

Borkezelés a XVIII. század első felében

Magyarország külkereskedelmének a középkorban is tekintélyes tételét jelentő borkivitel nem lebecsülendő jövedelmet hozott a szőlőtulajdonos földbirtokosoknak és a bortermelő jobbágyoknak. Az export mindenekelőtt Lengyelország, Ausztria és a német államok felé irányult, de alánckereskedelem révén a magyar bor eljutott Európa számos más országába is. Hazai bortermésünk hosszú időn át állta a versenyt a többi szőlőművelő államok produktumaival. Ebben a szőlőtermesztésre kedvező éghajlati és talajviszonyok mellett kétségtelenül szerepet játszott a borkezelés technikája is, amint-hogy később a magyar bor külföldi értékesítésének fokozódó nehézségei sem csupán a nyugati és déli bortermelő államok jobb közlekedési viszonyaiban és a Habsburg-kormányzat vámpolitikájában keresendők, hanem azok okai közt a magyar bor kezelési technikájának a többi szőlőművelő országéhoz viszonyított, mindinkább megfigyelhető elmaradottsága is tekintetbe veendő. A borkezelés addig, amíg a tudományok fejletlensége nem teszi lehetővé a tudomány eredményeire épülő technikai eljárások alkalmazását, évszázadokon át a gyakorlati kísérletezésekől leszúrt tapasztalatok alapján, vidékenként más és más módon folyik, sőt a próbálgatás egyazon feladatnak a megoldására többfajta eredményes eljárást fedez fel. Magyarország messzi múltra visszanyúló szőlőkultúrája a XVIII. századra rendkívül gazdag, a népi megfigyelések útján egyre gyarapodó tapasztalatanyagot halmozott fel a borkezelés számára. Az alábbiak ebbe engednek bepillantást.

A közölt dokumentumot a Mattyasovszky családnak az Országos Levéltárban található iratanyaga őrizte meg Lad. RRR I. doboz 4. csomó No. 151 jelzet alatt. A bemutatott irat keletkezési helye, illetőleg az a terület, amelynek borkezelési eljárásai az iratban egybegyűjtve vannak, a család birtokainak területi elhelyezkedéséből következtethető ki. A Mattyasovszky-család liptói eredetű, e megyén kívül azonban Szepesben, Sárosban és Zemplénben is feküdtek javai. Liptó, Szepes és Sáros kívül esnek a szőlőtermelő övezeten, így a kérdés vizsgálatánál egyedül Zemplén jöhet számításba. E törvényhatóságban a család Varannó, Csemernye, Kamena-Poruba, Felsőósva, Alsóósva és Zombor környékén volt birtokos. A megnevezett falvak közül szőlőtermő területen csupán Zombor található, mégpedig Mád és Tarcal szomszédságában, tehát a hegyaljai borvidéken. Így nem alaptalan a feltételezés, hogy a közlésre kerülő borkezelési feljegyzések erre a területre vonatkoznak.

A feljegyzések — ez a betűtípusokról és a helyesírásból kétségtelenül megállapítható — a XVIII. század első évtizedeiben készültek. A „Némely Jedzések a Bor eránt” címet viselő részt egy és ugyanazon kéz, a kisebb terjedelmű és „Observa” megjelölésű részt egy másik kéz vetette papírra. A szövegen külsőleg nem figyelhető meg, hogy a feljegyzések időbelileg folyamatosan és nem egyetlen alkalommal készültek, a tartalmi összeállítás azon-

