordításnak nevezik a Hegy-alján, azon félédes bort, mely minémüségre nézve az egy puttonyos aszú és szamorodni között áll. A mászlás készítés módja következő: az összetaposott (vágott) aszúra mindig mustot öntenek bizonyos mennyiségben, s bizonyos ideig így hagyják, állni, mi ha lesüretik, a hátra maradt aszú söprőre ismét öntenek bort, (mert még maradt elég édesség ezen söprőben) mit bizonyos idő mulván, ismét leszűrnek s ezt **M á s z l á s n a k** nevezik, mely név onnan ered hogy a felöntés másodszor (másodlás) történt. Azért nevezik fordításnak is, mivel újra rá fordítatott, az aszús kádra, egy vagy több hordó bor, melyből a mászlás készült.

Mag l. Szőlőmag.

Magyarát l. Aradhegyalja.

Márga földnemek egyike minőt hazánk szölei-ben több helyen találunk. A gips s krétával rokon faj, a szőlő különösen kedveli ha más fajjal van ke-verve. A hol nagyobb rétegek találatnak, mint ja-

vitószert is lehet a márgát oly szőlőkben használni, melyeknek földje ezt és ehhez rokon földnemeket nélkülöz.

Madéra (írják Madéira) Portugalliához tartozó sziget csoportozat, igen kellemetes meleg éghajlattal hol a tél majdnem ismeretlen, földje felette termékeny. A bortermelés itt nagyban üzetik, különbféle borai között igen jeles azon vörös édes bor, mely Madéra-név alatt ismeretes a kereskedésben.

Malaga Spanyolország egyik tartományának fővárosa, a közép tengerbe nyuló földnyelven, hol igen sok szőlőmiveltetik, részint bor, de nagyobb részben malozsa termelés végett. A legszebb malozsa (zibeben) malaga név alatt jön a kereskedésbe. A malaga bor név alatt, mi mindig vörös édes spanyol bort értünk, ámbár legjelesebb bor, mely e vidéken termeltetik a: *Lagrima de Malaga*, — *Ximenes*, — és *Vino d' Guinda*.

Mád Tokaj-hegyaljai városok egyike, melynek határában jeles aszú bor terem, s sok jeles hazafi bir ott szőlőket.

Metsző-olló l. Szőlő olló.

Meczgerezni, l. Bengézni.

Meszely az itczének fele.

Mesgye annyit tesz mint a szőlők határa. Így egy dőlő végkörét is, sok helyen mesgyének

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

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

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

száznegyvennégy milliom ft. évi jövedelmet mutat, (holott már csak a tokaji és ménesi aszúk ára, de több előbbkelő bor vidék termésének ára is mennyivel többre tehető 6 ftnál,) ha ezen jövedelmet kamatnak tekintjük, és ha annak megfelelő tőkét vesszük tekintetbe úgy meglehetünk győződve, hogy hazai borászatunk, mely ily roppant tőkét képvisel valóban nagy fontosságú nemzeti iparág. Hazánk borászati tekintetben az egész föld kerektségén Franciaország után első helyen áll. Több bort a világon csak Franciaország termel, de jobbat nehezen, s ha egyéni izlésszerint, valamely faj francia, spanyol vagy kitudja miféle bor különösen tetszik is, de azon előnnyel egy ország se bir, mint a mienk, hogy annyiféle jeles bort természetesen úton bírna előállítani mint mi, mert minálunk terem, a világ legelső aszúja, és pedig világos s vörös színben, van minden színben legnemesebb pecsenye és asztali borunk, vannak rendkívül erős úgy zamatos, sima, édes, savankás, szóval minden izlést kielégítő borunk.

Miskolczi-borok Borsodmegyében a Hegyaljai borok zamatjával bírnak, de azoknál gyengébbek, mind a mellett igen kellemetes ízűek.

Muskotály, igen kellemetes szagos szőlő, nálunk e néven három válfaj ismeretes, u. m. fehér, zöld, és fekete. A fehér és zöldnek levele karéjos, éles

csipkézettel világos zöld, s nemü vereses szín látszik rajta, alsó lapja sima (nem pölyhös), vesszeje: nyárban megyszín pirosal játszik, télen sárga rozsdás forma. A fekete muskotály levelének középső karaja hegyesen kiálló, fogai (csipkézete) apróbbak, levél színe sötétebb.

Mustmérő, (Mustimeter vagy Gleükometer) azon eszköz melynek segítségével, kitudják, mennyi cukor tartalommal bír a must, és így mingyárt tudjuk, mily erős bor lesz belőle. A must mérő a must faj súlyához vagy nehézségéhez van alkalmazva t. i. mennél édesebb, tehát annál sűrűbb, (nehezebb) a must, s így annál inkább kitolja magából a mércezt, melynek fokjegyei 0-tól lefelé vannak számítva. Mennél magassabban emelkedik tehát felfelé a mérce rudacskája, annál édesebb a must. A mérést azonban, addig kell végrehajtani, még a must forrásnak nem indul.

N.

Nagyvárad szőlők és borok. Bihármegyének szőlei kétszorosra vannak osztva, u. m. az alsó Érmellékre, melyről már feljebb volt szó, és a nagyvá-

radira. Ez utóbbi szőlőhegylánczokat nagy terjedelme és épfekvése, a szemléltetőbe, de figyelmet érdemlének az itt termelt borok, kivált a n. váradiai, hol igen számos jeles szőlész valóságos példány borászatot üz.