ban tudatos gyűjtőmunkára enged következtetni. Az útmutató ugyanis egy-egy esetre gyakran többfajta kezelési módot ajánl, ezek leírása azonban sokszor nem egymás után következik, hanem a feljegyző ugyanarról a kérdésről ismételten és többhelyt beszél. Ez amellet szól, hogy a leírók olyan sorrendben rögzítették írásba az ajánlott eljárásokat, amilyenben a tapasztalatok összegyűjtése közben találkoztak velük. Egyik-másik tanács a köznép tudásánál szélesebbkörű ismeretekre utal, a felsorolt orvoslási módok nagyobb része azonban kétségtelenül népi megfigyelésről tanúskodik. Így a kezelési útmutatóban minden bizonynal összegeződnek — legalábbis egy meghatározott területen, adott esetben: a Hegyalján — a borkezelésben honos mindazon eljárások, amelyeket a szakszerű kezelésben álló szőlőtermelő gazdagságokban és a falvak vagy mezővárosok parasztjainak szőleiben alkalmaztak. Közreadásuk indokoltóságát csak fokozza az a körülmény, hogy egyikük-másikuk szőlőtermelő vidékeinken még ma is szokásos.

Némely Jedzések a Bor eránt

A pintze ablakinak ki nyitása légyen 1-a Marty, a be tevése pedig 1-a Aprilis, ősszel hasonló képen 1-a October, a be zárása pediglen 1-a 9bris.

A zavaros bor tisztítására

Végy zab lisztet, gyurd össze tojással, ted a borba, meg tisztul.

A nyullós és virágos bor ellen

Végy egy kevés örvény gyökeret¹ és 3 vagy 4 petreselyem gyökeret, ted a borba, nem tsak a virágosságátul, és nyullosságátul menti, de azon fölül színében is tarttya.

Hogy mesze lehessen vinni a bort tisztán

Végy egy uj tyukmonyat, egészen vesd bé az akonáján² oly móddal, hogy el ne törjék, szép tisztán meg fog maradni.

Hogy harmadnapra meg'tisztuljon a bor, mely meg háborodott

Végy 1 Akóhoz egy meszó³ éget bort, ahoz két marok buzát, had azzék benne két nap és két éjjel, azután mindenestül tölsd a hordóba az akonáján, tsináld be, had áljon be tsinyalva vagy két nap, ha pedig nagyobb vagy kisebb a hordó, az éget bort proportio szerént ved.

Ha a bor igen vörös és izetlen

Végy annyi meszó édes tejet, föli nélkül, és tiszta kut vizet, a menyi akós az hordó, keverd össze, had állyon egy éjjel össze keverve, azután tölsd bé az akonáján, keverd meg nyirfával, de nem szinte a fenékig, tsinyáld bé

¹ Csöves virágú, dombos-pusztás vidéken gyakori növény. Fűszernek és orvosságnak egyaránt használatos. Gyökere kék festőanyagot tartalmaz. Ha a mustba teszik, az ún. alantbort nyerik.

² Akona = a hordó szája, nyílása, aknája.

³ Meszó = meszely.

erősen és had' ugy 2 vagy 3 nap, azután nyisd ki, kut viz szint mutat, megjobbétatván.

Ha pedig más színét akarod a bornak

Végy fris tejet oly melegen, amint főik, annyi fris kut vízzel töltsd az hordóba és végy egy zatskot, komlóval töltsd meg, mikor a bor kezd forni, ted a hordóba és mikor a bor meg forott, ved ki, szép lészen utolsó tseppig.

Hogy tisztán maradjon a Bor

Minyarást a forrás után töles belé éget bort, hirtelen megtisztul és végig tisztán fog maradni.

Hogy a bor állandó legyen

Végy mondola levét és aprón törd öszve a timsót, szürd öszve a borba, állandó lészen.

Ha a bornak nagy szaga vagyon a hordótul

Teitsd más hordóba, megmosván tisztán a hordót, zsallát⁴, metéld birs almát, törgy öszve, avagy fenyő magot, ruhába tévén ereszd a borba, mint addig légyen benne, ameddig elveszi a szagoságát.

Tiszta bort tsinyálni

Ved levét a gyöngy virágnak, töltsd a borba, szépen megtisztul.

Igen jó izzü bort tsinyálni

Végy pteridi gyökeret,⁵ szeg füvet, gallon gyökeret,⁶ fenyőfa héjját, kösd a hordó szájába, igen finum izzü bor lészen.