Nyálkázás-nak mondjuk azt, midőn a must erős kénezés által legalább 48 órára érjedésében gátoltatik, s így nyugodt állapotában söprőjének vastag, nyálkás része leülepedvén, érjedés végett más hordóba fejtetik. Ezáltal tehát a vastag söprő s ezzel sok nyálkás rész eltávolítatik, a mustból, minfogva az ily lenyálkázott mustból sokkal jobb lesz a bor.

Nyesteni, ezen kifejezést hibásan alkalmazzák, némely vidéken a szőlőre, mivel a szőlőtőt és veszeit metczeni, s csak a gyümölcs s egyéb fákat szokás nyesni.

Nyúlós. A bor betegségek között előfordul a nyulósság mi is, vagy a rohadt fürtöktől vagy tisztátalan edénytől származik. Ha a bor nyulósodni kezd előbb tiszta színét veszti el, (ekkor törődőtnek is mondják — fehér törődés) azután látszólag vastagabb mintsem addig volt, továbbá elveszti folyóságát, hanem olykép huzódik öntés közben, mint az olaj. Ezen betegség ha elejét nem veszik, átmegy, fekete törődésbe, az az sötét barna szín, s rossz büzt kap, minek többnyire rothadás a következése.

Nyers-bornak mondják azon bort mely koránál fogva még egészen ki nemfejtett, s így egyéb jó tulajdonságai mellett némü nyerseséget venni rajta észre.

Nyirok vagy **kavicsos nyirok**. Hegyalján, ezen kifejezést a jobbféle szőlőföldre használják, hol is a terméketlen földet **tangának** mondják. Különben a nedves pinczét sőt a nedves földet, is **nyirkosnak** mondják.

Nemes — érnýedés. Rajna mellett csak azáltal nyernek a Rizlingből oly kitünő bort, mert bevárják a kései szüret által még a szőlőbogyói a túl érésen, nemes érnýedésbe (rothadásba) mennek át. Ezt ugyan nem minden szőlőfajnál lehet utól érni, mert némely fajok vagy aszúvá válnak, vagy végkép elrothadnak. A rizlingnek (erélyes) azonban s még némely fajnak csak a bőre rothad a nélkül, hogy a bogyóknak ez ártalmára lenne.

Nedvkeriégés. A növények élet fentartására szükséges nedvet részint gyökereik, részert le-veleik által veszik fel, s így terjed az el a rostok által (fibrillae) a sejt szövetekben, és az egész növény minden részében. A növény nevezet szervei által felvett nedv elterjedve a növény testben a természetől erre alkotott edényekbe megszüretik, s megsűrűsödik, részben faképzésre, részint a virág s ezáltal gyümölcs előállítása fordítatik, a fölösleg

pedig elgőzölög. Ezen működést a növényeknél nedvkeringésnek nevezzük.

Neszmély, igen jó bort termő hely Komárom megyében, a duna jobb partján. A neszmélyi valamint ezen vidéki bor savanykás, s hasonlít a rajnai borokhoz, csak hogy nem bír oly feltűnő illattal. A neszmélyi borok, későn érnek meg, és csak 7—8 éves bort lehet igazán jónak mondani.

Nisni l. F ü l k e.

Nőbor-nak nevezik nálunk a főtt-édes-bort, melyben nincs ürm. Minthogy a nők ezt szívesen isszák, azért nő bornak nevezik.

Nógrád-megyei-borok. Ezen megyének nemcsak igen sok, de jó bort termő szőleje van. Penczi borai a bécsi nagykereskedők előtt is, de a pesti piacon átaljában jó hirben áll, mit ezen tüzes s zamatos borok megérdemelnek. Jelessek e mellett a nógrádi borok között: ecsegi a váraljai, óvári, szandai, galábocsi, csalári, romhányi, a szécsényi- és gyarmati egyrésze.

O.

Oidum-nak nevezik azon szőlő betegséget, mely Francia-, Spanyol-, Portugal- s Olaszországban,

már több év óta uralkodik. Ezen betegség a szőlővesszőn, gyakran a bogyókon is aprópenész foltokban mutatkozik és gyorsan terjed el az egész tőkén, mi által nem csak az évi termés, de a vesszők s sokszor a töke is elvesz. Ha egy szőlőt meglep gyorsan terjed tovább s egész hegyek, s vidékek szőleit elpusztítja. Ezen betegség egy gomba forma elősdi növény mely a szőlőn mint penész folt látható hol is igen hamar fejlődik — megér — s burka felpattan melyből górcső nélkül láthatatlan apró magvait a széltova hordja, s a hol lehulnak, ott ismét tenyésznek s terjesztik öldöklő megvaikat. Legfőbb gyógyszer ellene a kén ezzel ha behintik a tőkét elvesz az oidum.

Olaj l. Szőlőolaj.

Oenolog, annyit tesz mint borász, **Oenologia** borászat.

Orm, a szőlőhegy vagy ültetvény legfelsőbb része, mit a Hegyalján búbnak mondanak.

Ólmos esső. Ha téli időben a levegő rögtöni változása következtében ónesső — (felső bánya körül Ónás essőnek mondják,) okozta nedvesség mielőtt a vesszőkön megszáradna megfagy, ezt ólmos essőnek nevezik.

Olaszországi-borok. Olaszország nagy kiterjedésénél fogva különbféle borokat termel. Nápoly és

Siciliában igen jó erős borok teremnek, kivált a Vezuv közelében. A síkföldön azonban — hol többnyire lugosokra mivelik a szőlőt, vagy szeder fákra eresztik a vesszőt — csak gyenge bor terem, mit többnyire Vinó — Nostrána-nak mondanak.