Ha a bor igen vörös és nyullós

Törd igen apróra a vörös fazokat kövön, tedd a borba, elmulik a vörösége és nyullósága.

A Bornak nyullosága ellen

Végy szép tiszta buzát, ha nagyobb a hordó többet, ha kisebb, kevesebet és mint addig főzd azt tiszta vízben, valamедdig meg nem hasadoz a buza, akkor szürd le a levet, ted a buzát azon melegségben zatskoba, botsásd a hordóba had állyon benne egy éjjel, azután vesd ki és borostyán fenyőfának forgatsát metéld apróra, zatskoba tévén, tartsd benne, a meddig kívántatik.

Hogy a bor igen jó és fris legyen

Végy egy uj fazékat, töltsd teli borral, tégy belé egy marok borsot, hogy ha nagy az hordó, egy lat szegfüvet, egy marok sót, keverd meg előre a hordó-

⁴ Zsalla = zsálya.

⁵ Pteridium = magyarul: ölyvharaszt vagy sasharaszt.

⁶ Gálna, gallona, gallon = vérehullófű, tüdőfű.

ban a bort, azután töltsd belé, de ezeken kívül fél megszúó éget bort is melegen hozzá köl venni, ugy kelletik az hordóba tölteni egy éjjel, jó es fris fog lenni.

Hogy a bor meg ne etzetesedjék vagy pedig ha immár az

Végy 1. 2 vagy 3 maroknyi tiszta buzát, az hordóhoz képest, főzd meg tiszta kut vízben, forrald föl, ha kirepedez, ved ki, hadd hullön meg, midön pedig meghül, erezd a buzát a hordóba, tsinyáld be 6 napig, had állon, megtér minden etzeteségbüil és nyulósságábul.

Hogy a bor jó izzü legyen

Végy fel negyed rész fa olait és fél funt viaszat, ereszd öszve, töltsd az hordóba, tsinyáld bé és nem lészen virágos.

Item.

Szárasz baratzk fának az héjját szároszd meg a kementzében, tedd a borba, jó fog lenni.

Item.

Tisztáld ki tsalányal, a meddig eléred és két maroknyi söt tüzétsd meg serpenyőben, izzóul ereszd a borba.

Ha a Hordótul szagos a Bor

Végy annak üdejében borza fa virágot, szárasz meg szellön nap nélkül, azután le szedvén a szárárul ted zatskóba, had áljon benne 3 vagy 4 nap.

Item.

Végy a hordóhoz képest zsállát, kösd zatskóba, ted a borba, kiveszi a szagosságát, had áljon benne 3 vagy 4 nap.

Ha a bort büdösség nélkül erejében meg akarod tartani

Ha fejár a bor, tégy fejár szőlő fáját belé, ha pedig vörös, vöröset, mint erejét, mint izét, színét meg tartya.

Ha igen avas a Bor

Töltsd az idei bornak jó söprejére, keverd föl benne a söpreit, tsináld be az akonáját, meg tér, ell veszti az óságot.

Ha a fejár bort szemlátomást vörösre akarod tenni

Vedd vérét a csuka hálnak, szároszd meg a verófényen, törd apróra, ted borban, vörös lészen, tehez egy kevés fa hejját, annál jobb izzü lészen.

Hogy a bor állandó és kedves légyen, vagy pedig ha izzetlen jó izzü légyen

Végy 2 marok buzát, tedd egy megszül éget borba, had áljon addig benne, mig magához nem szija az éget bort, azután ted a borba zatskóban, sós követ reá kötvén, hogy a fenekére le vgye.

Item.

Színét meg tartya, a virágtul is oltalmazza, ha petreselyem és Cardo Benedictus⁷ gyökeret egyenlő mértékben zatskóba tevén, a fenekére olommal le vonyatód.