Ó-bor, ezen kifejezést csak oly borra szokták használni, mely már jól megért, addig pedig mindig fiatal a bor. Ha pedig az éretségi fokát túlhaladja a bor, akkor régi-bornak mondják.

Oportó (Portó-nak is mondják) Portugalia egyik nevezetesebb városa, közel a tengerparthoz. Nagy kereskedést űz, különösen ugyan a nevü borral.

Oportó-szőlő. Portugaliából származott fekete szőlőfaj. Alakjára nézve hasonlít a magyar ökörszem fajhoz. Jól terem és jó vörös bor van belőle.

Öbőly-nek mondják azt midőn forró nyári napokban a szőlő levelei megsárgulnak s össze zsugorodnak, és az ültetvény úgy néz ki, mintha beforrázva lenne. Némely vidéken azt szokták ekkor mondani, hogy a hő ütötte meg.

Ökörszem, fekete igen nagyszemü szőlőfaj, melyet egyszeri látásra fel lehet ismerni. Hasonlit fája és levele az oportóhoz, de bora gyenge és zamat nélküli.

P.

Pászta l. S á l.

Pásztor, — néhol csősznek mondják vagy kerülőnek — ez a szőlőkre ügyel fel.

Párolgatás vagy g ő z ő l g e t é s az midőn a must kazánba tűzfőlött forraltatik, hogy vizrészeiből mennél több elgőzölögjön s az által a czukoranyag nagyobb terjedelmet nyer, s így édes marad a bor.

Pajta. Érmellékén a borházat és átaljában a szőlőbe épült bármily csinos lakot p a j t á n a k nevezik.

Pecsenye-bornak azon borokat nevezzük, melyek nem tartoznak az aszúk vagy csemegék osztályába, de még is kitünőbbek mint sem közönséges asztali bornak lehetne mondani. A pecsenye bornak erősebbnek, zamatossabbnak, s finomabbnak kell lenni, mint a rendes használatú asztali bornak.

Prés l. S a j t ó.

Petrezselem-szőlő, nevét azon hasonlatosságtól nyerte, mely szerint levelei hasonlítanak a petrezselem leveléhez. Keveset termő s nem borfaj, csupán mint ritkaság érdemes a mivélésre.

Puresin, e néven fekete és fehér szőlő faj ismeretes, melyet Eger vidékén P e l y h e s n e k, —

Baranyában : Pastinkának, — Zemplénben : király édesnek, — neveznek. Fürtjei : hasznosak, tömöttek, bogyói : tojás alakúak, igen édes és jó borfaj.

Polyhos, a Hegyalján leginkább othonos szőlőfaj, de ott csak a hitványok közé sorozzák, mert noha igen bőven terem, de bora nagyon gyenge s roszt.

Portugali igen korán érő fekete szőlőfaj, mely sokat terem, édes kedvesizű a gyümölcse, de még sem oly jó bort ad mint a kadarka.

Passa — tutti, muskatályok osztályába tartozó új szőlőfaj; eddig csak mint asztali szőlő ismeretes.

Pajod a szőlőkben sok kárt okozó rovar, melynek kiirtása leginkább úgy sikerül, ha bizonyos számú gödröt ásnak a szőlőbe mely lótrágyával töltik meg. Hives tavaszi napokban ide menekülnek ezen rovarok, hol kiirtások ezután nem jár nehézséggel. Ezen rovar a Hegyalján Pajor-nak nevezik, mit nem lehet helyesleni, kivált azoknak kik velünk együtt ily nevű derék családot ismerünk. Hont — Nógrád, Zólyom, és Pest megyében.

Pint, folyadék mérték, egy pint két itczét tesz.

Porvessző-nek azt mondják, melyet a tőkéről a földhöz lehajtva, — lebujfatva, — földdel csak könnyen, vagy is annyira takarnak be, hogy gyökere hajtszon.

Pozsonyi-szőlők és borok. P o z s o n y megyében és magában Pozsony város határában sok szép szőlő van. A művelés itt nagy szorgalommal történik. kivált Bazin, Modor, és szent György kis városok határába, hol gyakran meglehetősen aszú bort is készítenek. A pozsony megyei borok keletét felette elősegíti a közellévő Duna, és a két irányban ágazó vasút.

R.

Rajnai-bor, másképp Renusinak is nevezik. A német szövetséges tartományok egyrészét keresztül metsző rajnavize partjain igen szép festői tájakon, hol szelid hegyek oldalai, hol meredek szirtek gerinczein számos szőlőültetvény van. E vidéken terem a rajnai vagy renusi bor, mely rendkívöli zamatja végett kedves s drágán fizettetik. E vidéken legfőbb szőlőfaj a Rizling (erélyes). Nevezetesebb pontjai a rajnai bortermesztésnek, J o h a n n i s b e r g, R ü d e s h e i m, T r i e r.

Ragya, az ha igen meleg időben napfénynél hirtelen egy kis eső hűl a szőlőre, mi által a fürtök sokszor sokat szenvednek.

Rakkszőlő, l. **Dinka**.

Ragyázó-nak nevezik némely hegyeken a kadarka egyik válfaját a hulló kadarkát.

Rend-nek a szőlő ültetvény sorait nevezik.

Rizling l. **Erélyes**.

Rosta, a bor készítésnél nem ugyan elkerülhetetlen de hasznos eszköz, midőn t. i. a fürtöket lebogyózzuk, mert e műtétel rosta nélkül nehezen mén.

Rovar. A féreg, hernyó, pille, pók, s ezekhez hasonló állatkák rovaroknak neveztetnek.

Rózsa szőlő, a dinkák családjához tartozik miről feljebb már szó volt, Némely a piros bokatort is rózsának nevezik.

Rülender igen bőven s jó bort termő szőlőfaj a rajna vidékről származott hozzánk.

Rudas-nak nevezik némely vidéken a cser veszőt vagy is azt melyet a tökén magányosan meghagynak és vagy a szomszéd töke karójához kötnek, vagy iv formára hajtva végít a földbe szúrják.

Rügy a szőlő vessző bimbója, mit sok helyen hibásan szem-nek neveznek.

S.

Sál, a szőlő ültetvény egy része — egy osztálya — mit, Hegyalján Ároknak, — Nógrád egy részibe Visálynak, — több helyen Csatornának, — Pásztának- s Járásnak neveznek.

Sárféher l. Alföldi fehér.

Savak. A bornak nevezetes alkat részeit teszik a szabad savak, mitől kelemetes ízét kölcsönözi; ilyenek az alma, citrony, borsav, és sok bornál kivált a tokaji és ménesi aszúknál a vilsav (phosfor-sav). Mennyi lehet valamely bornak sav tartalma azt savmérővel lehet felfedezni, de mily neme létezik a savaknak valamely borba azt csak vegytani kémlet által lehet kitudni. A külföldi borok között legtöbb szelid sav tartalommal birnak a rajnai, s az osztrák borok, fanyarsav tartalommal a helvétiai, s tirol, úgy morva s csehországi borok. A magyar borok körül legtöbb szelid sav tartalommal birnak, a neszmélyi, érmelléki, magyaráti, némely hont és nógrádi. A savtartalom kellő mértékben az egészségnak igen hasznos s kellemetes is, de a túl savanyuság kivált ha ehhez fanyarság is járúl akkor kellemetlen. A vilsav pedig kitűnő orvosi hatással bir. Vilsav képi az ember szervezetének egyik leg-

nevezetesebb tényezőjét úgy, hogy a legjelesebb orvosok állítása szerint vilsav nélkül az ember meg nem élhet. Az élet fentartására szükséges ezen drága anyagot étel s ital által veszi magához az egészséges ember, s így azzal mindig birhat s bir is, de a betegnél ez kiapad, ennek mesterséges úton kell hozzá jutni, mit felette nehéznek mondanak az orvosok, van azonban egymód t. i. bor által adni a betegnek, mi Angol s Franciaországban, de Europa nagyrésztében gyakoroltatik is az orvosok által, csak hogy e célra eddig spanyol borokat használtak, most azonban vegytani vizsgálatok után bebizonyult, hogy a magyar közönségesebb, de jobb hegyekről nyert borokban is van annyi vilsav mint a nagy hirre kapott spanyol borokban, a tokaji és ménesi aszú pedig e tekintetben is a világ minden borát tulhaladja.

Savmérő. E célra nincs oly egyszerű eszköz, mint a must- vagy bormérő. Hogy a bor savtartalmát meg lehessen határozni szükséges három eszköz, t. i. egy üveg cső, melyre fokok vannak metczve, ebbe öntünk bizonyos fokig próba bort, azután egy igen piczi üveg lopó, és harmadszor egy nyakos üveg próba anyagra. Ezen nyakos üvegbe, a gyógyszer-tárból előre szerzett, lakmus tincturát (fesztvényt) és amoniák oldatot keverünk össze. Ezen keverékből azután a kis lopó segítségével vigyázva addig töltünk

a jegyekkel ellátott hosszú próbás üvegbe még a bor (értvén fehér bort) rubin vörös szint nem nyer (mert a lakmus s amoniak oldat a savakat vörösre festi,) ekkor megolvassuk a savmérő üvegen, hogy hány foknyi tér telt meg e proba folyadékkal, mi is mutatja a savmennyiséget a borba. E leírás után nehéz lenne a járatlan borásznak e savmérőt kezelni, de ez inkább csak ismertetésül szolgál, mint tökéletes utasítással, miután ennek leírására itt nincs elegendő tér.

Sotó jobban mondva **Sajtó**. Az össze zúzott vagy kitapodott fürtök nedvének tökéletes kinyomása végett a borászatnál elkerülhetetlen. Alakjára nézve többféle u. m. 1) egész sajtó hosszú bálvánnyal és sullyal (sulyos kövekkel) ellátva. 2) egész sajtó hosszú bálvánnyal orsóra készítve, de kösúly nélkül, 3) fél sajtó ládával, 4) ugyan ilyen bordás, továbbá 5) javított sajtó vas orsóval, 6) ugyan ilyen fa orsóval, 7) hordós sajtó, 8) vidacs sajtó, 9) erdélyi javított sajtó, és mindezek több módosítással kiállitva.

Sotolt-bor, az melyet a törkölyből a sajtolás által foly, szín bor pedig, mely egyedül a csomosolás vagy taposás következtében nyeretik. A sajtol borba több cserény van s így több fanyarság, de több szesz is, a színborban pedig több vizrés.

Sárgaság. Némely szőlőtőkén a levelek nyárban, minden látszólagos ok nélkül megsárgulnak, ezen betegséget sárgaságnak mondják, a minek oka nem egyéb, mint hogy a töke tövén féreg rágás által nevezetesebb sebek támadtak.

Szatyor azon kosár mely némely vidéken puttony helyett használnak.

Söprő a musttol érjedés által elvált salak, mely súlyánál fogva a hordó aljára szokott le ülepedni.