Borza fa virágu bort csinálni, melly olyan léssen, mint a masola bor

Egy akós hordotskát töltsd meg mustal, had forjon meg és ha megállapodik, végy 2 pint borzafa virágot és 1 lat öszve tört fa héjját, ted öszve zatskóba, kösd az hordóba feneke felé.

A nyullos Bor ellen

Végy fris fa olajt, akinek szaga nintsen, melegésd meg serpenyőben, birs almát metél belé, forrald meg, azután szed ki az almát, a fóró olajat pedig töltsd az hordóba és így meg nem nyullosodik, sem pedig hartyája nem léssen.

A föl haborodott Bor ellen

Végy egy lövet puska port, ereszd a borba, megtisztul, vagy tyukmony fehérét, zavard meg, töltsd az hordóba, megtisztul.

Ha a bor megháborodik, zug és meg fordulni akar

Végy 1 funt fehér vagy fekete ólmot, olvaszd meg és azon melegen az hordóba töltsd, megtsendesedik.

Erejétul meg fogyatkozott bort jóvá és tisztává tenni

Végy rósát et rutát,⁸ tégy azon borba belőle, meg jön az eő jóssága

Hogy az erős bor lágy legyen

Vedd az tölgy fának az héjját, égesd meg, tedd az hamuját borba, lágy jó illatu léssen.

Hogy az bor olasz izzü bor legyen

Végy egy lat szegfüvet aprón megtörvén, kösd az zatskóba, tölts reá 4 pint jó bort, had forjon fél óráig, azután had hüljön meg, töltsd a hordóba, kösd belé a szegfüvet és finom bor léssen.

Tovább hogy a bor jó és erős legyen

Végy szőlő tőke gyökeret vagy száréztatott szőlő virágot, ted a borba, jó és erős léssen.

Ha az bor az hordótul szagos és penészes

Végy egy marok enyvet, kösd zatskóba, ereszd az hordóba, harmad napra jó léssen és ved ki belüle az zatskót.

⁷ A bojtorján, bogáncs egyik fajtája.

⁸ Nedves vidéken gyakori réti fű, izzasztásra szokták használni.

Ha a bor igen megváltozott és izetlené lett

Végy Cardo Benedictus nevü füvet, tedd a borba, használ.

Tovább hogy a bornak izze és színe megmaradjon a tsapon

Metéld le a szalannát a' bürkérül, tsinyál hamubul sárt borral, sározd be az akonáját, reá tévén előbb a bürkét, fottáig állon rajta.

Vagyon a borba viz vagy sem

Főz borban szőlő szemet vagy fenyő magot, ha föntt maradnak a szőlő szemek, jó a bor, ha pedig le szállanak, vizes.

Item.

Főzd a bort új fazékban, ted ki, had hulljön meg, ha etzetté válik, viz vagyon a borban.

Ha a borból ki akarod venni a vizet

Az öreg kákának feitsd ki a belső részét, botsás a vizes borban, magához szija a vizet, ha jobban vizes, többet, ha nem annyira vizes, kevesebet.

Ha a borból ki akarod venni az Anslogot

Végy egy ui fazokat, ted a tűzben, had tüzesüljön meg, tedd az akonájára az hordónak, magához szija az anslogot. *Vagy.* Midőn a kementzébül a kenyeret kiveszik, azon melegen két felé szegvén, ted az akonájára, ki szija ez is az anslogot.

Ha megzavartad a Bort

Tégy belé egy marok sós követ, hideg vizbül valót, szépen megtisztul tőle a bor.

Ha nyullós a Bor

Főz egy pohár kökényt, azon borral, tölts bele melegestül, tsinyáld bé, meg téríti.

Ha pedig ha tsap vetéskor megzavarodik

Eresz egy kis szalannát belé, meg tisztétya.

Ha a bor megváltozik, olyan mind a víz

Köss egy kevés saffránt belé, had benne harmad napig, jó és fris lészen

Megromlott bort és savanyt jóvá tenni

Végy az apatikában ágimáin gyökeret, kösd a fenekére, használ egy zatskóban belé botsátván.