Szénsav. A must érjedése alkalmával, midőn a mustban lévő czukoranyag szeszszé alakul az éleny s érianyag (fehérszín — vagy élesztő) hatása által s z é n s a v fejlődik ki, mely természetére nézve csipős, s nagyobb mértékben az emberre s minden élőlényre ártalmas hatású.

Sopronyi borok és szőlők. Széles értelemben minden bor, mely Soprony megyében s kivált a Fertő tava körül terem sopronyi és a kereskedésben ruszti bornak, a németeknél pedig S e e w e i n n a k nevezetik. A sopronyi szőlők, kivált a Fertőre dőlő hegyeken igen erős bort teremnek. Ruszton, mely közvetlen a roppant nagy tó partján fekszik sok aszú bort termelnek, különben e vidéken termett, és gyártott aszú mind ruszti név alatt jön kereskedésbe.

Szivárvány-nak azon három szög alakra hajtott csívet nevezik melyet a hordó aknájába alkalmazva

általa annyi bort lehet a hordóból lefejteti, a mennyire a szivárvány hosszabb ága a borba leér.

Szamorodni. Tokaj-Hegyalján midőn kevés aszú van, ha nem tartják érdemesnek ennek különváltogatását, vagy ha van is elegendő aszú, de egy részből a szőlőnek, azt ki nem válogatják, hanem úgy a mint a szőlő termett aszúval együtt tapossák össze, s szűrik le levét, az így készült bort szamorodninak nevezik, mi a lengyelekkel üzött virágzó kereskedés idejéből, és azon lengyel szótól szamo-rody (az az magában termett,) vette eredetét. A szamorodni igen zamatos, finom erős s egészséges bor, de édessége kevés van, miután nincs aszúra öntve, mint az 1—2—3 sat. puttonyos.

Somlai-bor. Hajdan hazánkban ez volt a tokaj hegyaljai borok után a badacsonyival a leghiresebb fehér bor, midőn a magyaráti s érmelléki borok kevéssé voltak ismereteseek. A somlai borok becsét most se lehet tagadni, kivált az, mely a vásárhelyi oldalon terem igen becses, de későn ér meg. A somlai hegy Veszprémmegyében fekszik, s igen sajátos alkatása van. Egészen magában, más hegyekkel való összeköttetés nélkül emelkedik ez egy szép vidéken. A szőlőmivelés a balatonvidékivel egyező, s a szőlőfajok is azok itt, melyek Badacsony körül.

Ezen hegynék négy fő része van, u. m. vásárhelyi, jenei, nagy-szölősi, és dobai.

Szerednyei borok Ungmegyében, kivált túlnyomó zamatjoknál fogva kitűnők.

Szeszmérő. A szeszfokainak meghatározására a bormérőhöz hasonló eszközt használnak. A borászatban azonban a szeszmérő alatt oly gépet értünk, melyel egész bizonyossággal meg lehet határozni hogy egy akó borban hány itcze szesz van (nem úgy mint a bormérővel, mely csak körül belül mutatja, vajjon melyik bor erősebb). Ily eszköz egy kis párolgó gépecskéből áll, mely egy lábnál nem magasabb. Ebbe öntünk a vizsgálat alá veendő borból p. o. egy itczét, alágyújtunk szeszt, minek következtében a bor felforr s a kis csövecskén egy rovatkás üvegbe lecsepeg, a hűtés által megsűrösödött s szeszszévált gőz. Az üvegen lévő rovatkás jegyek mutatják a szesz mennyiségét, azüvegbe eresztett szeszmérő pedig a szesz erejét s fokát. Mely szerint egy itczebor után könnyű következtést vonni egész akóra, hogy mennyi és mily erejű szeszt tartalmaz.

Szelelőlyuk minden pinczén elkerülhetetlen, mit sok helyen kéménynek neveznek.

Szemelt bor az, mely akép készül, hogy a fürtök egyenkint kézbe vétetnek a szüretelő munkások által s vagy a legszebb bogyókat szedik ki, vagy meg-

hagyva a legszebb bogyókat a hibások pedig kicsipetnek, szóval csak a java használtatik a bogyókból ily bornak. Mit a németek *ausstich*-nek neveznek.

Szalma bor. Ez igen jó csemege bor, mely aképp készül. Az érett fürtök, midőn leszedetnek száraz szellős helyre, zsúp szalmára helyeztetnek, hol a bogyók az utó érés által a víz részek nagy részit elgőzölgtetvén mint egy össze ašznak, s ez által cukor tartalomban felette sokat nyernek. Az ily szőlőt karácsony tájban szokás kitaposni s sajtolni, melyből igen szépszínű édes, és kellemetes bor válik, mit azért neveznek szalma bornak, mert a szőlő szalmán hevert egy hosszú ideig.

Szőlő. Ezen kifejezés alatt igen széles értelemben mind az ültetvényt mind a növényt mind pedig annak gyümölcsit értik. Különben határozott megkülönböztetései ezek, u. m. a) a hegyre, mely szőlővel van ültetve azt mondják *szőlő hegy* b.) aszőlő növényre: *borág*, c.) a szőlős táblára vagy kertre: *ültetvény*, d.) a gyümölcsére, *fürt*. A szőlő növény vagy borág egyes részei ezek: a) *tőke* (mit néhol fejnek mondanak, b) ennek *gyökerei*, c) *vesszők* (vagy *vinyege*), d) a *vessző rügye*, e) *bötyköje*, f) a *kocsány* (vagy *bajusz*), g) *levele*, mely ha lehull akkor *haraszt*nak mondatik, h) a *levél nyele* (vagy *szára*), i) a *fürt* (néhol *fej*), k)

ennek nyele (kacs) vagy szára, l) bogyói (néhol szemei).