Ha igen savanyó a bor

Végy mind egy 30 apró sós követ, tüzétsd meg, vesd azon tüzessen az hordóba, másnapra jó s édes leszén.

Penészes bort helyre hozni

Végy egy marok fenyő magot és kösd a borba.

Hogy a must tiszta és jó illatu legyen

Kementzeben éges enyvét, törd öszve, ted a mustba, tiszta és jó izzü leszén.

Kökényes Bort öszszel tsinyálni

Végy 3 vagy 4 pint kökényt az hordóhoz képest, törd öszve magostul, tedd egy hordótskába, töltsd meg jó édes borral, ki tiszta leszén, had fórjon meg kökénynyel együtt, szép vörös és jó illatu leszén.

Ha a must ki akar ütni

Tégy belé torma magot, meg tér és jó izzü leszén.

Hogy a Bor tiszta, jó és állandó légyen.

Mikor a must ki hánya a söprejét, az hordóhoz képest tölts belé jó erős éget bort, tiszta, jó és állandó fog lenni.

Ha a bor szagos

Végy ki a kementzébül egy kenyeret, mess rajta lyukat, ted az akonájára, azon melegén, magához szija a szagosságot.

Jó szagos bort tsinyálni

Végy narantsot vagy pedig czitromot, spékeld be szeg füvel és fa héjjal, kösd a borba, tsinyáld bé, jó szaga és illatya leszén.

Ha bort akarsz kóstolni

Mosd ki a szádat hideg vízzel, egyél 3 falat kenyeret, megválaszhatod a jó bort.

Őszel a zavaros bort tisztává tenni

Köss belé paragi szedernek szárosz levelét, rövid időre tiszta fog lenni. *Vagy.* Vess bele tölgy fábol való izzu szenet, jó be tsinyáld, harmad vagy negyed napra meg tisztul.

Ha erőtlen a bor

Végy olasz szőlőt, szarétsd a kementzében, kösd az hordóba szinte közepire, jól bé tsinyáld, jó s erős leszén. *Vagy.* A hordóhoz képest végy éget

bort, egy marok buzát, tedd a buzát éget borba, had áljon benne, még magához szija az éget bort, azután töltsd az hordóba, 4 vagy 5 nap alatt ereje leszén.

Ha nyullós a bor

Végy a folyó vizbül szép tiszta fővennyet, szárétsd meg a verőfényen, végy hozzá éget bort az hordóhoz képest, keverd a fővény közé, ted az hordóba és tsinyáld bé, jó leszén.

A Savanyu bort édessé tenni

Végy tzukrot, szeg füvet, törd apróra, szitáld meg, ted a borba, keverd öszve, meg jobbul.

Zavaros bort helyre hozni

A Vas szárt tüzesétsd meg, vesd a borba, harmadnapra meg tisztul.

Ha az hordóba meg savanyodott a bor

Egy kevés sót tüzeséts meg, azon tüzessen vesd a borba, harmad vagy negyed napra helyre áll.

Zsálla bort tsinyálni

Egy akóhoz egy funt zsállát végy, tedd zatskóba, ted az hordóba, ánslogold előre az hordót, töltsd föl mustal, tsinyáld bé, de előre a must had fórjon meg, azután tsinyáld bé, de lékre lukat hadgy raita és valahánszor veszöl belüle, meg töltsd.

Hogy a Bor egész esztendeig édesen maradjon

Végy egy darab ártány szalánnát, ted zatskóba, ted a borba, tsinyáld be, hanem lékre tsapot hagy rajta, igen édes és tiszta leszén.

Tiszta bort tsinyálni

Végy fehér tömjént és fehér myrhát, ted belé, jó és tiszta leszén.

Ökör nyelvü füves bort tsinyalni

Deakul Buglossum, végy ennek a fünek gyökerébül, ted az hordóba, még az gyökerének izzét magához nem szija, had áljon benne, ezen igen jó a coleria Melankolia, phantasia ellen és jó elmét ad.

Ha nyullos a Bor

Eresz belé egy szál szőlő veszöt, vagy pedig égesd meg, ted az hamuját zatskóba és ereszd a borba, *avaqy* végy örvény gyökeret, kerekre metélvén füzd tzénnára, ereszd az hordóba, használ.

Ha a bor éppen el romlott

Végy bor követ, egy új fazékban melegésd meg, úgy hogy tüzes legyen, ereszd a borba, keverd föl az bort, erős léssen.

A virágos bor ellen

Melegéts sót, még meg nem feketul, törd meg zatskóban, ereszd a borban.

A fordult bor ellen

A kökényt főzd meg azon borban, mely meg fordult, azon forron töltsd a borba, helyre hozza.

Hogy a bor fejtés után meg ne forduljon

A fejtés előtt egy kevés éget bort töltsd az hordóba és ánslogal gyuitsd fel, meg nem fordul.

Hogy az erős és jó Bor meg ne etzetesedjék

Juniusban Juliusban és Augustusban gyakran kevés fris kut vízzel vagy jéggel kel segíteni.

Ha mindenkor Törül akarsz bort inni

Januariusban vagy Februariusban feitsd le, azután jeles söprőt ver magára, állandóbb fog lenni a bor.

Tseresnyés bort tsinyálni

Végy fekete tseresnyét 2 funtra valot, szároszd meg a kementzében, törd össze magostul mosárban, azután tsinál apró globitsokat belület, ted az zatskóba, ereszd az hordóba, ha ó bor léssen is, tsak töltsd reá, jó és szép vörös léssen.

Hogy a Sör meg ne savanyodjék

Végy egy marok ürmöt, kösd az hordóba, vagy főz sörben ürmöt és komlót, ereszd belőle az hordókba, meg nem savanyodik, sem pedig etzetesedik.

*

Más iraton, más írással:

Observa

Hogy a bor jó izü és erős legyen, végy 1 lat tömjént, annyi vörös myrhát, törd porrá, ted zatskóban, ereszd az hordóban, erős marad a bor és jó izü.

Hogy a bor, ha más helyre vitetvén, színét el ne vesze

Főzd meg a' tojást keményen és az héjjátul elválasztván, akaszd az hordóban, tisztán marad.

Gyöngye bort megerősíteni

Végy 1 lat Gentziánt,⁹ 1 lat Czukorkándlit, 1 lat fa héjját, 1 lat szeretsen dió virágát, mind annyit főzd meg a borban és tölesd tőcséren, ruhán által szürvén az hordóban, tsináld be és had ugy négy hétig.

Item

Végy 1 font Galgant,¹⁰ két marok isopot, 1 marok majoránát, ted zatskóban, ereszd az hordóban.

Zavaros és színetlen bort helyre hozni

Ha a bor fehér, hat akóhoz végy egy itze tehén tejet azon melegén, amint fejké és egy öszve marok szép tiszta buzát, ted ezt fris vizben, had puholyon meg, előb a bort nyirfa bottal jól meg köl keverni, azután a buzát és tejet töltsd az hordóban, töltsd meg jó borral, tsináld be, had 14 napig ugy, meg tisztul és erős lészen.

Ha pedig vörös a bor: végy hat akóhoz egy pint ketske tejet, ted az fazékban, melegítsd meg, de ne forjon, azután végy ki azon borból három pintet, töltsd a tejit az hordóban, keverd meg edgyütt, tégy az akonára azután egy kenyeret, melyet akkor vettek ki a kementzébül, le metzvé az alsó héjját, had rajta két nap, jól, töltsd az hordóban, egy éjtzaka alatt meg tisztul.

Ha a bor bűdös az hordótul

Lasponyát ereszd az hordóban, egy holnapig had benne lógni. Vagy végy egy fertál szegfüvet, törd meg, de ne igen apróra, ted valamely jó borban vagy ippen éget borban, huzd le a bort tiszta hordóban, azon szeg füvet töltsd zatskóban, ereszd az hordóban, négy vagy öt nap had benne, jó lészen.