Szüret vagy szedés, midőn az érett fürtök leszedetnek, összetapostatnak, szóval midőn a szőlő termése borrá készítettik.

Szegárdibor-nak hire igen elterjedett, mi az újabb időben keletkezett szegárdi borkereskedő társulatnak tulajdonítható. Szegárd Tolnamegyében a Dunához egy pár órai távolságra fekszik. Szőlője nagy kiterjedésű, a körül fekvő helységek jobbféle borai szintén ezen név alatt jönnek kereskedésbe.

Szerémibor l. Horvát és Tótország.

X **Szerémizöld** jobbféle szőlő faj, melyet néhol magyarkának, néhol pedig somlai fehérnek neveznek.

Somszőlő van fehér és fekete. A fehér igen édes, Erdélyben kiváltképen elterjedt. A feketét l. k ö k é n y s z ő l ő.

Szilvani l. Czirifand.

T.

Talaj l. Alréteg.

Támaszvilla, kisebb hordók megemelésére szol-

gáló eszköz, melynek alakja, nyélre alkalmazott kis tompa villa.

Talaj szellőztetés. Midőn a termékenység előmozdítása végett a szőlő egy részébe földalatti csövek bizonyos szabályok szerint rakatnak le, azt talaj szellőzés-nek mondják. Ha pedig ugyan ily csövek, a nedvesség levezetése végett rakatnak le, azt alagcsövezésnek mondják.

Taposó-nak nevezik azon munkást, a ki szüretkor akár az átaljában leszedett fürtöket, akár pedig különösen az aszút szokta lábbal összetaposni — nyomkodni. Mely műtételekre, ha az aszúval történik, a Hegyalján azt szokták mondani: **összevágja**.

Tokaj. A Hegyaljának a Tisza és Bodrog közöl kiemelkedő legszélső pontján fekszik.

Tokaji-bor név alatt széles értelemben csak aszúbor értetik, de nem csak az, mely Tokajban terem, hanem mind az, melyet az egész Tokaj-Hegyalja termel, mert tulajdonságaira nézve a Hegyalja összes szőlőhegyein csak oly, sőt némely jó fekvő dülökön még jobb bor terem, mint magán a tokaji hegyen. Noha a tokaj hegyaljai borok legutolsó osztálya is kitünő — mit e vidéken **ordináriumnak** neveznek — mind azon által a dicsőség és az egész világra elterjedt hír csak az aszúkat illeti, melyeket itt **kövér bornak** neveznek. Ezek több osz-

tályba soroztatnak, mi a készítménymódtól függ, mi is következőképen történik. Az aszús fürtök egy asztalon gondosan átválogattatnak, a nem aszú vagy hibás bogyó eltávolíttatik, a kevésbé aszús fürtökről pedig a szép aszúbogyók kiválasztatnak, s így a gonddal megszedett aszú-bogyók egy edénybe tétetnek félre a használatig. Azon finom nedv, mely az így megszedett aszúból magától minden nyomás nélkül lecsepeg: *Eszencziának* neveztetik. Ha már annyi mustot nyertek a nem aszús szőlőből, hogy az aszúbor készítéséhez hozzá lehet fogni, akkor az aszút kádokba tapossák a munkások mind addig, míg az egész tészta formát nyer, mire — ezen kifejezést használják — megvágják. Az összegyurt aszú puttony szerint számíttatik és egy kádba teszik azt, melyre must öntetvén és azt 6—8 vagy (némelyeknél) 24 órai keverés s állás után le szűrik. Ha egy hordó musthoz egy puttony aszút adnak az egy puttonyosnak, ha kettőt, két puttonyosnak mondják, azaz mennél több aszú van egy hordó must közt, annál kövérebbnek nevezik azt. Ha az aszúra, melyről már az első must leszüretett, ismét öntenek mustot, az így nyert bort másolásnak vagy fordításnak nevezik. Hogy a valódi aszúbor méltán megérdemli a nagy árt, valóban el kell ismerni, ha tudjuk, a) hogy nem mindig terem aszú, b) hogy ily szőlő-

mivelés felette költséges, és c) még a kezelése is e bornak igen terhes, — hát ha még felséges tulajdonságait vesszük tekintetbe.

Tolcsva a Hegyalja egyik városa ; felséges bora és szép szőlei ismeretesek.

Tótország — Slavonia — l. **H o r v á t- és T ó t- o r s z á g.**

Tőke, erdélyben t ő- n e k mondják. Tőkének a szőlőnövény a borág — azon részit nevezik : mely a föld színén a gyökér és vesszők között áll, — de többnyire a szőlőnövényre egészen véve is — t. i, vesszeivel együtt — használják e kifejezést.

Törköly, az összetaposott s kisajtolt szőlőfürtöket midőn a sajtóból kiveszik, nevezik törkölynek Különben t ö r k ö l y n e k mondják, a vörösbor készítésnél az összezúzott fürtöket, mielőtt még kitaposva és kisajtolva lennének, p. a vörösbor törkölyön érjed. Némely vidéken a törkölyt m o n t- n a k is nevezik.

Tölcsér, — néhol töltike — az, mely fehér pléből (bádogból) készült, melyet az üvegezéshez használnak. A fatölcsér neve l i v ó.

Torok, jobban mondva g á t o r. Ez a pincze eleje vagy a bejárásnál lévő szűkebb része.

U.

Ujbor. Mindaddig míg a bor egészen meg nem tisztul és némi éles izzel bír, uj bornak mondatik.