Ha a bor el akar romlani

Tégy belé Bryona magot, helyre jön.

Ha a bor meg kezd forni

Tégy jó szerint fenyő fát vagy komlót vagy speculariát,¹¹ nardust¹² vagy ros virágát szárazzat, vagy Isatist¹³ tisztát, vagy szőlő veszsző hamuját, zatskóban. Igy töles a hordóban 1 lat bűdöskő olajat, tisztán tartya ismét.

Ha a bor az hordóban megfagy

Azzon hordóstul ted a vizben, ki szija a fagyát és semmi baja nem lesz.

⁹ Magyarul: keserűgyökér, Szent László füve stb. Gyökerének gentiopikrin tartalma savakkal egyesülve cukorra és gentiogeninné oszlik. Belőle nyerik desztilláció útján az enciánszeszt.

¹⁰ Galega, Galanga: ázsiai, a gyömbérhez hasonló ízű fűszer, amelyet orvosságnak és izgatószernek szoktak használni.

¹¹ Tükörvirág.

¹² Kecskeszakál.

¹³ Csülleng. Egyik fajtájából nyerik az indigót.

Ha a bor valamely ruhák színét megváltoztatja

Citrom vagy Citrom szaftal dörgöld meg gyakortább a fótót és mindenkor megszáraztatni, végre fris vizzel mosd ki, megtisztul. Ha a ruha selyem, a fótót nedvesítsd meg fris vizzel és szárítsad meg árnyékon, helyre jön. Vagy végy egy kevés fris vizet, töles köziben Salmiac Spiritust, azzal dörgöld meg jól a fótra és szárogasd meg valamely tiszta ruhával törülgetvén.

Ha tudni akarod, hogy a borban viz vagyon é?

Tégy azon borban egy tojást, mely ha uszik benne, tiszta a vitztül, de ha a fenekére megy, vizes. Vagy végy egy száraz és héjjátul letisztított vesszőt, kend meg olajjal, az után az olajt töröld le, ugy botsássad az hordóban, ha a bor vizes, a vesszőn tsöppök fognak láztatni, mely viz, mivel az olaj magához szijja.

Ha akarod tudni, hogy az hordónak szaga vagyon é?

A tenyereddel az akonát üsd meg négyszer vagy ötször, azután szagold meg mindgyárt és azzal ki adgya a szagát.

Hogy a bor meg ne etzetesedjék

Egy darab sós szalannát fonálra kötvén ereszd az hordóban, hogy benne usszék.

Hogy a bornak színe szép legyen

Ha a bor nem nyulós és mégis zavaros, fél marok uti füvet botsás az hordóban, harmadnapra szép tiszta lészen.

*

A Bornak jó gondviselés szükséges, mert nyáron, mivel meg szokott virágosodni, az minden héten kétszer tisztogatni köl, vagy ahöz készült borostával vagy tsollánnyal és ha a bor erős természetü, a nyári meleg napokban végy egy kevés jeget köl belé eresztteni darabonként, mint egy dio nagyságu három négy darabot, vagy egy öveg pohárnyi fris kuti vizet, hogy legyen mit néki emészteni, egyéberánt pedig a gyöngé és olyan bort, melynek nints természetes nagy ereje, azt tsak más jó és tiszta borral szükséges tölteni, télen azonban minden héten az egyszeri töltés elegendő akármely borral.

A Boros hordók, hogy sokat ne apatzanak, jó akonával beverve tartani, kivált oly pintzekben, melyek melegek, máskép pedig hives pintzében vagy forgáts darab vagy lapos kő fedelére elegendő.

Minden holnapban végig meg köl a borokat kóstolni, ha valamelyik nem lágyul vagy romlásra nem indul é? Mely fogyatkozást meg szokot mutatni az ize, a színe, mely esetre a praescribalt mesterségekkel lehet élni, a mint a szükség magát elől mutatja.