Ujszőlő-nek nevezik a fiatal szőlőültetvényeket, melyeket némely vidéken elletésnek is mondanak.

Utóérés. Midőn a szőlőbogyó bőre késői szüret következtében összezsugorodik vagy épen annyira meglágyul, hogy azt rothadtnak vélnénk, azt utóérésnek mondják, mire a Rajna mellett nagy figyelem fordittatik, s kivált a rizlingszőlőnek erre nagy szüksége van, mert máskép a kellemetes zamat nem fog kifejlődni. Ha a szőlőfürtök szalmára rakatnak vagy felfügesztetnek, ekkor utóérésnek vannak kitéve.

Utoérjedés. A mustból csak úgy lesz bor ha érjedésen mén keresztül, mit zajos érjedésnek neveznek, mit is ha bevégez: a must megtisztul és söpreje leül, de azért még később is szokott kevésbé pezsegni, kivált szőlőfakadás idején, a mit utólérjedésnek nevezünk.

Ugar. Ezen kifejezést helyesen csak a szántóföldekre lehet alkalmazni, de némely vidéken a szőlőre is használják és oly ültetvényt értenek alatta, mely még nem terem, de mivelés alatt van; a mely

pedig mivelés alatt volt, de elhagyatott, azt *Parlagnak* mondják.

Üszög a szőlőfajon előforduló oly seb, mely a növény életére károsan hat, mivel beforni nem képes. Ezt néhol *fenének* — *Brand* — nevezik.

Üledék. Kivált az üvegekre fejtett borban kifejlődött söprő, vagy leülepedett salakot értenek e kifejezés alatt.

Ürmös. Többféle ürmös bor ismeretes nálunk, u. m. a *ráczürmös*, édes vagy *főttürmös* s *készerű ürmös*. Ürmösök a csemegeborok osztályába tartoznak. Oly bort, habár édes is melybe nincs üröm, hibásan neveznek ürmösnek.

Uvaugustana nálunk új szőlőfaj, gyömolcse szép és jó édes, eddig még csak mint asztali faj ismeretes.

V.

Vác, Pestmegyében a Duna bal partján fekszik, északról magas hegy által védve, melynek szelidebb oldalain nagy kiterjedésű szőlők miveltetnek.

Var (calus) a szőlővesszőn történt metszés által előidézett forradás.

Váli bor. Fehérmegyében fekvő Vál mezőváros nagykiterjedésű szőlőkkel s igen jó könnyű borral dicsekszik, melynek kivált Pesten nagy kelete van.

Vágó. Némely vidéken a szőlőültetvény kiterjedését v á g ó szerint számítják. Egy v á g ó annyi mint egy k a p á s.

Választás l. G y o m l á l á s.

Változó gohér, a gohér fajok egyike, mely némely évben jól, másban rosszul terem. Ez azonban nem a faj sajátosságának, mint inkább az idő járásnak tulajdonítható.

Vadlisztes. Egy fehér szőlőfajt neveznek így némely vidéken, mely a z ö l d s z ő l ő válfaja, bővebben l. z ö l d szőlő.

Véka l. A k ó.

Veder l. A k ó.

Vékonyág. Ezen kifejezést a bor jellemzésére szokták borászaink használni. Vékony bornak nevezik azt, mely átlátszó tiszta, s mellette igen sima kellemetes izü.

X **Vetett szőlő-nek** nevezik azon ültetvényeket, melyekben a tökéek nem sorban, de rendetlenül állnak. Ezekről azt hiszi a nép, hogy valaha elvetett szőlőmagból keletkeztek.

Vermelni. Ezen kifejezéssel élnek a Hegyalján,

s ez alatt azon gödrök ásását értik, melybe a tökéket bedöntögetni (homlitani) akarják.

Vessző, a szőlőnövény egyik része, mely a tőkéről sugár hajtásban kiágazik; mit hazánk igen nagy részében vinyegének mondanak.

Virág. Így nevezik a szőlőfürt virágját, melyből a gyümölcs (bogyó) képződik. Virágnak mondják, hibásan a bornak felszínén — hibás kezelés következtében — fejlődött penész hártját is. Sokan a bor illatot is virágnak mondják, l. Illat.

Vinyege, l. Vessző.

Villányibor. Villány Baranyamegyében fekszik, s a belényesi uradalomhoz tartozik; bora, kivált a vörös rég időtől nagy hirre kapott, és méltán, mert valóban kitünő. A villányi bor természetére nézve felül nem haladja a többi baranyai borokat, hanem a czélszerű kezelés által válik ily kitünővé. A szőlő itt ritka gonddal miveltetik.

Vizahólyag. A bor szépítését és tökéletes megtisztítását legtöbbnyire vizahólyaggal szokták eszközölni, és így ezen szer a borászok előtt eléggé ismeretes. Vannak ugyan más tisztítószeresek is, u. m. a Zselatin, tojásfehére, sat. de ezek ritkábban használtatnak.

Vinczellér. Némely vidéken általjában minden szőlőmivelőt vinczellérnek neveznek. Különben csak

azon egyént nevezik így, ki a szőlőmivelésnél mint felügyelő — vagy mint általában a mívelést magára vállaló — szerepel.

Vilsav (Phosphor-säuer) A borban létező szabad savak között jó mértékben phosphorsav is található mit nyelvünkön *vilsavnak* nevezünk. A vilsav igen jótékonyan hat az ember szervezetére, kivált az elgyengült s betegségből lábadozóknak van rá szükségük, mint hogy pedig a tokaji s ménesi aszúban igen nagy mértékben van e sav, azért ajánlják az orvosok ezen borokat gyógyszerképen használni.

Vörös-bor, minden borász előtt ismeretes.

Vörösszőlő. Ezen kifejezés alatt minden sötét színű szőlő értetik, u. m. a piros és kék, minden változataival.

Vödör l. Veder.

Völgyelet-nek mondják a vinczellérek szőlőfödés után a sorok, vagy tőkék közöttlévő mélyedéseket. Ezen völgyeletekbe tétetik kitakarás előtt a trágya.

Z.

Zamat. Sokan összetévesztik ezt az illattal, pedig mind kettőnek más az értelme. Igaz, hogy mind

a két kifejezés alatt bizonyos fűszeres s kellemetes illat értetik, de még is szükséges megkülönböztetnünk. A kettő közötti különbséget legegyszerűbben így lehet megmagyarázni: illat (bouquet) az melyet a nélkül hogy kóstolnánk a bort, még is érezünk orrunk szervei által, (az az megszagoljuk) kivált képen érezni a bor illatát rögtön a pohárba öntés után, vagy ha egy kevésse a pohárban fel ráztuk. Zamatot pedig — mert gyengébb a szagoló szervekre való hatása — csak akkor érezzük, ha szánkba vettük a bort s lenyelni akarjuk.

Zárt érjedés, l. **Érjesztő csiv.**

Zajos érjedés l. **Érjedés.**

Zsák, az melyben a szőlőt szüretkor taposni szokták. A szőlő taposó-zsák vastag sodrott fonálból ritkán van szövve.

Zsákolás-nak mondják a Hegyalján azt, midőn a kövér borokat butelliázás előtt megtisztítani akarják s e végett e kis hordóra feszített zsákon vagy más nemű vászony darabon szűrik által.

Zakányos-nak nevezik némely vidéken a nyúlós bort, némely vidéken pedig azt, melyben pókhállós forma felhőcskék úsznak, jeléül annak hogy a bor még egészen meg nem tisztult.

Zante, a jóniai szigetek egyike, hol sok mazsolaszőlőt termesztenek.

Zagyvalék. A borok lefejtésénél hátra maradt aljbort, vagy sóprő bort, midőn egy hordóba összeöntögetik, zagyvaléknak mondják (németül Sollvein).

Zejlés. Az utóérjedést mondják sok helyen zejlésnek, — bővebben l. utóérjedés.

Zellerlevelű. Csemege fajok közé tartozó szőlő, melynek levelei a zellerhez hasonlitanak, honnét nevét is kölcsönözte.

Zsejtár Fenyűfából készült kis edény, melybe a szőlőt szedni szokták.

Zselatin. Franciaországban kiválólag ezen enyvenemmel tisztítják a borokat. Hozzánk szinte franciaországból jön kereskedésbe a Zselatin. Ez négysegű táblácskákba árultatik. Használat előtt melegvízben felolvasztatván habbá veretik s épen úgy kezelik, mint a víza hólyag.

Zsendül. Midőn a szőlő bogyók érni kezdenek, szokták mondani: hogy Z s e n d ü l a szőlő.

Zoborhegy Nyítrának egyik legszebb szőlőhegye, hol a környék borai között legkitünőbb terem.

Zöldszőlő, Biharban, Szathmárban, a Zemplényben, s z e r e m i - z ö l d n e k nevezik. Levele; ezen fajnak a petrezselem szőlőután legcsipkésebb, öt karajos, alul polyhos, felül igen eleven zöld. Veszseje: vékony, kisébélű, kemény, bötyköi sűrűn állnak,

bajusza kevés szokott lenni. A fűrtőkalakja hosszú, tömör. Bogyói aprók, s mindég zöldszínük.

Zöldmunkának nevezik, a szőlőveszők gyomlálását, kötözését, levelezést s hegyelést.

Zsökölni, erdélyies kifejezés, annyit tesz, mint a hordót jobbra-balra g ö r g e t n i, vagyis hengergetni.

Zuzmolni, annyit tesz mint csomosolni vagyis a szőlőfűrtőket valami eszközzel összetörni.

Zultánszőlő. Igen szép s nagy fűrtőket termő szőlőfaj, melynek bogyói megszoktak tepedni. A Zultánszőlő egyik válfájának nincsen mag a bogyóiba, mely különösen alkalmas malozsának (Zibeben).

Zuzógép. Néhol ezt hibásan szőlőmalomnak nevezik. Célja ezen gépnek a szőlőfűrtők összezúzása, mi ezáltal sokkal sebesebben s így kevesebb költséggel ményéghez, mintha lábbal történik a taposás.

Értelem zavaró sajtóhibák :

Lap	6 fel.	4 sor	fadarabbak helyet	fadarabok
"	7 "	12 "	dongója	" dongája
"	9 al.	2 "	Gömörmegye	" Borsodmegyében
"	14 "	6 "	Járosnak	" Járásnak
"	19 fel.	9 "	feszkékbe	" fészkekbe
"	16 "	5 "	Aranytöke	" Anyatöke
"	16 al.	4—5 "	kife és jez	" kifejezés
"	28 "	7 "	nincs	" mint
"	31 fel.	5 "	kadaska	" kadarka
"	33 "	5 "	Buhländer	" Rülender
"	43 "	1 "	Dudogóhuzó	" Dugóhuzó
"	48 "	6 "	Vojda	" Vajda
"	49 "	4 "	Erdőbánya	" Erdőbénye
"	69 "	10 "	vészei	" veszszei
"	76 "	1 "	állitva	" ellátva
"	85 al.	1 "	előállítása	" előallításra



OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

